

A 11. sorszámú Borász megnevezésű részsakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A részsakképesítés azonosító száma: 31 541 02
- 1.2. Részsakképesítés 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 részsakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

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

3.2. A részsakképesítés 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 részsakképesítéssel 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, részsakképesítés, 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 részsakképesítés 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 részsakképesítés 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 megválaszolni, 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 részsakképesítéssel 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