

**1. BEZEICHNUNG DES BERUFES**

07214009 Borász

**2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES BERUFES**

Önologe

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIENST NUR ZUR INFORMATION)

**3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN**

- der Önologe muss ein Fachmann für die Weinherstellung sein, der über die erforderlichen Kenntnisse im Umgang mit speziellen Technologien verfügt;
- er leitet den Prozess für die Gärung, die Behandlung und die Reifung des gegorenen Jungweins und füllt den fertigen Wein in einer für den Markt geeigneten Form in Flaschen ab;
- er bedient und betreibt Maschinen und Geräte, die bei der Behandlung des Weinbauerzeugnisses eingesetzt werden;
- er führt die im Rahmen der Fachtechnologie erforderlichen grundlegenden Laboruntersuchungen durch, ist in der Lage, die Ergebnisse dieser Messungen zu interpretieren, plant und führt auf der Grundlage der Messergebnisse die notwendigen technologischen Schritte durch;
- er organisiert Weinverkostungen und Weinprämierungen auf der Grundlage seiner Fachkenntnisse;
- er arbeitet nach den Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit, der Qualitätssicherung, der Lebensmittelhygiene, in Übereinstimmung mit technischen, Brandschutz-, Arbeitsschutz-, Umweltschutzvorschriften und anderen relevanten Regelungen sowie nach der guten Herstellungspraxis (GMP);
- er wendet die Hygiene- und Qualitätssicherungsvorschriften im Keller und bei der Weinbereitung an;
- er führt analytische Messungen und sensorische Prüfungen zur Überwachung der Entwicklung des Weins durch;
- er bereitet den Weins für die Abfüllung vor;
- er füllt Wein mit verschiedenen Methoden und Techniken ab;
- er entsorgt die in dem Weinbaubetrieb anfallenden Nebenerzeugnisse und Abfälle fachgerecht.

**4. EINSTUFUNG DER FACHAUSBILDUNG IN DER EINHEITLICHEN KLASSIFIKATION DER AUSBILDUNGSBEREICHE**

0721 Lebensmittelproduktion

**(\*) Bemerkungen:**

<sup>1</sup> in der Originalsprache. | <sup>2</sup> Die Übersetzung der Bezeichnung hat rein informativen Charakter. | <sup>3</sup> 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. OFFIZIELLE GRUNDLAGE FÜR DIE ZEUGNISERLÄUTERUNG

<p><b>Name und Status der die Zeugniserläuterung ausstellenden Stelle</b></p>	<p><b>Name und Status der für die Anerkennung der Zeugniserläuterung zuständigen nationalen Behörde</b></p> <p>Ministerium für Innovation und Technologie</p>															
<p><b>Niveau der Zeugniserläuterung (national oder international)</b></p> <p><b>NQR Stufe:</b> 4</p> <p><b>EQR Stufe:</b> 4</p> <p><b>DKRS-Nummer:</b> 4</p>	<p><b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b></p> <p>Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend</p>															
<p><b>Serienzeichen der Zeugniserläuterung:</b> CXK A</p> <p>lfd. Nummer: 123456</p> <p><b>Zeitpunkt der Ausstellung der Zeugniserläuterung:</b> <b>2023.12.07</b></p>	<p><b>Bezeichnungen für die theoretischen und praktischen Fächer der Fachbefähigungsprüfung und deren Noten anhand einer fünfstufigen Skala</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="3"><b>schriftlich</b></td> </tr> <tr> <td>Önologische Kenntnisse</td> <td style="text-align: center;">100%</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>Projektaufgabe</b></td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung mit Fachgespräch und Demonstration des Prüfweins, und der Vorbereitung des Prüfweins</td> <td style="text-align: center;">100%</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Ergebnis der Fachbefähigungsprüfung</td> <td style="text-align: center;">100%</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	<b>schriftlich</b>			Önologische Kenntnisse	100%	5	<b>Projektaufgabe</b>			Praktische Prüfung mit Fachgespräch und Demonstration des Prüfweins, und der Vorbereitung des Prüfweins	100%	5	Ergebnis der Fachbefähigungsprüfung	100%	5
<b>schriftlich</b>																
Önologische Kenntnisse	100%	5														
<b>Projektaufgabe</b>																
Praktische Prüfung mit Fachgespräch und Demonstration des Prüfweins, und der Vorbereitung des Prüfweins	100%	5														
Ergebnis der Fachbefähigungsprüfung	100%	5														
<p><b>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</b></p> <p>Sekundarschulbildung</p>	<p><b>Internationale Abkommen</b></p>															
<p><b>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess</b></p>																
<p><b>Rechtsgrundlagen</b></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 WEGE ZUR ERLANGUNG EINER ZEUGNISERLÄUTERUNG

Beschreibung der branchenbezogenen Grundprüfung und des theoretischen und praktischen Unterrichts an beruflichen Schulen	Prozentuale Aufteilung für das gesamte Programm
Gesamte Ausbildungsdauer	400 Stunden
<b>Zugangsbedingungen:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Bildungshintergrund: Grundschulbildung</li><li>- Anforderung hinsichtlich der gesundheitlichen Tauglichkeit: erforderlich</li></ul>	
<b>Sonstige Informationen:</b>	
SCHRIFTLICHE PRÜFUNGSTÄTIGKEITEN Qualitative und quantitative Abnahme und Verarbeitung von Weintrauben; Gärung – Gärtechnik; Weinbehandlungen – Verfahren zur Klärung – Stabilisierung; Reifung von Wein – Weinabfüllung; Weinprüfverfahren – önologische Analyse; Umweltschutz – Verwertung von Weinnebenerzeugnissen; önologische Hygiene – Qualitätssicherungsaufgaben	
PROJEKTAUFGABEN Teil 1 der Prüfung – Fachgespräch und praktische Arbeit; der Kandidat muss die in der Technologie verwendeten Maschinen und den Zusammenbau der Maschinen in der Technologie demonstrieren. Teil 2 der Prüfung – Demonstration der Vorbereitung eines Prüfweins. Er produziert vermarktungsfähigen Flaschenwein, ein vermarktungsfähiges Fertigerzeugnis, nach den geltenden fachlichen, technologischen und kommerziellen Vorschriften. Er führt ein Fachgespräch mit der Prüfungskommission	
Die Programm- und Systemanforderungen sind verfügbar unter: <a href="https://ikk.hu">https://ikk.hu</a> Dieser Anhang zum Ausbildungszeugnis wurde auf der Grundlage der vom für die berufliche Bildung zuständigen Minister in die Dokumentation aufgenommenen Programmanforderungen entwickelt.	
<b>Nationalen Referenzzentrale: Nationale Agentur für Berufs- und Erwachsenenbildung: <a href="https://nrk.nive.hu">https://nrk.nive.hu</a></b>	

Leiter der Prüfungsorganisation:  
Ausstellungsdatum: 2023.12.07

L. S.