

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	Részszzakképesítés		
		Azonosítószám:	33 621 01 0100 21 01
		Megnevezés:	Pincemunkás
3.2	Szakképesítés-elágazások	Nincsenek	
3.3	Szakképesítés-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, 5123, 6115

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés/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: tízedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség,

vagy

a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú 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%

[Az elmélet/gyakorlat arány a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a szakmai képzésre vonatkozik.]

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

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS 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

SZAKKÉPESÍTÉS-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. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

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

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

SZAKKÉPESÍTÉS-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. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: –

Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 40%

4. Gyakorlat aránya: 60%

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

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III.

MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
7222	Bor- és pezsgőgyártó
5123	Felszolgáló, vendéglátó-ipari eladó (pl. pincér, bárpincér)
6115	Szőlőtermesztő

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

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
54 541 01	Élelmiszeripari technikus
33 541 02 0000 00 00	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó
31 622 01 0010 31 03	Szőlőtermesztő

IV.

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0509-06 A munkakezdés feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Felveszi a tevékenységéhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést

Átvesszi 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 fertőtlenítőszeres
 - C Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módok
- A szint megjelölésével a szakmai készségek:
- 3 Információforrások kezelése
 - 4 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

Átvesszi 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 Gépkezelés
- 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:

Segítőkézség

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 beszédkészség

3 Labortechnikai eszközök használata

4 Elemi számolási készség

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:

3130-10 Borászati műveletek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Szőlőzúrást, bogyózást végez

Igényt szerint adalékanyagot ad

Fehérbor szőlőt erjeszt

Kékszőlőt héjon erjeszt

Illatos szőlőt héjon áztat

Lényerést végez

Cefrét présel

Mustot elválaszt, kezel, javít

Mustot erjeszt

Bort kezel

Bort érlel

Palackozást végez

Üzemelteti a gépeket, berendezéseket

Részt vesz a minőségbiztosítási rendszer működtetésében

Hatósági előírásokat betart

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Borászati gépek, berendezések

B Borkezelések elvégzése

B Egyszerű pinceműveletek elvégzése

B Hordók és tárolótartályok kezelése

B Mikroorganizmusok káros és hasznos tevékenysége

B Palackozás elvégzése

B Pincék és borászati üzemek tisztántartása, karbantartása

C Hatósági előírások betartása

C Tisztító műveletek és berendezések

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

3 Információforrások kezelése

3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

3 Mennyiségérzék

3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4 Borászati eszközök használata

4 Borászati gépek, berendezések üzemeltetése

4 Tárolás eszközeinek használata

Személyes kompetenciák:

Döntésképeség

Önállóság

Precizitás

Megbízhatóság

Társas kompetenciák:

Irányíthatóság

Konfliktusmegoldó készség

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés

Áttekintő képesség
Hibakeresés
Környezettudatosság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3131-10 Pincészet üzemeltetése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Borászati dokumentációt végez
Borkezelési hibákat, borbetegséget észlel, javít
Borkülönlegességeket készít
Bort bírál
Bort stabilizál
Borturizmushoz feltételeket biztosít
Hatósági előírásokat betart, betartat
Pezsgőt készít
Szőlőt mennyiségileg, minőségileg átvesz
Szüreti- feldolgozási tervet készít
Terméket értékesít
Üzemelteti a gépeket, berendezéseket
Vizsgabort készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:
A Borászati technológiai ismeretek
A Borfajták ismerete
A Borszőlőfajták minőségét meghatározó tényezők
A Bortörvény, EU szabályozás
A Mikroorganizmusok káros és hasznos tevékenysége
A Szakmai számítások
B Bírálati pontrendszer ismerete
B Borászati eszközök, gépek, berendezések
B Borszőlőfajták ismerete
B Borvidékek ismerete, történetük
B Előírt dokumentumok vezetése
B Minőségbiztosítási rendszer
C Hatósági előírások betartása, betartatása
C Turisztikai alapismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

3 Információforrások kezelése
3 Olvasott szakmai szöveg megértése
3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
4 Borászati eszközök használata
4 Borászati gépek, berendezések üzemeltetése
4 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Döntésképesség
Felelősségtudat
Ízérezékelés
Önállóság
Pontosság
Szaglás

Társas kompetenciák:

Határozottság
Kapcsolatteremtő készség
Segítőkészség

Számítási készség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség
Helyzetfelismerés
Ismeretek helyénvaló alkalmazása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0581-06 Bormarketing

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Bor és étel harmonizációját ajánlja
Borturizmust, borutakat szervez
Ételek ízét és borok ízét értékeli
Feladatnak megfelelően előkészítési és terítési műveleteket végez
Italkínálatot összeállít
Italok éttermi kezelését biztosítja
Italsort ajánl egy adott menüsorhoz
Italt felszolgál

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek
B Borfajták ismerete, borvidékek - történelmük
B Ételismeret
B Felszolgálási ismeretek
B Marketing ismeretek
B Szervezési ismeretek

A szint megjelölésével a szakmai készségek

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

Személyes kompetenciák:

Közérthetőség
Rendszerező képesség
Rugalmasság

Társas kompetenciák:

Udvariasság

Módszerkompetenciák:

Rendszerben való gondolkodás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2229-06 Szőlőtermesztés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Szőlő telepítését végzi
Elvégzi/elvégezteti/ellenőrzi a szőlőültetvény létesítésének előkészítő munkálatait
Szőlőfajtát választ

Szőlőművelési módot meghatároz
Szőlő szaporítóanyagot előállít, előkészít, szaporítóanyagot ültet
Támberendezést, kerítést létesít, fenntart a szőlőültetvényben
Szőlő gondozását végzi
Szőlőültetvényt metsz
Törzset alakít a szőlőben
Zöldmunkákat végez a szőlőültetvényben
Hajtásokat kötöz a szőlőültetvényben
Talajt művel, tápanyag-utánpótlást végez a szőlőültetvényben
Növényvédelmi munkát végez a szőlőültetvényben
Meghatározza a szüret időpontját, szőlőminősítést végez
Szőlőt betakarít
Csemegeszőlőt manipulál, csomagol, szállít, betárol
Szőlőt feldolgozóba szállít
Üzemelteti, használja, karbantartja a szőlőtermesztésben használatos gépeket, eszközöket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

A Szőlőfajták felismerése

B A szőlőtermesztésben előforduló erő- és munkagépek, eszközök, anyagok, épületek, építmények

B Borszőlő termesztése

B Csemegeszőlő termesztése

B Éghajlatigény

B Szőlőmorfológia

B Talajigény

C Szőlőfajták

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

3 Elemi számolási készség

3 Információforrások kezelése

3 Mennyiségérzék

3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban

4 Olvasott szakmai szöveg megértése

4 Szakmai nyelvű beszéd-készség

4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Állóképesség

Döntésképesség

Felelősségtudat

Kézügyesség

Kockázatvállalás

Megbízhatóság

Pontosság

Szervezőkészség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség

Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Áttekintő képesség

Gyakorlatias feladatértelmezés

Információgyűjtés

Ismeretek helyénvaló alkalmazása

Kontroll (ellenőrző képesség)

Körültekintés, elővigyázatosság
Lényegfelismerés (lényeglátás)
Módszeres munkavégzés
Tervezési képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3132-10 Vincellér feladatai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

A tevékenységéhez biztosítja a szükséges vállalkozási (anyagi és tárgyi) feltételeket

Egyszerű árajánlatot készít

Elvégzi egyéni vállalkozás egyszerű indítási, működtetési feladatait

Hirdeti, ajánlja a tevékenységét, tájékoztatást ad

Kapcsolatot tart az ügyfelekkel

Közreműködik kisebb társas vállalkozás működtetésében

Reklamációt intéz

Számlát állít ki az elvégzett munkáról

Tájékozódik a piaci igényekről

Tevékenységi körének alakításával rugalmasan alkalmazkodik a technológiai változásokhoz

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

C Számlázás

D A vállalkozási ügymenethez szükséges könyvelési, adózási, pénzügyi ismeretek

D Alapszintű munkajog (munkaadó, munkavállaló)

D Vállalkozásokról szóló jogszabályok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

1 Elemi szintű számítógép-használat

2 Információforrások kezelése

3 Elemi számolási készség

3 Kézírás

Személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Rugalmasság

Társas kompetenciák:

Interperszonális rugalmasság

Módszerkompetenciák:

Helyzetfelismerés

Nyitott 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
3130-10	Borászati műveletek
3131-10	Pincészet üzemeltetése

A 33 621 01 0100 21 01 azonosító számú, Pincemunkás megnevezésű részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése

0509-06	A munkakezdés feladatai
3130-10	Borászati műveletek

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 megnevezésű ráépülés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
2229-06	Szőlőtermesztés
3132-10	Vincellér feladatai

V.

VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

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

50 liter vizsgabor készítése ellenőrzött körülmények között

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 csíráatlanítás elvégzése 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:

Technológiai/termelési számítások elvégzése.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

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

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 75%

2. feladat 25%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3130-10 Borászati műveletek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Egyszerű pincemunkák, iskolázó borászati műveletek végzése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Szőlőfeldolgozás, must és bor kezelése, palackozása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

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

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 60%

2. feladat 40%

5. vizsgarész

3131-10 Pincészet üzemeltetése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Hatósági dokumentáció kitöltése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Különböző borfajták készítésének technológiai, borvidékek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

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

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Borhibák, -betegségek felismerése, borbírálat

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A hozzárendelt 4. vizsgafeladat:

Saját vizsgabor bemutatása, bírálata

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartalma: 15 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 20%

2. feladat 25%

3. feladat 40%

4. feladat 15%

6. 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: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 50%

2. feladat 50%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

2229-06 Szőlőtermesztés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Szőlőtermesztési feladat, a szőlőtermesztésben használatos gépek működtetése és karbantartása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartama: 40 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Szőlő növényi részek, fajták, anyagok, eszközök, gépek, gépelemek felismerése (20 db)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: gyakorlati

Időtartam: 20 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

A szőlő termesztésének ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: szóbeli

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

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%

2. feladat 20%

3. feladat 40%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

3132-10 Vincellér feladatai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Vállalkozás indítása, működtetése, dokumentálása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: írásbeli

Időtartama: 30 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

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: 30

5. vizsgarész: 50

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

1. vizsgarész: 10

4. vizsgarész: 90

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

6. vizsgarész: 100

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

7. vizsgarész: 80

8. 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 megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

2. vizsgarész: 10

3. vizsgarész: 10

5. vizsgarész: 80

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)	Vincellér
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
Kénező berendezés	X	X		X
Szeperatorok	X	X		X
Szűrőberendezések	X	X		X
Hőkezelő berendezések	X	X		X
Szőlőápolás kéziszerszámai, kisgépei	X			
Fémipari kéziszerszámok, kisgépek	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	

VII.

EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 140 óra, 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 80 óra a második tanévet követően 120 óra.

”