

**922. A Borászati gyakorlat megnevezésű, 10944-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Elvégzi a szőlő mennyiségi és minőségi átvételét
- Kezeli a szőlőfeldolgozó berendezéseket
- Elvégzi a szőlő, cefre és must kezelését, segédanyagok (kén, enzim, derítőanyag) adagolását
- Tisztítja, ülepíti a mustot, szükség esetén elvégzi a must javítását
- Elvégzi a kékszőlő héjon erjesztési feladatait
- Előkészíti és beadagolja a tápsót és a fajélesztőt
- Irányítja az erjesztést, ellenőrzi az erjedés körülményeit
- Figyelemmel követi a cukorfogyást, laboratóriumi vizsgálatokat végez
- Végrehajtja az újbor fejtését, elvégzi az alapkénevezést
- Elvégzi a tárolótartályok tisztítását, fertőtlenítését
- Próbaderítést végez
- Előkészíti a derítőanyagokat és végrehajtja a derítést
- Végrehajtja a borok szűrését
- Érzékszervi vizsgálatokkal figyelemmel kíséri a borok fejlődését
- Betartja a higiéniai előírásokat, végrehajtja a borászati üzemszerek tisztítását, fertőtlenítését
- Elvégzi a borok javítókezeléseit
- Elvégzi a borok fejtését, a borüledék gyűjtését
- Kezeli a hőkezelő berendezést
- Elvégzi a pezsgőkészítés munkafázisait
- Stabilitási próbákat végez
- Végrehajtja a sterilszűrést
- Elvégzi a palackozás előtti minőségbiztosítási méréseket, mikrobiológiai vizsgálatokat
- Végrehajtja a palackozás részfeladatait
- Önállóan palackozást végez
- Betartja a munkavédelmi előírásokat
- Bekapcsolódik a pincei vendéglátásba
- Ellátja a borértékesítés alapfeladatait

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

- A borszőlőfajták minőségét meghatározó tényezők
- A szőlőfajták borászati technológiai sajátosságai
- A szőlőfajták tulajdonságai
- Borászati üzemek jellemzői
- A szőlő érettségének meghatározása
- A szőlő szedése és válogatása
- A szőlő mennyiségi és minőségi átvétele

- Szőlőbogyók feltárása, cefreszállítás
- Cefre kezelése, kénezés, enzimes kezelés stb.
- Léelválasztás, préselés
- Must kezelése, összetételének javítása
- Irányított erjesztés végrehajtása, szempontjai
- Kékszőlő feldolgozása, rozé, siller, vörösbor készítése
- Borászati üzemek helyiségeinek tisztántartása, karbantartása, pincehigiéncia megteremtése
- Tisztító- és fertőtlenítőszeres hatásmechanizmusa, alkalmazásuk
- Tárolóedények, hordók külső, belső kezelése, tisztítása
- Mintavétel, mintaküldés szabályai
- Bor alkotórészeinek laboratóriumi és érzékszervi vizsgálata
- A bor tisztítókezelései, gépek, berendezések
- Borharmónia kialakítása, a borok érésének szabályozása
- Borkülönlegességek, szénsavas borok készítése
- A bor palackozása, palackozási technológiák
- A borturizmus alapjai
- A vendéglátás szabályai
- Az energiafelhasználás új megoldásai
- A környezetvédelem fontossága

*Szakmai készségek:*

- Köznyelvi olvasott szöveg megértése
- Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- Alapvető számítási feladatok alkalmazása
- Szakmai szöveg megértése
- Szakmai rajzok felismerése, értelmezése

Személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Szervezőkészség
- Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő képesség
- Motiválhatóság
- Kezdeményezőkézség

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Áttekintő képesség
- Tervezés

**921. A Borászati szakmai gépek megnevezésű, 10943-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Kezeli a szőlőművelés erőgépeit
- Alkalmazza a szőlőművelés munkagépeit
- Szőlőtelepítést végez
- Elvégzi a szőlő szállítását
- Irányítja a szüretelő kombájn munkáját
- Kezeli a szőlőfeldolgozás gépeit, a zúzó-bogyózót
- Elvégzi a szőlőfeldolgozást, alkalmazza a szőlőfeldolgozás gépeit
- Végrehajtja a préselést
- Kezeli a fejtés gépeit
- Alkalmazza a hűtőberendezéseket
- Mossa és kezeli a tartályokat, tárolóedényeket
- Végrehajtja a borok szűrését különböző szűrőberendezésekkel
- Kezeli a palackozó gépsor különböző részegységeit (töltő, címkéző, palettázó gép, stb.)
- Palackozást végez
- Hőkezelést végez különböző berendezésekkel
- Betartja a gépek, eszközök munkavédelmi előírásait
- Bort kénez, cseppfolyós SO<sub>2</sub>-adagoló berendezést kezel
- Pezsgőt készít

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

- Az erőgépek legfontosabb paraméterei
- A munkagépek használata a szőlőtermesztés technológiájában
- A gépi szüret folyamata, gazdaságossága
- A szőlőfeldolgozás gépeinek beüzemelése és rendszerben való használata
- Az üzemi prések paraméterei
- A fejtés gépei, berendezései
- A különböző hűtőberendezések működése, felhasználási lehetőségeik
- A technológiához és a bor mennyiségéhez legjobban megfelelő tartályok, azok kezelése
- A szűrőberendezések működési elve, valamint gyakorlati működtetésük
- A palackozás gépei, azok működése
- Kisüzemi szintű borpalackozás technológiája
- A hőkezelő berendezések működési elve, a készre kezelés technológiájában való szerepük
- A pezsgőgyártás gépei
- A gépek napi szintű karbantartása
- A berendezések működtetésekor előírt munkavédelmi szabályok

*Szakmai készségek:*

- Köznyelvi olvasott szöveg megértése
- Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- Alapvető számítási feladatok alkalmazása
- Szakmai szöveg megértése
- Szakmai rajzok felismerése, értelmezése

Személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Döntéskéesség
- Precizitás

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő képesség
- Határozottság
- Irányítási készség

Módszerkompetenciák:

- Ismeretek helyénvaló alkalmazása
- Hibakeresés
- Módszeres munkavégzés

**887. A Borászati technológia megnevezésű, 10906-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Alkalmazza a különböző szőlőtermesztési technológiákat
- Figyelembe veszi a szőlőfajták tulajdonságait és alkalmazza a borkészítési technológia során
- Felismeri az ökológiai tényezők hatását a szőlő minőségére
- Felismeri és alkalmazza a termesztéstechnikai eljárások és a termés minősége közötti összefüggést
- Tudatosan alkalmazza a különböző fajélesztőket és az erjesztési technológiákat
- Rendszerezi és végrehajtja a különböző tisztító és stabilizáló eljárásokat
- Végrehajtja a különböző borkészítési technológiákat
- Elvégzi a különböző borok érzékszervi összehasonlítását
- Alkalmazza a termőhelyek, borvidékek, szőlőfajták jellegzetességeit a borok érzékszervi értékelése során
- Bort bírál, végrehajtja a borhibák, borbetegségek megelőzésének feladatait
- Elvégzi a hibás, beteg borok kikezelését
- Végrehajtja a borok tisztító kezeléseit
- Próbaderítést végez
- Végrehajtja az üzemi derítést
- Kezeli a szűrőberendezéseket
- Végrehajtja a borok stabilizálását
- Fehér, rozé, siller és vörösbor készítési eljárásokat alkalmaz
- Elvégzi a borok ászokhordós érlelését
- Végrehajtja a palackozását
- Kezeli a palackozó gépeket
- Alkalmazza a tokaji borkülönlegességek készítését, kezelését
- Pezsgő alapbort kezel
- Pezsgőt szűr, degorzsál
- Pezsgőt palackoz
- Alkalmazza a borturizmusban rejlő lehetőségeket
- Felismeri a környezet védelmében rejlő lehetőségeket és azokat tudatosan alkalmazza munkája során
- Elvégzi a pincei adminisztrációt

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

- A szőlőnövény származása, Magyarország és a világ borászata
- A szőlőnövény morfológiája, a szőlőnövény vegetációs fázisai
- A szőlőnövény életműködése, környezeti feltételek
- Éves munkák a szőlőben (metszés, művelésmódok, zöldmunkák, növényvédelem, tápanyag-utánpótlás)
- Szaporítóanyag-előállítás, szaporítóanyag-gondozás
- A szőlő telepítése
- Magyarország borvidékei

- Borszőlőfajták minőségét meghatározó tényezők
- A szőlőfajták borászati technológiai sajátosságai
- A szőlőfajták tulajdonságai
- Borászati üzemek jellemzői
- A szőlő érettségének meghatározása
- Szüret, szőlőszállítás
- A szőlő mennyiségi és minőségi átvétele
- Szőlőbogyók feltárása, cefreszállítás
- A cefre kezelése, kénezés, enzimes kezelés stb.
- Léelválasztás, préselés
- Must kezelése, összetételének javítása
- Az élesztők tulajdonságai
- Irányított erjesztés végrehajtása, szempontjai
- Kékszőlő feldolgozása, rozé, siller, vörösbor készítése
- Borászati üzemek helyiségeinek tisztántartása, karbantartása, pince higiénia megteremtése
- Tisztító- és fertőtlenítőszeres hatásmechanizmusa, alkalmazásuk
- Tárolóedények, szerepük a bor érlelésében
- A bor tisztítókezelései, gépek, berendezések
- Borharmónia kialakítása, a borok érésének szabályozása
- Borkülönlegességek, szénsavas borok készítése
- A bor palackozása, palackozási technológiák
- A borturizmus alapjai
- A vendéglátás szabályai
- Környezetvédelem és a jövedéki törvény

*Szakmai készségek:*

- Köznyelvi olvasott szöveg megértése
- Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- Alapvető számítási feladatok alkalmazása
- Szakmai szöveg megértése
- Szakmai rajzok felismerése, értelmezése

Személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Szervezőkészség
- Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő képesség
- Motiválhatóság
- Kezdeményezőkészség

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Áttekintő képesség
- Tervezés

**871. Az Élelmiszeripari vállalkozások működtetése megnevezésű, 10890-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Tervezett vállalkozási tevékenységéhez felméri a piaci viszonyokat, tájékozódik a versenytársakról
- Elkészíti/elkészítteti az üzleti tervet
- Felméri a saját erő kiegészítéséhez szükséges forrásokat (hitelek, pályázati lehetőségek)
- Megismeri az engedélyezési eljárást, informálódik az engedélyeket kiadó szakhatóságoknál
- Az információk birtokában kiválasztja a megfelelő vállalkozási formát
- Egyéni vagy társas vállalkozást hoz létre
- Megtervezi/megtervezteti az élelmiszer-előállító egység kialakítását, átalakítását
- Kivitelezteti a terveket, beszerzi/beszereztteti a gépeket, berendezéseket
- Munkaerő-gazdálkodási tervet készít, meghatározza a foglalkoztatottak számát és szakképzettségét
- Beszerzi a működtetéshez szükséges engedélyeket
- Gazdálkodik a rendelkezésre álló erőforrásokkal, működteti a vállalkozást, szabályosan kezeli a dokumentációt
- Figyelemmel kíséri a vállalkozás működésével kapcsolatos jogszabályváltozásokat és pályázati lehetőségeket
- Áruforgalmi tevékenységet folytat, értékesítést végez
- Szükség szerint gondoskodik vállalkozásának átszervezéséről, megszüntetéséről

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

- Az élelmiszergyártás területén alkalmazható vállalkozási formák és azok jellemzői
- A piackutatás módszerei
- Az üzleti terv szükségességessége, tartalma, felépítése
- A vállalkozás engedélyeztetéséhez és a folyamatos működés fenntartásához szükséges előírások
- A vállalkozás létrehozásának gyakorlati feladatai
- A belső és külső források biztosításának lehetőségei
- A telephely kiválasztásának szempontjai
- A tevékenységhez szükséges tárgyi feltételek biztosítása
- A szükséges létszám és munkakörök megállapítása
- Pályázatokon való részvétel alapjai
- A humánerőforrás-gazdálkodás szerepe, feladatai
- A munkafolyamatok meghatározása, az azokért felelős munkatársak kiválasztásának szempontjai
- A munkaszerződések megkötése, felbontása, a szerződés tartalmi elemei
- A munkatársak kiválasztásának folyamata, a béralku lefolytatása

- Bizonylati elv és fegyelem, bizonylatok kitöltése
- A szerződéskötés alapelvei
- Pénzügyi, számviteli alapfogalmak
- A költségekkel kapcsolatos általános fogalmak és csoportosításuk
- Vagyon fogalma, tagolása és a mérleg szerkezete, leltár
- A vagyonmérleg és az eredmény-kimutatás adatainak értelmezése, felhasználása a döntésekben
- Vezetési módszerek, a vezetői munka szakaszai
- Az üzleti tárgyalás megtervezésének lépései, a lebonyolítás szabályai
- Az üzleti levelezés és az üzleti élet protokollszabályai
- A kommunikáció módszerei, eszközei
- A vállalkozás átszervezésének, megszüntetésének módja, gyakorlati teendők
- Az élelmiszer-értékesítés szabályai, dokumentumai, bizonylatai
- A fogyasztói árak megállapításának szabályai, árformák

*Szakmai készségek:*

- Szakmai olvasott szöveg megértése
- Szakmai nyelvű beszédképesség
- Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Felelősségtudat
- Döntésképeség

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Tömör fogalmazás képessége
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Ismeretek helyénvaló alkalmazása



**926. A Szőlész-borász alapmérések, vizsgálatok megnevezésű, 10948-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Tömegmérést, térfogatmérést, sűrűségmérést végez
- Alkalmazza a laboratóriumi alpműveleteket, precízen kezeli az eszközöket, műszereket
- Önállóan határozza meg a szabad és összes kénessavat
- Meghatározza a titrálható savtartalmat, a bor alkoholtartalmát
- Meghatározza a szőlő beltartalmi értékeit a szüret előtt
- Méri és értékeli a must erjesztés előtti paramétereit
- Figyelemmel követi a mustban bekövetkező változásokat az erjesztés alatt
- Próbaházasítást végez, értékeli és ellenőrzi azok alkotórészeit
- Alkalmazza a házasításra vonatkozó előírásokat
- Értékeli a vízminőségi vizsgálatok adatait
- Próbaderítést végez, elvégzi annak értékelését
- Elvégzi a borharmónia kialakításához szükséges próbasorozatokat
- Alkalmazza a tisztítási, fertőtlenítési eljárásokat
- Elvégzi a vörösborok színanyag kontrolljának feladatát
- Értékeli a talajvizsgálatok eredményeit
- Azonosítja a szőlőnövény betegségeit okozó mikroorganizmusokat
- Alkalmazza a növényvédő szerek kezelésének, keverésének szabályait
- Palackállósági vizsgálatokat végez
- Mikroszkóp segítségével azonosítja a mustban, borban lévő mikroorganizmusokat, üledéket

**Tulajdonságprofil:**

**Szakmai kompetenciák:**

*Szakmai ismeretek:*

- Laboratóriumi rendszerszabályok, vegyszerek kezelése, biztonsági előírások
- Laboratóriumi alpmérések (tömeg- és térfogatmérés, sűrűségmérés, oldatkészítés)
- Refraktometria
- Titrimetria, titrálhatóság, illósavtartalom meghatározása
- Alkoholtartalom-meghatározás különböző módszerekkel
- Must és a bor cukortartalmának egyszerű meghatározásai
- Mikrobiológiai vizsgálatok
- Szőlő szüret előtti paramétereit
- Must és bor beltartalmának összetétele
- Erjesztés alatt lejátszódó folyamatok
- Élesztő hatékonyságának vizsgálata
- Próbaderítés feladatai
- Házasítások előírásai, hatályos jogszabályok
- Borok kénezése, kénezőanyagok jellemzői
- Víz minőségét befolyásoló tényezők, vízkeménység

- Borkezelések eredményeinek kontrollálása
- Talajvizsgálatok szerepe, a szőlő tápanyagigénye
- Szőlő kórokozói, azok kártétele
- Érzékszervi bírálatok szempontjai
- Színanyagvizsgálatok
- Palackozás előtti stabilitási vizsgálatok
- Palackozás technológiájának vizsgálata
- Pezsgő technológiák laboratóriumi vizsgálata
- Borkülönlegességek jellemzőinek vizsgálata

*Szakmai készségek:*

- Olvasott szakmai szöveg megértése
- Mennyiségérzék
- Szakmai szöveg hallás utáni értése
- Szakmai nyelvi beszédképesség
- Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Megbízhatóság
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Visszacsatolási készség
- Kapcsolatteremtő készség
- Fogalmazó készség

Módszerkompetenciák:

- Logikus gondolkodás
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Ismeretek helyénvaló alkalmazása