

KMASZC

Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrum

OM azonosító: 035269 |

Telefon: +36-1-413-3710 |

Adószám: 15823175-2-42

E-mail: kmaszc@kmaszc.hu |

Cím: 1062 Budapest, Andrásy út 63-65.

KÉPZÉSI PROGRAM

1. Alapadatok

1.1.	Képzés megnevezése	Vincellér
1.2.	Programkövetelmény száma, kiadásának dátuma	Azonosító szám: 07214016 Dátum: Vincellér, 2021.12.20.
1.3.	A képzés célja	A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő, megszerzett szakmai ismeretei birtokában, a Helyes Termelési Gyakorlat (GMP) érvényesítse mellett, aktív résztvevője legyen a szőlőtermesztő üzemben, a szőlőültetvényen folyó szakmai munkának, képes legyen a teljes szőlészeti gyakorlatban alkalmazott szőlőművelés műveléstechnológia, (szőlőültetvény telepítése; agrotechnikai és fitotechnikai munkák; a szőlő-növényvédelem; szőlő-ültetvény fenntartási és karbantartási munkák; szőlőfeldolgozás) alkalmazására, végrehajtására. Célja továbbá, hogy a résztvevő szakmai munkájával értően járuljon hozzá a szőlőültetvényeken a HACCP (veszélyelemzés és kritikus ellenőrzőpontok) és rendszer fenntartásához, kialakításához.
1.4.	A képzés célcsoportja	<ul style="list-style-type: none">• A szőlőművelés iránt érdeklődők• Szőlészet-borászat területén dolgozó munkavállalók• Gazdák, szőlőültetvény birtokosok• Támogatott képzésben résztvevők• Szakmaváltók• Az új szakmai ismeretek, a szakképesítés megszerzése iránt nyitott jelentkezők.

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák (képzési kimenetek)¹

2.1. ISMERET

A RÉSZTVEVŐ:

2.1.1.	Ismeri a talajművelés módjait, gépi berendezéseit. Ismeri a sor és tőkeköz művelés mechanikai, fizikai és kémiai módozatait, gépeit, berendezései, eszközeit. Ismeri a trágyázás anyagait, a trágyakiszórási módokat, a trágyázás gépeit berendezéseit. Ismeri a szőlőnövény hiánybetegségeinek tüneteit, és az ezek alapján javasolt tápanyagutánpótlás anyagait.
2.1.2.	Ismeri a szőlőnövény biológiai felépítését, rendszertani besorolását, vegetációs időszakait, élettan ciklusait. Ismeri az egyes szőlőfajtákat, és azok tulajdonságait. Ismeri a fajtacsoportokat és azok jellegzetes tulajdonságait Ismeri a szőlő zöldmunkáit, érési ciklusait, a technológiai érettség fogalmát
2.1.3.	Ismeri a szőlőnövény vegetatív szaporításának módszereit. Ismeri a szőlőnövény szaporításának biológiai alapjait. Ismeri az oltvány részeit, az alanyt és a nemes részt adó fajtacsoportokat. Ismeri a dugvány és oltvány fogalmát. Ismeri a szőlőiskolázás lépéseit, a különböző oltási módokat, a szőlőiskolák művelési módjait.
2.1.4.	Ismeri a szőlőültetvény létesítésének jogi környezetét, a telepítés feltételrendszerét. Ismeri a szőlőnövény termesztési igényeit, a szőlőtermesztés ökológiai feltételeit. Ismeri az ökológiai tényezőket és azok szőlőre gyakorolt hatását. Ismeri a szőlőfaltákat és azok termelési feltételeit. Ismeri a szőlőtelepítés lépéseit, anyagait, eszközeit, gépeit, berendezéseit
2.1.5.	Ismeri a szőlő vírus-, baktérium-, gomba-, rovar- és egyéb állati kártevői és az azok elleni védekezés módszereit. Ismeri a növényvédő szereket, azok funkció és hatóanyag szerinti csoportosítását, felhasználási és biztonsági feltételeit, a vonatkozó várakozási időket. Ismeri a természetbarát növényvédelmi módszereket.
2.1.6.	Ismeri a szüreti terv elemeit. Ismeri a gépi szüret és kézi szüret végrehajtását, a szőlőszüretelő kombájn működését, a leszedett szőlő anyagmozgatásának módjait, gépeit berendezéseit. .
2.1.7.	Ismeri és alkalmazza a szőlő minőségi és mennyiségi átvételre vonatkozó előírásokat. Üzemelteti szőlőfeldolgozás gépeit, berendezéseit, ismeri működési elvüket. Tisztában van a vonatkozó technológia kémiai és mikrobiológiai folyamataival, és az azokból fakadó esetleges veszélyekkel. Érti a technológiában alkalmazott segéd-, adalék, és kezelőanyagok felhasználásának okait, ismeri használatukat, adagolási normáikat.
2.1.8.	Ismeri a szőlőültetvények felépítését, a művelés és metszsmódokat és a hozzájuk rendelt támaszrendszer részeit, karbantartási igényét.
2.1.9.	Ismeri, betartja és alkalmazza a szakmában alkalmazott vegyszerek, kemikáliák beszerzésére, felhasználására, tárolására, megsemmisítésére vonatkozó jogszabályokat, előírásokat.
2.1.10.	Ismeri az ágazati és általános baleset-, tűz-, érintésvédelmi előírásokat, rendelkezéseket. Ismeri a használt vegyszerek, az alkalmazott technológia és hozzá tartozó gépi berendezések munka-, baleset-, és érintésvédelmi előírásait.
2.1.11.	Ismeri az élelmiszerágazatra vonatkozó, és az általános higiéniai előírásokat, rendelkezéseket, a Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP) szerinti magatartásnormát.
2.1.12.	Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, az online HACCP (e-HACCP) adta lehetőségeket. Ismeri a szőlőtermesztésre vonatkozó Jó Termelési Gyakorlatot (GMP). Ismeri a minőségirányítással, növényvédelemmel élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos szabványrendszereket.

2.2. KÉPESSÉG

A RÉSZTVEVŐ:

2.2.1.	Telepítést megelőző talajelőkészítést végez. Talajművelési tevékenységeket végez. Sorköz-kezelési technikákat alkalmaz. Tőkeköz-kezelési technikákat alkalmaz. Tápanyagutánpótlási feladatokat végez.
2.2.2.	Szőlőt művel, elvégzi a naptári időszak szerint szükséges kézi, szőlőápolási éves munkákat metszéstől szüretig.
2.2.3.	Gyökéres dugványt készít, iskoláz. Különböző módon szőlőt olt, szőlőoltványt iskoláz. Szőlőiskola agro- és fitotechnikai munkáit végzi.

¹ További sorokkal bővíthető

2.2.4.	Szőlőtelepítést engedélyeztet. Szőlőtelepítési tervet készít. Szőlőt telepít, növény támasztórendszert épít.
2.2.5.	Növényvédelmi tervet készít Permetezési naplót vezet. Vegyszereket szakszerűen használ, kihelyez (permetezik) Természetes kártevő elleni védekezést folytat, villanypásztor, vadháló épít. Használja az előírt védőruhákat, eszközöket
2.2.6.	Szüreti tervet készít. Szüreti terv alapján gépi és kézi szüretet szervez és hajt, hajtát végre. Megszervezi a csatlakozó logisztikai feladatokat.
2.2.7.	Fogadja, érkezteti, átveszi a feldolgozóüzembe szállított szőlőt. A technológiai célnak megfelelően feldolgozza a szőlőt, kezeli a cefrét, kezeli a mustot és előkészíti az erjesztésre. Előkészíti és beadagolja a feldolgozás során alkalmazott segéd- és adalékanyagokat. Kezeli a szőlőfeldolgozás gépeit, berendezéseit
2.2.8.	A metszés követően ültetvényrendezést, támasztó rendszer karbantartást hajt végre.
2.2.9.	A szakmai tevékenység során felhasznált kemikáliák anyagismeretében, szakszerű tárolásának végrehajtásában járatos. .
2.2.10.	Balesetmentesen kezeli, üzemelteti a szőlészeti munkák során használatos alapvető eszközöket, gépeket, berendezéseket. Elvégzi a szükséges tisztítási és karbantartási feladatokat.
2.2.11.	Higiéniai és minőségbiztosítási szabályokat alkalmaz a pincében és a borkészítés során.
2.2.12.	Minőségbiztosítási szabályokat alkalmaz az ültetvénytüvelés, az agro- és fitotechnikai műveletek végrehajtása során.

2.3.ATTITÚD

A RÉSZTVEVŐ

2.3.1.	Törekszik a pontosságra, szakszerűségre. Elkötelezett és körültekintő a szakterületén végzett munkája iránt, pontosan betartja a technológiai utasításokat. Törekszik a közösen végzett munka során a jó munkakapcsolatok kialakítására. Értő figyelemmel kíséri a munkafolyamatokat.
2.3.2.	Minőségorientált szemléletmóddal tevékenykedik.
2.3.3.	Törekszik a pontosságra, szakszerűségre. Elkötelezett és körültekintő a szakterületén végzett munkája iránt, pontosan betartja a technológiai utasításokat. Törekszik a közösen végzett munka során a jó munkakapcsolatok kialakítására. Értő figyelemmel kíséri a munkafolyamatokat.
2.3.4.	Törekszik a pontosságra, szakszerűségre. Elkötelezett és körültekintő a szakterületén végzett munkája iránt, pontosan betartja a technológiai utasításokat. Törekszik a közösen végzett munka során a jó munkakapcsolatok kialakítására. Értő figyelemmel kíséri a munkafolyamatokat. .
2.3.5.	Törekszik a gyomirtó- és növényvédőszer, műtrágyák, trágyák gazdaságos, vegyszerkönyv szerinti használatára. Tudatosan, odafigyelve, a környezeti terhelést figyelembe véve végzi tevékenységét. Nyitott az új anyagok, technológiák alkalmazására.
2.3.6.	Pontos, precíz a tervezésben előírt szüreti tevékenység szervezésében, végrehajtásában, koordinálásában.
2.3.7.	Törekszik a pontosságra, szakszerűségre. Elkötelezett és körültekintő a szakterületén végzett munkája iránt, pontosan betartja a technológiai utasításokat. Törekszik a közösen végzett munka során a jó munkakapcsolatok kialakítására. Értő figyelemmel kíséri a szőlőfeldolgozás folyamatát.
2.3.8.	Igényes az általa elvégzett munkára. Törekszik a pontos, hatékony munkavégzésre.
2.3.9.	Törekszik a szelektív hulladékgyűjtésre, a keletkező hulladék mennyiségének csökkentésére. Belátja a környezetvédelem fontosságát, törekszik a környezetterhelés és az ökológiai lábnyom minimalizálására. Érdeklődik a keletkezett melléktermékek (pl. szőlőmag, törköly, kocsány) felhasználása iránt.
2.3.10.	Törekszik a biztonságos munkavégzésre. Használja a baleset-és munkavédelmi eszközöket, védőruhákat.
2.3.11.	Törekszik az üzemi és a személyi higiéniai kapcsán, az elvárt biztonsági szempontok betartására.
2.3.12.	Törekszik a biztonságos munkavégzésre. Belátja a HACCP rendszer alkalmazásának

fontosságát. Szem előtt tartja a digitalizáció adta lehetőségeket.

2.4. AUTONÓMIA, FELELŐSSÉG

A RÉSZTVEVŐ

2.4.1.	Önállóan - és a szakmai tevékenység igénye szerint –munkatársaival együttműködve dolgozik, szükség szerint beavatkozik a technológiai folyamatokba. Munkáját önállóan, a technológiai utasítások, a különböző gépek kezelési és karbantartási utasításában foglaltak és a munkavédelmi szabályok pontos követésével és maradéktalan betartásával végzi. Felelősséget vállal a munkája pontosságáért. Munkatársaival együttműködve dolgozik. Munkáját a technológiai utasítások, és a munkavédelmi szabályok pontos követésével és maradéktalan betartásával végzi.
2.4.2.	Munkáját vezetői utasítás alapján végzi. Ellenőrzi a műveleteket. Képes az önellenőrzésre. Felelősen dolgozik a különböző kemikáliákkal. Vezetői útmutatás alapján, de önálló javaslatokat is megfogalmazva végzi a szőlészeti tevékenységét.
2.4.3.	Munkáját vezetői utasítás alapján végzi. Ellenőrzi a műveleteket. Képes az önellenőrzésre. Felelősen, a vegyszerhasználat előírásoknak, leírásoknak és jogszabályainak megfelelően dolgozik a különböző kemikáliákkal.
2.4.4.	Önállóan - és a szüreti tevékenység igénye szerint –munkatársaival együttműködve dolgozik, szükség szerint irányítja a tevékenységben résztvevő alkalmi munkavállalókat.
2.4.5.	Önállóan - és a szakmai tevékenység igénye szerint –munkatársaival együttműködve dolgozik, szükség szerint beavatkozik a technológiai folyamatokba. Önállóan kezeli a feldolgozó és az erjesztő rendszereinek működéséhez szükséges berendezéseket, automatikát. Munkáját a technológiai utasítások, a feldolgozógépek kezelési és karbantartási utasításában foglaltak és a munkavédelmi szabályok pontos követésével és maradéktalan betartásával végzi.
2.4.6.	Önállóan – az ültetvény karbantartási tevékenység igénye szerint –munkatársaival együttműködve dolgozik, szükség szerint irányítja a tevékenységben résztvevő alkalmi munkavállalókat
2.4.7.	Önállóan kezeli a keletkezett melléktermékeket és hulladékokat. Felelősséget vállal a veszélyes hulladékok (vegyszerek, vegyszermaradékok) szakszerű kezelésére
2.4.8.	Munkahelyén betartja és betartatja a munkavédelmi előírásokat!
2.4.9.	Munkahelyén betartja és betartatja a személyi és munkahelyi higiéniaira vonatkozó előírásokat!
2.4.10.	Egyszerűbb, begyakorlott karbantartási feladatokat önállóan végrehajt. Döntést hoz arról, hogy a beazonosított hiba önállóan javítható-e. Egyszerűbb használati utasítást segítséggel idegen nyelven is megért. Önállóan HACCP dokumentumokat vezet.

3. A képzésbe történő bekapcsolódás feltételei

3.1.	Iskolai végzettség	alapfokú iskolai végzettség
3.2.	Szakmai végzettség	-
3.3.	Szakmai gyakorlat	-
3.4.	Egészségügyi alkalmasság	szükséges
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	-
3.6.	Egyéb feltételek	-

4. A képzésben való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	Képzési alkalmanként aláírt „Jelenléti ív és haladási napló”
4.2.	Megengedett hiányzás	A kontakt órák óraszámának 20%-a

	mértéke	
4.3.	Egyéb feltételek	nem releváns

5. Tervezett képzési idő

5.1.	Elméleti órák száma	100 óra
5.2.	Gyakorlati órák száma	200 óra + 100 óra kihelyezett üzemgyakorlat
5.3.	Összes óraszám	400 óra

6. Képzési forma meghatározása²

6.1.	A képzés formája	kontaktórás képzés:
		<ul style="list-style-type: none"> • jelenléti • távolléti (online platformon keresztül) • <u>jelenléti és távolléti vegyesen</u>
		kontaktórás képzés és távoktatás vegyesen
		távoktatás (zárt rendszerű)

7. Tananyagegységek³

	A tananyagegységek megnevezése	Óraszám
7.1.	Szőlőtermesztés technológiai gyakorlat	160
7.2.	Laboratóriumi alpmérések gyakorlat	30
7.3.	Szőlészeti minőségbiztosítás és higiénia gyakorlat	10
7.4.	Szőlőtermesztési ismeretek (elmélet)	50
7.5.	Szőlészeti szakmai gépek (elmélet)	20
7.6.	A szőlő növényvédelme (elmélet)	30
7.7.	Szőlészeti termelési gyakorlat (kihelyezett üzemgyakorlat)	100

² Választott képzési forma megjelölése

³ További tananyagegységekkel bővíthető

7.1. Tananyagegység

7.1.1.	Megnevezése	Szőlőtermesztés technológiai gyakorlat
7.1.2.	A tananyagegység célja	A vincellér szakképesítéshez, és a szakképesítést befoglaló szőlész-borász szakma vonatkozó, perifériális területeit tartalmazó termesztési, technológiai környezetsor integratív, gyakorlati szemléletre építő gyakorlati jellegű ismeretátadása, begyakoroltatása.
7.1.3.	Tartalma	<ul style="list-style-type: none"> • A szőlőnövény és termesztési környezetének gyakorlati vonatkozású ismeretei; • Szőlő szaporítóanyag előállítás, oltványkészítés, a szőlőiskolázás; • Szőlőültetvény kialakítása, a szőlőnövény telepítése • Szőlő, támasztó rendszerének felépítése, karbantartása, művelési módok. • A szőlőművelés agrotechnikai műveletei, sor- és tőköz művelés, tápanyagutánpótlás, melioráció; • A szőlőművelés fitotechnikai műveletei, a tökeművelési módok, zöldmunkák, a szőlő metszése; • Szüret, a szőlőbetakarítás munkálatai • Borászati alapoziismeretek; (szőlőfeldolgozás, cefre és mustkezelés; erjesztéstechnológia; alapozó és iskolázó pinceműveletek). • Alapvető szakmai számítási feladatok.
7.1.4.	Összes óraszama	160
7.1.5.	Elméleti órák száma	0
7.1.6.	Gyakorlati órák száma	160
7.1.7.	A tananyagegység során alkalmazott képzési módszerek	Irányított önálló feladatmegoldás. Egyéni, páros, kiscsoportos gyakorlat.
7.1.8.	A tananyagegység során alkalmazott munkaformák	Magyarázat, szemléltetés, az egyes technológiai folyamatok digitális média általi prezentációja.

7.2. Tananyagegység

7.2.1.	Megnevezése	Laboratóriumi alpmérések gyakorlat
7.2.2.	A tananyagegység célja	A vincellér szakképesítéshez kapcsolódó, szőlészeti borászati mérések, laboratóriumi vizsgálatok, alkalmazás szintű ismeretének elsajátítása.
7.2.3.	Tartalma	<ul style="list-style-type: none"> • Alapmérések, tömeg, térfogat és sűrűségmérés. • Laboratóriumi eszközök, alpműveletek ismerete, mérések alkalmazása, a szükséges eszközök műszerek begyakorlott készség szintű használata. • Alapvizsgálatok, szabad- és összes kénessav-tartalom alkoholtartalom, titrálható-savtartalom, a pH. meghatározás menetének ismerete, a mérések készség szintű végrehajtása

		<ul style="list-style-type: none"> • Szőlő levélanalízis • Laboratóriumi talajvizsgálat • A szőlőben előforduló kártevők, betegségek okozók azonosítása. • Szőlészeti segédanyagok, vegyszerek hatóanyagtartalom vizsgálata.
7.2.4.	Összes óraszám	30
7.2.5.	Elméleti órák száma	0
7.2.6.	Gyakorlati órák száma	30
7.2.7.	A tananyag egység során alkalmazott képzési módszerek	Irányított önálló feladatmegoldás. Egyéni, páros, kiscsoportos gyakorlat.
7.2.8.	A tananyag egység során alkalmazott munkaformák	Magyarázat, szemléltetés, az egyes technológiai folyamatok digitális média általi prezentációja.

7.3. Tananyag egység

7.3.1.	Megnevezése	Szőlészeti minőségbiztosítás és higiénia gyakorlat
7.3.2.	A tananyag egység célja	A vincer szakképzéshez kapcsolódó, minőségbiztosítási és higiéniai feladatok, a hozzájuk tartozó alapismeretek alapján történő, alkalmazás szintű elsajátítása
7.3.3.	Tartalma	<ul style="list-style-type: none"> • A szakképzéshez tartozó minőségbiztosítási tevékenység alapismereteinek készség szintű elsajátítása • Tisztítási, fertőtlenítési eljárások az élelmiszerágazatra vonatkozó elméletének és gyakorlatának elsajátítása • Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP) szerinti magatartásnorma ismerete • A szőlőművelésre vonatkozó Jó Termelési Gyakorlatot (GMP) ismerete. A minőségirányítással és élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos szabványrendszerek ismerete. • Tisztító- fertőtlenítőszerismeret.
7.3.4.	Összes óraszám	10
7.3.5.	Elméleti órák száma	0
7.3.6.	Gyakorlati órák száma	10
7.3.7.	A tananyag egység során alkalmazott képzési módszerek	Irányított önálló feladatmegoldás. Egyéni, páros, kiscsoportos gyakorlat.
7.3.8.	A tananyag egység során alkalmazott munkaformák	Magyarázat, szemléltetés, az egyes technológiai folyamatok digitális média általi prezentációja.

7.4. Tananyag egység

7.4.1.	Megnevezése	Szőlőtermesztési ismeretek (elmélet)
7.4.2.	A tananyag egység célja	A vincer szakképzéshez, és a szakképzést befoglaló

		szőlész-borász szakma interdiszciplináris területeit is tartalmazó, korszerű tudásanyag, a gyakorlati szemlélet erősítésére épülő, elméleti jellegű ismeretanyag, professzionális átadása.
7.4.3.	Tartalma	<ul style="list-style-type: none"> • Ökológiai, (környezettani) alapismeretek: (szőlőtermesztés, szőlőfajok, fajtacsoportok, szőlő morfológiája, alapvető szőlőtermesztési viszonyok); • Agrotechnika; a talajon keresztül a szőlőnövényre ható művelétszoportok, (a sor és tőközművelés, tápanyagutánpótlás, öntözés, a melioráció munkafolyamatai). • Szőlőtelepítés, támasztórendszer építés, művelésmódok • Fitotechnika; a szőlőnövényen keresztül ható termesztési művelétszoportok, (metszés, zöldmunkák) • Terméshetakarítás, szüret. (Szüreti előkészületek, szüret, a szőlő minőségi és mennyiségi átvétele) • Új technológiák, precíziós szőlőművelés.
7.4.4.	Összes óraszám	50
7.4.5.	Elméleti órák száma	50
7.4.6.	Gyakorlati órák száma	0
7.4.7.	A tananyag egység során alkalmazott képzési módszerek	Jelenléti és távolléti szinkron oktatás.
7.4.8.	A tananyag egység során alkalmazott munkaformák	Előadás, magyarázat, szemléltetés, online prezentáció.

7.5. Tananyag egység

7.5.1.	Megnevezése	Szőlészeti szakmai gépek (elmélet)
7.5.2.	A tananyag egység célja	A vincellér szakképesítéshez, és a szakképesítést befoglaló szőlész-borász szakmában alkalmazott eszközök, szakmaigépek, -berendezések működésére, működési elvére, üzemi tulajdonságaira vonatkozó ismeretanyag átadása
7.5.3.	Tartalma	<ul style="list-style-type: none"> • A szőlőtelepítés gépei (régii ültetvények felszámolása; melioráció gépi berendezései; gépi telepítés) • A talajművelés, talajápolás, tápanyagutánpótlás gépei berendezései • A szőlőültetvény zöldmunkáinak gépesítése. • A növényvédelem gépei • A szőlőbetakarítás gépei • Szakmai szövegértés, szakkifejezés ismeret
7.5.4.	Összes óraszám	20
7.5.5.	Elméleti órák száma	20
7.5.6.	Gyakorlati órák száma	0
7.5.7.	A tananyag egység során alkalmazott képzési módszerek	Jelenléti és távolléti szinkron oktatás.

7.5.8.	A tananyagegység során alkalmazott munkaformák	Előadás, magyarázat, szemléltetés, online prezentáció.
--------	--	--

7.6. Tananyagegység

7.6.1.	Megnevezése	A szőlő növényvédelme (elmélet)
7.6.2.	A tananyagegység célja	A vincellér szakképesítéshez, és a szakképesítést befoglaló szőlész-borász szakmához csatlakozó növényvédelmi alapismeretanyag átadása
7.6.3.	Tartalma	<ul style="list-style-type: none"> • A szőlőnövény kártevői, betegségei (gombás, baktériumos, vírusos betegségek, állati kártevők) • A szőlőnövény anyagcseréje, makro- és mikroelem háztartása, hiánybetegségek tünetei, a szőlőnövényben a környezet által okozott károk. • Preventív növényvédelem, a szőlőnövény fizikai és biológiai védelmének lehetőségei • Kémiai növényvédelem, permetezés-gyomirtás, a szőlő kémiai védelme. Anyagismeret, a növényvédőszer alkalmazása, hatóanyag és funkcionalitás szerinti csoportosítása, kihelyezésének módozatai. Növényvédelmi terv, készítése, permetezési napló vezetése. • Tápanyag utánpótlás. (tápanyagok csoportosítása, ültetvénybe való kihelyezésének módozatai)
7.6.4.	Összes óraszám	30
7.6.5.	Elméleti órák száma	30
7.6.6.	Gyakorlati órák száma	0
7.6.7.	A tananyagegység során alkalmazott képzési módszerek	Jelenléti és távolléti szinkron oktatás.
7.6.8.	A tananyagegység során alkalmazott munkaformák	Előadás, magyarázat, szemléltetés, online prezentáció.

7.7. Tananyagegység

7.7.1.	Megnevezése	Szőlészeti termelési gyakorlat (kihelyezett üzemgyakorlat)
7.7.2.	A tananyagegység célja	A vincellér szakképesítéshez, és a szakképesítést befoglaló szőlész-borász szakma vonatkozó perifériális területeit tartalmazó technológiai környezetsor integratív, gyakorlati szemléltre építő gyakorlati jellegű ismeretátadása, begyakoroltatása, üzemi termelési feltételek között.
7.7.3.	Tartalma	<ul style="list-style-type: none"> • Szőlőápolási tevékenység, metszés zöldmunkák • Talajápolási tevékenység, sor és tőköz karbantartás • Szőlő támrendszerének karbantartási munkálatai • Szőlő növényvédelme, permetezés, gyomirtás

		<ul style="list-style-type: none"> • Szüreti és a szürethez köthető tevékenység • Szőlőfeldolgozás • Alapvető szakmai számítási feladatok
7.7.4.	Összes óraszám	100
7.7.5.	Elméleti órák száma	0
7.7.6.	Gyakorlati órák száma	100
7.7.7.	A tananyag egység során alkalmazott képzési módszerek	Külső termelő gyakorlati helyen, gazdasági aktaszámmal rendelkező szőlészetben, szőlőt művelő jövedéki, adóraktári engedéllyel rendelkező borászatban elvégzett, aktív szakmai munkával eltöltött és leigazolt 100 munkaóra egyéni gyakorlat.
7.7.8.	A tananyag egység során alkalmazott munkaformák	A külső gyakorlati hely napi hasznos termelő tevékenységéhez kapcsolódó szakmai tevékenység, melyet aktuálisan a gyakorlati hely határoz meg.

8. Csoportlétszám

8.1.	Maximális csoportlétszám (fő)	60 fő
------	-------------------------------	-------

9. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

A képzési folyamatba iktatott ellenőrzések formái:

- **diagnosztikus értékelés:** a képzés kezdetén, a résztvevők előzetes tudásának feltárására irányul.
Formája: *Alap természettudományos és műszaki ismereteket felmérő kérdőív, tesztfeladat*
- **formatív értékelés:** a tanulási folyamatba ágyazott értékelés, amely az esetleges hibák feltárására és azok javítására irányul.
Formája: *Ellenőrzés tananyag egységként, szóban és írásban (jelenléti és online végrehajtással)*
- **szummatív értékelés:** lezáró, minősítő értékelés a tananyag egységek végén az alábbi táblázat szerint.

Tananyag egységek megnevezése	Tananyag egységet záró vizsga (írásbeli/szóbeli/gyakorlati)
1.) Szőlőtermesztés technológiai gyakorlat	írásbeli vizsga
2.) Laboratóriumi alpmérések gyakorlat	gyakorlati vizsga
3.) Szőlészeti minőségbiztosítás és higiénia gyakorlat	írásbeli vizsga
4.) Szőlőtermesztési ismeretek (elmélet)	írásbeli vizsga
5.) Szőlészeti szakmai gépek (elmélet)	írásbeli vizsga
6.) A szőlő növényvédelme (elmélet)	írásbeli vizsga

Ütemezése: az oktatott tananyag egység végén.

1. tananyag egység: **Szőlőtermesztés technológiai gyakorlat;** írásbeli vizsga

- A vizsga során keletkező dokumentum:
 - feladatlap
 - tananyag egységzáró igazolás;
- A tevékenység tartalma, időtartama, helyszíne:
 - 50 db szőlőtermesztési gyakorlati kérdés
 - 90 perc

- Tangazdaság

2.tananyagegység: **Laboratóriumi alapmérések gyakorlat:** gyakorlati vizsga

- A vizsga során keletkező dokumentum:
 - projektdokumentáció
 - tananyagegységzáró igazolás;
- A tevékenység tartalma, időtartama, helyszíne:
 - Ápolt szőlőnövény (projektmunka) műszeres vizsgálata
 - 180 perc
 - Laboratórium

3.tananyagegység: **Szőlészeti minőségbiztosítás és higiénia gyakorlat:** írásbeli vizsga

- A vizsga során keletkező dokumentum:
 - feladatlap
 - tananyagegységzáró igazolás;
- A tevékenység tartalma, időtartama, helyszíne:
 - írásbeli összefoglaló felmérés
 - 60 perc
 - Tangazdaság vagy online platform

4.tananyagegység: **Szőlőtermesztési ismeretek (elmélet):** írásbeli vizsga

- A vizsga során keletkező dokumentum:
 - feladatlap
 - tananyagegységzáró igazolás;
- A tevékenység tartalma, időtartama, helyszíne:
 - 3 agro- és fitotechnikai kifejtő kérdés
 - 30 perc
 - Tangazdaság vagy online platform

5.tananyagegység: **Szőlészeti szakmai gépek (elmélet):** írásbeli vizsga

- A vizsga során keletkező dokumentum:
 - feladatlap
 - tananyagegységzáró igazolás;
- A tevékenység tartalma, időtartama, helyszíne:
 - 20 tételes tesztsor
 - 30 perc
 - Tangazdaság vagy online platform

6.tananyagegység: **A szőlő növényvédelme (elmélet):** írásbeli vizsga

- A vizsga során keletkező dokumentum:
 - feladatlap
 - tananyagegységzáró igazolás;
- A tevékenység tartalma, időtartama, helyszíne:
 - 40 tételes tesztsor
 - 60 perc
 - Tangazdaság vagy online platform

Tananyagegységet záró vizsga akkor tekinthető eredményesnek, ha az előírt feladat végrehajtása eléri legalább az 51%-os eredményt.

Minősítések:

- megfelelt 51 - 100%
- nem felelt meg 0 - 50%

Sikertelen tananyagegységet záró vizsga, legfeljebb kettő alkalommal megismételhető.

A tanúsítvány kiállításának és ezzel a szakmai képesítő vizsgára bocsátásnak a feltétele, valamennyi tananyagegységet záró vizsga sikeres teljesítése.

10. A képzés zárása

10.1.	A képzést záró dokumentum megnevezése	Tanúsítvány
10.2.	A képzést záró dokumentum kiadásának feltételei	<ul style="list-style-type: none"> • A jelenléti követelményeknek (minimum 80%-os részvétel) való megfelelés; • A képzési díj teljesítésének igazolása; • Valamennyi tananyagegységet záró vizsga sikeres teljesítése.
10.3.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	<ul style="list-style-type: none"> • Tananyagegységet záró vizsga sikeres teljesítése.

11. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

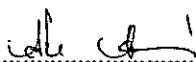
11.1.	Személyi feltételek (oktatókkal szemben támasztott követelmények)	<p>A képzés elméleti részének oktatása esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> • felsőfokú szakmai végzettség (agrár, műszaki, élelmiszeripari MSC vagy BSC), az oktatott tananyagegység tartalmának megfelelően <p>A képzés gyakorlati részének oktatása esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> • felsőfokú szakmai végzettség (MSC vagy BSC) vagy • középfokú szakmai végzettség és felsőfokú szakoktatói, tanári végzettség vagy • középfokú szakmai végzettség és 10 éves szakmai tapasztalat
11.2.	A személyi feltételek biztosításának módja	Oktatók foglalkoztatása munkaszerződéssel vagy megbízási szerződéssel.
11.3.	Tárgyi feltételek (képzés megvalósításához szükséges tárgyi eszközök)	<ul style="list-style-type: none"> • Tanterem (képzési helyszínenként, egyidejűleg képzésben résztvevők számának megfelelően) • Adminisztrációs iroda és irattár • Ügyfélszolgálati helyiség vagy pult • Kiszolgáló helyiségek: mosdók • Tanulóasztalok, székek, vagy írólapos székek (résztvevők létszámának figyelembevételével) • Tanterem: tanári asztal, szék (tantermenként 1), tábla vagy flipchart (tantermenként 1) • Egyéb eszközök: fénymásoló (intézményenként 1), számítógép internet hozzáféréssel, perifériákkal (intézményenként 1), hang és képlejátszásra alkalmas eszköz vagy eszközök (igény szerint). <p>Szakmai tárgyi feltételek a 07214016 számú programkövetelmény szerint:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A képzési hely általa művelt, szakképzés céljainak alárendelt, legalább 2 ha. területű, 10.000,- termőfőként hordozó működő szőlőültetvény, mely kezelése a képzési hely rendelkezésében van a mindenkor meghirdetett képzési időszak kezdetétől 5 évig. • A talajművelés gépei berendezései • A szőlőművelés kézi eszközei; • A szőlőművelés gépei berendezései • A növényvédelemi eszközök berendezések • Vegyszerhasználat feltételrendszere, védőeszközei • A laboratóriumi vizsgálatok analitikai eszközei és berendezései, műszerei

		<ul style="list-style-type: none"> • Szőlő, támasztó rendszerének részei, • A szőlőtelepítés berendezései eszközei • A szőlőszüret gépei berendezései. • A szőlőfeldolgozás eszközei • Általános higiéniai eszközök • Általános munka- és balesetvédelmi eszközök
11.4.	A tárgyi feltételek biztosításának módja	A szükséges tárgyi feltételeket a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja.
11.5.	Egyéb speciális feltételek (pl.: oktatási segédanyag stb.)	nem releváns

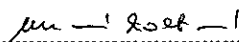
Minősítés helye, időpontja: Budapest, 2022. január 25.

Képzési programot kidolgozó felnőttképző neve és címe:

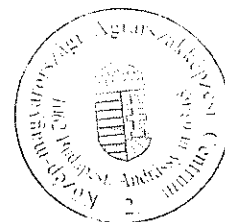
Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrum
1062 Budapest, Andrásy út 63-65.



Szakértő aláírása
FSZ/2020/000148



Felnőttképző képviselőjének aláírása



A képzési program előzetes minősítését megrendelő felnőttképző
neve: **Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrum**
székhelye: **1062 Budapest, Andrásy út 63-65.**
engedély száma: **E/2021/000028**

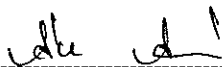
SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzési program megnevezése:	Vincellér
Képzés besorolása:	szakmai képesítés
Kapcsolódó szakmai azonosító száma, kiadásának dátuma:	07214016, Dátum: 2021.12.20.
Képzés összes óraszám:	400 óra

A képzési program vizsgálata során az alábbi megállapításokat teszem:

- A képzési program tartalma megfelel a hatályos Felnőttképzési törvény (2013. évi LXXVII. tv.) és vonatkozó rendeleteiben, valamint a Szakképzési törvény (2019. évi LXXX. tv.) és vonatkozó rendeleteiben foglaltaknak.
- A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon a képzés célcsoportja számára megszerezhetők a képzési programban meghatározott kompetenciák.
- A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.

A képzési program előzetes minősítését végző szakértő: **Ács Anikó Ágnes**
Engedély szám: **FSZ/2020/000148**
Minősítés helye: **Budapest**
Minősítés időpontja: **2022. január 25.**



aláírás