# EUROPASS ZEUGNISERLÄUTERUNG (*)

## 1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

31-541-04 Gyümölcspálinka-gyártó

## 2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Fachkraft für Obstbrandherstellung
(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIENT NUR ZUR INFORMATION)

## 3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

**Der Facharbeiter ist in der Lage:**

- Obst und Grundstoffe der Weinindustrie zu übernehmen, zu bewerten;
- den Zuckergehalt und den Alkoholgehalt der Weine zu bestimmen;
- die Grundstoffe vorzubereiten;
- Verfahren der Maischeherstellung durchzuführen;
- den Mechanismus der alkoholischen Gärung zu kontrollieren, gesteuerte Gärung durchzuführen;
- Maische zu lagern, ihren Schutz sicherzustellen;
- Arbeitsgänge der Destillation durchführen, Kessel fürs Kochen und die Trinkstärkeneinstellung zu betreiben;
- Messinstrumente, sicherheitstechnische Vorrichtungen zu bedienen;
- Reifung durchzuführen, zu überwachen;
- zu klären, zu filtern, den Alkoholgrad einzustellen, abzufüllen;
- physische, chemische, sensorische Prüfungen während der Fertigung durchzuführen, die fertigen Obstbrände, Weinbrände zu kontrollieren und zu bewerten;
- technologische Anlagen, Maschinen einzurichten, zu betreiben;
- Anlagen, Maschinen zu reinigen, CIP-System zu betreiben;
- die Wasser- und Energieversorgung der Obstbrand-Brauerei zu organisieren;
- Nebenprodukte, Abfälle zu entsorgen;
- die Arbeitsschutz-, Brandschutz-, Umweltschutz- und Hygienevorschriften für die Arbeitsgänge, die Verbrauchssteuervorschriften einzuhalten und durchzusetzen;
- ein Unternehmen zu gründen, zu betreiben, Produkte zu verkaufen.

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

7115 Winzer/in und Hersteller/in von sonstigen Getränken, Brausehersteller/in

8111 Maschinenführer/in - Lebensmittel- und Getränkeherstellungsmaschinen

### (*) Bemerkungen:

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

Entschließung 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen; Entschließung 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 ©

MINTA

## 5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

**Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle**

**Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde**

Ministerium für die Entwicklung des ländlichen Raums

**Niveau des Zeugnisses (national oder international)**

**OKJ-Fachausbildungsstufe:**
31 Teilqualifikation der unteren Sekundarstufe II: baut auf einen Grundschulabschluss oder die in den Berufs- und Prüfungsanforderungen festgelegten grundlegenden theoretischen und praktischen Wissenselemente (im Weiteren: Eingangskompetenzen) auf und kann in der nicht-formalen Berufsbildung, in der Ausbildung an einer speziellen Berufsschule, bzw. im HÍD-II-Programm erworben werden

**ISCED2011 Kode:**
3

**NQR Stufe:**

**EQR Stufe:**

**Bewertungsskala/Bestehensregeln**

Fünf Stufen:
5 sehr gut
4 gut
3 befriedigend
2 mangelhaft
1 ungenügend

**Seriennummer des Zeugnisses: PT K**

lfd. Nummer: 123456

**Datum der Ausstellung des Zeugnisses: 2023.10.02**

**Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Mündliche Prüfung | Unternehmerische und Verbrauchssteuerkenntnisse | 5 | 20.00 |
| Praktische Prüfung | Obstbrandherstellung (Übernahme von Obst und der Grundstoffe der Weinindustrie, Maischeherstellung, Gären, Brau, Trinkstärkeneinstellung, Reifung, Lagerung, Abfüllung) bei restloser Beachtung der Arbeitsschutz-, Brandschutz-, Umweltschutz- und Hygienevorschriften und der Verbrauchssteuervorschriften | 5 | 60.00 |
| Praktische Prüfung | Durchführung von physischen, chemischen, sensorischen Prüfungen während der Fertigung oder Kontrolle und Bewertung der fertigen Obstbrände und Weinbrände | 5 | 20.00 |
| Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note | | 5 | |

**Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe**

In die Mittelschulbildung

**Internationale Abkommen**

**Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess**

**Rechtsgrundlagen**

Gesetz Nr. CLXXXVII von 2011 über die Berufsausbildung
Durch Verordnung des Ministers für Regionalentwicklung Nr. 41/2013 (V. 28.) erlassene fachliche und Prüfungsanforderungen.

MINTA

| 6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES | | |
|---|---|---|
| Beschreibung des fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichts | in Prozent der gesamten Maßnahme % | Zeitdauer (Stunden/Wochen/Monate/Jahre) |
| Schule/Ausbildungszentrum | Theorie: 30 % Praxis: 70 % | |
| Betrieb | | |
| Akkreditierte Vorqualifikation | | |
| Gesamte Ausbildungsdauer | | 360 Stunden |

**Zugangsbedingungen:**

- Grundschulabschluss

**Berufsanforderungsmodulen:**

10897-12 Obstbrandherstellung und Regeln bezüglich Verbrauchssteuern

10890-12 Betrieb von Lebensmittelunternehmen

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: 2023.10.02

**L. S.**

MINTA