

KÉPZÉSI PROGRAM

1. Alapadatok

1.1.	Képzés megnevezése	Borász
1.2.	Programkövetelmény száma, kiadásának dátuma	Azonosító szám: 07214009 Dátum: Borász, 2021.12.20.
1.3.	A képzés célja	A képzés célja, hogy a résztvevő megszerzett szakmai ismeretei birtokában, a Helyes Termelési Gyakorlat (GMP) érvényesítse mellett, aktív résztvevője legyen a borászatiüzemben folyó szakmai munkának, képes legyen a teljes borászati gyakorlatban alkalmazott technológia, (szőlőfeldolgozás; cefre- és mustkezelés; erjesztés; borharmónia kialakító borkezelések; bor bírálata; tisztító, stabilizáló kezelések; borok érlelése; borhibák, betegségek ismerete; bor forgalomba hozatalra való felkészítése, borpalackozása, borospalack kiszerezése). Célja továbbá, hogy a résztvevő szakmai munkájával járuljon hozzá a különböző borászati üzemrészben az üzemi higiénia (Helyes Higiéniai Gyakorlat = GHP) és rend kialakításához, fenntartásához.
1.4.	A képzés célcsoportja	<ul style="list-style-type: none"> • A borászat, borkészítés 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 és alkalmazza a szőlő minőségi és mennyiségi átvételre vonatkozó előírásokat
2.1.2.	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.
2.1.3.	Ismeri a must és a bor összetételét, az erjedés során lejátszódó kémiai, biológiai folyamatokat, az erjedés lefolyásának dinamikáját. Ismeri és alkalmazza a musttisztítás technológiai alapjait, módszereit. Ismeri, a spontán erjesztés és az irányított erjesztés közötti különbséget.
2.1.4.	Ismeri a házasításra, savtartalom szabályozásra, alkoholtartalom növelésre, édesítésre, színjavításra vonatkozó előírásokat és a végrehajtásukhoz alkalmazandó technológiát Ismeri az organoleptikus vizsgálatok menetét, értékelési módszereit.
2.1.5.	Ismeri a különböző bortisztítási metódusok (fejtés; szűrés; szeparálás) technológiai szerepét, végrehajtási módját, előnyeit, hátrányait. Ismeri a berendezések jellemzőit és használatát. Alapszinten ismeri a szűrés elméletét. Ismeri a két és háromdimenziós szűrőgépek használatát.
2.1.6.	Ismeri a fizikai és kémiai alapú borstabilizálás eljárásait, szükséges elméleti alapjait. (derítés; hőkezelés; kémiai-stabilizálás) Ismeri a kezelő, derítő, tartósítóanyagokat, azok szakszerű használatát. Alapszinten ismeri a hideg- és melegkezelések elméleti háttérét és a hőcserélők működését.
2.1.7.	Tisztában van a reduktív és oxidatív technológia jellemzőivel. Ismeri a fontosabb tárolóedények és különleges érlelési edények borminőségre gyakorolt hatásait, előnyeit, hátrányait. Ismeri a fahordók, saválló acéltartályok tisztításának, fertőtlenítésének módjait., ismeri a borban előforduló jellemző kiválásokat.
2.1.8.	Ismeri a borpalackozást megelőző műveleteket, azonosítani tudja a megengedett adalék- segéd-és kezelőanyagokat. Átfogóan ismeri a palackozási technológiák műveleteit, berendezéseit: a kézi- és gépi töltést - a gyűjtőcsomagolás, egységakomány képzésének lehetőségeit - a tárolási feltételeket. Felismeri a palackozás során felmerülő kritikus pontokat. Ismeri a címkék kötelező tartalmi elemeit.
2.1.9.	Ismeri a boranalízis vizsgálati módszereit, azok kémiai háttérét. A mért értékeket összefüggéseiben kapcsolni tudja a technológiai feladatokhoz.
2.1.10.	Ismeri a borászati melléktermékekre vonatkozó jogszabályokat. Ismeri a kezelésükre vonatkozó eljárásokat, az újrahasznosítás technológiáit.
2.1.11.	Ismeri az ágazati és általános baleset-, tűz-, érintésvédelmi előírásokat, rendelkezéseket. Ismeri az alkalmazott technológia és hozzá tartozó gépi berendezések munka-, baleset-, és érintésvédelmi előírásait.
2.1.12.	Ismeri az élelmiszerágazatra vonatkozó, és az általános higiéniai előírásokat, rendelkezéseket, a Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP) szerinti magatartásnormát.
2.1.13.	Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségeket. Ismeri a borászatra vonatkozó Jó Termelési Gyakorlatot (GMP). Ismeri a minőségirányítással és élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos szabványrendszereket.

¹ További sorokkal bővíthető

2.2. KÉPESSÉG

A RÉSZTVEVŐ:

2.2.1.	Fogadja, érkezteti, átveszi a feldolgozóüzembe szállított szőlőt
2.2.2.	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.
2.2.3.	Musttisztítást végez. Fehér-, rozé-, siller- és vörösbort erjeszt
2.2.4.	Kiértékeli a borharmónia teremtő műveletekhez kapcsolódó próba és sorozatvizsgálatokat, azok alapján elvégzi a szükséges műveleteket. Bort bírál. Értő figyelemmel kíséri a borharmónia kialakulásának menetét
2.2.5.	Alkalmazza a bortisztítási technológiákat: Fejtőrendszert állít össze, bort fejt. Szűri a bort. Kiszámolja a szükséges szűrőanyag mennyiségét, összeállítja és előkészíti a szűrőgépeket, szűrési rendszereket. Alkalmazza a bortisztítási technológiákat. Összeszereli a szükséges rendszereket Fejt, szűrést végez.
2.2.6.	Alkalmazza a borstabilizálás fizikai és kémiai technológiáit. Próbaderítés alapján derítést végez. Hőcserélő berendezést üzemeltet. Kiválasztja, előkészíti, alkalmazza a technológiai szükségesség szerinti segéd és adalékanyagokat
2.2.7.	Technológiai céltól függően érleli a bort. Az érleléshez, tároláshoz szükséges edényt szakszerűen tisztítja, kezeli. Fahordót mos, darabhordót mér, csapol, visszacsapol. Kénezi a bort, elvégzi az alap, a kiegészítő és a záró kénezést. Nyomon követi, előírás szerint detektálja a bor érésének folyamatát. A bor fejlődésének követéséhez mintát vesz. Felismeri, azonosítja a nem kívánatos kiválásokat, borhibákat, borbetegségeket, kezeli azokat. Kiszámolja az kénezésekhez szükséges anyagigényt. Azonosítja a fontosabb borhibákat Figyelemmel kíséri a bor fejlődését
2.2.8.	Előkészíti a bort a palackozáshoz. Különböző módszerekkel, technikákkal bort palackoz. Borcímkét tervez. Kikeresi a termékleírásokban megfogalmazott egyéb elvárásokat. Kreatívan, esztétikusan megtervezi a címkét.
2.2.9.	Vizsgálatai, mérései alapján technológiai döntésekhez. A bor fejlődésének követése érdekében analitikai méréseket, érzékszervi vizsgálatokat végez. Kezeli az analitikai mérő műszereket.
2.2.10.	Szakszerűen kezeli a borászatban keletkezett melléktermékeket és hulladékokat.
2.2.11.	Balesetmentesen kezeli, üzemelteti a szőlőfeldolgozásban és a borászati üzemben használatos alapvető eszközöket, gépeket, berendezéseket. Elvégzi a szükséges tisztítási és karbantartási feladatokat. Használja a baleset-és munkavédelmi eszközöket, védőruhákat
2.2.12.	Higiéniai és minőségbiztosítási szabályokat alkalmaz a pincében és a borkészítés során.
2.2.13.	Minőségbiztosítási szabályokat alkalmaz a pincében és a borkészítés során.

2.3. ATTITÚD

A RÉSZTVEVŐ

2.3.1.	Törekszik a pontosságra, szakszerűsége. 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.
2.3.2.	Minőségorientált szemléletmóddal figyelemmel kíséri az erjesztést.

2.3.3.	Törekszik a pontosságra, szakszerűsége. Elkötelezett és körültekintő a szakterületén végzett munkája iránt, pontosan betartja a technológiai előírásokat, utasításokat.
2.3.4.	Törekszik a borászati kezelőanyagok, derítőszeres, szűrőanyagok, tisztítószeres gazdaságos használatára. Tudatosan, odafigyelve, a környezeti terhelést figyelembe véve végzi tevékenységét. Nyitott az új technológiák, kezelőanyagok alkalmazására.
2.3.5.	Törekszik a kiválásoktól mentes, stabil bor előállítására. Törekszik, hogy a borhibák, borbetegségek kialakulását elkerülje vagy kijavítsa.
2.3.6.	Kreatív, nyitott a közös munkára kész. Csoportmunkában konstruktív, kooperatív.
2.3.7.	Törekszik az előkészítő és palackozási műveletek minél gondosabb elvégzésére. Nyitott az új palackzárási technológiák felé. Tevékenységét proaktívan végzi.
2.3.8.	Igényes az általa elvégzett munkára. Törekszik a pontos munkavégzésre és dokumentációra. Nyitott a borászati analitikában megjelenő új berendezések alkalmazására.
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.
2.3.11.	Törekszik az üzemi és a személyi higiéniai kapcsán, az elvárt biztonsági szempontok betartására.
2.3.12.	Törekszik a biztonságos munkavégzésre és a higiénia minél nagyobb fokú betartására. Belátja a HACCP rendszer alkalmazásának fontosságát. Szem előtt tartja a digitalizáció adta lehetőségeket.

2.4. AUTONÓMIA, FELELŐSSÉG

A RÉSZTVEVŐ

2.4.1.	Felelősséget vállal az általa és munkaközössége által végzett mérések és a mérésekhez csatlakozó adminisztráció pontosságáért, hitelességéért. 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.
2.4.2.	Felelősséget vállal a munkája pontosságáért. Együttműködve és önállóan dolgozik. Munkáját a technológiai utasítások, és a munkavédelmi szabályok pontos követésével és maradéktalan betartásával végzi.
2.4.3.	Munkáját vezetői utasítás alapján végzi. Ellenőrzi a műveleteket. Képes az önellenőrzésre. Felelősen dolgozik a borászati segéd és adalékanyagokkal. Kiválás, borhiba, borbetegség megjelenése esetén a vezetőnek jelzi azokat
2.4.4.	Vezetői útmutatás alapján, de önálló javaslatokat is megfogalmazva végzi a borharmónia kialakításával kapcsolatos tevékenységeket.
2.4.5.	Megfontolt döntést hoz, ha be kell avatkozni az előkészítő és palackozási folyamatokba. Önállóan kezeli a termeléshez szükséges szoftvereket. Felelősséget vállal elvégzett munkájáért. Címke készítésénél javaslatokat fogalmaz meg a kinézetre és a tartalomra vonatkozóan.
2.4.6.	Mérési eredményei alapján vezetői segítséggel dönt a lehetséges technológiai lépésekről.

	A műszerek használati útmutatóját önállóan vagy segítséggel idegen nyelven is képes értelmezni, a műszereket beüzemelni
2.4.7.	Önállóan kezeli a keletkezett melléktermékeket és hulladékokat. Felelősséget vállal a veszélyes hulladékok (vegyszerek, kémderítési alj) 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 mértéke	A kontakt órák óraszámának 20%-a
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)

² Választott képzési forma megjelölése

7. Tananyagegységek³

	A tananyagegységek megnevezése	Óraszám
7.1.	Borászati technológiai gyakorlat	140
7.2.	Borászati laboratóriumi alpmérések gyakorlat	60
7.3.	Borászati minőségbiztosítás és higiénia gyakorlat	20
7.4.	Borászati technológiai ismeretek (elmélet)	35
7.5.	Borászati szakmai gépek (elmélet)	20
7.6.	Borászati kémia (elmélet)	25
7.7.	Borászati üzemgyakorlat (kihelyezett üzemgyakorlat)	100

7.1. Tananyagegység

7.1.1.	Megnevezése	Borászati technológia gyakorlat
7.1.2.	A tananyagegység célja	A borász szakképesítéshez, és a szakképesítést befoglaló szőlész-borász szakma vonatkozó perifériális területeit tartalmazó technológiai környezetsor integratív, gyakorlati szemléletre építő gyakorlati jellegű ismeretátadása, begyakoroltatása.
7.1.3.	Tartalma	<ul style="list-style-type: none"> • Szüreti előkészületek, szüret, szőlőfeldolgozás, cefre és mustkezelés, erjesztés technológia; • Egyszerű pincei műveletek. Borok fejtése, a kénezése, töltögetése; • Tisztító, harmónia kialakító és javító (iskolázó) pincei műveletek végrehajtásának készsége, derítőszer ismeret, próbaderítés, derítőanyagok előkészítése, derítés végrehajtása Szűrőanyag ismeret, különböző szűrési rendszerek összeszerelése, szűrés végrehajtása Adalék és segédanyag ismeret borösszetétel javítása, vonatkozó hatályos rendelkezések alkalmazásával, összetétel számítás. Borstabilizálás fizikai és kémiai módszerei, gép típusai, berendezései, a stabilizálási művelet végrehajtása; • Bor palackozás és részfeladatai. Palackozó üzem felépítése, berendezései, működése; • Alapvető szakmai számítási feladatok.
7.1.4.	Összes óraszama	140
7.1.5.	Elméleti órák száma	0
7.1.6.	Gyakorlati órák száma	140
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.

³ További tananyagegységekkel bővíthető

7.2. Tananyagegység

7.2.1.	Megnevezése	Borászati laboratóriumi alapmérések gyakorlat
7.2.2.	A tananyagegység célja	A borász szakképesítéshez kapcsolódó, szőlészeti borászati mérések, laboratóriumi vizsgálatok, alkalmazás szintű ismeretének elsajátítása
7.2.3.	Tartalma	<ul style="list-style-type: none">• Tömeg, térfogat és sűrűségmérés• Laboratóriumi eszközök alapműveletek ismerete, mérések alkalmazása, a szükséges eszközök műszerek begyakorlott készség szintű használata• Szabad- és összes kénessav-tartalom alkoholtartalom, titrálható-savtartalom, a Ph. meghatározás menetének ismerete, a mérések készség szintű végrehajtása• Próbaházasítást végzése, a házasításra vonatkozó előírások alkalmazása• Próbaderítés végzése, és értékelése• Vörös és fehérborok színanyagtartalom és tisztaság mérésének készség szintű ismerete• Palackállósági vizsgálatok végzése és értékelése• Mikroszkóp segítségével a borban előforduló mikroorganizmusok azonosítása• Borászati segéd és adalékanyagok hatóanyagtartalmának vizsgálata.
7.2.4.	Összes óraszám	60
7.2.5.	Elméleti órák száma	0
7.2.6.	Gyakorlati órák száma	60
7.2.7.	A tananyagegység során alkalmazott képzési módszerek	Irányított önálló feladatmegoldás. Egyéni, páros, kiscsoportos gyakorlat.
7.2.8.	A tananyagegység során alkalmazott munkaformák	Magyarázat, szemléltetés, az egyes technológiai folyamatok digitális média általi prezentációja.

7.3. Tananyagegység

7.3.1.	Megnevezése	Borászati minőségbiztosítás és higiénia gyakorlat
7.3.2.	A tananyagegység célja	A borász szakképesítéshez 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 szakképesítéshez 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 borászatra vonatkozó Jó Termelési Gyakorlatot (GMP) ismerete. A minőségirányítással és élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos szabványrendszerek ismerete.• Tisztító- fertőtlenítőszerismeret.

7.3.4.	Összes óraszám	20
7.3.5.	Elméleti órák száma	0
7.3.6.	Gyakorlati órák száma	20
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	Borászati technológiai ismeretek
7.4.2.	A tananyag egység célja	A borász szakképesítéshez, és a szakképesítést 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, (környezeti) alapismeretek: (szőlőtermesztés, szőlőfajok, fajtacsoportok, szőlő morfológiája, alapvető szőlőtermesztési viszonyok); • Ökonómiai, (gazdasági) alapismeretek: (a szőlőtermesztés és borkészítés története; világ szőlő és bortermelése; vonatkozó szakmai jogszabályok átadása); • Ökológia, (borászati) alapismeretek: (Szüreti előkészületek, szüret, a szőlő minőségi és mennyiségi átvétele; szőlőfeldolgozás, cefre és mustkezelés; erjesztéstechnológia; alapozó és iskolázó pinceműveletek, szétválasztó-, tisztító-, bor-harmóniakialakító-, stabilizálóműveletek; borok érlelése, palackozása, kiszerezése; borászati melléktermékek hasznosítása, kezelése; adalék és segédanyagismeret).
7.4.4.	Összes óraszám	35
7.4.5.	Elméleti órák száma	35
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	Borászati szakmai gépek
7.5.2.	A tananyag egység célja	A borász szakképesítéshez, és a szakképesítést befoglaló szőlész-borász szakmában alkalmazott eszközök, szakmáigépek, -berendezések működésére, működési elvére, üzemi tulajdonságaira vonatkozó ismeretanyag átadása
7.5.3.	Tartalma	<ul style="list-style-type: none"> • A szüret és szőlőfeldolgozás gépei berendezései

		<ul style="list-style-type: none"> • A folyadékszállítás, fejtés gépei berendezései • A bortárolás erjesztés eszközei • A bortisztítás, stabilizálás műveleteinek gépei, berendezései • A borok töltésének, palackozásának, kiszerezésének, csomagolásának gépei, berendezései • Szakmai szövegértés, szakkifejezés ismeret • Szakrajz, folyamatábra felismerés, értelmezés.
7.5.4.	Összes óraszám	20
7.5.5.	Elméleti órák száma	20
7.5.6.	Gyakorlati órák száma	0
7.5.7.	A tananyagegység 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	Borászati kémia
7.6.2.	A tananyagegység célja	A borász szakképesítéshez, és a szakképesítést befoglaló szőlész-borász szakmához csatlakozó borkémiai alapismeretanyag átadása
7.6.3.	Tartalma	<ul style="list-style-type: none"> • A must és bor kémiai összetétele – összetevő-anyagcsoportok • A szőlőérés mechanizmusa, szőlő érése során lezajló kémiai, biokémiai folyamatok leírása • Az erjedés mechanizmusa, az erjedés során lezajló kémiai, biokémiai folyamatok leírása • A stabilizáló kezelések alatt lezajló kémiai folyamatok ismerete, kezelőanyagok kémiai besorolása, hatásmechanizmusának ismerete • A borok érésének mechanizmusa, érlelés során lezajló kémiai, biokémiai folyamatok leírása
7.6.4.	Összes óraszám	25
7.6.5.	Elméleti órák száma	25
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	Borászati üzemgyakorlat
7.7.2.	A tananyagegység célja	A borász szakképesítéshez, és a szakképesítést befoglaló szőlész-borász szakma vonatkozó perifériális területeit tartalmazó technológiai környezetsor integratív, gyakorlati szemléletre építő gyakorlati jellegű ismeretátadása, begyakoroltatása, üzemi termelési feltételek között.
7.7.3.	Tartalma	<ul style="list-style-type: none">• Szőlészeti tevékenység, szőlőápolás, zöldmunkák• Szüreti és a szürethez köthető tevékenység;• Szőlőfeldolgozás.• Erjesztés,• Egyszerű és iskolázó pincemunkák.• Borkezelések.• Borpalackozás.• 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 tananyagegység során alkalmazott képzési módszerek	Külső termelő gyakorlati helyen, gazdasági aktaszámmal rendelkező szőlészetben, jövedéki, adóraktári engedéllyel borászatban elvégzett, aktív szakmai munkával eltöltött és leigazolt 100 munkaóra egyéni gyakorlat.
7.7.8.	A tananyagegység 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: *Számonkérés tananyagegyenként, szóban és írásban (jelenléti és online végrehajtással)*
- szummatív értékelés: lezáró, minősítő értékelés a tananyagegységek végén az alábbi táblázat szerint.

Tananyagegységek megnevezése	Tananyagegységet záró vizsga (írásbeli/szóbeli/gyakorlati)
1. Borászati technológiai gyakorlat	írásbeli vizsga
2. Borászati laboratóriumi alpmérések gyakorlat	gyakorlati vizsga
3. Borászati minőségbiztosítás és higiénia gyakorlat	írásbeli vizsga
4. Borászati technológiai ismeretek	írásbeli vizsga
5. Borászati szakmai gépek	írásbeli vizsga
6. Borászati kémia	írásbeli vizsga

Ütemezése: az oktatott tananyagegység végén.

1.tananyagegység: **Borászati technológiai gyakorlat**; írásbeli vizsga

- A vizsga során keletkező dokumentum:
 - feladatlap
 - tananyagegységzáró igazolás;
- A tevékenység tartalma, időtartama, helyszíne:
 - 50 db borszakmai gyakorlati kérdés
 - 90 perc
 - Tangazdaság

2.tananyagegység: **Borászati laboratóriumi alpmérések gyakorlat**; gyakorlati vizsga

- A vizsga során keletkező dokumentum:
 - projektdokumentáció
 - tananyagegységzáró igazolás;
- A tevékenység tartalma, időtartama, helyszíne:
 - Vizsgabor (projektmunka) teljes borkémiai analízise
 - 180 perc
 - Laboratórium

3.tananyagegység: **Borászati 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: **Borászati technológiai ismeretek**; írásbeli vizsga

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

5.tananyagegység: **Borászati szakmai gépek**; 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: **Borászati kémia.**: 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 kétszer 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 tananyag egység 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 07214009 számú programkövetelmény szerint:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A fejtési rendszernek eszközei; • A szűrési rendszernek eszközei • Bortárolás eszközei • A szőlőfeldolgozás eszközei. • Az erjesztésben alkalmazott eszközök berendezések • A bor vizsgálatának analitikai eszközei és berendezései, műszerei • A palackozás eszközei • Kézi eszközök, szerszámok o Higiéniai eszközök • Munkavédelmi 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, Andrássy út 63-65.

.....
Szakértő aláírása
FSZ/2020/000148

.....
Felnőttképző képviselőjének aláírása

Felnőttképzési nyilvántartási szám: B/2020/006362
Felnőttképzési engedély száma: E/2021/000028

13

Szignó helye

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

SAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzési program megnevezése:	Borász
Képzés besorolása:	szakmai képesítés
Kapcsolódó szakmai azonosító száma, kiadásának dátuma:	07214009, 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 megszerezhető 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