

Hatályos: 2016.08.28-tól

A 10. sorszámú Bor- és pezsgőgyártó szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 541 01
 1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Bor- és pezsgőgyártó szaktechnikus
 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1
 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
 2.1.1. Iskolai előképzettség:-
 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -
 2.2. Szakmai előképzettség: 54 541 02 Élelmiszeripari technikus
 2.3. Előírt gyakorlat: -
 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 50%
 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 50%
 2.8. Szintvizsga: -
 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök
3.1.2.	3113	Élelmiszeripari technikus	Bor- és pezsgőgyártó technikus
3.1.3.			Bor- és üdítőitalipari technikus
3.1.4.			Borászati technikus
3.1.5.	6114	Szőlő-, gyümölcsstermesztő	Szőlész, borász
3.1.6.			Szőlőtermesztő
3.1.7.			Vincellér
3.1.8.	7115	Borász és egyéb szeszesitalgyártó, szikvízkészítő	Borász
3.1.9.			Pezsgőgyártó
3.1.10.			Pincemester
3.1.11.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Borászati gép kezelője

- 3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A bor- és pezsgőgyártó szaktechnikus feladata a szőlőtermesztés, a borkészítés, a pezsgőgyártás területén kis-, közép- és nagyvállalkozásokban a termelés irányítása, szervezése, a termék menedzselése, csoportvezetői, pincemesteri, üzemi technológusi feladatok ellátása, önálló vállalkozás indítása és működtetése. A borturizmusba kapcsolódva önálló vendéglátási feladatokat végez. Részfeladatokat lát el a minőségbiztosítási, minőségellenőrzési és minőség szabályozási rendszer kialakításában, működtetésében. Betartja és betartatja a minőségi, a munka- és környezetvédelmi és a higiéniai előírásokat, továbbá alkalmazza az EU szőlészeti és borászati szabályozását.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

Hatályos: 2016.08.28-tól

- elvégezni és irányítani a szőlő éves munkáit,
- megtervezni és irányítani a szőlő betakarítását,
- elvégezni és irányítani a szőlő átvételét, feldolgozását,
- elvégezni és irányítani a must kezelését, javítását, tartósítását,
- mustot erjeszteni, fehér- és vörösbort készíteni,
- bort tárolni, kezelni,
- borkülönlegességeket készíteni,
- szénsavas borokat készíteni,
- bort palackozni,
- bort minősíteni érzékszervi és laboratóriumi vizsgálatokkal,
- gyártási és hatósági dokumentációkat vezetni,
- bormarketing, borturizmus feladatait tervezni, végezni,
- munkája során betartani és betartatni a tűzvédelmi, munkavédelmi szabályokat,
- gondoskodni a hulladékok, veszélyes hulladékok szabályszerű elhelyezéséről,
- betartani és betartatni a higiéniai szabályokat,
- baleset esetén az előírások szerint eljárni.

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.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10905-12	Szőlőtermesztés
4.4.	10906-12	Borászati technológia
4.5.	10907-12	Borászati gépek

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.

Vizsgabor készítése (bővebben az 5.4. pontban).

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10905-12	Szőlőtermesztés	szóbeli
5.2.4.	10906-12	Borászati technológia	gyakorlati, szóbeli
5.2.5.	10907-12	Borászati gépek	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:

Hatályos: 2016.08.28-tól

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Vizsgaremek készítése, bemutatása

A vizsgafeladat ismertetése: A korábban elkészített és értékelt vizsgabor a gyakorlati vizsgafeladatnál kerül beszámításra. A vizsgázó bemutatja vizsgaborát, ismerteti a kitűzött célokat, azok megvalósulását.

A vizsgafeladat időtartama: a bemutatás időtartama 20 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Szőlőtermesztés, borkészítés

A vizsgafeladat ismertetése: Összetett vizsgafeladat a szőlőtermesztés vagy a borászati technológia modulokból a feladathoz tartozó gépészeti ismeretek alkalmazásával.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 50%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex írásbeli

A vizsgafeladat ismertetése: Az írásbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulok témaköreinek mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Szőlőtermesztés, borkészítés

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulok témaköreinek mindegyikét tartalmazzák.

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:

Vizsgabor:

A gyakorlati vizsga részeként a vizsgázók a tanév során az iskola által biztosított szőlőből 25-50 l vizsgaborot készítenek, amelyet palackozva mutatnak be a vizsgán. A komplex szakmai vizsga megkezdésének feltétele a vizsgabor és annak dokumentációjának elkészítése és beadása, nappali rendszerű képzés esetén legkésőbb az utolsó tanítási napon, felnőttképzés esetén a vizsgára jelentkezéskor.

A szakképesítés-ráépüléssel 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.	Borászati laboratóriumi eszközök
6.3.	Szőlőtermesztés kézi eszközei
6.4.	Szőlőtermesztés gépi munkaeszközei
6.5.	Szőlőtermesztés erőgépei
6.6.	Szőlőfeldolgozás gépei

Hatályos: 2016.08.28-tól

6.7.	Erjesztési technológia gépei, eszközei
6.8.	Borászati technológia kézi eszközei
6.9.	Borászati technológia gépei
6.10.	Borturizmusi eszközök
6.11.	Agrometeorológiai eszközök
6.12.	Egyéni és csoportos védőeszközök
6.13.	Műszaki dokumentáció, pincekönyv
6.14.	Palackozás gépei
6.15.	Vizsgaborok készítéséhez eszközök, berendezések
6.16.	Pezsgőkészítési technológiák berendezései

7. EGYEBEK