**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-, gyümölcstermesztő | Szőlész, borász |
| 3.1.6. | Szőlőtermesztő |
| 3.1.7. | Vincellér |
| 3.1.8. | 7115 | Borász és egyéb szeszesital-gyártó, 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 minőségszabályozási 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:

- 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, részszakképesítés, 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:

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 vizsgabort 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 |
| 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**