

**1. BEZEICHNUNG DES BERUFES**

07214018 Pálinkakészítő

**2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES BERUFES**

Branntwein-Hersteller\*in

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

**3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN**

- der/die Branntwein-Hersteller\*in ist eine Fachperson, die es versteht, Obstbrände herzustellen und die in der Fachtechnologie versiert ist;
- er/sie sorgt für die Maischeaufbereitung und Gärung sowie die Behandlung der vergorenen Maische, die Destillation, die Behandlung und Reifung des Zwischenprodukts - des Rohbrandes -, die Abfüllung des fertigen Branntweins, - Obst- oder Weinbrand - in der vom Markt geforderten Form;
- er/sie verwaltet und betreibt die zur Herstellung von Branntwein benötigten Geräte und Anlagen;
- er/sie führt die im Rahmen der Fachtechnik erforderlichen grundlegenden Laboruntersuchungen durch, interpretiert die Ergebnisse seiner/ihrer Messungen, plant und führt auf der Grundlage der Messergebnisse die notwendigen technologischen Schritte durch;
- er/sie kennt die geltenden Gesetze und Verordnungen über Einkommensprodukte, Steuern und Buchhaltung und wendet sie an;
- er/sie organisiert anhand seiner/ihrer fachlichen Grundkenntnisse Branntweinverkostungen und Präsentationen;
- er/sie arbeitet nach den Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit, der Qualitätssicherung, der Lebensmittelhygiene, der Technologie, des Brandschutzes, des Umweltschutzes und anderer relevanter Normen sowie unter Einhaltung der guten Herstellungspraxis (GMP);
- er/sie behandelt die im Rahmen der Branntweinherstellung entstehenden Nebenprodukte 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 Zeugnis Erläuterung 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 Kultur und Innovation</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> CXX A</p> <p>lfd. Nummer: 123456</p> <p><b>Zeitpunkt der Ausstellung der Zeugniserläuterung:</b> 2024.02.20</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="5"><b>schriftlich</b></td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Kenntnisse der Branntweinherstellung</td> <td style="width: 5%;">100%</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%;">5</td> <td style="width: 5%;"></td> </tr> <tr> <td colspan="5"><b>Projektaufgabe</b></td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung und Prüfungsschnaps und Fachgespräch und Präsentation sowie des Prüfungsschnapses</td> <td>100%</td> <td></td> <td>5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ergebnis der Fachbefähigungsprüfung</td> <td>100%</td> <td></td> <td>5</td> <td></td> </tr> </table>	<b>schriftlich</b>					Kenntnisse der Branntweinherstellung	100%		5		<b>Projektaufgabe</b>					Praktische Prüfung und Prüfungsschnaps und Fachgespräch und Präsentation sowie des Prüfungsschnapses	100%		5		Ergebnis der Fachbefähigungsprüfung	100%		5	
<b>schriftlich</b>																										
Kenntnisse der Branntweinherstellung	100%		5																							
<b>Projektaufgabe</b>																										
Praktische Prüfung und Prüfungsschnaps und Fachgespräch und Präsentation sowie des Prüfungsschnapses	100%		5																							
Ergebnis der Fachbefähigungsprüfung	100%		5																							
<p><b>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</b></p> <p>In den sekundären Bildungsbereich</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
<p><b>Zugangsbedingungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Grundschulausbildung (8. Klasse)</li><li>- Medizinische Eignung: notwendig</li></ul> <p><b>Sonstige Informationen:</b></p> <p>SCHRIFTLICHE PRÜFUNGSTÄTIGKEITEN Komplexe schriftliche Aufgabe mit Erläuterung, Fragen und Antworten und grundsätzlichen beruflichen Rechenaufgaben Zutatenerkenntnisse, Anfertigen der Maische Fermentation, Reifungstechnologie Technologie der Branntweinherstellung und notwendige Materialien Reifung des Branntweins, Handhabung und Abfüllung Analytische und organoleptische Methoden für die Analyse von Branntweinen Kenntnis der Rechtsvorschriften zum Umweltschutz - Verwertung von Nebenprodukten Betriebshygiene - Aufgaben der Qualitätssicherung</p> <p>PROJEKTAUFGABEN 1. Prüfungsteil: Praktische Prüfung und Fachgespräch Technologiekenntnisse Allgemeine Produkt- und Vorschriftenkenntnisse 2. Prüfungsteil: Herstellen des Branntweins und Vorstellen des Prüfungsschnapses Fachliche Stoffkunde Rechenaufgabe Technologiekenntnisse Verpackungsmarkierungen Allgemeine Produkt- und Vorschriftenkenntnisse</p> <p>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.</p> <p><b>Nationalen Referenzzentrale: Nationale Agentur für Berufs- und Erwachsenenbildung: <a href="https://nrk.nive.hu">https://nrk.nive.hu</a></b></p>	

Leiter der Prüfungsorganisation:  
Ausstellungsdatum: 2024.02.20

L. S.