

**A 10. sorszámú Bor- és pezsgőgyártó szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés
szakmai és vizsgakövetelménye**

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 541 01
- 1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Bor- és pezsgőgyártó szaktechnikus
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség:-
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -
- 2.2. Szakmai előképzettség: 54 541 02 Élelmiszeripari technikus
- 2.3. Előírt gyakorlat: -
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 50%
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 50%
- 2.8. Szintvizsga: -
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök
3.1.1.			Bor- és pezsgőgyártó technikus
3.1.2.			Bor- és üdítőitalipari technikus
3.1.3.	3113	Élelmiszeripari technikus	Borászati technikus
3.1.4.			Szőlész, borász
3.1.5.			Szőlőtermesztő
3.1.6.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Vincellér
3.1.7.			Borász
3.1.8.			Pezsgőgyártó
3.1.9.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Pincemester
3.1.10.			
3.1.11.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Borászati gép kezelője

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A bor- és pezsgőgyártó szaktechnikus feladata a szőlőtermesztés, a borkészítés, a pezsgőgyártás területén kis-, közép- és nagyvállalkozásokban a termelés irányítása, szervezése, a termék menedzselése, csoportvezetői, pincemesteri, üzemi technológusi feladatok ellátása, önálló vállalkozás indítása és működtetése.

A borturizmusba kapcsolódva önálló vendéglátási feladatokat végez. Részfeladatokat lát el a minőségbiztosítási, minőségellenőrzési és minőségszabályozási rendszer kialakításában, működtetésében. Betartja és betartatja a minőségi, a munka- és környezetvédelmi és a higiéniai előírásokat, továbbá alkalmazza az EU szőlészeti és borászati szabályozását.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- elvégezni és irányítani a szőlő éves munkáit,
- megtervezni és irányítani a szőlő betakarítását,
- elvégezni és irányítani a szőlő átvételét, feldolgozását,
- elvégezni és irányítani a must kezelését, javítását, tartósítását,
- mustot erjeszteni, fehér- és vörösbort készíteni,
- bort tárolni, kezelni,
- borkülönlegességeket készíteni,
- szénsavas borokat készíteni,
- bort palackozni,
- bort minősíteni érzékszervi és laboratóriumi vizsgálatokkal,
- gyártási és hatósági dokumentációkat vezetni,
- bormarketing, borturizmus feladatait tervezni, végezni,
- munkája során betartani és betartatni a tűzvédelmi, munkavédelmi szabályokat,
- gondoskodni a hulladékok, veszélyes hulladékok szabályszerű elhelyezéséről,
- betartani és betartatni a higiéniai szabályokat,
- baleset esetén az előírások szerint eljárni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által		
4.1.	elismerett szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10905-12	Szőlőtermesztés
4.4.	10906-12	Borászati technológia
4.5.	10907-12	Borászati gépek

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

Vizsgabor készítése (bővebben az 5.4. pontban).

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10905-12	Szőlőtermesztés	szóbeli
5.2.4.	10906-12	Borászati technológia	gyakorlati, szóbeli
5.2.5.	10907-12	Borászati gépek	írásbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafadatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: **Vizsgaremek készítése, bemutatása**

A vizsgafeladat ismertetése: A korábban elkészített és értékelt vizsgabor a gyakorlati vizsgafeladatnál kerül beszámításra. A vizsgázó bemutatja vizsgaborát, ismerteti a kitűzött célokat, azok megvalósulását.

A vizsgafeladat időtartama: a bemutatás időtartama 20 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Szőlőtermesztés, borkészítés

A vizsgafeladat ismertetése: Összetett vizsgafeladat a szőlőtermesztés vagy a borászati technológia modulokból a feladathoz tartozó gépészeti ismeretek alkalmazásával.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 50%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Komplex írásbeli**

A vizsgafeladat ismertetése: Az írásbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulok témaköreinek mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Szőlőtermesztés, borkészítés**

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulok témaköreinek mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

Vizsgabor:

A gyakorlati vizsga részeként a vizsgázók a tanév során az iskola által biztosított szőlőből 25-50 l vizsgabort készítenek, amelyet palackozva mutatnak be a vizsgán. A komplex szakmai vizsga megkezdésének feltétele a vizsgabor és annak dokumentációjának elkészítése és beadása, nappali rendszerű képzés esetén legkésőbb az utolsó tanítási napon, felnőttképzés esetén a vizsgára jelentkezéskor.

A szakképesítés-ráépüléssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A

6.1. A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék

- 6.2. Borászati laboratóriumi eszközök
- 6.3. Szőlőtermesztés kézi eszközei
- 6.4. Szőlőtermesztés gépi munkaeszközei
- 6.5. Szőlőtermesztés erőgépei
- 6.6. Szőlőfeldolgozás gépei
- 6.7. Erjesztési technológia gépei, eszközei
- 6.8. Borászati technológia kézi eszközei
- 6.9. Borászati technológia gépei
- 6.10. Borturizmusi eszközök
- 6.11. Agrometeorológiai eszközök
- 6.12. Egyéni és csoportos védőeszközök
- 6.13. Műszaki dokumentáció, pincekönyv
- 6.14. Palackozás gépei
- 6.15. Vizsgaborok készítéséhez eszközök, berendezések
- 6.16. Pezsgőkészítési technológiák berendezései

7. EGYEBEK