

SZŐLÉSZ-BORÁSZ MÉRNÖKI ALAPKÉPZÉSI SZAK

1. Az alapképzési szak megnevezése: szőlész-borász mérnöki (Viticulture and Oenology Engineering)

2. Az alapképzési szakon szerezhető végzettségi szint és a szakképzettség oklevélben szereplő megjelölése

- végzettségi szint: alap- (baccalaureus, bachelor; rövidítve: BSc-) fokozat

- szakképzettség: szőlész-borász mérnök

- a szakképzettség angol nyelvű megjelölése: Engineer of Viticulture and Oenology

3. Képzési terület: agrár

4. A képzési idő félévekben: 7 félév

5. Az alapfokozat megszerzéséhez összegyűjtendő kreditek száma: 180+30 kredit

- a szak orientációja: gyakorlatorientált (60-70 százalék)

- a szakdolgozat készítéséhez rendelt kreditérték: 15 kredit

- intézményen kívüli összefüggő gyakorlati képzés minimális kreditértéke: 30 kredit

- a szabadon választható tantárgyakhoz rendelhető minimális kreditérték: 10 kredit

6. A szakképzettség képzési területek egységes osztályozási rendszere szerinti tanulmányi területi besorolása: 621/0811

7. Az alapképzési szak képzési célja és a szakmai kompetenciák

A képzés célja szőlész-borász mérnökök képzése, akik megszerzett szőlőtermesztési-borászati és ezzel összefüggő piaci ismereteik birtokában képesek a különféle nagyságú és szerkezetű termelőegységekben folyó szőlészeti-borászati munka szervezésére és irányítására, a K+F+I tevékenységben történő részvételre a szőlészet és borászat területén. Alkalmasak önálló borászati gazdaságok létrehozására és azok üzemeltetésére, valamint borászati termékek forgalmazására. Felkészültek tanulmányaik mesterképzésben való folytatására.

7.1. Az elsajátítandó szakmai kompetenciák

7.1.1. A szőlész-borász mérnök

a) * tudása

- Ismeri az agrárgazdaság egészére, a mezőgazdasági termelésre és az élelmiszerlánc-biztonságra vonatkozó alapfogalmakat, azok főbb jellegzetességeit és összefüggéseit, valamint a szőlészeti és borászati ágazat szereplőinek szerepét, azok funkcióit és az ágazathoz kötődő folyamatokat.

- Tisztában van a szőlészetet és borászatot megalapozó természettudományi (matematika, biometria, fizika, alkalmazott informatika, kémia, növénytan, növényélettan, genetika, általános mikrobiológia) és mérnöki alapismeretekkel, valamint a szakma műszaki és gazdaságtudományi alapjaival (közgazdaságtan, üzemtan).

- Birtokában van a szőlész-borász szakma általános szakmai ismeretköreivel az élelmiszer- és borászati kémia, az analitika, az egészségügy, az élelmiszerlánc-biztonság, a mikrobiológia, az élelmiszer-ipari alpműveletek (mérés és automatizálás, munkavédelem, hő- és anyagátadás), a géptan területén.

- Tisztában van a rovartan, a kórtan, az agrometeorológia, a talajtan, az agrár- és élelmiszer-ipari gazdaságtan szőlészeti és borászati vonatkozásaival.

- Birtokában van a szőlészet és borászat ágazatához kapcsolódó vezetési, szervezési és marketing ismereteknek, valamint a minőségbiztosítás vonatkozó szakterületeinek.

- Ismeri a szőlőtermesztés és borászat történetét.

- Jártas a szőlőtermesztés biológiai és ökológiai alapjaiban, a termőhelyismeretben, szőlőtermesztés-technológiai ismeretekben, (hagyományos, organikus, biodinamikus, integrált) művelési irányzatokban.

- Ismeri a szőlőtermesztés gépesítését, a borászati technológia (borkészítés, erjesztésirányítás, borkezelések, borstabilizálás), a minőségsszabályozás, az organoleptikus értékelés és a kóstolástechnika fontosabb elemeit.
- Tisztában van a szőlő növényvédelmével, a szőlő-fajtaismerettel és -használattal, a szőlőnemesítés és a biotechnológia alapjaival, a szőlőszaporítás ismereteivel.
- Ismeri a szőlő- és borágazat jogi szabályozását.
- Tisztában van a szőlészet és borászat gyakorlatának elemeivel (műszerek, gépek, berendezések működési alapelveivel, a melléktermékek kezelésére vonatkozó ismeretekkel).
- Ismeri a szőlészet és borászat területének alapvető etikai szabályait.
- Ismeri a mezőgazdaság, ezen belül a szőlő- és bortermelés intézményhálózatát, az ágazat működésének jogszabályi hátterét és a kapcsolódó menedzsment-ismereteket (függetlenül a gazdálkodó egység méretétől).
- Ismeri az agrárpolitika valamint a vonatkozó szakpolitikák (támogatási, adózási stb.) alapvető elemeit és összefüggéseit.
- Birtokolja a szakterületi problémák azonosításához szükséges ismereteket és a releváns információgyűjtési, elemzési és probléma-megoldási módszereket.
- Tisztában van a K+F+I tevékenység szerepével és az agrárgazdaságban - különösen a szőlő és bor ágazatban - betöltött szerepével.
- Rendelkezik a tevékenységi területén alkalmazható olyan korszerű vezetéselméleti és szervezetirányítási ismeretekkel, amelyekkel képes erősíteni a munkaszervezetek egészséget támogató voltát.
- Ismeri a hatékony kommunikáció formáit, módszereit és eszközeit.

b) képességei

- Képes a szőlészet és borászat területén önálló szakmai álláspont kialakítására, annak megvédésére; szakmailag megalapozott vélemény megalkotására.
- Értelmezni tudja az agrárgazdasági szereplők viselkedésének, az agrárium intézményi hátterének formális és informális kapcsolatrendszerét.
- Átlátja a szakmai előrelépéshez szükséges feltételrendszert.
- Képes szőlészeti és borászati eljárások megtervezésére, lebonyolítására, az erőforrások elosztására, részt tud venni a szakmai döntéseket megalapozó javaslatok kidolgozásában és a következtetések levonásában (nemcsak operatív szinten).
- Képes a szőlészet és borászat területén működő vállalkozások, vállalatok, termelőüzemek ágazati, valamint kis-és közép vállalkozások irányítására, és ezek gazdálkodásának szakszerű működtetésére, figyelembe véve a környezetgazdálkodási és környezetvédelmi előírásokat is.
- Létre tud hozni és fenn tud tartani korszerű szőlőültetvényeket.
- Képes ültetvény-beruházási tervdokumentációk, termesztési és borászati technológiai tervek készítésére, a szakterületi fejlesztésre.
- Magas szinten képes végezni, irányítani és fejleszteni korszerű, gépesített termesztéstechnológiákat.
- Tudja alkalmazni az ismert szőlőtermesztés-technológiai irányzatokat.
- Felismeri a szőlő kórokozóit, kártevőit és az ültetvényben előforduló gyomnövényeket, növényvédelmi mérnökkel együttműködve képes az ellenük való hatékony és élelmiszerlánc-biztonságot nem veszélyeztető védekezési módszerek kidolgozására, alkalmazására.
- El tudja látni a megtermelt alapanyag feldolgozásával és a késztermék forgalmazásával kapcsolatos teendőket, a megtermelt szőlő minőségét megtartó borkészítést.
- Képes irányítani a szőlőfeldolgozás és borkészítés folyamatát.
- Képes bormarketing végzésére, annak segítésére.
- Tud borkezelést végezni.
- Alkalmazni képes a borharmónia létrehozására irányuló módszereket.

- Képes alkalmazni a korszerű borászati technológiákat, a minőségbiztosítás és minőség-ellenőrzés lépéseit.
- Korszerű, ökonómiai szemlélettel tudja értékelni a termesztési módszereket és a borkészítést.
- Szakmai irányítás mellett részt vesz kutatási projektben a projekt részfeladataiban, képes annak operatív szintű, közvetlen irányítására.
- Megérti a szakterülettel kapcsolatos idegen nyelvű információkat, a speciális szakkifejezéseket aktívan alkalmazza, az írásbeli és szóbeli kommunikáció eszközeivel együtt.
- Képes a szőlészeti és borászati szakterület tudásanyagának összegző értékelésére anyanyelvén valamint annak szóbeli és írásos közvetítésére szakmai közönség számára is.
- Magas szinten képes alkalmazni a szőlészeti és borászati szakma szókincsét anyanyelvén és egy idegen nyelven.

c) attitűdje

- Együttműködő-készség és kapcsolatteremtő képesség jellemzi.
- Döntési és kezdeményező képességgel bír.
- Etikus szakmai felelősségtudat jellemzi.
- Birtokában van az önképzés iránti igénynek, nyitott a szakmai innovációk befogadására.
- A szőlész-borász szakma iránti problémaérzékenység jellemzi, törekvő azok megoldásában.
- Elkötelezett a minőség és az élelmiszerlánc-biztonság mellett.
- Elkötelezett a környezettudatos szőlészeti és borászati tevékenység iránt.
- Nyitott a szőlő-bor ágazat alapvető eredményeinek és jellemzőinek hiteles közvetítésére szakmai és nem szakmai célcsoportok számára.
- Elfogadja és képviseli a szőlész-borász szakma legfontosabb értékeit.
- Különös gondot fordít az egészség- és környezettudatos technológiák alkalmazására és hulladékkezelésre.
- A mérnöki munka során előnyben részesíti az egyének és a társadalom egészségét támogató, környezetbarát megoldásokat.

d) autonómiája és felelőssége

- A termelés-szervezeti egységek szintjén önállóan gyakorolja a menedzsment funkciókat, döntéseiért felelősséget vállal.
- Felelősséget vállal a saját és az irányítása alatt álló munkatársak munkájáért, valamint felelősséggel vállalja nyilatkozatainak, véleményének következményeit.
- Önállóan tervezi meg saját szakmai fejlődési útját.
- Hatékony önképzésre törekszik, az ehhez szükséges forrásokat felkutatja a szőlészet és borászat területén.

8. Az alapképzés jellemzői

8.1. Szakmai jellemzők

A szakképzettséghez vezető tudományágak, szakterületek, amelyekből a szak felépül:

- általános természettudományi (matematika, biometria és informatika, fizika, kémia, biológia, mérnöki (közgazdaságtan, üzemtan) alapozó diszciplínák 44-58 kredit;
- a szőlész-borász szakmát megalapozó szakmai tudományterületek (élelmiszer-kémia és analitika, mikrobiológia, élelmiszer-ipari alpműveletek, mérés és automatizálás; munkavédelem, hő- és anyagátadási borászati műveletek, szőlészeti és borászati gépek; agrometeorológia, talajtan, gazdaságtan; vezetési, szervezési és marketing ismeretek, minőségbiztosítás) 47-57 kredit;
- a szőlész-borász specifikus szakterületek (a szőlőtermesztés és borászat története, a szőlőtermesztés biológiai és ökológiai alapjai, termőhelyismeret, kapcsolódó jogi ismeretek, technológiai és géptani ismeretek, termesztéstechnológia, művelési irányzatok, a szőlő kórtana és növényvédelme; szőlőfajtaismeret és -használat, korszerű nemesítési ismeretek; borászati technológia, minőségszabályozás, organoleptikus értékelés) 39-65 kredit.

8.2. A szakmai gyakorlat követelményei

A szakmai gyakorlat két részből tevődik össze. Egy legalább három alkalommal megszervezett, egyenként egy hét időtartamú, a szak kiemelt tárgyköreit (szőlészet, borászat) érintő, a szorgalmi időszakba beépített szakmai gyakorlat, amelyeknek hallgatói munkaigényét a megfelelő tantárgyak kreditértékébe kell beépíteni, továbbá egy fél évig (tizenkettő-tizenöt hétig) tartó szakmai gyakorlat.