

Hatályos: 2016.08.28-tól

A 11. sorszámú Borász megnevezésű részszakképzés szakmai és vizsgakövetelménye**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

- 1.1. A részszakképzés azonosító száma: 31 541 02
 1.2. Részszakképzés megnevezése: Borász
 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -
 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 400-600

2 EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése
 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú 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: -
 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A részszakképzéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A részszakképzéssel 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 részszakképzés munkaterületének rövid leírása:

A borász feladata a mezőgazdaság területén a szőlőültetvények alapfeladatainak ismerete, végzése. Az élelmiszeriparon belül a borászati feladatok teljes vertikumának ismerete, végzése kiegészítve a minőségbiztosítással, alap marketing és borturizmusi ismeretekkel, valamint a pezsgő és csemegeborok, borkülönlegességek gyártási fázisának elsajátításával.

A részszakképzéssel 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,

Hatályos: 2016.08.28-tól

- a szakmai feladatokhoz szükséges gépészeti ismeretekkel rendelkezni,
- elvégezni a szakmai adminisztrációt,
- tisztában lenni a környezet- és munkavédelmi feladatokkal,
- rendelkezni a bor forgalmazásához, a borturizmushoz és a bormarketing végzéséhez szükséges alapismeretekkel,
- egyéb italkészítési ismereteknek is a birtokában lenni.

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.	34 541 06	Szőlész-borász	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10944-12	Borászati gyakorlat
4.4.	10943-12	Borászati szakmai gépek
4.5.	10906-12	Borászati technológia
4.6.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése
4.7.	10948-12	Szőlész-borász alapmérések, vizsgálatok

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.

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 részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10944-12	Borászati gyakorlat	gyakorlati
5.2.4.	10943-12	Borászati szakmai gépek	írásbeli, szóbeli
5.2.5.	10906-12	Borászati technológia	írásbeli, szóbeli
5.2.6.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	írásbeli, szóbeli
5.2.7.	10948-12	Szőlész-borász alapmérések, vizsgálatok	gyakorlati

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: 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: 60%

Hatályos: 2016.08.28-tól

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

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: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

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: 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:

A részszakképesítéssel 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.	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