

KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK

SZŐLÉSZ-BORÁSZ SZAKMA

1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.2 A szakma megnevezése: Szőlész-borász
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 0721 05 14
- 1.4 A szakma szakmairányai: -
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Szőlőfeldolgozó
Pincemunkás
- 1.9 Szakmai oktatás (ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás együttes) foglalkozásainak száma (egybefüggő szakmai gyakorlat nélkül):
 - 1.9.1 Tanulói jogviszonyban: 3 éves szakképző iskolai oktatásban legalább 2100 óra megtartott foglalkozás (közismereti tartalom nélkül), 2 éves kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben legalább 2100 óra megtartott foglalkozás.
 - 1.9.2 Felnőttképzési jogviszonyban: az 1.9.1 pont alapján az adott iskola szakmai programjában felnőttképzési jogviszonyban folyó oktatásra meghatározott foglalkozásszám, amelynek 1/4-e kötelezően ágazati alapoktatásra fordítandó.
- 1.10 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra, Technikumi oktatásban: -, Kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben: 160 óra

A szakmai oktatás teljes időtartama tanulói és felnőttképzési jogviszonyban egyaránt az 1.9 és 1.10 pontok alatti oktatási idők összege.

2. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Szőlőtelepítési és szőlőápolási munkákat végez, szőlőt metsz. A legfontosabb Kárpát-medencei és világfajták ismeretében nyomon követi a szőlő érési folyamatait, felkészül a szüretre. A leszüretelt termést a meghatározott technológiai céloknak megfelelően feldolgozza, előkészíti az erjesztésre, erjeszt. Fehér-, rozé, siller, vörösbort készít. A kiejedt újbort kezeli, érleli. Az elkészült bort a piaci igényeknek megfelelő formában palackozza. Kezeli és működteti a szőlészeti és borászati műveletekhez tartozó gépeket és berendezéseket. A szőlőtermesztési és a borászati technológia során laboratóriumi alapvizsgálatokat végez. A borászati tudással borkóstolót, borbemutatót tart. Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka-és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával végzi. Borászati vállalkozást indít, működtet, termékeket értékesít. Ismeri és alkalmazza a jövedéki termékekre vonatkozó törvényi előírásokat és kötelezettségeket. Ellátja a technológiai folyamatokhoz kapcsolódó adminisztrációt, HACCP dokumentumokat, e-pincekönyvet vezet.

3. A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Szőlész-borász	6114	Szőlő-, gyümölcsstermesztő

4. A szakképzésbe történő belépés feltételei

4.1 Iskolai előképzettség:

Alapfokú iskolai végzettség

4.2 Alkalmassági követelmények

4.2.1 Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat a szakirányú oktatás megkezdése előtt: nem szükséges

5. A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

5.1 Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- alapvető fizikai mennyiségeket mérő eszközök (hossz-, tömeg-, térfogat-, hő-, sűrűségmérő eszközök)
- alapvető általános gépelemek
- alapvető élelmiszeripari gépek (nyersanyagtárolók, osztályozó-, tisztító-, aprító-, keverő-, töltő-, csomagoló-, termikus gépek)
- munkavédelmi eszközök

5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- A szőlőműveléshez szükséges erő- és munkagépek
- A szőlőművelés kézi és gépi eszközei
- Szőlőfeldolgozás eszközei, gépei (bogyózó, zúzó, prés, szüretelőláda, mérleg, habosítók)
- Fejtőgépek, vezetékek, szerelvények
- Erjesztéshez szükséges berendezések, gépek, tartályok, hűtőrendszer
- Borkezelés eszközei (pl. tartályok, hordók)
- Pezsgőkészítés eszközei, berendezései (pl. rázóállvány, szaturáló)
- Borminősítés eszközei (borbíráló poharak)
- Palackozás gépei, eszközei (automata gépsor: öblítő, töltő, záró, címkéző; kézi töltő, záró, címkéző)
- Szűrőgépek, hőcserélők
- Egyéni védőeszközök
- Laboratórium: Szakmához kötődő speciális mérőeszközök, ipari mérőműszerek használatához és egyszerű mérések elvégzésére alkalmas mérőberendezések
- Szőlőültetvény vagy szőlőnövény

6. Kimeneti követelmények

6.1 Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása

Az alapoktatás olyan általános és széleskörű tudás és képesség megszerzését biztosítja, ami szükséges és hasznos minden élelmiszeripari ágazati szakmában betöltött munkakör esetén. Az alapoktatás végén a tanulók rálátanak az élelmiszeripari ágazat minden fontos részterületére, ezért megalapozott döntést hozhatnak a szakma kiválasztásánál. Irányítással élelmiszer-feldolgozási alpműveleteket végez: tárol, osztályoz, tisztít, aprít, kever, termikus műveletek végez (hűt, fagyaszt, főz, süt), csomagol. Felismeri és csoportosítja az élelmiszeripar nyersanyagait, azonosítja, hogy mely iparágak használják fel azokat. Rendelkezik az élelmiszer-előállításához szükséges műszaki alapismeretekkel: felismeri az élelmiszeriparban használatos szerkezeti anyagokat (fémek és nemfémek), 3D makett alapján vetületi ábrát készít geometriai alapelemekről (téglatest, henger, kúp), felismeri az alapvető gépelemeket (kötő gépelemek, hajtáslemek). Laboratóriumi alpműveleteket végez (tömegmérés, térfogatmérés, oldatkészítés, sűrűségmérés). Ágazathoz kapcsolódó alapszámításokat végez (százalék, aránypár). Ismeri és betartja a munkahelyi tűz-, munka-, baleset- és környezetvédelmi szabályokat. Ismeri és betartja a személyi- és az élelmiszer-előállítás higiéniai követelményeit.

6.2 Ágazati alapoktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	
1	Csoportokba rendezi az élelmiszeripari nyersanyagokat.	Alapszinten ismeri az élelmiszeripar növényi és állati eredetű nyersanyagait.	A munkavégzése során törekszik a pontosságra, szakszerűségre. Ellátja a munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi feladatokat.	Irányítás mellett végzi munkáját. Magára nézve kötelezőnek tartja a munka-, tűzvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi előírásokat.	
2	Munkáját a munka-, tűzvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályok betartásával végzi.	Alapszinten ismeri a munka-, tűzvédelmi-, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.			
3	Élelmiszeripari alpműveleteket végez.	Alapszinten ismeri a tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, csomagolás, hőkezelés műveleteit.			
4	Kiválasztja az élelmiszeripari munkavégzéshez szükséges szerkezeti anyagokat.	Ismeri az alapvető szerkezeti anyagokat (fémek, nemfémek).			
5	Kiválasztja az alapvető kötő gépelemeket.	Ismeri a csavarokat, ékeket, reteszeket, szegecseket.			
6	Alapvető ágazati méréseket végez.	Ismeri a tömeg, hosszúság, térfogat, hőmérséklet, sűrűség fogalmát, mértékegységeit, mérésének módját és mérőeszközeit.			Felelősséget vállal saját munkájáért.
7	Egyszerű mértani makettekről vetületi ábrát készít.	Alapszinten ismeri a műszaki ábrázolást.			

8	Az élelmiszeripari termékek előállításához szükséges eszközöket, anyagokat kiválasztja, előkészíti.	Alapszinten ismeri a termékek előállításához szükséges anyagokat, eszközöket.		
---	---	---	--	--

6.3 Szakirányú oktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	A szőlőültetvényben tápanyag-utánpótlást végez.	Ismeri a talajművelés feladatait, a tápanyag-utánpótlás módjait, az adagolás ütemezését, és megérti a tápanyagok egymásra gyakorolt hatását.	Elkötelezett a minőségorientált és környezettudatos szőlőtermesztés mellett. Nyitott a szőlőtermesztésben megjelenő korszerű technológiák alkalmazása irányába. Törekszik a minél kisebb környezeti terhelést jelentő fenntartható szőlőtermesztés megvalósítására. Törekszik arra, hogy tájékozott legyen az egyes technológiák és eszközök hatékonyságának jellemzőiről, energiafogyasztásukról, környezeti hatásukról.	Munkahelyi vezetőjének utasítása alapján végzi munkáját, melynek minőségéért felelősséget vállal.
2	Szőlőültetvényt létesít.	Ismeri a szőlőtelepítés műveleteit, a támrendszer létesítésének alapjait. Tisztában van a különböző támrendszerek előnyeivel, hátrányaival. Ismeri a szőlőszaporítás módjait. Ismeri a telepítési terv alapszámításait (tőke/ha) és a telepítés lépéseit. Ismeri a konvencionális (AKG), bio-, biodinamikus gazdálkodás alapjait.	Fontosnak tartja ezen jellemzők ismeretét, javaslatot tud tenni az alternatívák közötti választásra.	
3	Elvégzi a szőlőápolás alapfeladatait.	Azonosítja a szőlőnövényszerveit, tisztában van feladatukkal. Ismeri a szőlővegetációs fázisait. Ismeri a szőlő éves munkáit, a metszés alapjait. Ismeri a leggyakoribb kárpatmedencei és világfajtákat.	Törekszik a szakszerű munkára, mert a szőlőápolás, a metszés az alapja a jó minőségű szőlőnek. Ennek érdekében hajlandó folyamatosan továbbképezni magát.	Munkáját vezetői útmutatás alapján gyakorolja be, majd önállóan végzi.
4	Megkülönbözteti az egészséges és beteg növényi részeket.	Ismeri a növényvédelem alapjait: felismeri az alapvető	Figyelemmel kíséri a szőlőültetvény fejlődését, tudatában van	A növényvédelmi munkákat utasítás alapján végzi.

		betegségeket és kártevőket, kezelésüket. Egy növényvédelmi szer bekeverése, kijuttatása érdekében alapszinten ismeri a kapcsolódó számításokat (százalék, koncentrációsámítás).	a prevenció fontosságának.	
5	A szüretet megelőzően nyomon követi a szőlőfajták érését, különböző módszerekkel megbecsüli a várható termés mennyiségét.	Ismeri a szőlőfajták érettségét nyomon követő módszereket és műszereket. Meg tudja állapítani a szüret időpontját. Ismeri a termésbecslés módszereit. Felsorolja a szüreti terv lépéseit. Ismeri a takarítás, tisztítás, fertőtlenítés szabályait és a vegyszerek szakszerű használatát.	Figyelemmel kíséri a szőlő érési folyamatát. Törekszik a feladatok pontos elvégzésére és dokumentációjára.	Önállóan képes elvégezni a méréseket és a termésbecslést. Adatrögzítéssel kapcsolatban előnyben részesíti az IKT eszközöket.
6	A szüreti terv alapján előkészíti a szőlőfeldolgozó gépeket, eszközöket, anyagokat a szüretre, szüretel.	Részletesen ismeri a szüretet megelőző időszakban elvégzendő előkészítő műveleteket, feladatokat. Ismeri a kézi, gépi szüret előnyeit, hátrányait, eszközeit és gépeit.	Törekszik a szőlőfeldolgozó gépeinek, eszközeinek szakszerű előkészítésére. Minőségorientált munkát végez a szüret során, és belátja, hogy ez a munkafázis kihat a bor minőségére is.	A szüretet előkészítő tevékenységek során képes az önellenőrzésre. Felelősséget vállal a munkálatok minőségéért és a higiéniai követelmények betartásáért.
7	Elvégzi a szőlő mennyiségi-, minőségi átvételét, fogadja a szőlőt.	Ismeri a szőlőátvétel szempontjait, berendezéseit, módjait.	Törekszik a pontosságra és a szakszerű szőlőátvétellel.	Felelősséget vállal a mérések pontosságáért és az adminisztráció hitelességéért.
8	A technológiai célnak megfelelően feldolgozza a szőlőt, kezeli a cefrét, kezeli a mustot és előkészíti az erjesztésre. Előkészíti és beadagolja a feldolgozás során alkalmazott segédanyagokat. Kezeli a feldolgozó gépeit, berendezéseit.	Alkalmazói szinten ismeri a szőlőfeldolgozás gépeit, berendezéseit. Tisztában van a kémiai és mikrobiológiai veszélyekkel. Érti az alkalmazott segédanyagok (borászati enzimek, stabilizálók, derítő-, kénezőszer) felhasználásá-	Elkötelezett és körültekintő a szakterületén végzett munkája iránt, pontosan betartja a technológiai utasításokat. Törekszik a közösen végzett munka során a munkakapcsolatok együttműködésen alapuló kialakítására. Figyelemmel	Üzemméretétől függetlenül másokkal együttműködve, de akár önállóan dolgozik, szükség esetén beavatkozik. Önállóan kezeli a feldolgozó és az erjesztő rendszereinek működéséhez szükséges

		nak okait, alapszinten ismeri használatukat, adagolásukat.	kíséri a szőlőfeldolgozás folyamatát. Minőségorientált szemléletmóddal figyelemmel kíséri az erjesztést.	automatikát és szoftvereket. Munkáját a technológiai utasítások, a feldolgozógépek kezelési és karbantartási utasításában foglaltak és a munkavédelmi szabályok pontos követésével és maradéktalan betartásával végzi.
9	Fehér-, rozé-, siller- és vörösbort erjeszt.	Alapszinten ismeri a must, bor kémiai összetételét és az erjedés során lejátszódó alapvető folyamatokat. Alapszinten ismeri az erjedés lefolyásának dinamikáját. Ismeri a spontán erjesztés és a szelektált fajélesztős beoltás közötti különbséget, és tisztában van azok előnyeivel/hátrányaival. Tisztában van a fajélesztő használatával és a tápsóadagolás jelentőségével, módjaival. Felismeri az erjedési hibákat. Kezeli az erjesztés levezetéséhez szükséges gépeket, berendezéseket.		
10	Kezeli az újbort. Alkalmazza a bortisztítás módszereit: fejtőrendszer állít össze, bort fejt, próbaderítést végez, kiválasztja, kiméri és előkészíti a derítoszereket, deríti a bort. Kiszámolja a szükséges szűrőanyag mennyiségét, összeállítja és előkészíti a szűrőgépeket, és bort szűr.	Ismeri a különböző fejtési módok elvégzését, azok előnyeit, hátrányait. Kiszámolja az alapkénezéshez szükséges anyagmennyiséget. Alapszinten ismeri a borstabilizálás módjait. Ismeri a derítoszereket, azok szakszerű használatát, mennyiségük kiszámítását. A próbaderítés elvégzésével kiválasztja a szükséges mennyiséget. Alapszinten ismeri a szűrés elméletét, felsorolja a fontosabb szűrőgépcsoportokat. Ismeri a kovaföld-, a lap- és tangenciális szűrőgépek használatát.	Törekszik a derítoszerek gazdaságos használatára. Tudatosan, odafigyelve, a környezeti terhelést figyelembe véve végzi ezeket a tevékenységeket. Nyitott az új technológiák, derítoszerek, szűrési módok alkalmazására.	Munkáját vezetői utasítás alapján végzi. Ellenőrzi a fejtési, derítési, szűrési műveleteket. Képes az önellenőrzésre. Felelősséget vállal a derítoszerek felhasználásáért.

		Összeszereli a fejtrérendszert. Ismeri a fejtrgépek jellemzzeit és használatát.		
11	Kialakítja a borharmóniát. Elvégzi és kiértékeli a műveletekhez kapcsolódó próbavizsgálatokat. Bort organoleptikus módon kóstol, bírál.	Ismeri a borharmónia kialakításának módjait és jogi szabályozását (házasítás, beltartalmi értékek változtatása). Elvégzi az ide vonatkozó alapvető szakmai számításokat.	Kreatív, nyitott és kész a közös munkára. Csoportmunkában kooperatív hozzáállás jellemzi. Figyelemmel kíséri a bor fejlődését.	Vezetői útmutatás alapján, de önálló javaslatokat is megfogalmazva végzi a borharmónia kialakításával kapcsolatos tevékenységeket.
12	Technológiai céltól függően érleli a bort. Az érleléshez szükséges edényt szakszerűen tisztítja, kezeli. Technológiai döntésekhez és a bor érésének nyomon követéséhez mintát vesz.	Tisztában van a redukzív és oxidatív technológia jellemzőivel. Ismeri a fontosabb tárolóedények és különleges érlelési edények (pl. amfora, permeábilis műanyag tárolók) borminőségre gyakorolt hatásait, előnyeit, hátrányait. Ismeri a fahordók, saválló acéltartályok tisztításának, fertőtlenítésének módjait. Tud hordót csapolni, visszacsapolni. Darabban levő hordó esetén kiszámítja a hordóban levő bor mennyiségét.		
13	A kiválások megelőzése érdekében stabilizálja a bort. Felismeri a borhibákat és borbetegségeket, és kezeli azokat.	Ismeri a borban előforduló jellemző kiválásokat. Mikroszkópos vizsgálattal azonosítani tudja a főbb kiválásokat. Ismeri a borstabilizálás fizikai és kémiai módszereit, eszközeit, gépeit. Ismeri a borstabilizáló anyagok szakszerű használatát, mennyiségük kiszámítását, előkészítésüket és alkalmazásukat. Alapszinten	Szem előtt tartja a vevő igényeit. Törekszik a kiválásoktól mentes, stabil bor előállítására. Törekszik, hogy a borhibák, borbetegségek kialakulását elkerülje vagy kijavítsa.	Vezetői döntések alapján végzi a borstabilizáló műveleteket illetően. Kiválás, borhiba, borbetegség megjelenése esetén a vezetőnek jelzi azokat.

		ismeri a hideg- és melegkezelések elméleti hátterét és a hőcserélők működését. Azonosítja a fontosabb borhibákat, borbetegségeket, ismeri a javításukat, kikezelésüket.		
14	Előkészíti a bort a palackozáshoz.	Ismeri a borpalackozást megelőző műveleteket, azonosítani tudja a jogszabályban megengedett anyagokat, kezelőszereket.		Megfontolt döntést hoz, ha be kell avatkozni az előkészítő és palackozási folyamatokba. Önállóan kezeli a termeléshez szükséges szoftvereket. Felelősséget vállal elvégzett munkájáért. Címke készítésénél javaslatokat fogalmaz meg a kinézetre és a tartalomra vonatkozóan.
15	Különböző technikákkal palackoz. Elkészíti a bor és pezsgő címkéjét.	Átfogóan ismeri a különböző palackozási technikákhoz tartozó műveleteket és berendezéseket: kézi- és gépi töltést, a gyűjtőcsomagolás, egységgrakomány képzésének lehetőségeit, a tárolási feltételeket. Felismeri a palackozás során felmerülő kritikus pontokat. Behatóan ismeri a címkék kötelező tartalmi elemeit. Kikeresi a termék-leírásokban megfogalmazott egyéb elvárásokat.	Törekszik az előkészítő és palackozási műveletek minél gondosabb elvégzésére. Nyitott az új palackzárási technológiák felé. Tevékenységét proaktívan végzi. Kreatívan, esztétikusan megtervezi a címkét.	
16	Tokaji borkülönlegességet készít, vagy adott rendezvényen bemutatja azok sajátosságait.	Ismeri az aszúsodás során lezajló mikrobiológiai folyamatokat és kémiai változásokat. Ismeri a tokaji borkülönlegességek fogalmát, készítésük technológiáját és nehézségeit.	Értékként tekint a Világörökség részét képező borvidékre, hagyományaira, borkülönlegességeire. Elkötelezett a hírnév megtartásában és emelésében mind Magyarországon, mind külföldön.	Betartja a Tokaji termék-leírásban megfogalmazott szabályokat.
17	Pezsgőgyártáshoz töltőbort készít. Különböző technológiákkal pezsgőt és CO ₂ -ot tartalmazó bort gyárt.	Alapszinten ismeri az élesztő-, a tirázslikőr készítésének módját. Ismeri a pezsgő-alapborral kapcsolatos minőségi elvárásokat. Alap-	Vevőközpontú szemléletű, elkötelezett a minőségi pezsgő és CO ₂ -ot tartalmazó borok készítése iránt. Hajlandó az új megol-	Önállóan javaslatokat fogalmaz meg az alapbor házasításánál. Munkáját technikai utasítások és a munkavédelmi

		szinten ismeri a pezsgőkészítés jogi szabályozását. Ismeri a palackos érlelésű-, erjesztésű, tankpezsgő készítésének lépéseit.	dások megismerésére. Szem előtt tartja a jogszabályi kötelezettségeket.	szabályok betartásával önállóan vagy útmutatás alapján végzi.
18	A legfontosabb szőlő- és borfajtákra jellemző illatokat, ízjegyeket felismeri.	Illat- és ízminták alapján felismeri a jellemző illatokat, ízeket. Beazonosítja a jellemző borhibákat és borbetegségeket.	Motivált és törekszik saját érzékszerveinek fejlesztésére.	Receptúra alapján képes önállóan illatmintákat, oldatokat előállítani.
19	Borbírálatot, és borturisztikai alapismereteit felhasználva borbemutatót tart, borkóstolót tart. Jellemzi Magyarország borvidégeit és borrégióit.	Ismeri a borbírálat személyi és tárgyi feltételeit. Szakszerűen sorrendbe tudja állítani a bírálatra szánt borokat. Vendéglátási alapismeretekkel rendelkezik. Magabiztosan be tudja mutatni a kiválasztott borokat. Alapszinten ismeri az ételek-borok párosítását. Ismeri a magyar borvidékek és borrégiók szőlőtermesztési adottságait, legfontosabb szőlőfajtáit és hagyományait.	Elkötelezett a kulturált borfogyasztás népszerűsítése mellett. Borkóstolók és egyéb, borral kapcsolatos rendezvények során törekszik a minél szakszerűbb és élményt adó borbemutatók megtartására. Fontosnak tartja, hogy külföldi vendégeknek is alapszinten tájékoztatást tudjon adni. Nyitott a digitális marketing eszközök használata iránt. Értékként tekint a borvidékek hagyományaira.	Képes önálló javaslatokat is megfogalmazni borturisztikai eseményekkel, fejlesztésekkel kapcsolatban. Kreatívan részt vesz a borászat online térben való megjelenésében, a különböző közösségi médiákban való megjelenítésben. Önállóan képes egyszerűbb dokumentumokat, prezentációkat előállítani és megosztani.
20	Technológiai döntésekhez és a bor fejlődésének követése érdekében analitikai és érzékszervi vizsgálatokat végez a bor- és pezsgőkészítés folyamán.	Ismeri az alapszintű borvizsgálati módszereket, az egyszerű analitikai vizsgálatok kémiai hátterét. A mért értékeket összefüggéseiben kapcsolni tudja a technológiai feladatokhoz. Kezeli a vizsgálati szoftvereket.	Igényes önmagára és az általa elvégzett munkára. Törekszik a minél pontosabb munkavégzésre és dokumentációra. Nyitott a borászati analitikában megjelenő új analizáló berendezések felé.	Mérési eredményei alapján vezetői segítséggel dönt a lehetséges következményekről. A gépek használati útmutatóját önállóan vagy segítséggel idegen nyelven is képes értelmezni, a műszereket beüzemelni.
21	Szakszerűen kezeli a borászatban keletkezett melléktermékeket és hulladékokat.	Ismeri a borászati melléktermékekre vonatkozó jogszabályokat. Ismeri a kezelésükre vonatkozó	Törekszik a szelektív hulladékgyűjtésre, a keletkező hulladék mennyiségének csökkentésére.	Önállóan kezeli a keletkezett melléktermékeket és hulladékokat. Felelősséget vál-

		eljárásokat.	Belátja a környezetvédelem fontosságát, törekszik a környezetterhelés és az ökolábnyom minimalizálására. Érdeklődik a keletkezett melléktermékek (pl. szőlőmag, törköly, kocsány) felhasználása iránt.	lal a veszélyes hulladékok (vegyszerek, kékderítési alj) szakszerű kezeléséért.
22	Balesetmentesen kezeli, üzemelteti a szőlészeti munkákban és a borászati üzemben használatos alapvető eszközöket, gépeket, berendezéseket. Elvégzi a szükséges tisztítási és karbantartási feladatokat.	Alapvető gépészeti ismeretekkel rendelkezik.	Törekszik a biztonságos munkavégzésre és a higiénia minél nagyobb fokú betartására.	Egyszerűbb, begyakorlott karbantartási feladatokat önállóan végrehajt. Döntést hoz arról, hogy a beazonosított hiba önállóan javítható-e. Egyszerűbb használati utasítást segítséggel idegen nyelven is megért.
23	Borászati vállalkozást tervez.	Alapszinten ismeri a vállalkozás indításának módját, a vállalkozási formákat, a vállalkozás működőképességének legfontosabb feltételeit. Ismeri az elektronikus ügyintézés menetét.	Nyitott a vállalkozásokkal kapcsolatos új ismeretekre.	A lehetőségek ismeretében döntést hoz saját vállalkozása formájával kapcsolatban.
24	Higiéniai és minőségbiztosítási szabályokat alkalmaz a pincében és a borkészítés során.	Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségeket. Ismeri a borászatra vonatkozó Jó Higiéniai Gyakorlatot. Ismeri a minőségirányítással és élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos szabványrendszereket.	Belátja a HACCP rendszer alkalmazásának fontosságát. Szem előtt tartja a digitalizáció adta lehetőségeket.	Önállóan HACCP dokumentumokat vezet.

7. Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

7.1 Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapkutatásban való részvétele alapján bocsátható.

7.2 Írásbeli vizsga

7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Élelmiszeripari alapismeretek**

7.2.2 A vizsgatevékenység leírása

- Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése 50%
- Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek 50%

A feladatsornak legalább 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

- tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 20%)

7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

7.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 20%

7.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Értékelési útmutató alapján

7.2.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

7.2.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31 %-át elérte.

7.3 Gyakorlati vizsga

7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Élelmiszeripari ágazati alapgyakorlat**

7.3.2 A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység egy részből áll:

Komplex gyakorlati vizsgafeladat

A komplex vizsgafeladatnak alkalmasnak kell lennie az alábbi tanulási eredmények mérésére és értékelésére.

Élelmiszeripari alpműveletet végez, melynek során:

- anyagokat kiválaszt,
- a rendelkezésére bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet számol és mér,
- anyagokat, eszközöket előkészít,
- élelmiszeriparban használt anyagok egyes fizikai vagy kémiai tulajdonságait méri, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
- élelmiszeriparban használt munkadarabot, félkész- vagy készterméket állít elő, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
- meghatározott munkaműveleteket hajt végre.

A szakképző intézmény– saját lehetőségeinek figyelembevételével – a fenti tevékenységek közül legalább négyet tartalmazó tételsort állít össze.

- 7.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc
- 7.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 80%
- 7.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai és súlyozásuk:
- a megadott művelet szakszerű elvégzése 30%
 - a munkavégzéshez szükséges eszközök, gépek szakszerű használata 30%
 - a megadott műveleti sorrend betartása 10%
 - a mérés pontossága 10%
 - a munkavégzés esztétikája 10%
 - a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartása 10%

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 60%-át elérte.

7.4 Alapvizsgával betölthető munkakör FEOR száma

Ágazati alap- oktatás megne- vezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Alapvizsgával betölthető munka- kör(ök), tevékenységek
-	-	-	-

7.5 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

8.1 Szakma megnevezése: **Szőlész-borász**

8.2 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

8.2.1 A szakmai vizsga megkezdésének feltétele a portfólió elkészítése, valamint a vizsgaközpontnak történő leadása a szakmai vizsga megkezdése előtt legalább 10 nappal. A vizsgaközpont a portfólió leadására korábbi időpontot is meghatározhat.

8.2.2 Valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

8.2.3 Szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

Központi interaktív vizsga

8.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Szőlész-borász szakmai ismeret**

A központi interaktív vizsga a következő tanulási eredményeket méri az elvárt ismeretek mélysége szerint:

- Szőlőtermesztés és -ápolás alapismeretei: szőlőtelepítés, a szőlőnövény felépítése és vegetációs ciklusa, szőlőápolás alapjai, alapvető szőlőnövény betegségek és kártevők felismerése, borkészítési szempontból legfontosabb kárpát-medencei és világfajták jellemzése.
- Bor- és pezsgőgyártás technológiája: műveletei, azok céljai, feltételei, tokaji borkülönlegességek, borbírálat alapjai, kémiai és mikrobiológiai alapok, borturizmus, szakmai számítások, adminisztráció.
- Bor- és pezsgőgyártás, szőlőművelés és ápolás legfontosabb gépei, berendezései: feladatuk, működési elvük, kezelésük, illetve üzemeltetésük, tisztításuk és munkavédelmi előírásaik.

A feladatok között szerepelnie kell:

- igaz-hamis állítások eldöntése,
- feleletválasztás (egyszeres és többszörös),
- technológiai lépések helyes sorrendbe állítása,
- egymáshoz rendelés (párosítás),
- mondatkiegészítés (hiányos szöveg kiegészítése),
- csoportosítás,
- szakmai számítás,
- kép (termék és/vagy eszköz és/vagy alkatrész és/vagy táblázat és/vagy ábra és/vagy géprajz és/vagy folyamatábra felismerése és/vagy hiányos elemeinek kitöltése (nem az ábrán, rajzon, táblázatban, hanem az azokon található, hiányzó helyekre illeszkedő, különálló válaszlehetőségek megjelölésével).

Mindegyik feladattípus esetében az interaktív vizsgarendszer által előre megadott válaszlehetőségek közül kell kiválasztani a megfelelő válasz(ok)ot.

8.3.2 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc

8.3.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 15%

8.3.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az értékelés a központi interaktív vizsga összeállított javítási-értékelési útmutatója alapján történik.

A három tanulási egységből egybefüggő feladatsor készül, ahol a vizsgatevékenységen elérhető maximális pontszám az alábbiak szerint oszlik meg:

- Szőlőtermesztés és ápolás alapjai: 35%
- Bor- és pezsgőgyártás technológiája, borvidékek, borturizmus, borbírálat, kémiai és mikrobiológiai ismeretek, szakmai számítások, adminisztráció: 50%

- Bor- és pezséggyártás, szőlőművelés és -ápolás gépei, berendezései: 15%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

8.4 Projektfeladat

8.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Szőlész-borász projektfeladat**

8.4.2 A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység hat vizsgarészből áll:

1. Szakmai számítások (arányosan szőlészeti és borászati)

Szakmai számítások: borászati (kénezés, derítés, must cukortartalmának növelése, édesítés, savtartalom változtatása, házasítás) és szőlészeti (szőlőtelepítés, tápanyagszükséglet) szakmai számítások

2. Szőlészeti gyakorlati vizsgarész

Az alábbi területekből olyan gyakorlati feladatsort kell összeállítani, amely a feladat elvégzése mellett az összefüggések bemutatására is lehetőséget ad.

Területei:

- szőlő éves ápolási feladatai
- gépészeti karbantartás
- szaporítási feladat
- munkavédelem

3. Borászati gyakorlati vizsgarész

Az alábbi területekből olyan gyakorlati feladatsort kell összeállítani, amely a feladat elvégzése mellett az összefüggések bemutatására is lehetőséget ad.

Területei:

- egyszerű borkezelések (fejtés, kénezés, töltögetés)
- iskolázó borkezelések (házasítás, derítés, szűrés, hideg-, melegkezelés, stabilizálás kémiai szerekkel)
- javító borkezelések (édesítés, savtartalom szabályozása, szín javítása)
- palackozási technológia
- munkavédelem

4. Laboratóriumi gyakorlati vizsgarész

A vizsgázó a borászati technológiához kapcsolódó feladatok egyikét végzi el, értékeli és dokumentálja.

Területei:

- alapmérések, oldatkészítés és faktorozás
- K-piroszulfid hatóanyagtartalmának meghatározása
- technológiai próbasorozatok
- higiéniai feladatok és üledékvizsgálat

5. Vizsgabor, mint tényleges produktum bemutatása (a készítés dokumentációja a portfólió része) és érzékszervi eredményének értékelése

Időszak: a szakirányú oktatás utolsó évfolyama (önállóan készít vizsgabort, palackozza, megtervezi a jogszabályoknak megfelelő címkét)

6. Portfólió készítés és bemutatás

Portfólió tartalma, fejezetei:

- 1. Bemutatkozás:** a vizsgázó bemutatja önmagát (név, életkor, milyen intézményben milyen tanulmányokat folytat, megfogalmazza, hogy hol tart a szakma elsajátításában), az erősségeit, sajátos tulajdonságait, miben gondolja úgy, hogy fejlődnie kell, a tanult szakmájával kapcsolatos nézeteit, céljait, elvárásait és esetleges félelmeit.
- 2. Intézmény, duális munkahely bemutatása:** a borvidék jellemzése, borászati hagyományainak rövid bemutatása (pl. események, borút, pincefalu, borlovagrendek), az intézmény, duális munkahely bemutatása (szervezet, tevékenysége, személyi, tárgyi erőforrásai), szűkebb munkahely/munkakörnyezet jellemzői, felszereltsége, munkatársak.
- 3. Szakmai munkavégzés:** Milyen feladatokat végez a vizsgázó, milyen körülmények között, milyen eszközökkel, anyagokkal, kikkel együttműködve, mi jelentett újdonságot, mi volt nehéz vagy könnyű, milyen benyomásai, érzései voltak, milyen feladatokat végzett önállóan vagy szakmai irányítással, kapott-e visszajelzést a munkájára vonatkozóan a gyakorlatvezetőtől, a kollégáktól?
- 4. Szakmai kompetenciák fejlődése:** Milyen új ismereteket tanult, milyen kompetenciái fejlődtek és milyen tevékenységeken keresztül, milyen új szakkifejezéseket tanult, milyen élményekkel gyarapodott, mi az, ami nehézséget okoz vagy nem ért és mi ennek az oka, hogyan lehetne ezen változtatni; a tanultakat hogyan és milyen módon tudja alkalmazni pl. hazai környezetben, milyen produktumokat hozott létre, mi volt a legnagyobb sikerélmény, mi volt kudarcélmény és miért? A kitűzött célokat elérte-e, illetve milyen mértékben valósult meg a szakmai gyakorlat haszna? A leírtakat érdemes írásos és fotódokumentációval vagy más módon illusztrálni.
- 5. A szakmai munkavégzéshez közvetlenül nem kapcsolódó események:** pl. osztálykirándulások, tanulmányutak, kiállítások. Olyan tevékenységek, amelyek új ismeret, kompetencia forrása lehetnek. (Nem kötelező, de ajánlott része a portfóliónak)
- 6. Társas és személyes kompetenciák fejlődése:** A tanulási folyamat során bekövetkező, nem szakmai kompetenciák fejlődésének bemutatása. Pl. digitális, a kommunikációs, az együttműködési, probléma-megoldási stb. kompetenciák. (Nem kötelező, de ajánlott része a portfóliónak)
- 7. Vizsgabor készítésének dokumentációja** (analitikai és műveleti lap, borvidék, szőlő rövid bemutatása, a készítés alatt szerzett tapasztalatok, tanulságok, ismeretanyagok)
- 8. Elért eredményeim:** „Amire büszke vagyok.” (Nem kötelező, de ajánlott része a portfóliónak)
- 9. Összegzés (reflexió):** Az összegzés (reflexió) átfogó, összegző megállapításokat tartalmaz arra vonatkozóan, hogy a vizsgázó hogyan ítéli meg a szakemberré válásának folyamatát, kompetenciáinak fejlődését, melyek azok a területek, amelyek a képzés során a legjobban foglalkoztatták, a szakmájával kapcsolatban milyen jövőbeni elképzelései vannak, egyéb általa fontosnak tartott információk.

A portfólió formai követelményei:

- Szövegszerkesztővel írt dokumentumok: Times New Roman vagy Arial betűtípus, 12-es betűméret, másfeles sortávolság, sorkizárás, 2,5 cm-es margó, oldalszámozás. Formátuma: pdf
- A táblázatok, ábrák, fényképek, animációk, filmes elemek forrását jelölni kell.
- A dokumentumok készítéséhez felhasznált forrásokat (könyvek, folyóiratok, internetes források, egyéb források), a dokumentum végén az irodalmi hivatkozásokra vonatkozó szabályok szerint fel kell tüntetni.

A portfólió formája, hitelesítése, leadási határideje:

A portfólió elektronikus vagy írott formában készült dokumentáció, amelyet a szakképző intézmény által biztosított felületen, vagy egyéb, a szakképző intézmény által meghatározott módon tárol a vizsgázó. A dokumentumok valóságát a szakmai oktatást végző intézménynek hitelesíteni kell a vizsgát megelőzően.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő:

10-11. évfolyamon, kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés esetén az 1. évfolyamon, félévenként legalább egy, a szakmai munkához köthető dokumentum elkészítése szükséges, melyhez szorosan kapcsolódik a jelölt reflexiója, amelyben értékeli a munkáját, fejlődését, tapasztalatait.

A portfólió legfontosabb elemeit a vizsgázó a projektvizsgán egy rövid prezentációban mutatja be (PowerPoint, Prezi vagy egyéb prezentációkészítő programmal).

8.4.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250 perc

Ebből a portfólió bemutatása: maximum 10 perc

8.4.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 85%

8.4.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A vizsgatevékenység feladatrészei az alábbi arányban számítanak:

1. szakmai számítások vizsgarész:	5%
2. szőlészeti gyakorlati vizsgarész:	25%
3. borászati gyakorlati vizsgarész:	30%
4. laboratóriumi gyakorlati vizsgarész:	15%
5. Vizsgabor:	15%
6. Portfólió:	10%

A vizsgafeladatok értékelési szempontjai:

– **Szőlészeti, borászati, laboratóriumi gyakorlati vizsgarészenkénti értékelése pontozó lap segítségével (külön-külön):**

- pontos, szakszerű végrehajtás és/vagy technológiai folyamatok ismerete: 45%
- a munkamenet logikai megvalósítása, sorrendisége: 15%
- gépek, berendezések és/vagy eszközök biztonságos és rendeltetésszerű üzemeltetése: 15%
- szakmai számítás és értékelés: 15%
- dokumentálás igényessége, szakszerűsége, szakmai nyelvhasználat: 5%
- munka-, környezetvédelmi, higiéniai előírások betartása: 5%

– **A vizsgabor értékelési szempontjai:**

- Vizsgát megelőző érzékszervi bírálat (borbírálati gyakorlattal rendelkező, öt főből álló bizottság) OIV által javasolt 100 pontos bírálati módszer alapján: 60%
- Vizsgabor bemutatása szóban (palack, címke bemutatása, szervírozás, érzékszervi bemutatás): 10%
- Címke minősége: 30%, amiből 60% a jogszabályoknak megfelelő jelölés (értékelés: 1-10, a kötelező jelölés pontatlanságáért 1 pont levonás) és 40% az esztétika (a bort bíráló bizottság értékelésének (1-10 skálán) átlaga) - értékelési szempont: Mennyire tetszik a címke?)

A vizsgatevékenység 1., 2., 3., 4., 5. gyakorlati vizsgarészei akkor eredményesek, ha a vizsgázó az együttesen megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

– **A portfólió értékelésének szempontjai:**

- a közvetlenül a szakmához köthető dokumentumok mennyisége és mélysége, formai megvalósítása: 60%
- vizsgabor készítésének dokumentációja (analitikai és műveleti lap, borvidék, szőlő rövid bemutatása, a készítés alatt szerzett tapasztalatok, tanulságok, ismeretanyagok): 30%
- a vizsgázó tudását, teljesítményét, elért eredményeket, a tanulási folyamatot, kompetenciák fejlődésének bemutatását, attitűd tulajdonságokat bemutató dokumentumok alkalmassága a fejlődés jellemzésére (célnak megfelelés, logikusság, áttekinthetőség, változatosság.): 5%
- a portfólió nyelvi és formai gondossága: 5%
- A portfólió akkor fogadható el, ha tartalma alapján legalább 40 % -ra értékelhető.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

8.5 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

- Az interaktív vizsga ideje alatt rendszergazda jelenlétében biztosított legyen az online vizsga zavartalan lebonyolítása.
- A gyakorlati vizsga időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő személyzet, akik gépek/berendezések meghibásodása esetén képesek elhárítani a hibát, vagy helyettesítő gépet/berendezést tudnak biztosítani.

8.6 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Központi interaktív vizsgán:
 - számítógépes munkaállomás
 - internet-elérés
- Projektfeladat: Szőlészeti, borászati, laboratóriumi gyakorlati és a vizsgabor bírálati és értékelési vizsgarészéhez:
 - A szőlőművelés kézi és elektromos eszközei
 - Szőlőfeldolgozás eszközei, gépei (bogyózó, zúzó, prés, szüretelőláda, mérleg, habosítók)
 - Fejtőgépek, vezetékek, szerelvények
 - Erjesztéshez szükséges berendezések, gépek, tartályok, hűtőrendszer
 - Borkezelés és tárolás eszközei (pl. tartályok, hordók)
 - Pezsgőkészítés eszközei, berendezései (pl. rázóállvány, szaturáló)
 - Palackozás gépei, eszközei
 - Szűrőgépek, hőcserélők
 - Egyéni védőeszközök
 - Borbírálat tárgyi feltételei
 - Laboratórium: Szakmához kötődő speciális mérőeszközök, ipari mérőműszerek használatához és egyszerű mérések elvégzésére alkalmas mérőberendezések
 - Szőlőültetvény
 - Töltögetés mennyiségi összegzését tartalmazó táblázat
 - Borászati gépek használati utasítása
 - Laboratóriumi feladathoz kiadott munkamenet
- Projektfeladat: Portfólió bemutató részéhez:
 - projektor
 - számítógépes munkaállomás vagy laptop

- 8.7 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -
- 8.8 A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani:
Ágazati alapvizsga: 10%, Szakmai vizsga: 90%
- 8.9 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok
- Az interaktív vizsgán használható: olyan számítógép, amely nem alkalmas előre programozott adatok rögzítésére.
- A gyakorlati vizsgán használható: olyan számítógép, amely nem alkalmas előre programozott adatok rögzítésére, laboratóriumi munkanapló.
- 9. A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -**

10. Részsakma

10.1 Részsakma alapadatai

10.1.1 A részsakma megnevezése: **Szőlőfeldolgozó**

10.1.2 A részsakma órakerete: 280-420 óra

10.1.3 A részsakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

10.1.4 A részsakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

10.1.5 A részsakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 2

10.2 A részsakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Irányítás mellett részt vesz a szüret lebonyolításában. Munkájával segíti a szakképzett dolgozókat. Szüretelőládát mos, elhelyezi a ládákat a szőlősorok között, részt vesz a szőlő beszállításában, kiüríti a ládákból a szőlőt. Szőlőfeldolgozás során segít a gépek, berendezések kezelésénél, műszaki karbantartásánál. Bogyózás után kihordja a kocsányt. Kezeli a fejtőgépeket. Mustot fokol. Az erjedési hőmérsékletek kézi dokumentációját végzi. Tisztít, takarít, fertőtleníti, betartja a higiéniai fegyelmet, amely nagyon fontos tényező a leendő bor minősége szempontjából. Munkája során hozzájárul a szüret zavartalan lebonyolításához. Begyakorlás után önállóan végzi részfeladatait.

10.3 A részsakma legjellemzőbb FEOR száma

Részsakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Részsakmával betölthető munkakörök
Szőlőfeldolgozó	7115	Borász és egyéb szeszesitalgyártó, szikvízkészítő	Must-, szőlő- és borátvevő Borfejtő

10.4 A szakképzésbe történő belépés feltételei

10.4.1 Iskolai előképzettség: alapkülső iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése

10.4.2 Alkalmassági követelmények

10.4.2.1 Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

10.4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

10.5 Eszközjegyzék a részsakmákra

- Általános laboratóriumi eszközök, mustfokolás eszközei
- Üzemi higiénia betartásához szükséges eszközök (nagynyomású habosító), vegyszerek
- Szüreteléshez szükséges ládák és egyéb eszközök
- Szőlőfeldolgozás gépei (bogyózó-zúzó, sajtoló)
- Pincei eszközök: fejtőgépek, szivattyúk, fejtővezetékek
- Tartályok, hordók, egyéb bortároló eszközök

10.6 Részszakma szakmai kimeneti követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Előkészíti a szüretet.	Ismeri a szüretet megelőző tevékenységeket.	Törekszik az üzemi és a személyi higiénia minél szigorúbb betartására. Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Szabálykövetően, precízen végzi munkáját. Elkötelezett munkakörnyezetére és tudatosan rendben tartja azt. Törekszik arra, hogy tájékozott legyen az egyes technológiák és eszközök hatékonyságának jellemzőiről, energiafogyasztásukról, környezeti hatásukról. Fontosnak tartja ezen jellemzők ismeretét, javaslatot tud tenni az alternatívák közötti választásra.	Vezetői utasítás és irányítás mellett gyakorolja be feladatait. Vezetői döntés után munkáját önállóan vagy másokkal együttműködve végzi.
2	A szüret során használt eszközöket tisztítja, takarítja.	Ismeri a higiénia fogalmát. Tisztában van a szüret során lehetséges kémiai, fizikai, kémiai és mikrobiológiai kockázatokkal. Ismeri a tisztító-, fertőtlenítőszeres munkavédelmi előírásait.		
3	Fejtéshez szükséges gépeket, eszközöket kezel.	Ismeri a fejtés műveletét. Ismeri a fejtőrendszer részeit.	Ellátja a munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi feladatokat.	
4	Elvégzi a szőlő mennyiségi, minőségi átvételét.	Ismeri az átvétel szabályait. Ismeri a mustfokolás lépéseit.	Törekszik a pontos mérésre és az igényes dokumentációra, mert belátja, hogy az elszámolás alapját képezik ezek a mérések.	Felelősséget vállal a mérések pontosságáért és az adminisztráció hitelességéért.
5	A technológiai célnak megfelelően feldolgozza a szőlőt, kezeli a cefrét, kezeli a mustot és előkészíti az erjesztésre. Nyomon követi az erjedés menetét.	Tisztában van a szőlőfeldolgozás lépéseivel. Tisztában van a fizikai, kémiai és mikrobiológiai veszélyekkel. Érti az alkalmazott segédanyagok (borászati en-	Minőségorientált szemlélettel elkötelezett a feldolgozás minél pontosabb, jobb elvégzésére, és az erjesztés figyelemmel kísérésére. Fogékony az új technológiai	Rendszeres vezetői irányítás mellett, de önállóan felelősséget vállal a feladatköréhez kapcsolódó gépek, berendezések higiéniai állapotáért, az erjesztési hőmér-

		zimek, derítősze- rek, kénezőszerek) felhasználásának okait, alapszinten ismeri használatu- kat, adagolásukat. Ismeri az alkoholo- s erjedés fő fo- lyamatát, az erje- dés dinamikáját.	megoldások iránt. Törekszik arra, hogy rendszeres önképzéssel és továbbképzéssel borászati ismerete- inek fejlődését elősegítse.	séklet dokumentá- ciójáért és az erje- dési dinamika nyomon követésé- ért.
6	Balesetmentesen ke- zeli, üzemelteti a szőlő- feldolgozásban használatos alapvető eszközöket, gépeket, berendezéseket. El- végzi a szükséges tisztítási, karbantartási feladatokat.	Alapvető gépészeti ismeretekkel ren- delkezik. Alapszin- ten ismeri a szőlő- feldolgozó beren- dezések felépítését, működési elvét, kezelését és biz- tonságtechnikai előírásait.	Törekszik a rábí- zott borászati gé- pek/ berendezések üzemeltetése során a kockázati ténye- zők csökkentésére, az üzemképesség fenntartására.	Rendszeres vezetői irányítás mellett, de önállóan kezeli, tisztítja, fertőtleníti a gépeket, beren- dezéseket, kisebb karbantartási mun- kákat végez.

10.7 A részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

10.7.1 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: a részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

10.7.2 Projektfeladat

10.7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Szőlőfeldolgozás projektfeladat**

10.7.2.2 A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgázó számára olyan gyakorlati feladatsort kell összeállítani, amely lehetővé teszi annak értékelését, hogy az elvárható munkafolyamatot összefüggésében pontosan és szakszerűen végre tudja-e hajtani.

1. vizsgarész: Mustfokolás elvégzése, értékelése és dokumentálása
2. vizsgarész területei:
 - Szőlőfeldolgozó gépsor folyamatszerű összeállítása; berendezések részeinek megnevezése, feladataik ismerete
 - Tisztítás, nagynyomású habosító használata
 - Fejtőgép szerelés, körfejtés kialakítása
 - Fejtőtömlők fertőtlenítése körfejtéssel, tömlők tárolási feltételeinek ismerete
 - Szőlőláda mosása, csepegtetése, rakatolás

10.7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

10.7.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100%

10.7.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- a műveletek sorrendjének betartása (20%)
- a műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (45%)
- a gépek, berendezések működtetése (25%)
- mustfokolás szakszerű végrehajtása, várható alkoholtartalom kikeresése táblázatból vagy kiszámolása, értékelése, dokumentálása (5%)
- a munka- környezetvédelmi, higiéniai előírások betartása (5%)

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

10.8 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A projektfeladat időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő személyzet, akik gépek/berendezések meghibásodása esetén képesek elhárítani a hibát, vagy helyettesítő gépet/berendezést tudnak biztosítani.

10.9 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- általános laboratóriumi eszközök, mustfokolás eszközei
- üzemi higiénia betartásához szükséges eszközök (nagynyomású habosító), vegyszerek
- szüreteléshez szükséges ládák és egyéb eszközök
- szőlőfeldolgozás gépei (bogyózó-zúzó, sajtoló)
- pincei eszközök: fejtőgépek, szivattyúk
- tartályok, fahordók
- munkabiztonsági eszközök, egyéni védőeszközök, felszerelések
- borászati gépek használati utasítása
- laboratóriumi munkamenet és mustfok, várható alkoholtartalom összefüggését tartalmazó táblázat

10.10 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

10.11 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: a vizsgán használható

- olyan számológép, amely nem alkalmas előre programozott adatok rögzítésére,
- laboratóriumi munkanapló.

11. Részsakma

11.1 Részsakma alapadatai

11.1.1 A részsakma megnevezése: **Pincemunkás**

11.1.2 A részsakma órakerete: 280-420 óra

11.1.3 A részsakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

11.1.4 A részsakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

11.1.5 A részsakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 2

11.2 A részsakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Irányítás mellett részt vesz a borászati üzemben a borkezelések elvégzésében. Munkájával hozzájárul a bor fejlődésének szempontjából kiemelkedő fontosságú pincei higiénia fenntartásához: bortároló edényeket, tartályt mos, fahordókat tisztít és fertőtleníti. Munkatársakkal alapvető pincei műveleteket végez: összeszereli a fejtőrendszert, bort fejt, szivattyút működtet. Hordót töltöget. Segít az iskolázó pinceműveletek elvégzésénél úgy, mint derítés, szűrés, hőkezelés. Technológiai döntésekhez szabályosan mintát vesz a borból, és a mintát feliratozza. Segíti a szakdolgozók munkáját. A kiegészítő feladatait folyamatosan, begyakorlás után önállóan végzi. A borászati technológia során szükséges oldatokat, szuszpenziókat elkészíti.

11.3 A részsakma legjellemzőbb FEOR száma

Részsakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Részsakmával betölthető munkakörök
Pincemunkás	7115	Borász és egyéb szeszesitalgyártó, szikvízkészítő	Borkezelő Borszűrő, borszeparáló Pincemester

11.4 A szakképzésbe történő belépés feltételei

11.4.1 Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése

11.4.2 Alkalmassági követelmények

11.4.2.1 Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

11.4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

11.5 Eszközjegyzék a részsakmákra

- általános laboratóriumi eszközök, mérlegek
- pincehigiénia biztosításához szükséges eszközök
- alapvető pincemunkák eszközei: fejtőgép, kevertetés eszközei, bortároló edények, tartályok, fahordók, fejtővezetékek, kármentők
- iskolázó pinceműveletek eszközei: szűrők, szűrőanyagok, derítőszer, tára- és asztali mérlegek

11.6 Részszakma szakmai kimeneti követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Technológiai céltól függően tárolja, érleli a bort.	Tisztában van a borpincék, pincészetek alaptípusaival és jellemzőikkel. Alapszinten ismeri a borászatban előforduló tárolóedényeket, azok előnyeit, hátrányait és kezelésüket. Ismeri a fahordó részeit.	Törekszik az üzemi és a személyi higiénia minél szigorúbb betartására. Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Szabálykövetően, precízen végzi munkáját. Elkötelezett munkakörnyezetére és tudatosan rendben tartja azt. Törekszik arra, hogy rendszeres önképzéssel és továbbképzéssel borászati ismereteinek fejlődését elősegítse. Ellátja a munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi feladatokat.	Vezetői utasítás és irányítás mellett gyakorolja be feladatait. Vezetői döntés után munkáját önállóan vagy másokkal együttműködve végzi.
2	A bortároló edényeket tisztítja, fertőtleníti.	Ismeri a higiénia fogalmát. Tisztában van a bortárolás során lehetséges kémiai, fizikai és mikrobiológiai kockázatokkal. Ismeri a tisztító, fertőtlenítőszer munkavédelmi előírásait.	Törekszik arra, hogy tájékozott legyen az egyes technológiák és eszközök hatékonyságának jellemzőiről, energiafogyasztásukról, környezeti hatásukról. Fontosnak tartja ezen jellemzők ismeretét, javaslatot tud tenni az alternatívák közötti választásra	
3	Házasít, derít, szűr, hőkezelést végez, kémiai szerekkel stabilizálja a bort. Hordót töltöget. Elvégzi az alapvető pincehigiéniai műveleteket.	Felsorolja az iskolázó pincei műveleteket (házasítás, derítés, szűrés, hideg-, melegkezelés, stabilizálás kémiai szerekkel) és tudja a céljukat. Ismeri a töltögetésre vonatkozó szabályokat.	Törekszik a rábízott borászati gépek/ berendezések üzemeltetése során a kockázati tényezők csökkentésére, az üzemképesség fenntartására.	
4	Balesetmentesen kezeli, üzemelteti a pincében használatos alapvető eszközöket, gépeket, berendezéseket. Elvégzi a szükséges tisztítási feladatokat. Fejtéshez szükséges gépeket,	Alapvető gépészeti ismeretekkel rendelkezik. Alapszinten ismeri a pincében a berendezések felépítését, működési elvét, kezelését és biztonságtechnikai előírásait. Ismeri a fejtés		Önállóan kezeli, tisztítja, fertőtleníti a gépeket, berendezéseket, kisebb karbantartási munkákat végez.

	eszközöket kezel.	műveletét. Ismeri a fejtőrendszer részeit.		
5	Technológiai beavatkozásokhoz oldatokat készít.	Ismeri az oldatkészítés szabályait, a koncentráció kiszámítását és a százalékszámítás alapjait.	Törekszik a pontos mérésre és az igényes dokumentációra, mert belátja, hogy méréseinek hatása van a bor állapotára. Érdeklődik a bor fejlődése, érlelése iránt.	Felelősséget vállal a mérések pontosságáért és az adminisztráció hitelességéért.
6	Technológiai döntések előtt szabályos mintát vesz a borból.	Ismeri a mintavétel szabályait, a szakszerű feliratozást, mintaazonosítást.	Tevékenységet tudatosan, precízen végzi, mivel tevékenysége fontos technológiai döntések alapját képezi.	Rendszeres vezetői irányítás mellett, de önállóan, felelősséget vállal a mintavétel hitelességéért.

11.7 A részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

11.7.1 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: a részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

11.7.2 Projektfeladat

11.7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Pincemunkás projektfeladat**

11.7.2.2 A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgázó számára olyan gyakorlati feladatsort kell összeállítani, amely lehetővé teszi annak értékelését, hogy az elvárható munkafolyamatot összefüggésben pontosan és szakszerűen végre tudja-e hajtani.

1. vizsgarész: Oldat- vagy szuszpenzió készítés

2. vizsgarész területei:

- Fejtőgéphez fejtőszelvény szerelése, fejtés végzése
- Fahordó, bortároló edény tisztítása, fertőtlenítése; habosítás elvégzése tartályoknál
- Töltögetés szakszerű elvégzése, elvégzett feladat egyszerű rögzítése
- Fejtőtömlők fertőtlenítése körfejtéssel, tömlők tárolási feltételeinek ismerete
- Pinceeszközök, berendezések felismerése, feladataik ismerete, fahordó részeinek megnevezése
- Mintavétel, és annak szabályszerű feliratozása

11.7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

11.7.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100%

11.7.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- a műveletek sorrendjének betartása (20%)
- a műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (45%)
- a gépek, berendezések működtetése (25%)
- oldat- vagy szuszpenzió készítés végrehajtása, dokumentálása (5%)
- a munka- környezetvédelmi, higiéniai előírások betartása (5%)

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

11.8 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A projektfeladat időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő személyzet, akik gépek/berendezések meghibásodása esetén képesek elhárítani a hibát, vagy helyettesítő gépet/berendezést tudnak biztosítani.

11.9 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Alapvető pincemunkák eszközei: fejtőgép, fejtővezetékek, kármentők, kevertetés eszközei, tartályok, fahordók
- Iskolázó pinceműveletek eszközei: szűrők, szűrőanyagok, derítőszerkezetek, tára- és asztali mérlegek
- Töltögetés eszközei
- Pincehigiénia biztosításához szükséges eszközök
- Mintavétel eszközei
- Oldatkészítéshez szükséges laborszerek és vegyszerek
- Munkabiztonsági eszközök, egyéni védőeszközök, felszerelések
- Borászati gépek használati utasítása
- Töltögetés mennyiségi összegzését tartalmazó táblázat
- Laboratóriumi munkamenet

11.10 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

11.11 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: a vizsgán használható

- olyan számológép, amely nem alkalmas előre programozott adatok rögzítésére,
- laboratóriumi munkanapló.

Jelen képzési és kimeneti követelmény alkalmazása a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 11.§ (4) bekezdése alapján a jóváhagyás napját követő naptól kötelező.

Csák János
kultúráért és innovációért felelős miniszter nevében és megbízásából