**31 541 02 Borász szakképesítés szakmai követelménymoduljai**

**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 alapkénezést
* 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 üzemrészek 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, pincehigiénia megteremtése
* Tisztító- és fertőtlenítőszerek 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
* Kezdeményezőkészség

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 SO2-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
* Döntésképesség
* 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
* Végrehatja 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 fertőtlenítőszerek 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/beszerezteti 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 teendői
* Az élelmiszer-értékesítés szabályai, dokumentumai, bizonylatai
* A fogyasztói árak megállapításának szabályai, árformák

*Szakmai készségek:*

* Szakmai olvasott szöveg megértése
* Szakmai nyelvű beszédkészség
* Információforrások kezelése

Személyes kompetenciák:

* Megbízhatóság
* Felelősségtudat
* Döntésképesség

Társas kompetenciák:

* Határozottság
* Tömör fogalmazás készsége
* 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 alapműveleteket, 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 alapmérések (tömeg- és térfogatmérés, sűrűségmérés, oldatkészítés)
* Refraktometria
* Titrimetria, titrálhatósav, illósavtartalom meghatározása
* Alkoholtartalom-meghatározás különböző módszerekkel
* Must és a bor cukortartalmának egyszerű meghatározásai
* Mikrobiológiai vizsgálatok
* Szőlő szüret előtti paraméterei
* 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 beszédkészség
* Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

* Önállóság
* Megbízhatóság
* Kézügyesség

Társas kompetenciák:

* Visszacsatolási készség
* Kapcsolatteremtő készség
* Fogalmazó készség

Módszerkompetenciák:

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