

**1. BEZEICHNUNG DES BERUFES**

4 0721 05 08 Hentes és húskészítmény készítő (Húskészítmény gyártó)

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES BERUFESFleischer und Fleischverarbeiter (Hersteller von Fleischerzeugnissen)
(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)**3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN**

- Qualitative und quantitative Entgegennahme, Prüfung und Dokumentation von Grundzutaten im sekundären Fleischverarbeitungsprozess;
- führt die Übergabe von Halbfertig- und Fertigprodukten aus;
- bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen Vorbereiten, Abwiegen, Zerkleinern, Füttern der Maschinen mit Materialien und Produkten, Kommissionierung, Absammeln, Heben, Sammeln und Ausführen einfacher Teilaufgaben im Rahmen der Fleischerzeugnisproduktion;
- bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen Vorbereiten, Abwiegen, Zerkleinern, Füttern der Maschinen mit Materialien und Produkten, Kommissionierung, Absammeln, Heben, Sammeln und Ausführen einfacher Teilaufgaben im Rahmen der Fleischerzeugnisproduktion;
- kennt die Auswirkung der technologischen Prozesse auf die Qualität der Produkte;
- kompetente und sichere Nutzung einfacher Maschinen und Anlagen zur Fleischprodukterzeugung;
- Sammeln, Kategorisieren und Transportieren von Nebenprodukten unter Einhaltung der Vorschriften;
- führt die technologischen Aufgaben unter Anleitung und Kontrolle von Vorgesetzten durch;
- Kennen und Einhalten der Hygiene-, Qualitäts-, Gesundheits- und Sicherheits-, Brand- und Umweltschutznormen.

4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE DER INHABER/DIE INHABERIN DER ZEUGNISERLÄUTERUNG AUSÜBEN KANN

7111 Fleischverarbeiter (Fleischprodukterzeuger)

(*) Bemerkungen:

¹ in der Originalsprache. | ² Die Übersetzung der Bezeichnung hat rein informativen Charakter. | ³ Bei Bedarf auszufüllen. Die Zeugnislerläuterung enthält weitere Informationen über den Abschluss, verfügt aber für sich genommen über keinen rechtlichen Status. Das Format basiert auf dem Beschluss (EU) 2018/646 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. April 2018 über einen gemeinsamen Rahmen für die Bereitstellung besserer Dienste für Fertigkeiten und Qualifikationen (Europass) und zur Aufhebung der Entscheidung Nr. 2241/2004/EG.

©EUROPÄISCHE UNION, 2002-2020 | europass.cedefop.europa.eu ©

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DER ZEUGNISERLÄUTERUNG

<p>Name und Status der die Zeugniserläuterung ausstellenden Stelle</p>	<p>Name und Status der für die Anerkennung der Zeugniserläuterung zuständigen nationalen Behörde</p> <p>Ministerium für Innovation und Technologie</p>														
<p>Niveau der Zeugniserläuterung (national oder international)</p> <p>NQR Stufe: 3</p> <p>EQR Stufe: 3</p> <p>DKRS-Nummer: 2</p>	<p>Bewertungsskala/Bestehensregeln</p> <p>Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend</p> <p>Um zur Grundprüfung für die jeweilige Branche zugelassen zu werden, muss der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin alle vorgeschriebenen Berufsausbildungsjahre erfolgreich abgeschlossen haben oder seine/ihre Vorkenntnisse, die angerechnet werden können, umfassen bereits die Anforderungen der Grundprüfung für die jeweilige Branche. Voraussetzung für die Zulassung zur Abschlussprüfung für die Berufsausbildung ist der erfolgreiche Abschluss aller vorgeschriebenen Berufsausbildungsjahre und das erfolgreiche Absolvieren eines zusammenhängenden Berufspraktikums. Wenn der Student/die Studentin eine Grundprüfung für die jeweilige Branche ablegen muss, ist die Grundprüfung für die jeweilige Branche auf folgende Weise gewichtet anzurechnen: Die branchenbezogene Grundprüfung fließt mit der folgenden Gewichtung in das Ergebnis der beruflichen Prüfung ein: Branchenbezogene Grundprüfung: %, Berufliche Prüfung: %</p>														
<p>Serienzeichen der Zeugniserläuterung: CXK A</p> <p>lfd. Nummer: 123456</p> <p>Zeitpunkt der Ausstellung der Zeugniserläuterung: 2023.12.08</p>	<p>Bezeichnungen und Noten für die theoretischen und praktischen Fächer der branchenbezogenen Grundprüfung und der beruflichen Prüfung anhand einer fünfstufigen Skala</p> <p>Branchenbezogene Grundprüfung: Das erforderliche Vorwissen wurde durch Anrechnung anerkannt</p> <p>Berufliche Prüfung</p> <p>Projektaufgabe</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Projektaufgabe zur Fleischerzeugnisproduktion</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>1. Teil: Teilaufgabe zur Fleischproduktion und Betrieb der dazugehörigen Maschinen und Anlagen</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>2. Teil: Nach Beendigung der Teilaufgabe den Regeln entsprechende Reinigung und Desinfizieren des Arbeitsbereichs</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Projektaufgabe zur Fleischerzeugnisproduktion	5	1. Teil: Teilaufgabe zur Fleischproduktion und Betrieb der dazugehörigen Maschinen und Anlagen	5	2. Teil: Nach Beendigung der Teilaufgabe den Regeln entsprechende Reinigung und Desinfizieren des Arbeitsbereichs	5	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent			100%	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform			5
Projektaufgabe zur Fleischerzeugnisproduktion	5														
1. Teil: Teilaufgabe zur Fleischproduktion und Betrieb der dazugehörigen Maschinen und Anlagen	5														
2. Teil: Nach Beendigung der Teilaufgabe den Regeln entsprechende Reinigung und Desinfizieren des Arbeitsbereichs	5														
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent															
	100%														
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform															
	5														
<p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</p> <p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</p>	<p>Internationale Abkommen</p>														
<p>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess</p>															
<p>Rechtsgrundlagen</p> <p>Regierungsverordnung 12/2020 (II. 7.) über die Umsetzung des Gesetzes über die Fachausbildung , Regierungsverordnung 319/2020 (VII. 1.) über die Änderung der Regierungsverordnung 12/2020 (II. 7.) über die Umsetzung des Gesetzes über die Fachausbildung , Regierungsverordnung 11/2020 (II.7.) über die Umsetzung des Erwachsenenbildungsgesetzes, Regierungsverordnung Nr. 292/2023 (VII. 6.) über die Änderungen der Regierungsverordnung, die sich aus der nachträglichen Folgenabschätzung der Umstrukturierung der Berufsbildung ergeben.</p>															

6. OFFIZIELL ANERKANNTE MÖGLICHKEITEN, EINE ZEUGNISERLÄUTERUNG ZU ERWERBEN

Beschreibung der branchenbezogenen Grundprüfung und des theoretischen und praktischen Unterrichts an beruflichen Schulen	Verteilung der Stundenzahl auf das gesamte Programm
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------

Gesamte Ausbildungsdauer	360 Stunden
--------------------------	-------------

Zugangsbedingungen:

- Schulische Zugangsvoraussetzungen: Grundschulabschluss oder Absolvieren des Döbbantó-Programms
- Berufsmedizinische Eignung: notwendig

Sonstige Informationen:

BERUFSPRAKTISCHES FACH	STUNDEN
Grundlegende Verfahren und Maschinen in der Produktionstechnik	12 Stunde
Herstellung von Fleischerzeugnissen mit durch Wärmebehandlung konservierten Füllungen	12 Stunde
Herstellung von Fleischerzeugnissen mit Rohfleischfüllung	12 Stunde
Herstellung von marinierten Produkten	12 Stunde
Herstellung von Speisefett, Grammeln und Speck	12 Stunde

BERUFSTHEORETISCHES FACH	STUNDEN
Kenntnisse zu Mikrobiologie und Qualitätssicherheit	12 Stunde
Schlacht-tier-Kenntnisse	12 Stunde
Grundlegende Verfahren und Maschinen in der Produktionstechnik	12 Stunde
Herstellung von Fleischerzeugnissen mit durch Wärmebehandlung konservierten Füllungen	12 Stunde
Herstellung von Fleischerzeugnissen mit Rohfleischfüllung	12 Stunde
Herstellung von marinierten Produkten	12 Stunde
Herstellung von Speisefett, Grammeln und Speck	12 Stunde

Zusammenhängendes Berufspraktikum 160 Stunde

Insgesamt 304 Stunde

Die Ausbildungs- und Ausgangsanforderungen sowie die Programmpläne sind verfügbar unter: <https://ikk.hu>
 Die vorliegende Zeugniserläuterung wurde auf der Grundlage der Regierungsverordnung Nr. 12/2020 (II. 7.) über die Umsetzung des Gesetzes zur Berufsausbildung formuliert.

Nationalen Referenzzentrale: Nationale Agentur für Berufs- und Erwachsenenbildung: <https://nrk.nive.hu>

Leiter der Prüfungsorganisation: Ausstellungsdatum: 2023.12.08	L. S.
-------------------------------------------------------------------	--------------