

## A 94. 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: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése
  - 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapkörű iskolai végzettség
  - 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 3. mellékletben 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 munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	<b>FEOR száma</b>	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakörök
3.1.2.	6114	Szőlő-, gyümölcsstermesztő	Szőlész, borász (mezőgazdasági)
3.1.3.	6114	Szőlő-, gyümölcsstermesztő	Szőlő- és gyümölcsstermesztő
3.1.4.	6114	Szőlő-, gyümölcsstermesztő	Szőlőmunkás
3.1.5.	6114	Szőlő-, gyümölcsstermesztő	Szőlőoltó, -metsző
3.1.6.	6114	Szőlő-, gyümölcsstermesztő	Szőlőtermesztő
3.1.7.	6114	Szőlő-, gyümölcsstermesztő	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.

Ismeri 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,
- biomassa előállításának alapjait ismerni,
- elvégezni a termesztéshez szükséges laboratóriumi vizsgálatokat.

### 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	31 541 02	Borász	részsakképesítés
3.3.4.	31 541 11	Vincellér	részsakképesítés
3.3.5.	35 811 01	Sommelier	szakképesítés-ráépülés
3.3.6.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.7.	54 541 01	Élelmiszeripari analitikus technikus	azonos ágazat
3.3.8.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	azonos ágazat
3.3.9.	34 541 07	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.10.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.11.	34 541 08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	azonos ágazat
3.3.12.	34 541 04	Molnár	azonos ágazat
3.3.13.	34 541 05	Pék	azonos ágazat
3.3.14.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás	azonos ágazat
3.3.15.	34 541 10	Tejipari szakmunkás	azonos ágazat
3.3.16. <sup>1</sup>	34 541 11	Pék-cukrász	azonos ágazat

<sup>1</sup> Beiktatta: 15/2018. (VII. 9.) AM rendelet 1. § (2), 2. melléklet 14. Hatályos: 2018. VII. 17-től.

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A szakképzés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképzések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
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.	10890-16	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.	<b>A szakképzés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
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.	10890-16	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) 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% B.) 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) 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%

B) 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) 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%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Borászati technológiai feladatok

A vizsgafeladat ismertetése: a borászati technológia központi tételeit kell megválaszolni, 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 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**

15/2018. (VII. 9.) AM rendelet A földművelésügyi miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 56/2016. (VIII. 19.) FM rendelet módosításáról  
Hatályos (2018.07.17-től)

A	
6.1.	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
6.2.	Minőségbiztosításhoz szükséges laboratóriumi eszközök
6.3.	Szőlőtermesztés kézi eszközei
6.4.	Szőlőtermesztés gépi 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