

KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK

BOR- ÉS PEZSGŐGYÁRTÓ TECHNIKUS SZAKMA

1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.2 A szakma megnevezése: Bor- és pezsgőgyártó technikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 0721 05 01
- 1.4 A szakma szakmairányai: -
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: -
- 1.9 Szakmai oktatás (ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás együttes) foglalkozásainak száma (egybefüggő szakmai gyakorlat nélkül):
 - 1.9.1 Tanulói jogviszonyban: 5 éves technikumi 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: -, Technikumi oktatásban: 245 óra, 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

Fehér-, rozé-, siller-, vörösbort, valamint széndioxid tartalmú borokat (pezsgő, habzó-, gyöngyözőbor) készít. A szőlőfajta ismeretében nyomon követi a szőlő éves ápolási munkáit és érési folyamatait, felkészül a szüretre. A leszüretelt termést a meghatározott technológiai céloknak megfelelően feldolgozza, előkészíti az erjesztésre, erjeszt. A kierjedt újbort kezeli, érleli. Az elkészült bort a piaci igényeknek megfelelő formában palackozza, és elvégzi a forgalomba hozatali engedély megszerzéséhez szükséges feladatokat. Pezsgőkészítésnél a vonatkozó jogszabályok ismeretében alapbort készít, és különböző pezsgőkészítési technológiák ismeretében pezsgőt állít elő. A teljes technológia során laboratóriumi vizsgálatokkal nyomon követi a bor- és pezsgőkészítést. A mért adatok alapján technológiai döntéseket hoz. Kezeli, működteti a szőlőfeldolgozáshoz és a borászati technológiához szükséges gépeket, berendezé-

seket. Középvezetőként betartja és betartatja a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat. Speciális vendéglátási feladatokat, illetve önálló, a borral kapcsolatos idegenforgalmi munkát is ellát, borkóstolót vezet. 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-pinckönyvet vezet.

3. A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Bor- és pezsgőgyártó technikus	3113	Élelmiszer-ipari technikus
	6114	Szőlő-, gyümölcsstermesztő
	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő

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, szénsavas borok készítésének eszközei, berendezései (pl. rázóállvány, szaturáló)
- Borminősítés eszközei (pl. borbíráló poharak)
- Palackozás gépei, eszközei (automata gépsor: öblítő, töltő, záró, címkéző; kézi töltő, záró, címkéző)
- Szűrőgépek, hőcserélők

- Egyéni védőeszközök
- Szakmához kötődő speciális mérőeszközök, ipari mérőműszerek használatához és egyszerű mérések elvégzésére alkalmas mérőberendezések
- Hulladékkezelés eszközei
- Szőlőültetvény
- Laboratórium
- Borászati üzem

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 rálátnak 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, hajtáselemek). 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, szakszerűsége. Ellátja a munka-, tűz-, baleset és környezetvédelmi feladatokat.	Irányítás mellett végzi munkáját.
2	Munkáját a munka-, tűzvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályok betartásával végzi.	Alapszinten ismeri a munka-, tűzvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.		Magára nézve kötelezőnek tartja a munka-, tűzvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi előírásokat. Felelősséget vállal saját munkájáért.

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, szegecsket.		
6	Alapvető ágazati méréseket végez.	Ismeri a tömeg, hosszúság, térfogat, hőmérséklet, sűrűség fogalmát, mértékegységeit, mérésének módját és mérőeszközeit.		
7	Egyszerű mértani makettekéről 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	Elvégzi a szőlőtermesztés, szőlőápolás és növényvédelem alapfeladatait.	Ismeri a talajművelés feladatait, a szőlőtelepítés műveleteit, a támrendszer létesítésének alapjait, a tápanyag-utánpótlás módjait, és megérti a tápanyagok egy-	Elkötelezett a minőségorientált és környezet tudatos szőlőtermesztés mellett. Nyitott a szőlőtermesztésben megjelenő korszerű technológiák alkalmazása irányában. Törekszik a minél kisebb környezeti terhelést	Vezetői útmutatás alapján vagy önállóan elvégzi a szőlő vegetációja során felmerülő szükséges beavatkozásokat. Képes önálló döntéseket hozni szőlőültetvény létrehozásával kapcsolatban.

		<p>másra gyakorolt hatását, a metszés alapjait, a szőlő éves munkáit, a metszés módszereit. Ismeri a szőlő környezeti igényeit. Tisztában van a növényvédelem alapjaival: felismeri az alapvető betegségeket és kártevőket, kezelésüket és a kapcsolódó alapszámításokat (százalék, koncentráció).</p>	<p>jelentő fenntartható szőlőtermesztés megvalósítására. 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.</p>	
2	<p>A szüretet megelőzően nyomon követi a szőlőfajták érését, különböző módszerekkel megbecsüli a várható termés mennyiségét.</p>	<p>Ismeri a szőlő vegetatív fázisait, az érés során lejátszódó folyamatokat. Ismeri a leggyakoribb kárpát-medencei és világfajtákat. Tudja a borszőlőfajták minőségét meghatározó tényezőket. Ismeri a termésbecslés és a szőlő érési folyamatainak követéséhez szükséges módszereket, eszközök használatát.</p>	<p>Figyelemmel kíséri a szőlő érési folyamatát. Törekszik a feladatok pontos elvégzésére és dokumentációjára.</p>	<p>Önállóan képes elvégezni a méréseket és a termésbecslést. Adatrögzítéssel kapcsolatban előnyben részesíti az IKT eszközöket.</p>
3	<p>A szüreti terv alapján előkészíti a szőlőfeldolgozó gépeket, eszközöket, anyagokat a szüretre, szüretel.</p>	<p>Részletesen ismeri a szüretet megelőző időszakban elvégzendő előkészítő műveleteket, feladatokat. Ismeri a kézi, gépi szüret előnyeit,</p>	<p>Törekszik a szüreti terv alapján a szőlőfeldolgozó gépeinek, eszközeinek szakszerű előkészítésére. Minőségorientált munkát végez a szüret során, mert belátja, hogy ez a munka-</p>	<p>A szüretet előkészítő tevékenységek során képes az önellenőrzésre és a hibák önálló javítására. Felelősséget vállal a munkálatok minőségéért és a higiéniai követel-</p>

		hátrányait, eszközeit és gépeit.	fázis kihat a bor minőségére is.	mények betartásáért és betartatásáért. Felügyeli a rábízott személyi állomány munkavégzését.
4	Elvégzi a szőlő mennyiségi-, minőségi átvételét, fogadja a szőlőt.	Ismeri az alapanyag átvétel szempontjait, berendezéseit, módjait.	Törekszik a pontosságra és a szakszerű szőlőátvételre.	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. Kiválasztja, előkészíti és beadagolja a feltárás során alkalmazott segédanyagokat.	Alkalmazói szinten ismeri a szőlőfeldolgozás gépeit, berendezéseit. Érti az összefüggéseket a szőlőfeldolgozás elvégzése és a leendő bor minősége között. Tisztában van a feldolgozáshoz kapcsolódó kémiai, mikrobiológiai folyamatokkal. Érti az alkalmazott segédanyagok (borászati enzimek, stabilizáló-, derítő-, kénezőszerek) felhasználásának okait, alapszinten ismeri használatukat, adagolásukat.	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 kíséri a szőlőfeldolgozás folyamatát. Minőségorientált szemléletmóddal figyelemmel kíséri az erjesztést. Szem előtt tartja a nemzetközi borászati szakirodalom tanulmányozása adta fejlődési lehetőségeket.	Üzemenagságtól függően másokkal együttműködve, de akár önállóan is elvégzi a szőlő feltárásának műveleteit, levezeti az erjesztés műveleteit, szükség esetén beavatkozik. Önállóan kezeli a feldolgozó és az erjesztő rendszereinek működéséhez szükséges automatikát és szoftvereit. Munkáját a technológiai utasítások, a feldolgozógépek kezelési és karbantartási utasításában foglaltak és a munkavédelmi szabályok pontos követésével és maradéktalan betartásával végzi.
6	Fehér-, rozé-, siller-, és vörösbort erjeszt.	Alapszinten ismeri a must, a bor kémiai összetételét és az erjedés során lejátszódó alapvető folyamatokat. Alapszinten ismeri az erjedés lefolyásának dinamikáját. Ismeri a spontán		

		erjedés és fajélesztős beoltás közötti különbséget. Tisztában van a fajélesztő használatával és a tápsóadagolás jelentőségével, módjaival. Felismeri az erjedési hibákat. Magabiztosan ismeri az erjesztés levezetéséhez és befejezéséhez szükséges eszközöket, gépeket.		
7	Alkalmazza a bortisztítás módszereit: fejtőrendszert állít össze, bort fejt, próbaderítést végez, kiválasztja, kiméri és előkészíti a derítőszeret, deríti a bort. Kiszámolja a szükséges szűrőanyag mennyiségét, összeállítja és előkészíti a szűrőgépeket, és bort szűr.	Ismeri a bortisztítás eszközeinek, gépeinek felépítését, működését: fejtőgépek, fejtővezetékek, szűrőgépek. Magabiztosan ismeri a fejtési módokat. Érti a derítések fizikai, kémiai hátterét. Ismeri a derítőszeret (egyszerű, összetett) és a szűréshez használt anyagokat, azok szakszerű használatát, mennyiségük kiszámítását, előkészítésüket és alkalmazásukat.	Törekszik a derítőszeres gazdaságos használatára. Tudatosan, odafigyelve, a környezeti terhelést figyelembe véve végzi ezeket a tevékenységeket. Nyitott az új technológiák, derítőszeres, szűrési módok alkalmazására.	Önállóan végzi, ellenőrzi a fejtési, derítési, szűrési műveleteket. Felelősséget vállal a derítőszeres felhasználásáért.
8	Kialakítja a borharmóniát. Elvégzi és kiértékeli a műveletekhez kapcsolódó próbavizsgálatokat. Bort organolepti-	Ismeri a borharmónia kialakításának módjait és jogi szabályozását (házasítás, beltartalmi értékek	Kreatívan, nyitottan kész a közös munkára. Csoportmunkában kooperatív hozzáállás jellemzi. Figyelemmel kíséri a bor fejlődését.	Vezetői útmutatás alapján, de önálló javaslatokkal is megfogalmazott minőségi szempontoknak megfelelően döntéseket hoz a

	kus módon kóstol, bírál.	változtatása). Elvégezi az ide vonatkozó alapvető szakmai számításokat.		borharmónia kialakításával kapcsolatban. Amennyiben szükségesnek ítéli, munkatársi vagy vezetői segítséget vesz igénybe.
9	Technológiai céltól függően érleli a bort. Az érleléshez szükséges edényt szakszerűen tisztítja, kezeli. Technológiai döntésekhez mintát vesz.	Tisztában van a reduktív és oxidatív technológia jellemzőivel. Ismeri a bor érlelésére használt tárolóedények és a különleges érlelési edények (pl. amfora, permeábilis műanyag tárolók) borra gyakorolt hatását, tulajdonságait, kezeléseiket és tisztításukat. Érti a kénessav szerepét és állapotát a borban, az első kénezés fontosságát és elvégzését. Ismeri a kénezéshez alkalmazható szereket. Ismeri a mintavétel szabályait és a minta jelölését.		
10	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 hasz-	Szem előtt tartja a vevő igényeit. Törekszik a kiválásoktól mentes, stabil bor előállítására. Törekszik, hogy a borhibák, borbetegségek kialakulását elkerülje vagy kijavítsa.	Önállóan döntéseket hoz a borstabilizáló műveletekkel illetően. Kiválás, borhiba, borbetegség megjelenése esetén önállóan korrigálja azokat.

		<p>nálatát, mennyiségük kiszámítását, előkészítésüket és alkalmazásukat. Ismeri a hideg- és melegkezelések elméleti hátterét és a hőcserélők működését.</p> <p>Azonosítja a fontosabb borhibákat, borbetegségeket. Ismeri a javításukat, kikezelésüket.</p>		
11	Előkészíti a bort a palackozáshoz.	<p>Ismeri a borpalackozást megelőző műveleteket, azonosítani tudja a jogszabályban megengedett anyagokat, kezelőszereket.</p>		<p>Betartja az erjedésipari Jó Gyártási Gyakorlatra vonatkozó ajánlásokat. Megfontolt döntést hoz, ha be kell avatkozni az előkészítő és palackozási folyamatokba. Önállóan kezeli a termeléshez szükséges szoftvereket. A palackozásban részt vevő dolgozókat irányítja, kontrollálja, felelősséget vállal az elvégzett munkájáért. Címke készítésénél önálló javaslatokat fogalmaz meg a kinézetre és a tartalomra vonatkozóan.</p>
12	Különböző technikákkal palackoz. Elkészíti a bor és pezsgő címkéjét.	<p>Összefüggéseiben ismeri a különböző palackozási technológiákhoz tartozó műveleteket és berendezéseket, a gyűjtőcsomagolás, egységromány képzésének lehetőségeit, a tárolási feltételeket.</p> <p>Felismeri a palackozás során felmerülő kritikus pontokat. Behatóan ismeri a címkék tartalmi elemeit és a termékleírásokban megfogal-</p>	<p>Törekszik az előkészítő és palackozási műveletek minél gondosabb elvégzésére. Nyitott az új palackzárási technológiák felé, legalább egy idegen nyelven, szakirodalom alapján nyomon követi ezeket a trendeket. Tevékenységét proaktívan végzi. Kreatívan, esztétikusan megtervezi a címkét, tudatosan alkalmazza, mint imázsépítő marketing elemet.</p>	

		mazott egyéb elvárásokat.		
13	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 és betartatja a Tokaji termék-leírásban megfogalmazott szabályokat.
14	Egyszerűbb forrásanyagokat felhasználva jellemzi a különböző típusú likőrborokat.	Ismeri a likőrborok csoportosítását. A különböző típusú és földrajzi régióban készített likőrborok technológiáját alapszinten ismeri.	Érdeklődik a külföldi likőrborok iránt.	Önállóan legalább egy idegen nyelven szakirodalmat olvas a nemzetközi likőrbor trendekkel és termékekkel kapcsolatban.
15	Pezsgőgyártáshoz töltőbort készít.	Komplexitásában tudja az élesztő-, a tirázslikőr készítésének módját. Érti a folyamat kémiai és mikrobiológiai alapjait. Ismeri a pezsgő-alapborral kapcsolatos minőségi elvárásokat.	Vevőközpontú szemléletű, elkötelezett a minőségi pezsgő és CO ₂ -ot tartalmazó borok készítése iránt. Hajlandó az új megoldások megismerésére. Szem előtt tartja a jogszabályi kötelezettségeket.	Önállóan javaslatokat fogalmaz meg az alapbor házasításánál. Munkáját technikai utasítások és a munkavédelmi szabályok betartásával önállóan végzi.
16	Különböző technológiákkal pezsgőt gyárt.	Ismeri a palackos erjesztésű, érlelésű, illatos minőségi pezsgő és tankpezsgő gyártástechnológiáját, és tudja használni berendezéseit.		
17	Egyéb, széndioxidot tartalmazó bort gyárt.	Ismeri a szaturáció folyamatát és gépi berendezését.		

18	Borbírálatot és borkóstolót tart.	Ismeri a borbírálat személyi és tárgyi feltételeit. Szakszerűen sorrendbe tudja állítani a bírálatra szánt borokat. Levezeti a borbírálatot vagy a borkóstolót.	Tudatosan fejleszti önmagát, szaglását és ízérzékelését.	Önállóan megszervezi a borbírálatot, javaslatokat fogalmaz meg, felügyeli az előkészületeket.
19	Technológiai döntésekhez analitikai és érzékszervi vizsgálatokat végez a bor- és pezsgőkészítés folyamán. A legfontosabb szőlő- és borfajtákra jellemző illatokat, ízjegyeket felismeri.	Ismeri az alapszintű borvizsgálati módszereket, az egyszerű analitikai vizsgálatok kémiai hátterét. A mért értékeket összefüggésiben kapcsolni tudja a technológiai feladatokhoz. Magabiztosan kezeli a vizsgálati szoftvereket. Illat- és ízminták alapján felismeri a jellemző illatokat, ízeket. Beazonosítja a jellemző borhibákat és borbetegségeket.	Igényes önmagára és az általa elvégzett munkára. Törekszik a minél pontosabb munkavégzésre és dokumentációra. Nyitott a borászati analitikában megjelenő új analizáló berendezések felé. Motivált és törekszik saját érzékszerveinek fejlesztésére.	Mérési eredményei alapján vezetői segítséggel dönt a lehetséges következményekről. A gépek használati útmutatóját önállóan vagy segítséggel egy idegen nyelven is képes értelmezni, a műszereket beüzemelni. Receptúra alapján képes önállóan illatmintákat, oldatokat előállítani.
20	A vonatkozó jogszabályoknak megfelelően adminisztrációt végez. Alkalmazza a jövedéki törvény előírásait a bor- és pezsgőgyártás területén.	Ismeri a vonatkozó legfontosabb hazai és EU-s jogszabályokat és termékleírásokat. Alapszinten ismeri a pincekönyv (e-pincekönyv) vezetését. Tisztában van a bor- és pezsgő forgalomba hozatali szabályaival. Ki tud tölteni egy	Érdeklődik a szőlészettel, borászattal, pezsgőgyártással összefüggő jogszabályi változások iránt. A jogszabályi változásoknak proaktívan utánanéz.	Munkáját tudatosan, a vonatkozó jogszabályok ismeretében végzi, felelősséget vállal saját munkájáért. Az online csatornákat használva rendszeresen ellenőrzi a vonatkozó jogszabályokat.

		borkísérő okmányt.		
21	A higiéniai és minőségbiztosítási szabályokat alkalmazza a pincében és a borkészítés során.	Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, dokumentumait, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségeket. Ismeri a borászatra vonatkozó Jó Higiéniai Gyakorlatot. Alapszinten ismeri a minőségirányítással és élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos szabványrendszereket.	Belátja a HACCP rendszer alkalmazásának fontosságát. Szem előtt tartja a digitalizáció adta lehetőségeket.	Önállóan HACCP dokumentumokat vezet.
22	Borászati vállalkozást tervez, indít és üzemeltet.	Alapszinten ismeri a vállalkozások (egyéni vállalkozás, östermelő és gazdasági társaságok) indításához szükséges jogszabályi feltételeket és a bejegyzés lépéseit. Ismeri az üzleti terv felépítését, alapszinten tisztában van az egyes pontok tartalmával. Tájékozódni tud az adózásra vonatkozó jogszabályok között. Tisztában van a vállalkozás alapdokumentumaival.	Nyitott a vállalkozásokkal kapcsolatos új ismeretekre.	A lehetőségek ismeretében döntést hoz a vállalkozás formájával kapcsolatban. A vállalkozást működteti, a szabályos működtetéséért felelősséget vállal. A vállalkozással kapcsolatos ügyintézését online intézni.

23	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. Fogékony a technikai újdonságokra.	Egyszerűbb, begyakorlott karbantartási feladatokat önállóan végrehajt. Döntést hoz arról, hogy a beazonosított hiba önállóan javítható-e. Egyszerűbb használati utasítást segítségével egy idegen nyelven is megért.
24	Szakszerűen kezeli a borászatban keletkezett melléktermékeket és hulladékokat.	Ismeri a borászati melléktermékekre vonatkozó jogszabályokat. Ismeri a kezelésükre vonatkozó eljárásokat.	Törekszik a szelektív hulladékgyűjtésre. Belátja a környezetvédelem fontosságát. Érdeklődik a keletkezett melléktermékek (pl. szőlőmag, törköly, kocsány) felhasználása iránt.	Önállóan kezeli a keletkezett melléktermékeket és hulladékokat. Felelősséget vállal a veszélyes hulladékok (vegyszerek, kékderítési alj) szakszerű kezeléséért.
25	Javaslatokat tesz borturisztikai lehetőségekre és gasztronómiai ajánlásokra. Jellemzi Magyarország borvidégeit és borrhíóit.	Ismeri a borturizmus alapfogalmait: pincelátogatás, borkóstoló szervezése, borutak működése, bortrezor, borfesztivál, szüreti fesztivál, borvacsorák, borakadémia és borlovagrendek jelentősége. Érti a borturizmus, mint bormarketing eszköz jelentőségét. Ismeri a bor és az ételek párosításának az alapszabályait. Ismeri a magyar borvidékek és borrhíók természeti adottságait, legfontosabb szőlőfajtáit	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.

		és hagyományait.		
--	--	------------------	--	--

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 alapoktatásban 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

Komplex gyakorlati vizsgafeladat

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

Élelmiszeripari alapl műveletet 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, illetve a képzésben részt vevő személy 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: **Bor- és pezsgőgyártó technikus**

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: -

8.3 Központi interaktív vizsga

8.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Bor- és pezsgőgyártó technikus szakmai ismeret**

8.3.2 A vizsgatevékenység leírása

A központi interaktív vizsga a következő tanulási eredményeket méri:

- Szőlőtermesztés és -ápolás alapismeretei: szőlőtelepítés, a szőlőnövény felépítése és vegetációs ciklusa, szőlőápolás, alapvető szőlőnövény betegségek és kártevők felismerése, borkészítési szempontból a legfontosabb kárpát-medencei és világfajták jellemzése
- Bor- és pezsgőgyártás technológiájának műveletei, azok céljai, feltételei, a műveletek során lezajló folyamatok, azok kémiai és mikrobiológiai alapjai, tokaji borkülönlegességek és likőrborok ismerete, borbírálat alapjai
- Bor- és pezsgőgyártás, szőlőművelés és ápolás gépeinek, berendezéseinek feladatai, működési elvei, kezelésük, illetve üzemeltetésük, tisztításuk és munkavédelmi előírásaik

A feladatok között szerepelnie kell az alábbi feladattípusoknak:

- igaz-hamis állítások eldöntése,
- feleletválasztás (egyszeres és többszörös)
- technológiai lépések helyes sorrendbe állítása,
- egymáshoz rendelés (párosítás),
- mondatkiegészítés (hiányos szöveg kiegészítése),
- csoportosítás,
- 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(oka)t.

8.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 100 perc

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

8.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

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

A három témakörből egybefüggő feladatsor készül, ahol a vizsgatevékenységen elérhető maximális pontszám az alábbiak szerint oszlik meg.

- Szőlőtermesztés és -ápolás alapismeretei: 25%
- Bor- és pezsgőgyártás technológiája: 60%
(ezen belül a borgyártás 40%, a pezsgőgyártás 20%)
- Bor- és pezsgőgyártás gépei, 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: **Bor- és pezsgőgyártó technikus projektfeladat**

8.4.2 A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység öt vizsgarészből áll:

1. Szőlészeti gyakorlati vizsgarész

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

Területek:

- szőlő éves ápolási feladatai
- gépészeti karbantartás
- szőlőszaporítási feladat (oltás)
- munkavédelem

2. Borászati gyakorlati vizsgarész:

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

Területek:

- egyszerű borkezelések (fejtés, kénezés, töltögetés)
- iskolázó borkezelések (házasítás, derítés, szűrés, hideg-, melegkezelés, stabilizálás kémiai szerekkel)
- javító borkezelések (édesítés, savtartalom szabályozása, szín javítása)
- palackozási technológia
- pezsgőkészítés, szaturálás
- hibás, beteg borok felismerése és javaslat a kezelésükre
- munkavédelem

3. Laboratóriumi gyakorlati vizsgarész

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

Területek:

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

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

Időszak: a szakirányú oktatás utolsó évfolyama (önállóan készítsen vizsgabort, palackozza, tervezze meg a jogszabályoknak megfelelő címkét)

5. Portfólió készítés és bemutatás

A portfólió legfontosabb elemeit a vizsgázó a projektvizsgán egy rövid (maximum 10 perc) prezentációban mutatja be (PowerPoint, Prezi vagy egyéb prezentációkészítő programmal).

Portfólió tartalma, fejezetei:

- a) **Bemutkozás:** 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.
- b) **Intézmény, duális munkahely bemutatása:** A borvidék(ek) rövid jellemzése, borászati és gasztronómiai hagyományainak rövid bemutatása (pl. események, borút, pincefalu, borlovagrendek), duális munkahely bemutatása (szervezet, tevékenysége, személyi, tárgyi erőforrásai), szűkebb munkahely/munkakörnyezet jellemzői, felszereltsége.
- c) **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?
- d) **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 amit 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. A dokumentumok között kell lennie egy olyanoknak, amely tükrözi, hogy a vizsgázó - legalább egy idegen nyelven - szakmához köthető irodalmat olvas, értelmez.
- e) **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.)
- f) **Társas és személyes kompetenciák fejlődése:** A tanulási folyamat során bekövetkező, nem szakmai kompetenciák fejlődésének bemutatása. Pl. digitális, kommunikációs, együttműködési, probléma-megoldási stb. kompetenciák. Ezen kompetenciákban mikor, hol, milyen tevékenységek kapcsán, milyen szinten sikerült fejlődni. (Nem kötelező, de ajánlott része a portfóliónak.)

- g) **Vizsgabor készítésének dokumentációja** (analitikai és műveleti lap, címke, borvidék, szőlő rövid bemutatása, a készítés alatt szerzett tapasztalatok, tanulmányok, ismeretanyagok).
- h) **Elért eredményeim:** „Amire büszke vagyok.” (Nem kötelező, de ajánlott része a portfóliónak.)
- i) **Összegzés (reflexió):** Az összegzés (reflexió) átfogó, összegző megállapításokat tartalmaz arra vonatkozóan, hogy a vizsgázó hogyan ítéli meg a szakemberre 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, oldalszámolás.
- 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:

Technikumi szakmai oktatás esetén a 11-13. évfolyam, kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítő oktatás esetében a 13. és 14. évfolyam. Félévenként legalább egy, a szakmai munkához köthető dokumentum elkészítése szükséges, melyhez szorosan kapcsolódik a jelölt reflexiója, amelyben értékeli a munkáját, fejlődését, tapasztalatait.

8.4.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 260 perc
Ebből a portfólió szóbeli bemutatása maximum 10 perc.

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

8.4.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A vizsgatevékenységen belül az egyes vizsgarészek az alábbi arányban számítanak:

- | | |
|---|-----|
| 1. Szólészeti gyakorlati vizsgarész: | 20% |
| 2. Borászati gyakorlati vizsgarész: | 40% |
| 3. Laboratóriumi gyakorlati vizsgarész: | 15% |
| 4. Vizsgabor: | 15% |
| 5. Portfólió: | 10% |

A vizsgarészek értékelési szempontjai:

- Szőlészeti, borászati, laboratóriumi gyakorlati vizsgarészek értékelése pontozólap 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: 10%
 - Szakmai számítás és értékelés: 15%
 - A dokumentálás igényessége, szakszerűsége, szakmai nyelvhasználat: 10%
 - A munka-, környezetvédelmi, higiéniai előírások betartása: 5%
- Vizsgabor értékelési szempontjai:
 - A vizsga előtt előzetesen megtartott érzékszervi bírálat (borbíráló gyakorlati rendelkező, öt főből álló bizottság) OIV által javasolt 100 pontos bírálati módszer alapján: 60%
 - Címke minősége: 30%,
amiből 60% a jogszabályoknak megfelelő jelölés (értékelés: 1-10, a kötelező jelölés pontatlanságáért hibánként 1 pont levonás) és 40% az esztétika (a bort bíráló bizottság értékelésének (1-10 skálán) átlaga) - értékelési szempont: Mennyire tetszik a címke?)
 - Vizsgabor bemutatása (palack, címke bemutatása, szervírozás, érzékszervi bemutatás): 10%

A portfólió értékelésének szempontjai:

A portfólió végleges értékelését a vizsgabizottság végzi.

Az értékelés szempontjai:

- a közvetlenül a szakmához köthető dokumentumok mennyisége és mélysége, formai igényessége 50%
- vizsgabor készítésének dokumentációja (analitikai és műveleti lap, borvidék, szőlő rövid bemutatása, a készítés alatt szerzett tapasztalatok, tanulságok, ismeretanyagok): 25%
- a vizsgázó tudását, teljesítményét, elért eredményeket, a tanulási folyamatot, kompetenciák fejlődésének bemutatását, attitűd tulajdonságokat bemutató dokumentumok alkalmassága a fejlődés jellemzésére (célnak megfelelés, logikuság, áttekinthetőség, változatosság.): 10%
- a portfólió nyelvezetének és kivitelezésének gondossága: 5%
- szóbeli bemutatás: 10%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető 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
- internetelérés

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 eszközei (pl. tartályok, hordók)
- Pezsgőkészítés eszközei, berendezései (pl. rázóállvány, szaturáló)
- Palackozás gépei, eszközei (automata gépsor: öblítő, töltő, záró, címkéző; kézi töltő, zárócímkéző)
- 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 vizsgatevékenységen használható: -

A projektfeladat vizsgatevékenységen használható: nem programozható számológép, saját laboratóriumi munkanapló

9. A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -

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

digitálisan aláírta: Pölöskei Gáborné
helyettes államtitkár
2023.11.17. 11:14:24