

BORÁSZ
SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.
ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 33 621 01 0000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Borász

3. Szakképesítések köre:

3.1	Rész-szakképesítés		
		Azonosítószám:	33 621 01 0100 21 01
		Megnevezés:	Pincemunkás

3.2	Elágazások	Nincsenek	
-----	------------	-----------	--

3.3	Ráépülések		
		Azonosítószám:	33 621 01 0001 33 01
		Megnevezés:	Sommelier (borpincér)
		Azonosítószám:	33 621 01 0001 51 01
		Megnevezés:	Vincellér

4. Hozzárendelt FEOR szám: 7222

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés/Ráépülések megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Borász	2	2000
Sommelier (borpincér)	-	500
Vincellér	-	500

II. EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Borász

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszer-ipari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is. Vagy

Iskolai előképzettség: tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 40 %

3. Gyakorlat aránya: 60 %

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: -

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZ-SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Pincemunkás

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: -

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: -

Óraszám: 600

3. Elmélet aránya: 40 %

4. Gyakorlat aránya: 60 %

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):

-

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÁÉPÜLÉS MEGNEVEZÉSE: Sommelier (borpincér)

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Szakmai előképzettség: 33 621 01 0000 00 00 Borász
52 6222 01 Bor- és üdítőitalipari technikus
52 6222 13 Élelmiszer-ipari technikus (bor- és üdítőitalipar)
54 541 01 0010 54 01 Bor- és pezsgőgyártó technikus
55 621 01 0010 55 02 Bortechnológus
55 621 01 0010 55 07 Szőlész, borász szaktechnikus

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 40 %

3. Gyakorlat aránya: 60 %

4. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÁÉPÜLÉS MEGNEVEZÉSE: Vincellér

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Szakmai előképzettség: 33 621 01 0000 00 00 Borász
52 6222 01 Bor- és üdítőitalipari technikus
52 6222 13 Élelmiszer-ipari technikus (bor- és üdítőitalipar)
54 541 01 0010 54 01 Bor- és pezsgőgyártó technikus
55 621 01 0010 55 02 Bortechnológus
55 621 01 0010 55 07 Szőlész, borász szaktechnikus

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 40 %

3. Gyakorlat aránya: 60 %

4. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III. MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
7222	Bor- és pezsgőgyártó

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Szőlőtermesztési feladatokat lát el
 Szőlő gondozását végzi
 Szőlő betakarítását végzi
 Szőlő feldolgozását végzi
 Erjesztési és kezelési munkát végez
 Pinceműveleteket végez
 Palackozást végez
 Laboratóriumi munkákat végez
 Eszközök, gépek üzemkész állapotának ellenőrzését végzi
 Munka- és környezetvédelmi, minőségbiztosítási munkát végez
 Adminisztrációs munkát végez
 A feladatnak megfelelően előkészületi és terítési műveletet végez

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
33 541 01 0000 00 00	Édesipari termékgyártó
54 541 01	Élelmiszeripari technikus
33 541 02 0000 00 00	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó
31 622 01	Kertész

IV. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Felveszi a tevékenységéhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést
- Átveszi a munkaterületet
- Megismeri az elvégzendő feladatot
- Felméri a szükséges anyagokat, eszközöket
- Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat
- Elvégzi az előírt tisztítási és fertőtlenítési munkákat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munka- és védőruhával szembeni követelmények
- B Védőeszközök
- B Munkaterület jellemzői
- B Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok
- A Biztonságos munka feltételei
- A Higiéniai követelmények
- B Élelmiszerbiztonság (HACCP) és minőségbiztosítás
- B Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok
- B Tisztító- és fertőtlenítőszeresek
- C Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Információforrások kezelése
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet
A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Technológiai és/vagy termelési számításokat végez
Átveszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat
A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket
Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik
Részt vesz a karbantartási munkákban
Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket
A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást
A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szakmai számítások
- B Nyersanyag-átvételi eljárások
- B A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve
- B Gépközelés
- C A gépek, berendezések karbantartása
- C Kéziszerszámok, eszközök
- B Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök
- B A raktározás alapelvei
- B Hűtő- és tároló raktározás
- B Hulladékkezelési eljárások
- D Melléktermékek hasznosítása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Elemi számolási készség
- 5 Komplex eszközhasználati képesség
- 4 Nyersanyagátvételhez szükséges laboreszközök használata
- 3 Csomagolási jelképek értelmezése

Személyes kompetenciák:

Pontosság
Állóképesség

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség
Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Alapanyagot vizsgál és/vagy ellenőriz
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Előírásoknak megfelelően mintát vesz
Beállítja az előírt paramétereket
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C Laboratóriumi alpmérések, alpműveletek
- C Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok
- B Mintavétel
- B Alapanyag-minősítés
- B Késztermék-minősítés
- B Gyártásközi ellenőrzések alapelvei
- C Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása
- C Dokumentumok, naplók vezetése
- C Gazdálkodási alapismeretek
- C Vállalkozási alapismeretek
- C Kereskedelmi és marketing alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 5 Mennyiségérzék
- 3 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Labortechnikai eszközök használata
- 5 Elemi számolási képesség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Önállóság
Megbízhatóság
Elhivatottság
Elkötelezettség
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés
Numerikus gondolkodás
Matematikai készség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0578-06 Szőlőtermesztés, gondozás, betakarítás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Szőlő telepítését végzi
Fajtát választ
Szaporítóanyagot előkészít, szaporítóanyagot ültet
Táblatörzskönyvet vezet
Támberendezést, kerítést létesít
Ültetvényt metsz
Tőkét alakít
Zöldmunkát végez
Talajt trágyáz, művel
Növényvédelmi munkát végez
Növényvédelmi naplót vezet
Szőlőt betakarít
Szőlőminősítést végez
Szüreti tervet készít
Feldolgozásig tárolja a nyersanyagot
Szőlőt feldolgozóba szállít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szőlőültetvény, fajtaismeret
- B Szőlő gondozása, talajművelése,
- B Szőlőtermesztés technológia
- B Szőlőbetakarítás gépei
- B Erő és munkagépismeret

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Mennyiségérzék
- 4 Kézügyesség
- 5 Mezőgazdasági vontató vezetés
- 5 Kéziszerszámok: metszőolló, kézfűrész
- 4 Betakarítás gépeinek használata

Személyes kompetenciák:

Látás
Állóképesség
Szorgalom
Igyekezet

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség
Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés
Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0562-06 Erjedés- és boripari nyersanyag-feldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Hőcserélőt kezel
Szeparálást végez
Besűrítést végez
Érlelést végez
Csendes italt tölt
Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez
Zárást végez
Jelöli a terméket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B A hőkezelés magyarázata, módjai, befolyásoló tényezői
- B A vízelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazása
- B A zárás célja, alkalmazása
- B A töltés technológiája
- B Csomagolóanyagok
- B Töltő- és záró-gépek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség
Monotónia-tűrés

Társas kompetenciák:
Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:
A környezet tisztántartása
Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0579-06 Szőlőfeldolgozás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Tömeget, térfogatot ellenőriz
Szőlőt mennyiségileg, minőségileg átvesz
Szőlőt fogadó garatba ürít
Szőlőzúzást, bogyózást végez
Igény szerint adalékanyagot ad
Kékszőlőt héjon erjeszt
Illatos szőlőt héjon áztat
Lényerést végez
Cefrét présel
Mustot elválaszt, kezel, javít
Mustot erjeszt
Mustnak optimális környezetet biztosít, mustot kezel
Erjesztést végez
Mustot tisztít
Kierjedt bort fejt
Bort kezel
Borkezelési hibákat, borbetegséget észlel
Bort bírál
Egyedi kezeléseket alkalmaz

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szőlőfeldolgozási ismeretek
- B Szőlőfeldolgozás gépei, berendezései
- B Ászkolás körülményei, oxidációs folyamatok
- B Aszúsodás lefolyása, feltételei
- A Borászati technológiai ismeretek
- A Mikroorganizmusok káros és hasznos tevékenysége
- B Bírálati pontrendszer ismerete
- B Borvidékek ismerete, történetük

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Erjesztés eszközeinek használata
- 4 Borászati eszközök használata

Személyes kompetenciák:

Látás
Szaglás
Ízérezékelés

Társas kompetenciák:

Határozottság
Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyénvaló alkalmazása
Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0580-06 Pincészet, üzemeltetés, dokumentálás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Iskolázó, egyszerű, javító pinceműveleteket végez
Bort derít
Italt szűr
Bort fejt
Bort házasít
Hordót, tárolóedényt kezel, tisztán tart
Csírátlanító szűrést végez
Palackot mos
Palackot csomagol, raktároz
Üzemelteti a berendezést
Ellenőrzi az üzemkész állapotot
Rendellenességet észlel
Üzemszerű leállást végez
Részt vesz a minőségbiztosítási rendszer működtetésében
Hatósági előírásokat betart, betartat
Pincekönyvet vezet
Borturizmushoz feltételeket biztosít
Terméket értékesít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Derítés célja, módja

- B Szűrés célja, módja, szűrőberendezések
- C Tisztító műveletek és berendezések
- B Palackválogatók működése, felhasználási területe
- B Fém- és műanyagkupakolók működése
- A Szakmai számítások
- B Borászati gépek, berendezések működése
- B Minőségbiztosítási rendszer
- C Hatósági előírások
- C Borászati jogszabályok ismerete
- B Előírt dokumentumok vezetése
- C Turisztikai alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Mennyiségérzék
- 4 Borászati eszközök használata
- 4 Tárolás eszközeinek használata
- 3 Köznyelvi beszédkészség
- 3 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 3 Információforrások kezelése
- 4 Elemi számolási készség
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

- Értékelés
- Önállóság
- Látás
- Szaglás
- Ízérzékelés

Társas kompetenciák:

- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Áttekintő képesség
- Hibakeresés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0581-06 Bormarketing

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Feladatnak megfelelően előkészítési és terítési műveleteket végez
- Italsort ajánl egy adott menüsorhoz

Italt felszolgál
Italkínálatot összeállít
Italok éttermi kezelését biztosítja
Ételek ízét és borok ízét értékeli
Bor és étel harmonizációját ajánlja
Borturizmust, borutakat szervez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Felszolgálási ismeretek
- B Borfajták ismerete, borvidékek
- B Ételismeret
- B Marketing ismeretek
- B Szervezési ismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 4 Információforrások kezelése
- 4 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Rendszerező képesség

Társas kompetenciák:

Közérthetőség
Udvariasság
Rugalmasság

Módszerkompetenciák:

Rendszerben való gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0582-06 Szőlőgondozás-vincellér

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Szaporítóanyagot előállít
Anyatelepet gondoz
Ültetvényt kitűz
Vizsgálja a talajt
Meghatározza a művelési módot

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Szőlőnövény alapvető élettana, fenológiája

B Szőlő kártevői

B Szőlő gondozása, talajművelése, növényvédelme

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

3 Térérzékelés

4 Kéziszerszámok használata

4 Kitűzés eszközeinek használata

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Önállóság

Elhivatottság

Testi ügyesség

Társas kompetenciák:

-

Módszerkompetenciák:

Rendszerben való gondolkodás

Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0583-06 Szőlőfeldolgozás műveletei

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Szőlőt mennyiségileg, minőségileg átvesz

Szőlőt fogadógaratba ürít

Szőlőzúzást, bogyózást végez

Lényerést végez

Cefrét présel

Besűrítést végez

Erjedést végez

Mustot tisztít

Kierjedt bort fejt

Bort kezel

A borkezelési hibákat, borbetegséget észlel

Bort bírál

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Szőlőfeldolgozás

- B Szőlőfeldolgozás gépei, berendezései
- C Borászati technológia
- C Mikroorganizmusok káros és hasznos tevékenysége
- B Vízfelvonás tartósító hatása, módjai és alkalmazása
- D Bírálati pontrendszer
- D Borvidékek ismerete, történetük

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Erjesztés eszközeinek használata
- 4 Borászati eszközök használata

Személyes kompetenciák:

- Felelősségtudat
- Elhivatottság

Társas kompetenciák:

- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Ismeretek helyénvaló alkalmazása
- Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0584-06 Pincemunka

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Iskolázó, egyszerű, javító pinceműveleteket végez
- Bort derít
- Italt szűr
- Szeperálást végez
- Bort fejt
- Hőcserélőt kezel
- Hordót, tárolóedényt kezel, tisztántart
- Csendes italt tölt
- Csírátlanító szűrést végez
- Palackot mos
- Vákuumos vagy ellennyomásos töltést végez
- Zárást végez
- Jelöli a terméket
- Palackot csomagol, raktároz
- Üzemelteti a berendezést
- Ellenőrzi az üzemkész állapotot
- Rendellenességet észlel

Üzemszerű leállást végez
Részt vesz a minőségbiztosítási rendszer működtetésében
Hatósági előírásokat betart, betartat
Pincekönyvet vezet

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- C A hőkezelés célja, módja, befolyásoló tényezői
- C A derítés célja, módja
- C A szűrés célja, módja, szűrőberendezések
- D Tisztító műveletek és berendezések
- B A töltés technológiája
- B A zárás célja, alkalmazása
- C Palackválogatók működése, felhasználási területe
- C Fém- és műanyagkupakolók működése
- D Szakmai számítások
- B Borászati gépek, berendezések működése
- D Minőségbiztosítási rendszer
- B Hatósági előírások

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg
- 3 Mennyiségérzék
- 4 Borászati eszközök használata

Személyes kompetenciák:

Látás
Hallás
Szaglás
Ízérezékelés

Társas kompetenciák:

Önállóság

Módszerkompetenciák:

Módszeres munkavégzés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0585-06 Pincemunkás kiegészítő modulja a borász szakképesítéshez

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket
Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a terméket

A készterméket átadja a tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást
Technológiai és/vagy termelési számításokat végez
Átveszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat
Felügyeli a gépek, berendezések működését szükség esetén beavatkozik
Részt vesz a karbantartási munkákban
A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot
Az előírásoknak megfelelően mintát vesz
Anyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
Gyártásközi vizsgálatokat végez
Borászati technológiákhoz próbavizsgálatokat végez
Készterméket ellenőriz és/vagy minősít
Beállítja az előírt paramétereket és üzemeltet
Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Kereskedelmi és marketing tevékenységet folytat
Vállalkozást indít és működtet
Szőlő telepítését végzi
Fajtát választ
Szaporítóanyagot előkészít, szaporítóanyagot ültet
Támberendezést, kerítést létesít
Ültetvényt metsz
Törzset alakít
Hajtásokat kötöz
Talajt művel
Növényvédelmi munkát végez
Szőlőt betakarít
Szőlőminősítést végez
Szüreti tervet készít
Feldolgozásig tárolja a nyersanyagot
Szőlőt feldolgozóba szállít
Tömeget, térfogatot ellenőriz
Igény szerint adalékanyagot ad
Kékszőlőt héjon erjeszt
Illatos szőlőt héjon áztat
Mustot elválaszt, kezel, javít
Mustot erjeszt
Mustnak optimális környezetet biztosít, mustot kezel
Egyedi kezeléseket alkalmaz
Bort házasít
Részt vesz a minőségbiztosítási rendszer működtetésében
Táblatörzskönyvet vezet
Növényvédelmi naplót vezet
Borturizmushoz feltételt biztosít
Terméket értékesít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szőlőültetvény, fajtaismeret
- B Szőlő gondozása, talajművelése, növényvédelme
- B Szőlőtermesztési technológia
- B Szőlőbetakarítás gépei
- B Erő és munkagépismeret
- C Szőlőfeldolgozás
- B Ászkolás körülményei, oxidációs folyamatok
- B Aszúsodás lefolyása, feltételei
- C Borrendelet előírásai
- B Előírt dokumentumok vezetése
- C Turisztikai alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Borászati eszközök ismerete
- 3 Mennyiségérzék
- 3 Kézügyesség
- 4 Mezőgazdasági vontató vezetés
- 5 Kéziszerszámok: metszőolló, kézfűrész használata
- 4 Betakarítás gépeinek használata

Személyes kompetenciák:

- Látás
- Állóképesség
- Szorgalom
- Igyekezet

Társas kompetenciák:

- Közérthetőség

Módszerkompetenciák:

- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0886-06 Általános vállalkozási feladatok

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Egyszerű árajánlatot készít
- A tevékenységéhez biztosítja a szükséges vállalkozási (anyagi és tárgyi) feltételeket

Hirdeti, ajánlja a tevékenységét, tájékoztatást ad
Kapcsolatot tart az ügyfelekkel
Reklamációt intéz
Számlát állít ki az elvégzett munkáról
Elvégzi egyéni vállalkozás egyszerű indítási, működtetési feladatait
Közreműködik kisebb társas vállalkozás működtetésében
Tájékozódik a piaci igényekről
Tevékenységi körének alakításával rugalmasan alkalmazkodik a technológiai változásokhoz

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- D Alapszintű munkajog (munkaadó, munkavállaló)
- D Vállalkozásokról szóló jogszabályok
- D A vállalkozási ügymenethez szükséges könyvelési, adózási, pénzügyi ismeretek
- C Számlázás

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Kézírás
- 1 Elemi szintű számítógép-használat
- 2 Információforrások kezelése
- 3 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfejlesztés
Rugalmasság

Társas kompetenciák:

Interperszonális rugalmasság

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés
Nytott hozzáállás

A 33 621 01 0000 00 00 azonosító számú, Borász megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
0578-06	Szőlőtermesztés, gondozás, betakarítás
0562-06	Erjedés- és boripari nyersanyag-feldolgozás
0579-06	Szőlőfeldolgozás
0580-06	Pincészet, üzemeltetés, dokumentálás

A 33 621 01 0100 21 01 azonosító számú, Pincemunkás megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0509-06	A munkakezdés feladatai
0583-06	Szőlőfeldolgozás műveletei
0584-06	Pincemunka

A 33 621 01 0001 33 01 azonosító számú, Sommelier (borpincér) megnevezésű ráépülés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0581-06	Bormarketing

A 33 621 01 0001 51 01 azonosító számú, Vincellér ⁵ megnevezésű ráépülés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0582-06	Szőlőgondozás-vincellér
0886-06	Általános vállalkozási feladatok

V. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam elvégzését tanúsító bizonyítvány

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

50 liter vizsgabor készítése ellenőrzött körülmények között

Értékesítési terv készítése

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

A képzési programban előírt gyakorlat teljesítéséről szóló igazolás

50 liter vizsgabor készítése ellenőrzött körülmények között

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Felkészülés a munkavégzésre, a munkaterület átvétele, a tisztítás, a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírások betartásával.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0510-06 Gyártás előkészítése és befejezése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Tehnológiai/termelési számítások elvégzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Három különböző típusú termék csomagolása, tárolása, a keletkező hulladékok szakszerű kezelése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 25%

2. feladat 75%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0511-06 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Alapanyag-, gyártásközi- és késztermék-vizsgálat elvégzése megadott anyagokból és módszerekkel, a mérési adatok dokumentálása, összesítő jelentés elkészítése.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Gazdálkodási, vállalkozási, kereskedelmi és marketing alapismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30perc (felkészülési idő 20perc, válaszadási idő 10 perc) perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 75%

2. feladat 25%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0578-06 Szőlőtermesztés, gondozás, betakarítás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Szaporítóanyagot előkészít, szaporítóanyagot ültet

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Szőlőtelepítést végez

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc) perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Növényvédelmi munkát végez

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc) perc

A hozzárendelt 4. vizsgafeladat:

Ültetvényt metsz

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 20%

3. feladat 15%

4. feladat 45%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0562-06 Erjedés- és boripari nyersanyag-feldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Hőtani műveletek (hőcsere, besűrítés) módjai. Csomagolóanyagokkal szembeni követelmények. Megadott ital töltési módjának meghatározása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0579-06 Szőlőfeldolgozás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Szőlő feldolgozása, must elválasztása, -kezelése, -javítása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc) perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Borfejtés, borkezelés hibái, borbetegségek felismerése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Borvidékek ismerete, történetük

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc) perc

A hozzárendelt 4. vizsgafeladat:

Saját vizsgabor bemutatása, bírálata

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 15 perc perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 30%

2. feladat 25%

3. feladat 15%

4. feladat 30%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0580-06 Pincészet, üzemeltetés, dokumentálás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Hatósági dokumentáció kitöltése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 45 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Iskolázó, egyszerű, pinceműveleteket végez

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc) perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Hordó, tárolóedény kezelés, tisztántartás, italszűrés, gépüzemeltetés, borkezelés, palackozási műveletek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 25%

2. feladat 25%

3. feladat 50%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0581-06 Bormarketing

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Italkínálat összeállítása, terítési művelet

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Italsort ajánl egy adott menüsorhoz

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 45 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 50%

2. feladat 50%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0582-06 Szőlőgondozás-vincellér

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Talajvizsgálat, ültetvénykitűzés

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Telepítés tervezése, művelési mód meghatározása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Vizsgabor és értékesítési terv bemutatása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc) perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 30%

2. feladat 20%

3. feladat 50%

10. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0583-06 Szőlőfeldolgozás műveletei

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Szőlőzúzás, bogyózás, borkezelés, lényérés, musttisztítás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

11. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0584-06 Pincemunka

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Hordók, tárolóedények kezelése, borfejtés

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 45 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

12. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0585-06 Pincemunkás kiegészítő modulja a borász szakképesítéshez

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Ültetvény metszése, tömeg, térfogat ellenőrzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

13. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0886-06 Általános vállalkozási feladatok

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Számla-, nyugtakibocsátás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 30 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Vállalkozásindítás, piackövetés

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc) perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 50%

2. feladat 50%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 33 621 01 0000 00 00 azonosító számú, Borász megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 5

3. vizsgarész: 5

4. vizsgarész: 20

5. vizsgarész: 20

6. vizsgarész: 20

7. vizsgarész: 20

A 33 621 01 0100 21 01 azonosító számú, Pincemunkás megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

10. vizsgarész: 45

11. vizsgarész: 45

A 33 621 01 0001 33 01 azonosító számú, Sommelier (borpincér) megnevezésű ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

8. vizsgarész: 100

A 33 621 01 0001 51 01 azonosító számú, Vincellér megnevezésű ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

9. vizsgarész: 80

13. vizsgarész: 20

A 33 621 01 0000 00 00 azonosító számú, Borász megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a Pincemunkás

12. vizsgarész: 100

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

Mentesül az adott vizsgarész letétele alól az a vizsgázó, aki országos (szakmai, illetőleg tantárgyi) tanulmányi versenyen a versenykiírásban meghatározott teljesítményt eléri.

Ilyen esetben az osztályzatot a súlyozás figyelembevételével a vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga szerint, a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló hatályos rendelet alapján kell megállapítani.

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai

-

VI.
ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Borász	Pincemunkás	Sommelier (borpincér)	Vincellér⁵
Tároló- és szállítóhordók, tartályok	X	X		X
Pinceeszközök	X	X		X
Mintavétel eszközei	X			X
Fejtővezeték és szerelvényei	X	X		X
Laboratóriumi alapfelszerelés	X			X
Fejtőgépek	X	X		X
Képező berendezés	X	X		X
Szeperatorok	X	X		X
Szűrőberendezések	X	X		X
Hőkezelő berendezések	X	X		X
Szőlőápolás kéziszerszámai, kiszgépei	X			
Fémipari kéziszerszámok, kiszgépek	X	X		
Szerelőszerszámok	X	X		
Palackozógép	X	X		X
Dugózógép	X	X		X
Cimkézőgép	X	X		X
Szivattyúk	X	X		X
Egyéni védőeszközök	X	X	X	X
Környezetvédelmi eszközök, berendezések	X	X		X
Munkabiztonsági eszközök, felszerelések	X	X	X	X
Borkínálás üvegeszközei			X	
Borbírálati eszközök			X	