**A 11. sorszámú Borász megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 02

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Borász

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 400-600

**2 EGYÉB ADATOK**

2.1. A képzés megkezdésének feltételei: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése

2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 3. mellékletben az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.

2.2. Szakmai előképzettség: *-*

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: *-*

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

**3. PÁLYATÜKÖR**

**3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.1.1. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A részszakképesítéssel betölthető munkakörök** |
| 3.1.2. | 6114 | Szőlő-, gyümölcstermesztő | Szőlész, borász (mezőgazdasági) |
| 3.1.3. | 6114 | Szőlő-, gyümölcstermesztő | Szőlő- és gyümölcstermesztő |
| 3.1.4. | 6114 | Szőlő-, gyümölcstermesztő | Szőlőmunkás |
| 3.1.5. | 6114 | Szőlő-, gyümölcstermesztő | Szőlőoltó, -metsző |
| 3.1.6. | 6114 | Szőlő-, gyümölcstermesztő | Szőlőtermesztő |
| 3.1.7. | 6114 | Szőlő-, gyümölcstermesztő | Vincellér |

**3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:**

A borász feladata a mezőgazdaság területén a szőlőültetvények alapfeladatainak ismerete, végzése.  
Az élelmiszeriparon belül a borászati feladatok teljes vertikumának ismerete, végzése kiegészítve a minőségbiztosítással, alap marketing és borturizmusi ismeretekkel, valamint a pezsgő és csemegeborok, borkülönlegességek gyártási fázisának elsajátításával.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

**-** a szőlőtermesztés alapfázisait elvégezni (metszés, zöldmunka, érés folyamatának ellenőrzése),

- a szüretet előkészíteni,

- a feldolgozást megszervezni,

- a bor erjesztését elvégezni,

- az újbort kezelni, javítani, készre kezelni,

- a palackozást megoldani,

- a speciális borkészítményeket előállítani,

- laboratóriumi minőségbiztosítást végezni,

- a szakmai feladatokhoz szükséges gépészeti ismeretekkel rendelkezni,

- elvégezni a szakmai adminisztrációt,

- tisztában lenni a környezet- és munkavédelmi feladatokkal,

- rendelkezni a bor forgalmazásához, a borturizmushoz és a bormarketing végzéséhez szükséges alapismeretekkel,

- egyéb italkészítési ismereteknek is a birtokában lenni.

**3.3. Kapcsolódó szakképesítések**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.3.1. | **A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés** | | |
| 3.3.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a kapcsolódás módja** |
| 3.3.3. | 34 541 06 | Szőlész-borász | szakképesítés |

**4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | A | B |
| 4.1. | **A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti** | |
| 4.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** |
| 4.3. | 10944-12 | Borászati gyakorlat |
| 4.4. | 10943-12 | Borászati szakmai gépek |
| 4.5. | 10906-12 | Borászati technológia |
| 4.6. | 10890-16 | Élelmiszeripari vállalkozások működtetése |
| 4.7. | 10948-12 | Szőlész-borász alapmérések, vizsgálatok |

**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.

Saját vizsgabor elkészítése: palackozva, címkézve, technológiai lapot mellékelve.

**5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 5.2.1. | **A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak** | | |
| 5.2.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége** |
| 5.2.3. | 10944-12 | Borászati gyakorlat | gyakorlati |
| 5.2.4. | 10943-12 | Borászati szakmai gépek | írásbeli, szóbeli |
| 5.2.5. | 10906-12 | Borászati technológia | írásbeli, szóbeli |
| 5.2.6. | 10890-16 | Élelmiszeripari vállalkozások működtetése | írásbeli, szóbeli |
| 5.2.7. | 10948-12 | Szőlész-borász alapmérések, vizsgálatok | gyakorlati |

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 vizsgafeladatai:**

**5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység**

A vizsgafeladat megnevezése: **Borász**

A vizsgafeladat ismertetése: Adott feladaton belül végrehajtja a borkészítés területéhez hozzátartozó komplex gyakorlati feladatot, mely magában foglalja a borászati technológiát, a borászati gépeket és a minőségbiztosítást. Emellett számot ad a biztonságos munkavégzéshez szükséges tudásáról is.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

**5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység**

A vizsgafeladat megnevezése: **Borász írásbeli**

A vizsgafeladat ismertetése: Központi készítésű szakmai elméleti anyag, melyben megtalálható a borászati technológia, benne a szakmai számítások; a gépészeti alapismeretek és a gazdálkodás témaköre, kiegészülve az alapvető vendéglátói ismeretekkel.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

**5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység**

A vizsgafeladat megnevezése: **Borászati technológiai feladatok**

A vizsgafeladat ismertetése: A borászati technológia központi tételeit kell megválaszolnia, amelyben megtalálhatóak a technológia különböző kérdései (feldolgozás, erjesztés, borkezelés, borkülönlegességek készítése, palackozás, borászati gépek, borvidékek).

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:**

A részszakképesítéssel 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. | Minőségbiztosításhoz szükséges laboratóriumi eszközök |
| 6.3. | Szőlőtermesztés kézi eszközei |
| 6.4. | Szőlőtermesztés gép munkaeszközei |
| 6.5. | Szőlőtermesztés erőgépei |
| 6.6. | Borászati technológia kézi eszközei |
| 6.7. | Borászati technológia gépei |
| 6.8. | Borturizmusi eszközök |
| 6.9. | Agrármeteorológiai eszközök |
| 6.10. | Egyéni és csoportos védőeszközök |
| 6.11. | Szakmai anyagok |
| 6.12. | Műszaki dokumentáció, pincekönyv |
| 6.13. | Szoftverek |
| 6.14. | Nyomtatók, számítógépek |
| 6.15. | Palackozás gépei |
| 6.16. | Vizsgaborok készítéséhez eszközök, berendezések |
| 6.17. | Erjesztési technológia gépei, eszközei |
| 6.18. | Pezsgőkészítési technológiák berendezései |

**7. EGYEBEK**