**A 94. sorszámú Szőlész-borász megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

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

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 06

1.2. Szakképesítés megnevezése: Szőlész-borász

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

**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: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

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

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

**3. PÁLYATÜKÖR**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.1.1. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A szakképesítéssel 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 szakképesítés munkaterületének rövid leírása:**

A végzett szakember a szőlészet területén ismeri a szőlőtermesztés gyakorlati fogásainak teljes feladatát, a szőlészetben használt géppark működtetését, a szüret előkészítését, lebonyolítását. Ismeri a borászati termék előállításának vertikumát a must kezelésétől egészen a forgalomba hozott palackozott borig. Tisztában van a szőlőtermesztés, borászat gazdálkodási alapismereteivel és ugyanilyen szinten a borturizmus, a biogazdálkodás, a helyi borértékesítés és az adminisztráció szabályaival.

A szakképesítéssel 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,

**-** rendelkezni a szakmai feladatokhoz szükséges gépészeti ismeretekkel,

**-** elvégezni a szakmai adminisztrációt,

**-** betartani a környezet- és munkavédelmi előírásokat,

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

**-** birtokában lenni egyéb italkészítési ismereteknek,

**-** szőlő metszésének teljes technológiáját ismerni,

**-** végrehajtani a szőlő telepítésének és pótlásának gyakorlatát,

**-** a biogazdálkodás fő területeit átlátni,

**-** biomassza előállításának alapjait ismerni,

**-** elvégezni a termesztéshez szükséges laboratóriumi vizsgálatokat.

**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. | 31 541 02 | Borász | részszakképesítés |
| 3.3.4. | 31 541 11 | Vincellér | részszakképesítés |
| 3.3.5. | 35 811 01 | Sommelier | szakképesítés-ráépülés |
| 3.3.6. | 34 541 01 | Édesipari termékgyártó | azonos ágazat |
| 3.3.7. | 54 541 01 | Élelmiszeripari analitikus technikus | azonos ágazat |
| 3.3.8. | 54 541 02 | Élelmiszeripari technikus | azonos ágazat |
| 3.3.9. | 34 541 07 | Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó | azonos ágazat |
| 3.3.10. | 34 541 03 | Húsipari termékgyártó | azonos ágazat |
| 3.3.11. | 34 541 08 | Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó | azonos ágazat |
| 3.3.12. | 34 541 04 | Molnár | azonos ágazat |
| 3.3.13. | 34 541 05 | Pék | azonos ágazat |
| 3.3.14. | 34 541 09 | Tartósítóipari szakmunkás | azonos ágazat |
| 3.3.15. | 34 541 10 | Tejipari szakmunkás | azonos ágazat |

**4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | A | B |
| 4.1. | **A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti** | |
| 4.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** |
| 4.3. | 10947-12 | A szőlőtermesztés gyakorlata |
| 4.4. | 10945-12 | A szőlőtermesztés technológiája |
| 4.5. | 10944-12 | Borászati gyakorlat |
| 4.6. | 10906-12 | Borászati technológia |
| 4.7. | 10946-12 | A szőlőtermesztés szakmai gépei |
| 4.8. | 10943-12 | Borászati szakmai gépek |
| 4.9. | 10948-12 | Szőlész-borász alapmérések, vizsgálatok |
| 4.10. | 10890-16 | Élelmiszeripari vállalkozások működtetése |
| 4.11. | 11497-12 | Foglalkoztatás I. |
| 4.12. | 11499-12 | Foglalkoztatás II. |
| 4.13. | 11500-12 | Munkahelyi egészség és biztonság |

**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.

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 szakképesítés szakmai követelménymoduljainak** | | |
| 5.2.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége** |
| 5.2.3. | 10947-12 | A szőlőtermesztés gyakorlata | gyakorlati |
| 5.2.4. | 10945-12 | A szőlőtermesztés technológiája | írásbeli, szóbeli |
| 5.2.5. | 10944-12 | Borászati gyakorlat | gyakorlati |
| 5.2.6. | 10906-12 | Borászati technológia | írásbeli, szóbeli |
| 5.2.7. | 10946-12 | A szőlőtermesztés szakmai gépei | írásbeli, szóbeli |
| 5.2.8. | 10943-12 | Borászati szakmai gépek | írásbeli, szóbeli |
| 5.2.9. | 10948-12 | Szőlész-borász alapmérések, vizsgálatok | gyakorlati |
| 5.2.10. | 10890-16 | Élelmiszeripari vállalkozások működtetése | írásbeli, szóbeli |
| 5.2.11. | 11497-12 | Foglalkoztatás I. | írásbeli |
| 5.2.12. | 11499-12 | Foglalkoztatás II. | írásbeli |
| 5.2.13. | 11500-12 | Munkahelyi egészség és biztonság | 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 vizsgafeladatai:**

**5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység**

A.) A vizsgafeladat megnevezése: **Vincellér**

A vizsgafeladat ismertetése: Adott feladaton belül végrehajtja a szőlészeti munkavégzéshez szükséges komplex vizsgafeladatot, amely magában foglalja a szőlészeti műveleteket, a gépészeti, a munkavédelmi és a minőségbiztosítási feladatokat.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

B.) 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: 30%

**5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység**

A.) A vizsgafeladat megnevezése: **Vincellér írásbeli**

A vizsgafeladat ismertetése: összetett feladat keretében megoldja a szakmai alapkérdéseket, a gépészeti terület kérdéseit és a szakmai számítások, a gazdálkodási terület feladatait.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B.) 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: 10%

**5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység**

A.) A vizsgafeladat megnevezése: **Szőlőtermesztés szakmai elmélete**

A vizsgafeladat ismertetése: a szőlészeti témakör vizsgakérdéseit kell megválaszolni, amely magában foglalja a szőlészet, a telepítés és az alapvető borkészítés témakörét, a hozzájuk tartozó adminisztrációs feladatokkal, gazdasági ismeretekkel.

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

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B.) 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: 10%

**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 szakképesítéssel 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 gépi 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**