**31 541 11 Vincellér**

**923. A szőlőtermesztés technológiája megnevezésű, 10945-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Alkalmazza a szőlőnövény származásában rejlő tulajdonságokat
* Alkalmazza a szőlőnövény morfológiai tulajdonságait
* Elvégzi a zöldmunkákat
* Szőlőt permetez
* Végrehajtja a tápanyag-utánpótlást
* Elvégzi a szőlő alakító és termőre metszését
* Megfelelő metszési módokat alkalmaz a különböző művelésmódoknál
* Elvégzi a szaporítóanyag gondozását
* Előkészíti a telepítést
* Végrehajtja a telepítést
* Csemegeszőlőt ápol, szüretel
* Alanyvesszőt termeszt, betakarít
* Meghatározza a szüret időpontját, próbaszüretet végez
* Elvégzi a szüretet és a válogatást
* Érzékszervi és laboratóriumi vizsgálatokat végez
* Végrehajtja a must erjesztését
* Elvégzi a bor kezelését - alapvető pinceműveleteket, iskolázó pinceműveleteket,
* a bor palackozását
* Bekapcsolódik a vendéglátás feladataiba

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* A szőlőnövény fejlődéstörténete
* Az éghajlat tényezőinek hatása a szőlőnövényre
* Magyarország borvidékeinek jellemzői
* A szőlő életműködése
* A metszés elmélete
* A rügyterhelés és a termés összefüggése
* A metszés, terhelés hatása a bor minőségére
* A szőlő részeinek belső felépítése
* A szőlő részeinek külső leírása, meghatározó jegyei
* A tápanyag-utánpótlás elmélete
* A helyes permetezési módok
* A szőlő fő kórokozói, károkozói
* A borszőlőfajták csoportosítása, jellemzése
* Csemegeszőlő-termesztés
* A nemesítés módja
* Az oltványkészítés és hajtatás technológiája
* Az ültetvény vízgazdálkodása, öntözése
* Az energia-biomassza felhasználása
* A szüret előkészítésének feladatai, szüreti terv
* A szüret lebonyolításának logisztikai feladata
* Az irányított és spontán erjesztés
* A bor kezelése alapvető szinten
* A bor kezelése árubor szinten
* Vendéglátási alapok
* Adminisztrációs feladatok
* Szakmai számítások
* A borturizmus alapjai

*Szakmai készségek:*

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

Személyes kompetenciák:

* Szorgalom, igyekezet
* Önállóság
* Fejlődőképesség, önfejlesztés

Társas kompetenciák:

* Visszacsatolási készség
* Forgalmazó készség
* Közérthetőség

Módszerkompetenciák:

* Rendszerező képesség
* Emlékezőképesség
* Lényegfelismerés

**924. A szőlőtermesztés szakmai gépei megnevezésű, 10946-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Kezeli a szőlőművelés erőgépeit
* Üzemelteti a talajmarót, a szárzúzót
* Elvégzi a műtrágyaszórást
* Kezeli a szervestrágyaszórót
* Kezeli a sorművelő, a mélytalajlazító, a függesztett permetező, a vontatott permetező,
* a törzstisztító és a lombcsonkázó gépeket és azok adaptereit
* Szőlőt telepít, pótol a gödörfúró és az oszlopnyomó segítségével
* Műveli a kiskerti szőlőt, kezeli annak gépeit
* Metszést végez, kezeli a metszés eszközeit
* Alkalmazza a szüreti szállítóeszközöket
* Szőlőfeldolgozást végez
* Erjeszti a mustot, kezeli az erjesztés berendezéseit
* Kisüzemi borászatban borkezelést végez, kezeli a berendezéseket
* Elvégzi a must és a bor hűtését
* Elvégzi a gépek, eszközök karbantartását
* Alkalmazza és betartja a gépek, eszközök munkavédelmi előírásait

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Az erőgépek csoportjai a felhasználásuk alapján
* Az erőgépek karbantartásának szükségessége, menete
* Az erőgépek alkalmazása és felépítése
* A talajmaró felépítése, működési elve
* A szárzúzó felépítése, működési elve, technológiai helye
* A permetező felépítése, működési elve
* A sorművelő felépítése, működési elve, technológiai helye
* A tárcsa felépítése, működési elve, technológiai helye
* A lombcsonkozó felépítése, működési elve, technológiai helye
* A gödörfúró, az oszlopnyomó működési elve
* A törzstisztító felépítése, működési elve, technológiai helye
* A mélytalajlazító felépítése, működési elve, üzemeltetése
* A szervestrágyaszóró felépítése, működési elve
* A műtrágyaszóró felépítése, működési elve, technológiai helye
* A szakmához tartozó egyéb gépek jellemzői, technológiai felhasználásuk
* A borkészítési technológia főbb gépei
* A gépek karbantartási igényei, anyagai
* Karbantartási napló vezetése
* A telepítéshez használatos gépek rendszerezése
* A szüret szervezéséhez szükséges gépek feladatai, karbantartása
* A feldolgozáshoz szükséges hűtési technológia és gépei

*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

**925. A szőlőtermesztés gyakorlata megnevezésű, 10947-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

* Szőlőültetvényt telepít
* Szőlőültetvényt pótol
* Elvégzi a szőlőültetvény zöldmunkáit
* Tápanyag-utánpótlást végez
* Elvégzi a szőlőültetvény növényvédelmét
* Végrehajtja a szőlőültetvény egyéb kézi munkáit
* Elvégzi a szőlőültetvény támrendszerének kialakítását, karbantartását
* Szőlőt metsz
* Elvégzi a speciális művelésmódok kialakítását (teraszírozás)
* Szaporítóanyag-termesztés során elvégzi a növény ápolását
* Előkészíti a szüretet, próbaszüretet végez
* Végrehajtja a szüret lebonyolítását
* Betartja a munkavédelmi feladatokat a technológia során
* Minőségbiztosítási méréseket végez (talaj, fürt)
* Elvégzi a szőlő feldolgozását
* Borkészítés, borkezelés
* Pincei vendéglátáshoz és borturizmushoz kapcsolódó feladatokat lát el
* Borértékesítést végez

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*Szakmai ismeretek:*

* Az oltvány fogalma
* A telepítés jogi lehetőségei
* A telepítés előkészületei
* A telepítés végrehajtásának módjai
* A telepítés eszköz- és géprendszere
* Az új ültetvények kezelési előírásai
* A metszés alapjai
* Az alakító metszés
* A művelésmódok
* A termőre metszés gyakorlata
* A tápanyagok hatásmechanizmusa
* A növényvédelem szerepe
* Az éghajlat összetevői, mérési lehetőségek
* Az oltvány és simavesszős szaporítóanyag különbségei
* A telepítés ideje
* A szőlőültetvényben lezajló változások
* A próbaszüret fontossága
* A táblatörzskönyv és a pincekönyv vezetése
* A szüreti feladatok egymásra épülése
* A munkavédelem fontossága a napi munkában
* A laboratóriumi mérések menete, adatrögzítés
* A szőlőfeldolgozás lépései
* A must erjesztésének technológiája
* A borkészítés menete
* A forgalmi borral szembeni elvárások
* 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

**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

**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