



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

55-541-01 Bor- és pezsgőgyártó szaktechnikus

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Wine and champagne production technician
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- elvégezni és irányítani a szőlő éves munkáit;
- megtervezni és irányítani a szőlő betakarítását;
- elvégezni és irányítani a szőlő átvételét, feldolgozását;
- elvégezni és irányítani a must kezelését, javítását, tartósítását;
- mustot erjeszteni, fehéres vörösbort készíteni;
- bort tárolni, kezelni;
- borkülönlegességeket készíteni;
- szénsavas borokat készíteni;
- bort palackozni;
- bort minősíteni érzékszervi és laboratóriumi vizsgálatokkal;
- gyártási és hatósági dokumentációkat vezetni;
- bormarketing, borturizmus feladatait tervezni, végezni;
- munkája során betartani és betartatni a tűzvédelmi, munkavédelmi szabályokat;
- gondoskodni a hulladékok, veszélyes hulladékok szabályszerű elhelyezéséről;
- betartani és betartatni a higiéniai szabályokat;
- baleset esetén az előírások szerint eljárni.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

3113 Élelmiszer-ipari technikus
6114 Szőlő-, gyümölcsstermesztő
7115 Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő
8111 Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője

(*) Megjegyzések:

Jelen dokumentum célja, hogy kiegészítő információkat nyújtson az adott bizonyítványról, önmagában nem szolgál a szakképesítés érvényes bizonyítványaként. Az űrlap formátumának alapját a következő dokumentumok adják:

„93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications” (93/C 49/01 számú 1992. dec. 3-ai Tanácsi Határozat a szakképesítések átlát-hatóságáról), „Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates” (96/C 224/04 számú, 1996. július 15-ei Tanácsi Állásfoglalás a szakképzési bizonyítványok átláthatóságáról), „Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers” (2001/613/EC számú 2001. július 10-ei Európai Parlamenti és Tanácsi Ajánlás a tanulók, gyakorlati képzésben résztvevő személyek, önkéntesek, tanárok és képzők, oktatók közösségen belüli mobilitására).

Az átláthatóságról további információk érhetők el: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

5. A BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Vidékfejlesztési Minisztérium</p>																								
<p>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>OKJ szakképesítési szint: 55 emeltszint szakképesítés-ráépülés, amely elsősorban iskolai rendszer szakképzésben megszerezhető, érettségi végzettséghez kötött szakképesítésre épül</p> <p>ISCED2011 kód: 4</p> <p>MKKR szint:</p> <p>EKKR szint:</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p>																								
<p>A bizonyítvány sorozatjele: PT K</p> <p>sorszáma: 123456</p> <p>A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2017.04.19</p>	<p>A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyben</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">vizsga típusa</th> <th style="width: 35%;">vizsgafeladat megnevezése</th> <th style="width: 10%;">érdem-jegy</th> <th style="width: 40%;">értékelési súlyarány</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Központi írásbeli</td> <td>Komplex írásbeli</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Szóbeli</td> <td>Szőlőtermesztés, borkészítés</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Vizsgaremek készítése, bemutatása</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Szőlőtermesztés, borkészítés</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">50.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	vizsga típusa	vizsgafeladat megnevezése	érdem-jegy	értékelési súlyarány	Központi írásbeli	Komplex írásbeli	5	20.00	Szóbeli	Szőlőtermesztés, borkészítés	5	20.00	Gyakorlati	Vizsgaremek készítése, bemutatása	5	10.00	Gyakorlati	Szőlőtermesztés, borkészítés	5	50.00	A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5	
vizsga típusa	vizsgafeladat megnevezése	érdem-jegy	értékelési súlyarány																						
Központi írásbeli	Komplex írásbeli	5	20.00																						
Szóbeli	Szőlőtermesztés, borkészítés	5	20.00																						
Gyakorlati	Vizsgaremek készítése, bemutatása	5	10.00																						
Gyakorlati	Szőlőtermesztés, borkészítés	5	50.00																						
A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5																							
<p>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</p> <p>Felsőoktatásba</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																								
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</p>																									
<p>Jogi alap</p> <p>2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről 41/2013. (V. 28.) VM rendeletben kiadott szakmai és vizsgakövetelmény .</p>																									

6. A BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

A szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program százalékában %	Időtartam (órák/hetek/hónapok/évek)
Iskolai/képző központ alapú	Elmélet: 50 % Gyakorlat: 50 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		1 év
Belépési követelmények: <ul style="list-style-type: none">- Érettségi vizsga- Élelmiszeripari technikus végzettség		
Szakmai követelmény modulok: 10905-12 Szőlőtermesztés 10906-12 Borászati technológia 10907-12 Borászati gépek		
Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kiegészítő útmutató alapján került elkészítésre.		
Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – http://nrk.nive.hu		
A vizsgaszervező vezetője: Kiállítás dátuma: 2017.04.19		P. H.