



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

51 6207 02 VINCELLÉR

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

TECHNIKER/IN - WEINBAU UND KELLERWIRTSCHAFT
(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- die technologischen Arbeitsgänge beim Weinanbau fachgerecht zu verrichten:
 - = Weinreben zu vermehren,
 - = Rebflächen anzulegen und zu pflegen (Verfahren der Rebstockbearbeitung und des Rebschnitts, Laubarbeiten, Pflegearbeiten),
 - = Bodenbearbeitung, Düngung, Pflanzenschutzarbeiten zu verrichten,
 - = das Wein zu ernten und zu verarbeiten.
- Arbeitsgänge der Weinbereitung fachgerecht zu verrichten:
 - = den Most zu gären, den Wein zu behandeln (Abstich, Schwefelung, Auffüllen, Probeentnahme, Weinbehandlung, Schönung, Stabilisierung der Weine, Verschnitt, sensorische Prüfung, Bewertung von Weinprüfungen).
- das System für die Qualitätssicherung von Lebensmitteln einzuhalten;
- Handels- und unternehmerische Tätigkeiten auszuführen;
 - = Aufgaben als Verkäufer/in an verschiedenen Verkaufsstellen (Stand, Pavillon, Geschäft, Salon) zu verrichten,
 - = grundlegende administrative und buchhalterische Aufgaben zu verrichten,
 - = selbständige unternehmerische Tätigkeit zu führen.
- Leitungs- und Organisationstätigkeit zu verrichten:
 - = die Tätigkeit der Arbeitsgruppen zu organisieren, zu leiten,
 - = Verwendung der verschiedenen Kommunikations- und Informatikgeräte.
- die zur Verrichtung der Tätigkeit notwendigen Maschinen, Geräte, Vorrichtungen, Materialien fachgerecht zu verwenden, zu bedienen und zu warten.

4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND

6129 Sonstige Berufe im Bereich Pflanzenanbau und Gärtnerei
5119 Sonstige Handelsberufe
6115 Weinbauer / Weinbäuerin
7222 Weinküfer/in
8112 Maschinenbediener/in im Bereich der Getränkeherstellung

(*) Bemerkungen:

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über das betreffende Zeugnis zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Als Grundlagedes Formats des Formulars dienten die folgenden Dokumente:

Entscheidung 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen; Entscheidung 96/C 224/04 des Rates vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise; Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©Europäische Gemeinschaften 2002 ©

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

<p>Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle</p>	<p>Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde</p> <p>Im Fall von Fachausbildungen, für die das Ministerium für Landwirtschaft und Provinzentwicklung (FVM) zuständig ist, ein vom FVM beauftragter, für die jeweilige Fachausbildung aufgestellter, unabhängiger Fachausschuss.</p>																																
<p>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</p> <p>OKJ-Fachausbildungsstufe: 51 Charakteristisch zur Ausfüllung von körperliche Arbeit erforderndem Arbeitsbereich berechtigende Berufsqualifikation der Mittelstufe, welche auf Eingangskompetenzen in den fachlichen und Prüfungsanforderungen, auf fachliche Vorbildung oder Abschluss des letzten Jahrgangs der Mittelschule basiert.</p> <p>ISCED97 Kode: 4CV</p>	<p>Bewertungsskala/Bestehensregeln</p> <p>Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend</p> <p>Fachprüfung nach Beendigung der Fachausbildung Teile der Fachprüfung: - Fachtheorie - Fachpraxis</p> <p>Für das Bestehen der Fachprüfung muss in Fachtheorie und in Fachpraxis die Note mangelhaft erreicht werden.</p>																																
<p>Seriennummer des Zeugnisses:</p> <p>PT K</p> <p>lfd. Nummer:</p> <p>123456</p> <p>Datum der Ausstellung des Zeugnisses:</p> <p>2023.09.14</p>	<p>Bezeichnung und Note der theoretischen und praktischen Fächer entsprechend der fünfstufigen Skala</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer</th> <th style="width: 10%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung</td> </tr> <tr> <td>Komplex (fachtheoretische Lehrfächer)</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Note der schriftlichen Prüfung</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung</td> </tr> <tr> <td>Weinbau</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Weintechnologie</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>technische Kenntnisse</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Komplex (unternehmerische und kaufmännische Kenntnisse, Arbeits-, Brand- und Umweltschutz)</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Note des theoretischen Fachwissens</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Lehrfächer der praktischen Prüfung</td> </tr> <tr> <td>Weinbau</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Weintechnologie</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Erkenntnisse Aufgabe, verschiedene Arbeitsabläufe</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Note des Fachpraktikums</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </tbody> </table>	1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer		Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung		Komplex (fachtheoretische Lehrfächer)	5	Note der schriftlichen Prüfung	5	Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung		Weinbau	5	Weintechnologie	5	technische Kenntnisse	5	Komplex (unternehmerische und kaufmännische Kenntnisse, Arbeits-, Brand- und Umweltschutz)	5	Note des theoretischen Fachwissens	5	2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung		Lehrfächer der praktischen Prüfung		Weinbau	5	Weintechnologie	5	Erkenntnisse Aufgabe, verschiedene Arbeitsabläufe	5	Note des Fachpraktikums	5
1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer																																	
Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung																																	
Komplex (fachtheoretische Lehrfächer)	5																																
Note der schriftlichen Prüfung	5																																
Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung																																	
Weinbau	5																																
Weintechnologie	5																																
technische Kenntnisse	5																																
Komplex (unternehmerische und kaufmännische Kenntnisse, Arbeits-, Brand- und Umweltschutz)	5																																
Note des theoretischen Fachwissens	5																																
2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung																																	
Lehrfächer der praktischen Prüfung																																	
Weinbau	5																																
Weintechnologie	5																																
Erkenntnisse Aufgabe, verschiedene Arbeitsabläufe	5																																
Note des Fachpraktikums	5																																
<p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</p> <p>in die Mittelschulbildung</p>	<p>Internationale Abkommen</p>																																
<p>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess (Registernummer der akkreditierten Maßnahme)</p>																																	
<p>Rechtsgrundlagen</p> <p>Gesetz Nr. LXXVI vom Jahr 1993 über die Berufsausbildung, Verordnung des Ministers für Bildung Nr. 27/2001 (VII. 27.) über die Änderung der Verordnung des Ministers für Arbeit Nr. 7/1993 (XII. 30.) über das Nationale Register der Ausbildungsberufe, Verordnung des Ministers für Bildung Nr. 26/2001 (VII. 27.) über die allgemeinen Regeln und die Verfahrensordnung der Fachprüfungen, Verordnung des Ministeriums für Bildung und Kultur Nr. 64/1994 (XII. 15.).</p>																																	

6. OFFIZIELL ANERKANNT WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

Beschreibung des fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichts	in Prozent der gesamten Maßnahme %	Zeitdauer (Stunden/Wochen/Monate/Jahre)
Schule/Ausbildungszentrum	Theorie: 40 % Praxis: 60 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		2 Jahre

Zugangsbedingungen:

- Absolvieren der letzten Klasse der Mittelschule

Zusätzliche Informationen:

VERBINDLICHE FACHTHEORETISCHE FÄCHER

Grundkenntnisse der Gärtnerei	100 Stunden
Weinbau	100 Stunden
Angewandte Chemie	100 Stunden
Laborpraxis	100 Stunden
Weintechnologie	100 Stunden
Ernährung - Physiologie, Hygiene und Mikrobiologie	100 Stunden
technische Kenntnisse	100 Stunden
Unternehmerische und kaufmännische Kenntnisse	100 Stunden
Leitungskennnisse	100 Stunden
Arbeits-, Feuer- und Umweltschutz	100 Stunden
Informatik	100 Stunden
Fachsprache in der Fremdsprache	100 Stunden
Kenntnisse der Europäischen Union	100 Stunden

VERBINDLICHE FACHPRAKTISCHE FÄCHER

Grundkenntnisse der Gärtnerei	100 Stunden
Weinbau	100 Stunden
Laborpraxis	100 Stunden
Weintechnologie	100 Stunden
technische Kenntnisse	100 Stunden
Unternehmerische und kaufmännische Kenntnisse	100 Stunden
Leitungskennnisse	100 Stunden
Informatik	100 Stunden
Zusammenhangender Sommerpraxis	100 Stunden

Weitere Informationen (einschließlich der Beschreibung der nationalen Bewertungsmethode):

Grundlage des Bewertungssystems sind die nach einheitlichen Gesichtspunkten und Aufbau zusammengestellten, in einer Rechtsbestimmung herausgegebenen Fach- und Prüfungsanforderungen, die das Folgende enthalten:

- Kenn-Nummer und Bezeichnung der im OKJ angegebenen Fachausbildung sowie die zugeordnete FEOR Nummer,
- für den Beginn der Ausbildung erforderliche schulische und fachliche Vorkenntnisse, Anforderungen an berufliche und fachliche Eignung sowie das vorgeschriebene Praktikum,
- die wichtigsten, mit der Fachausbildung auszuübenden Beschäftigungen und Tätigkeiten, kurze Beschreibung des Arbeitsgebietes, Aufzählung der verwandten Fachausbildungen,
- Länge der für den Erwerb der Fachausbildung erforderlichen Ausbildungszeit, maximale Stundenzahl, Verhältnis der theoretischen und praktischen Ausbildungsdauer, Anzahl der Fachausbildungsjahrgänge in der Berufsschule, Dauer der fachlichen Grundausbildung, Möglichkeit der Organisation einer den Erfolg der praktischen Ausbildung beurteilenden Einstufungsprüfung,
- fachliche Anforderungen an die Fachausbildung,
- Anforderungen im Zusammenhang mit den Fachprüfungen.

Die fachlichen und Prüfungsanforderungen beurteilen die Fachgruppenausschüsse des Landes-Ausbildungsverzeichnisses und der Landes-Fachausbildungsrat, die danach in einer Rechtsbestimmung erlassen werden.

Informationen zu den fachlichen und Prüfungsanforderungen: <http://www.nive.hu>

Diese Zeugnisergänzung wurde auf der Grundlage der Ausfüllungshinweise zusammengestellt, die auf den Homepages der Nationalen Referenzzentrale (Nemzeti Referencia Központ) und der Nationalen Europass-Zentrale (Nemzeti Europass Központ) veröffentlicht wurden.

Nationale Referenzzentrale– NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

Leiter der Prüfungsorganisation:
Ausstellungsdatum: 2023.09.14

L. S.