

**1. BEZEICHNUNG DES BERUFES**

4 0721 05 14 Szőlész-borász

**2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES BERUFES**

Winzer\*in

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

**3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN**

- er/sie führt die Anbau- und Pflegearbeiten am Weinstock aus;
- er/sie produziert Weiß-, Rosé-, Schiller- bzw. Rotwein;
- im Wissen um die wichtigsten Sorten aus dem Karpatenbecken und der Welt kann er/sie die Reifeprozesse des Weins verfolgen und sich für die Weinlese vorbereiten;
- er/sie kann die gelesenen Weintrauben den festgelegten technologischen Zielen entsprechend verarbeiten, zur Reifung vorbereiten und gären lassen;
- er/sie behandelt und lässt den gegärten Jungwein reifen;
- er/sie füllt den fertigen Wein den Marktbedingungen entsprechend ab und führt die Aufgaben zur für die Erteilung der Genehmigung für das Inverkehrbringen aus;
- er/sie handhabt und betreibt die für die Weinverarbeitung und die Weintechnologien notwendigen Maschinen und Anlagen;
- er/sie führt bei den Weinanbau- und Winzeraufgaben die labortechnischen Grunduntersuchungen durch;
- er/sie hält mit seinem/ihrer Weinkennerwissen Weinverkostungen und Weinvorstellungen ab.

**4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE DER INHABER/DIE INHABERIN DER ZEUGNISERLÄUTERUNG AUSÜBEN KANN**

6114 Wein- und Obstanbau

**(\*) 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. AMTLICHE GRUNDLAGE DER 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>Um zur Grundprüfung für die jeweilige Branche zugelassen zu werden, muss der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin alle vorgeschriebenen Berufsausbildungsjahre erfolgreich abgeschlossen haben oder seine/ihre Vorkenntnisse, die angerechnet werden können, umfassen bereits die Anforderungen der Grundprüfung für die jeweilige Branche. Voraussetzung für die Zulassung zur Abschlussprüfung für die Berufsausbildung ist der erfolgreiche Abschluss aller vorgeschriebenen Berufsausbildungsjahre und das erfolgreiche Absolvieren eines zusammenhängenden Berufspraktikums. Wenn der Student/die Studentin eine Grundprüfung für die jeweilige Branche ablegen muss, ist die Grundprüfung für die jeweilige Branche auf folgende Weise gewichtet anzurechnen: Die branchenbezogene Grundprüfung fließt mit der folgenden Gewichtung in das Ergebnis der beruflichen Prüfung ein: Branchenbezogene Grundprüfung: 10%, Berufliche Prüfung: 90%</p>																
<p><b>Serienzeichen der Zeugniserläuterung:</b> CXK A</p> <p>lfd. Nummer: 123456</p> <p><b>Zeitpunkt der Ausstellung der Zeugniserläuterung:</b> 2024.04.15</p>	<p><b>Bezeichnungen und Noten für die theoretischen und praktischen Fächer der branchenbezogenen Grundprüfung und der beruflichen Prüfung anhand einer fünfstufigen Skala</b></p> <p><b>Branchenbezogene Grundprüfung:</b> Das erforderliche Vorwissen wurde durch Anrechnung anerkannt</p> <p><b>Berufliche Prüfung</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"><b>zentral interaktiv</b></td> </tr> <tr> <td>Berufliche Grundkenntnisse im Weinanbau</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Projektaufgabe</b></td> </tr> <tr> <td>Komplexe Projektaufgabe für Winzer*innen</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	<b>zentral interaktiv</b>		Berufliche Grundkenntnisse im Weinanbau	5	<b>Projektaufgabe</b>		Komplexe Projektaufgabe für Winzer*innen	5	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent			100%	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform			5
<b>zentral interaktiv</b>																	
Berufliche Grundkenntnisse im Weinanbau	5																
<b>Projektaufgabe</b>																	
Komplexe Projektaufgabe für Winzer*innen	5																
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent																	
	100%																
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform																	
	5																
<p><b>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</b></p> <p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</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 , Gesetz Nr. LXXX von 2019 über die berufliche Bildung.</p>																	

## 6. OFFIZIELL ANERKANNTE MÖGLICHKEITEN, EINE ZEUGNISERLÄUTERUNG ZU ERWERBEN

Beschreibung der branchenbezogenen Grundprüfung und des theoretischen und praktischen Unterrichts an beruflichen Schulen	Verteilung der Stundenzahl auf das gesamte Programm
Gesamte Ausbildungsdauer	2054 Stunden

### Zugangsbedingungen:

- Schulische Qualifikation: Grundschulausbildung (8. Klasse)
- Berufliche Eignungsprüfung: notwendig

### Sonstige Informationen:

BERUFSPRAKTISCHES FACH	STUNDEN
Lebensmitteluntersuchung	12 Stunde
Basispraktikum	12 Stunde
Arbeitsschutz und Hygiene	12 Stunde
Spezialisierung auf Unterbranchen	12 Stunde
Die Weinpflanze und ihre Umgebung	12 Stunde
Grundlagen des Weinanbaus	12 Stunde
Weinanbaukenntnisse	12 Stunde
Weintraubenverarbeitung, Mustbehandlung	12 Stunde
Reifung, Gärung	12 Stunde
Behandlung und Abfüllung des Weins	12 Stunde
Weine mit Kohlensäure	12 Stunde
Sonstige mit dem Winzertum verbundene Aufgaben	12 Stunde
Wein- und Wintergrundmessungen	12 Stunde
Maschinen im Weinanbau	12 Stunde
BERUFSTHEORETISCHES FACH	STUNDEN
Arbeitnehmerkenntnisse	12 Stunde
Fremdsprachenkenntnisse für Arbeitnehmer	12 Stunde
Lebensmittelkenntnisse	12 Stunde
Technische Grundkenntnisse	12 Stunde
Arbeitsschutz und Hygiene	12 Stunde
Die Weinpflanze und ihre Umgebung	12 Stunde
Grundlagen des Weinanbaus	12 Stunde
Weinanbaukenntnisse	12 Stunde
Weintraubenverarbeitung, Mustbehandlung	12 Stunde
Reifung, Gärung	12 Stunde
Behandlung und Abfüllung des Weins	12 Stunde
Weine mit Kohlensäure	12 Stunde
Sonstige mit dem Winzertum verbundene Aufgaben	12 Stunde
Wein- und Wintergrundmessungen	12 Stunde
Maschinen im Weinanbau	12 Stunde
Erstellung eines Portfolios	12 Stunde
Wirtschafts- und Unternehmensführungskenntnisse	12 Stunde
Zusammenhängendes Berufspraktikum	160 Stunde
Insgesamt	532 Stunde

Die Ausbildungs- und Ausgangsanforderungen sowie die Programmpläne sind verfügbar unter: <https://ikk.hu>  
 Die vorliegende Zeugniserläuterung wurde auf der Grundlage der Regierungsverordnung Nr. 12/2020 (II. 7.) über die Umsetzung des Gesetzes zur Berufsausbildung formuliert.

**Nationalen Referenzzentrale: Nationale Agentur für Berufs- und Erwachsenenbildung: <https://nrk.nive.hu>**

Leiter der Prüfungsorganisation:  
Ausstellungsdatum: 2024.04.15

L. S.

MINIPLA