**A 416. 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:

2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében 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 munkakör(ök), foglalkozás(ok)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.1.1. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)** |
| 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. 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 |

**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. | 10890-12 | 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. | 10890-12 | 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 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%

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 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%

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 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%

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 az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában.

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**