



1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)

5 0721 05 01 Bor- és pezsgőgyártó technikus

2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)

Wine and sparkling wine-making technician
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- fehér-, rozét, sillert, vörösbort, valamint a széndioxid tartalmú borokat (pezsgő, habzó-, gyöngyözőbor) készíteni;
- nyomon követni a szőlő éves ápolási munkáit és érési folyamatait;
- a leszüretelt termést a meghatározott technológiai céloknak megfelelően feldolgozni, előkészíteni és véghez vinni az erjesztést;
- kierjedt újbort kezelni, érlelni;
- az elkészült bort a piaci igényeknek megfelelően palackozni, valamint elvégezni a forgalomba hozatali engedély megszerzéséhez szükséges feladatokat;
- pezsgőkészítésnél a jogszabályok ismeretében alpbort készíteni és különböző pezsgőkészítési technológiák ismeretében pezsgőt előállítani;
- laboratóriumi vizsgálatokkal nyomon követni a bor- és pezsgőkészítést, s a mért adatok alapján technológiai döntéseket hozni;
- kezelni és működtetni a szőlőfeldolgozáshoz és a borászati technológiához szükséges gépeket, berendezéseket;
- középvezetőként betartani és betartatni a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat;
- speciális vendéglátási feladatokat, illetve önálló, a borral kapcsolatos idegenforgalmi munkát ellátni, borkóstolót vezetni;
- munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka-és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások szerint végezni,és gondoskodni azokat betartatásáról.

4. AZ OKLEVÉL TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

3113 Élelmiszer-ipari technikus
6114 Szőlő-, gyümölcstermesztő
7115 Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvikkészítő

(*) Megjegyzések:

¹ Eredeti nyelven. | ² A megnevezés fordítása tájékoztató jellegű. | ³ Szükség esetén kitöltendő. Az oklevél-kiegészítő és a szakmai bizonyítvány-kiegészítő további információkat nyújt a végzettségről, és önmagában nem rendelkezik jogi státusszal. A formátum a készségekre és képesítésekre vonatkozó jobb szolgáltatások nyújtásának közös keretéről (Europass) szóló Európai Parlament és a Tanács (EU) 2018/646 (2018. április 18.) határozatán és a 2241/2004 / EK határozat hatályon kívül helyezéséről szóló dokumentumon alapul.

©Európai Unió, 2002-2020 | europass.cedefop.europa.eu ©

5. AZ OKLEVÉL HIVATALOS ALAPJA

<p>Az oklevelet kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>Az oklevél elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Innovációs és Technológiai Minisztérium</p>																		
<p>Az oklevél szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>MKKR szint: 5</p> <p>EKKR szint: 5</p> <p>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 6</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p> <p>Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése, vagy a beszámított előzetes tudás már magába foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. A szakmai vizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése. Amennyiben ágazati alapvizsgát kell tennie a hallgatónak, akkor az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal szükséges beszámítani: A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani: Ágazati alapvizsga: 10%, Szakmai vizsga: 90%</p>																		
<p>Az oklevél sorozatjele: CXK A</p> <p>sorszáma: 123456</p> <p>Az oklevél kiállításának időpontja: 2022.07.11</p>	<p>Az ágazati alapvizsga és a szakmai vizsga elméleti és gyakorlati tantárgyainak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Szakmai vizsga</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">központi interaktív</td> </tr> <tr> <td>Bor- és pezsgőgyártó technikus alapismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">projektfeladat</td> </tr> <tr> <td>Bor- és pezsgőgyártó technikus komplex projektfeladata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> </tr> <tr> <td>A szakmai vizsga eredménye százalékban</td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td>A szakmai vizsga eredménye osztályzattal</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette		Szakmai vizsga		központi interaktív		Bor- és pezsgőgyártó technikus alapismeretek	5	projektfeladat		Bor- és pezsgőgyártó technikus komplex projektfeladata	5			A szakmai vizsga eredménye százalékban	100%	A szakmai vizsga eredménye osztályzattal	5
Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette																			
Szakmai vizsga																			
központi interaktív																			
Bor- és pezsgőgyártó technikus alapismeretek	5																		
projektfeladat																			
Bor- és pezsgőgyártó technikus komplex projektfeladata	5																		
A szakmai vizsga eredménye százalékban	100%																		
A szakmai vizsga eredménye osztályzattal	5																		
<p>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																		
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</p>																			
<p>Jogi alap</p> <p>12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról, 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről.</p>																			

6. AZ OKLEVÉL MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

Az ágazati alapképzés és a szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program óraszám megoszlása
Teljes képzési idő	2126 óra

Belépési követelmények:

- Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
- Iskolai előképzettség: Érettségire épülő szakmai oktatás esetén: érettségi végzettség
- Foglalkozáségszükségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

További információk:

SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY

	ÓRASZÁMOK
Élelmiszervizsgálat	12 óra
Alapozó gyakorlat	12 óra
Munkavédelem és higiénia	12 óra
Alágazati specializáció	12 óra
Szőlészeti ismeretek	12 óra
Borászati technológia	12 óra
Szőlészeti és borászati alapterületek	12 óra
Szőlészeti és borászati szakmai gépek	12 óra
A szőlészet és borászat jogszabályi háttere, adminisztráció	12 óra
A borturisztika és a vendéglátás alapjai	12 óra

SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY

	ÓRASZÁMOK
Munkavállalói ismeretek	12 óra
Munkavállalói idegen nyelv	12 óra
Élelmiszertudomány	12 óra
Műszaki alapismeretek	12 óra
Munkavédelem és higiénia	12 óra
Szőlészeti ismeretek	12 óra
Borászati technológia	12 óra
Szőlészeti és borászati alapterületek	12 óra
Szőlészeti és borászati szakmai gépek	12 óra
A szőlészet és borászat jogszabályi háttere, adminisztráció	12 óra
A borturisztika és a vendéglátás alapjai	12 óra
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	12 óra
Portfóliókészítés	12 óra

Egybefüggő szakmai gyakorlat 160 óra

Összesen 436 óra

A Képzési és Kimeneti Követelmények és a Programtervek elérhetősége: <https://ikk.hu>

Jelen oklevél-kiegészítő A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet alapján került kidolgozásra.

Nemzeti Referencia Pont: Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal: <https://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:
Kiállítás dátuma: 2022.07.11

P. H.