

**1. BEZEICHNUNG DES BERUFES**

07214016 Vincellér

**2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES BERUFES**

Winzer

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIENST NUR ZUR INFORMATION)

**3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN**

- ein Winzer ist ein Fachmann, der sich mit der Pflege von Reben und die Bewirtschaftung von Rebflächen auskennt und in der Anwendung von Spezialtechniken bewandert ist;
- er plant und führt die phytotechnologischen und agrotechnologischen Arbeiten und Aufgaben der Rebfläche aus;
- er stellt Pfropfreben her, kennt den betrieb von Rebschulen;
- er plant Rebflächen, pflanzt Reben;
- er bedient und betreibt die kleinen Maschinen und Geräte der Rebfläche;
- er erstellt den Pflanzenschutzplan, sorgt für den Pflanzenschutz;
- er überwacht die Reifung der Trauben, erstellt einen Ernteplan;
- er führt die im Rahmen der Fachtechnologie erforderlichen, wichtigen und 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 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).

**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 Zeugniserläuterung 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

<b>Name und Status der die Zeugniserläuterung ausstellenden Stelle</b>	<b>Name und Status der für die Anerkennung der Zeugniserläuterung zuständigen nationalen Behörde</b>  Ministerium für Innovation und Technologie															
<b>Niveau der Zeugniserläuterung (national oder international)</b>  <b>NQR Stufe:</b> 4  <b>EQR Stufe:</b> 4  <b>DKRS-Nummer:</b> 4	<b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b>  Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend															
<b>Serienzeichen der Zeugniserläuterung:</b> CXK A  lfd. Nummer: 123456  <b>Zeitpunkt der Ausstellung der Zeugniserläuterung:</b> <b>2023.12.07</b>	<b>Bezeichnungen für die theoretischen und praktischen Fächer der Fachbefähigungsprüfung und deren Noten anhand einer fünfstufigen Skala</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="3"><b>schriftlich</b></td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Kenntnisse im Weinbau</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">100%</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>Projektaufgabe</b></td> </tr> <tr> <td>mündlich-praktische Prüfung / Präsentation von selbst angebauten - gepflegten Rebstöcken</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>			Kenntnisse im Weinbau	100%	5	<b>Projektaufgabe</b>			mündlich-praktische Prüfung / Präsentation von selbst angebauten - gepflegten Rebstöcken	100%	5	Ergebnis der Fachbefähigungsprüfung	100%	5
<b>schriftlich</b>																
Kenntnisse im Weinbau	100%	5														
<b>Projektaufgabe</b>																
mündlich-praktische Prüfung / Präsentation von selbst angebauten - gepflegten Rebstöcken	100%	5														
Ergebnis der Fachbefähigungsprüfung	100%	5														
<b>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</b>  Sekundarschulbildung	<b>Internationale Abkommen</b>															
<b>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess</b>																
<b>Rechtsgrundlagen</b>  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.																

## 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 Erläuternde, Mehrfachauswahl- und technische Rechenaufgaben. Themenkreise: Agro- und phytotechnologische Verfahren; Erzeugung von Traubenvermehrungsmaterial; Anlage und Pflege von Rebflächen; Pflanzenschutz von Trauben; Ernte und Verarbeitung von Trauben; Umweltschutz – Chemikalienmanagement; Qualitätssicherungsaufgaben im Weinbau, Berufsrecht.	
PROJEKTAUFGABEN 1. Demonstration der Tätigkeiten, die in der Weinbautechnologie eingesetzt werden. Der Kandidat beschreibt in Worten die botanischen und anbautechnischen Auswirkungen und Folgen der phytosanitären und/oder agrotechnischen Maßnahmen, - ihre Reihenfolge nach dem Anbaukalender im Produktionsprozess, - die Rolle der eventuell verwendeten Maschinen und Geräte, ihre Teile, ihre Funktionsweise, die einschlägigen Vorschriften, die Regeln für Arbeitsschutz und den Umgang mit Chemikalien. 2. Präsentation von selbst angebauten - gepflegten Rebstöcken Er behandelt - pflegt die Rebstöcke, führt ein Pflage tagebuch über seine Arbeit, sammelt Material über die von ihm gepflegten Rebsorten. Er informiert die Prüfungskommission über seine Fachstudien und Arbeit während der Ausbildungszeit. Er führt mit der Prüfungskommission ein Fachgespräch über die Technologie des Weinbaus.	
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.