



## 1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

31 541 08 Sörgyártó

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

Brauer/in und Mälzer/in

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

## 3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

### Der Facharbeiter ist in der Lage:

- Grundstoffe (Gerste, Malz, Hopfen) zu übernehmen, nach Qualität einzustufen, zu reinigen, zu behandeln, die Qualität zu prüfen, zu lagern, vorzubereiten;
- die Qualität des Brauwassers zu kontrollieren, das Wasser zu behandeln;
- das Aufweichen zu leiten, zu kontrollieren;
- die Luft für verschiedene Keimanlagen vorzubereiten, das Keimen zu leiten;
- zu dörren, die Dörranlagen zu betreiben;
- Arbeitsgänge im Brauhaus - verschiedene Maischverfahren, Läutern der Maische, Kochen und Läutern des Hopfens - zu verrichten und zu kontrollieren;
- die Würze zu behandeln, die Ausbeute zu berechnen;
- herkömmliches und modernes Gären durchzuführen;
- Bier zu filtern und zu stabilisieren, in Flaschen, Fässer, Dosen abzufüllen;
- physische, chemische, sensorische Prüfungen während der Fertigung durchzuführen, die fertigen Biersorten zu kontrollieren und zu bewerten;
- technologische Anlagen, Maschinen einzurichten, zu betreiben;
- die Wasser- und Energieversorgung der 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:

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><b>Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle</b></p>	<p><b>Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde</b></p> <p>Ministerium für die Entwicklung des ländlichen Raums</p>																
<p><b>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</b></p> <p><b>OKJ-Fachausbildungsstufe:</b> 31 Teilqualifikation der unteren Sekundarstufe II: baut auf einen Grundschulabschluss oder die in den Berufs- und Prüfungsanforderungen festgelegten grundlegenden theoretischen und praktischen Wissens Elemente (im Weiteren: Eingangskompetenzen) auf und kann in der nicht-formalen Berufsbildung, in der Ausbildung an einer speziellen Berufsschule, bzw. im HfD-II-Programm erworben werden</p> <p><b>ISCED2011 Kode:</b> 3</p> <p><b>NQR Stufe:</b></p> <p><b>EQR Stufe:</b></p>	<p><b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b></p> <p>Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend</p>																
<p><b>Seriennummer des Zeugnisses: PT K</b></p> <p>lfd. Nummer: 123456</p> <p><b>Datum der Ausstellung des Zeugnisses: 2023.10.02</b></p>	<p><b>Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Mündliche Prüfung</td> <td style="width: 60%;">Unternehmerische und Verbrauchssteuerkenntnisse</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Bierherstellung (Übernahme, Kontrolle, Behandlung, Lagerung der Grundstoffe, Durchführung der Arbeitsgänge der Bierherstellung, Behandlung, Lagerung, Läutern das fertigen Biers bei restloser Beachtung der Arbeitsschutz-, Brandschutz-, Umweltschutz- und Hygienevorschriften und der Verbrauchsteuervorschriften.</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">60.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Durchführung von physischen, chemischen, sensorischen Prüfungen während der Fertigung oder Kontrolle und Bewertung der fertigen Biersorten.</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	Mündliche Prüfung	Unternehmerische und Verbrauchssteuerkenntnisse	5	20.00	Praktische Prüfung	Bierherstellung (Übernahme, Kontrolle, Behandlung, Lagerung der Grundstoffe, Durchführung der Arbeitsgänge der Bierherstellung, Behandlung, Lagerung, Läutern das fertigen Biers bei restloser Beachtung der Arbeitsschutz-, Brandschutz-, Umweltschutz- und Hygienevorschriften und der Verbrauchsteuervorschriften.	5	60.00	Praktische Prüfung	Durchführung von physischen, chemischen, sensorischen Prüfungen während der Fertigung oder Kontrolle und Bewertung der fertigen Biersorten.	5	20.00	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5	
Mündliche Prüfung	Unternehmerische und Verbrauchssteuerkenntnisse	5	20.00														
Praktische Prüfung	Bierherstellung (Übernahme, Kontrolle, Behandlung, Lagerung der Grundstoffe, Durchführung der Arbeitsgänge der Bierherstellung, Behandlung, Lagerung, Läutern das fertigen Biers bei restloser Beachtung der Arbeitsschutz-, Brandschutz-, Umweltschutz- und Hygienevorschriften und der Verbrauchsteuervorschriften.	5	60.00														
Praktische Prüfung	Durchführung von physischen, chemischen, sensorischen Prüfungen während der Fertigung oder Kontrolle und Bewertung der fertigen Biersorten.	5	20.00														
Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5															
<p><b>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</b></p> <p>in die Mittelschulbildung</p>	<p><b>Internationale Abkommen</b></p>																
<p><b>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess</b></p>																	
<p><b>Rechtsgrundlagen</b></p> <p>Gesetz Nr. CLXXXVII von 2011 über die Berufsausbildung Durch Verordnung des Ministers für Regionalentwicklung Nr. 41/2013 (V. 28.) erlassene fachliche und Prüfungsanforderungen.</p>																	

## 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:

10890-12 Betrieb von Lebensmittelunternehmen

10899-12 Bierherstellung und Regeln bezüglich Verbrauchssteuern

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.