

ÉSZAKI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI CENTRUM 4400 Nyíregyháza, Simmelweis utca 15. szám,	KÉPZÉSI PROGRAM Borász 07214009	Felnőttképzési engedélyszám: E/2020/000210  ÉSZAKI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI CENTRUM
--	---------------------------------------	--

EASZC/002020-7/2021

KÉPZÉSI PROGRAM

Borász

SZAKKÉPESÍTÉS

(PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 07214009)

HATÁLYOS PK: 2021. 12. 20. ([HTTPS://SZAKKEPESITES.IKK.HU/](https://szakkepesesites.ikk.hu/))

Készült:

- 2013. évi LXXVII. törvény a felnőttképzésről
 - 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelete a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról
 - A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény,
 - a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet,
- 07214009 számú Borász megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény alapján.



ÉSZAKI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI CENTRUM 4400 Nyíregyháza, Simmelweis utca 15. szám,	KÉPZÉSI PROGRAM Borász 07214009	Felnőttképzési engedélyszám: E/2020/000210  ÉSZAKI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI CENTRUM
--	--	--

1. A képzési program

A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:		
1.1.	Megnevezése:	Borász
1.2.	Programkövetelmény azonosító száma:	07214009
1.3.	Ágazat megnevezése:	Élelmiszergyártás
1.4.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0721
A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés:		
1.5.	Megnevezése:	Borász
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	4
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	4
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	4
1.9.	A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása:	-
1.10.	A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése:	
	A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.	
1.11.	A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:	

A borász borkészítéshez értő, a szaktechnológia alkalmazásában jártas szakember. Elvégzi az erjesztést és a kiejert újbor kezelését, érlelését, az elkészült bort a piaci igényeknek megfelelő formában palackozza. Kezeli és működteti borászati műveletekhez tartozó gépeket és berendezéseket. A szaktechnológia során szükséges laboratóriumi alapvizsgálatokat elvégzi, méréseinek eredményét értelmezni képes, a szükséges technológiai lépéseket mérési eredményei alapján megtervezi, végrehajtja. Szakmai alapismeretei alapján borkóstolót, borbemutatót tart. Munkája során a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka- és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával, a jó gyártási gyakorlat (GMP) szemléletével végzi.

1.12.

A képzés során megszerezhető kompetenciák:

A képzésben résztvevő a képzés elvégzésével képes lesz az alábbi feladatok elvégzésére:

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.

Musttisztítást végez. Fehér-, rozé-, siller- és vörösbort erjeszt.

Kiértékeli a borharmónia teremtő műveletekhez kapcsolódó próba és sorozatvizsgálatokat, azok alapján elvégzi a szükséges műveleteket. Bort bírál. Értő figyelemmel kíséri a borharmónia kialakulásának menetét

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.

Alkalmazza a borstabilizálás fizikai és kémiai technológiáit. Próbaderítés alapján derítést végez.

Hőcserélő berendezést üzemeltet. Kiválasztja, előkészíti, alkalmazza a technológiai szükségesség szerinti segéd és adalékanyagokat.

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.

Előkészíti a bort a palackozáshoz. Különböző módszerekkel, technikákkal bort palackoz. Borcímkét tervez. Kikeresi a termékleírásokban megfogalmazott egyéb elvárásokat. Kreatívan, esztétikusan megtervezi a címkét.

Vizsgálatai, mérései alapján technológiai döntésekhez. A bor fejlődésének követése érdekében analitikai méréseket, érzékszervi vizsgálatokat végez. Kezeli az analitikai mérő műszereket.

Szakszerűen kezeli a borászatban keletkezett melléktermékeket és hulladékokat.

Balesetmentesen kezeli, üzemelteti a szőlő feldolgozásban és a borászati üzemben használatos alapvető eszközöket, gépeket, berendezéseket. Elvégzi a szükséges tisztítási

		<p>és karbantartási feladatokat. Használja a baleset-és munkavédelmi eszközöket, védőruhákat</p> <p>Higiéniai és minőségbiztosítási szabályokat alkalmaz a pincében és a borkészítés során.</p> <p>Minőségbiztosítási szabályokat alkalmaz a pincében és a borkészítés során.</p>
--	--	---

2. A képzés célja

2.1.	<p>A képzés célja, hogy a résztvevő megszerzett szakmai ismeretei birtokában, a Helyes Termelési Gyakorlat (GMP) érvényesítse mellett, aktív résztvevője legyen a borászati üzemben 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 kiserelése). Célja továbbá, hogy a résztvevő szakmai munkájával járuljon hozzá a különböző borászati üzemrészben az üzemi higiénia (Helyes Higiéniai Gyakorlat = GHP) és rend kialakításához, fenntartásához.</p>
------	--

3. A képzés célcsoportja

3.1.	<p>A képzés célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető ismeretek, készségek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.</p> <p>Ez a végzettség azoknak biztosít lehetőséget, akik a munkaerőpiacon széleskörű szakmai ismeretek birtokában borászként szeretnének elhelyezkedni vagy ezen területek valamelyikén dolgoznak, de még nem rendelkeznek végzettséggel.</p>
------	--

4. A képzésbe való bekapcsolódás feltételei

4.1.	Iskolai előképzettség	alapfokú iskolai végzettség
4.2.	Szakmai előképzettség	nem szükséges
4.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény	szükséges (33/1998. (VI. 24.) NM rendelet 15. számú melléklete alapján)
4.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama	nem szükséges

4.5.	Egyéb feltételek	-
------	------------------	---

5. A képzésben való részvétel feltételei

5.1.	Részvétel követésének módja	<p>Részvétel követésére alkalmas nyilvántartás.</p> <p>A személyes jelenléte igénylő kontaktórákon vezetett, a képzésben részt vevő személy által aláírt jelenléti ívek, a személyes jelenléte nem igénylő kontaktórák foglalkozások esetében a jelenléte, a képzési tevékenység teljesítését igazoló dokumentumok.</p> <p>(2013. évi LXXVII. törvény a felnőttképzésről 16. §). a)</p> <p>A jelenléti oktatás során:</p> <ul style="list-style-type: none">• A tantermi kontaktórák esetén a képzésben részt vevők által aláírt jelenléti ívek• A valós idejű online órák esetén az oktató által vezetett Jelenléti nyilvántartás.• A kontakt órákhoz kapcsolódóan a hiányzások összesítése. <p>Az önálló felkészülés során a részvétel, vagyis az önálló felkészüléssel töltött képzési órák számának az igazolása:</p> <p>Képző intézmény meghatározott óraszámú, otthoni felkészülésre kijelölt képzési rész után kontakt órán (tantermi kontaktórán vagy valós idejű online órán) lefolytatott számonkéréssel, vagy leadott otthoni munka értékelésével ellenőrzi az önálló felkészülés eredményességét.</p> <p>Amennyiben a résztvevő egy adott, meghatározott óraszámú képzési rész esetén a számonkérést vagy leadott otthoni munkát „Megfelelt” minősítéssel értékelte, úgy kell tekinteni, hogy az adott képzési részre fordítandó óraszámot a résztvevő önálló felkészüléssel töltötte.</p> <p>(Megfelelt legalább 60 %-os teljesítmény. Nem felelt meg: 60% alatti teljesítmény).</p>
5.2.	Megengedett hiányzás mértéke	A teljes képzés óraszámának 30%-a.
5.3.	Egyéb feltételek	<p>Minden résztvevővel a Fktv. és végrehajtási rendelete által meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződést kell kötni.</p> <p>Amennyiben a képzésre jelentkező kéri az előzetes tudás mérést, -felnőttképzési szerződésben feltüntetésre kerül;</p> <p>Előzetes tudásmérés: annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján képes-e a képzés</p>

	<p>során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek teljesítésére, amelynek eredményeként a követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel kell menteni,</p> <p>Előzetesen megszerzett tudás beszámítása: a képzésre jelentkező – dokumentummal igazolt – tanulmányainak beszámítása, amelynek eredményeként a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel lehet menteni.</p> <p>A résztvevő által bemutatott dokumentum(ok) tekintetében a képző intézmény egyedi elbírálás, szakmai indokok, esetleges egyéb hivatalos iránymutatások alapján dönt arról, hogy valóban beszámítható-e a dokumentummal igazolt előzetesen megszerzett tudás.</p>
--	--

6. Tervezett képzési idő

6.1.	Foglalkozások óraszám	300 óra
6.2.	A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban	nem

7. A maximális csoportlétszám

7.1	Maximális csoportlétszám (fő)	32
-----	-------------------------------	----

8. A képzési program végrehajtásához szükséges személyi és tárgyi feltételek, valamint a képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja

8.1.	Személyi feltételek	<p>Elméleti oktatás:</p> <ul style="list-style-type: none">- a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettség, vagy- a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettség és szakképzettség vagy,- felsőfokú végzettség és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítés <p>Gyakorlati oktatás:</p> <ul style="list-style-type: none">- az elméleti oktatás személyi feltétele és a 3 év szakmai gyakorlat, vagy
------	---------------------	--

		-képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítés és 3 év szakmai gyakorlat
8.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja	A személyi feltételeket munkaviszony vagy egyéb foglalkoztatásra irányuló jogviszony alapján (megbízási szerződés, vállalkozási szerződés) biztosítjuk.
8.2.	Tárgyi feltételek	<p>Eszközjegyzék a szakképesítés programkövetelménye szerint:</p> <p>-Elméleti képzéshez: a képzésben résztvevők létszámának megfelelő, azok befogadásra, alkalmas zárt, fűthető helység, ivóvíz lehetőség, mosdóhelység, vízöblítéses WC biztosítása. Megközelítése, valamint a parkolás időjárás viszonyoktól függetlenül megoldható legyen. Férőhelyek száma: legalább csoportlétszám+1 fő és/vagy a résztvevőknek saját PC szükséges saját internet hozzáféréssel és saját email címmel, oktatóknak: projektor, laptop, saját internetkapcsolat, tábla vagy flipchart.</p> <p>-Gyakorlati képzéshez: -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 -Kézieszközök, szerszámok -Higiéniai eszközök -Munkavédelmi eszközök</p>
8.2.1.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A szükséges tárgyi feltételeket képző intézmény tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony, vagy együttműködési megállapodás alapján biztosítja.
8.3.	Egyéb speciális feltételek	-
8.3.1.	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	-

9. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

9.1. Előzetes tudásszint mérése a képzés folyamata előtt

9.1.1.	A mérés célja	A résztvevő a jelentkezési lapon kérheti az előzetes tudásának beszámítását.
--------	---------------	--

9.1.2.	A mérés formája	Az előzetes tudás beszámításának alapja az ekvivalenciák (bizonyítványok, tanúsítványok stb.) beszámítása, valamint feladatlapokkal történő tudás mérése a tananyagegység követelményeinek megfelelően. A diagnosztikus mérés, beszámítás megadása a releváns tananyagegység szerint történik.
9.1.3.	A mérés tartalma	A releváns tananyagegységek ismeretei.
9.1.4.	A mérésre szolgáló módszerek	<i>A 10.1, 10.2, 10.3, 10.4 és 10.5 tananyagegység tudásmérése feladatlapokkal vagy szóban történik. A 10.6 tananyagegység projektfeladat bemutatásával.</i>
9.1.5.	Az előzetesen megszerzett tudás elismerésének módja	Eredményes teljesítés esetén a résztvevő felmentést kap az adott tananyagegység 100 % látogatása alól.
9.1.6.	Megfelelt minősítés feltételei	A tudásmérés esetén az elvárt teljesítési szint a feladatlapok minimum 70%-os eredményességű teljesítése.
9.1.7.	Sikertelen teljesítés következménye	A 70%-nál kisebb eredményesség esetén a résztvevő az adott tananyagegység látogatása alól nem kap felmentést.

9.2. A képzés folyamata alatt

9.2.1.	Az ellenőrzés formája	Az oktató az elméleti oktatás során szóbeli ellenőrzőkérdésekkel vagy a tananyagegységek végén a feladatlap alapján győződik meg az átadott ismeretek elsajátításának mértékéről. A gyakorlati készségek elsajátításáról a képzés során az oktató projektfeladat alapján győződik meg az átadott ismeretek elsajátításának mértékéről.
9.2.2.	Az ellenőrzés és értékelés rendszeressége	A képzés során folyamatosan.
9.2.3.	Az ellenőrzés tartalma	Az online és a kontaktórás munkaforma során elhangzott és feldolgozott ismeretek, gyakorolt készségek.
9.2.4.	Ellenőrzésre szolgáló módszerek	<ul style="list-style-type: none"> – szóbeli oktatói visszacsatolás – gyakorlati bemutató – interaktív oktatói és résztvevői együttműködés – feladatlap – gyakorlati feladatlap
9.2.5.	Megszerezhető minősítések	A képzés során nincs minősítés, az ellenőrzés formatív jellegű, célja a tanulási hibák és nehézségek feltárása, a segítség.

9.3. A képzés zárásakor

9.3.1.	Az ellenőrzés formája	Szummatív mérés, a képzés végén az elért tanulási eredmények mérése és értékelése írásbeli feladatokkal / projektfeladatokkal történik.
9.3.2.	Az ellenőrzés tartalma	<ul style="list-style-type: none"> - Írásbeli: A tananyagegység témaköreiből összeállított feladatlap. A feladatok között legyen: teszt, rövid választ igénylő feladat, esszé egy adott témában - Projektfeladat: - A tanfolyami résztvevő, a képzési időszakban rendelkezésére bocsátott szőlőalapanyagból, a gyakorlati képzőhely infrastruktúrájának, - üzemének, eszközeinek, berendezéseinek, laboratóriumának, mérőműszereinek – alkalmazásával, használatával, a hatályos szakmai, technológiai és kereskedelmi rendelkezések alapján, forgalomba hozatalra alkalmas palackos bort, készterméket állít elő. A projektfeladat végzése során, erjesztést indít, kiszámolja a szükség szerinti adalék és segédanyag igényt, borkezeléseket, tisztító és stabilizáló műveleteket hajt végre a vizsgaboron, illetve elvégzi az egyes műveletekhez rendelhető szakmai számításokat. Anyagnorma alapján palackozást tervez és hajt végre, megtervezi a csomagolás köteles és megengedett információ tartalmát. A vizsgabor készítés technológia folyamatát analitikai méréseivel követi nyomon, illetve technológiai döntéseit saját méréseink alapján hozza meg. Méréseit és a technológia menetét detektálja, az így készült jegyzőkönyvek, - műveleti és analitikai napló - alapján számol be a vizsgabizottságnak munkájáról. A borászati technológiáról a kérdező tanárral szakmai beszélgetést folytat.
9.3.3.	Megszerezhető minősítések	Megfelelt / nem felelt meg
9.3.4.	A megszereshető minősítéshez tartozó követelmények	- Az írásbeli vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszereshető összes pontszám legalább 50%-át elérte.

		– A projektfeladat akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 50%-át elérte.
9.3.5.	Sikertelen teljesítés következménye	Javító vagy pótló vizsga.
9.3.6.	A képzés sikeres elvégzését igazoló okirat	Tanúsítvány a 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. §, 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1) alapján.
9.3.7.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről, a képző intézmény által kiállított tanúsítvány. A tanúsítvány kiadható a résztvevőnek, ha: <ul style="list-style-type: none"> – a felnőttképzési szerződésben rögzítetteket maradéktalanul teljesítette, – a hiányzása nem haladta meg a kötelező képzési órák 30 százalékát, – a záróvizsgán elérte a megfelelő minősítést.

10. A képzés tananyagegységei

	A tananyagegység megnevezése	Óraszám
10.1.	Borászati technológiai ismeretek	50
10.2.	Borászati szakmai gépek	40
10.3.	Borászati kémia	20
10.4.	Borászati minőségbiztosítás és higiénia	40
10.5.	Borászati laboratóriumi alapmérések	30
10.6.	Borászati technológiai gyakorlat	120
	Összes óraszám	300

11.1. Tananyagegység

11.1.1	Megnevezése	Borászati technológiai ismeretek
--------	-------------	----------------------------------

11.1.2	Célja	A borász szakképesítéshez, interdiszciplináris területeit is tartalmazó, korszerű tudásanyag, a gyakorlati szemlélet erősítésére épülő, elméleti jellegű ismeretanyag
11.1.3	Tartalma	Ökológiai, (környezettani) alapismeretek: (szőlőtermesztés, szőlőfáták, fajtacsoportok, szőlő morfológiája, alapvető szőlőtermesztési viszonyok); Ökonómiai, (gazdasági) alapismeretek: (a szőlőtermesztés és borkészítés története; világ szőlő és bortermelése; vonatkozó szakmai jogszabályok átadása); Önológia, (borászati) alapismeretek; (Szüreti előkészületek, szüret, a szőlő minőségi és mennyiségi átvétele; szőlőfeldolgozás, cefre és mustkezelés; erjesztéstechnológia; alapozó és iskolázó pinceműveletek, szétválasztó-, tisztító-, bor-harmónia kialakító-, stabilizálóműveletek; borok érlelése, palackozása, kiszerelese; borászati melléktermékek hasznosítása, kezelése; adalék és segédanyag ismeret).
11.1.4	Óraszám	50 óra
11.1.5	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	25 óra
11.1.6	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	A tananyagegység/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projekt módszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása.
11.1.7	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét, vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
11.1.8	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 9.3.7 pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

11.2. Tananyagegység

11.2.1	Megnevezése	Borászati szakmai gépek
11.2.2	Célja	A borász szakképesítéshez alkalmazott eszközök, szakmaigépek, -berendezések működésére, működési elvére, üzemi tulajdonságaira vonatkozó ismeretanyag átadása
11.2.3	Tartalma	A szüret és szőlőfeldolgozás gépei berendezései A folyadék szállítás, 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.
11.2.4	Óraszám	40 óra
11.2.5	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	20 óra
11.2.6	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	A tananyag egység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projekt módszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása.
11.2.7	A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét, vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
11.2.8	A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyag egység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 9.3.7 pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány


11.3. Tananyag egység

11.3.1	Megnevezése	Borászati kémia
--------	-------------	------------------------

11.3.2	Célja	A borász szakképesítéshez kapcsolódó borkémiai alapismeretanyag átadása
11.3.3	Tartalma	A must és a 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
11.3.4	Óraszám	20 óra
11.3.5	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	10 óra
11.3.6	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása.
11.3.7	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét, vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
11.3.8	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 9.3.7 pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

11.4. Tananyagegység

11.4.1	Megnevezése	Borászati minőségbiztosítás és higiénia
--------	-------------	--

ÉSZAKI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI CENTRUM 4400 Nyíregyháza, Semmelweis utca 15. szám,	KÉPZÉSI PROGRAM Borász 07214009	Felnőttképzési engedélyszám: E/2020/000210  ÉSZAKI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI CENTRUM
--	---------------------------------------	--

11.4.2	Célja	A borász szakképesítéshez kapcsolódó, minőségbiztosítási és higiéniai feladatok, a hozzájuk tartozó alapismeretek alapján történő, alkalmazás szintű elsajátítása
11.4.3	Tartalma	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.
11.4.4	Óraszám	30 óra
11.4.5	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	15 óra
11.4.6	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása.
11.4.7	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét, vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
11.4.8	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 9.3.7 pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

11.5. Tananyagegység

11.5.1	Megnevezése	Borászati laboratóriumi alapmérések
11.5.2	Célja	A borász szakképesítésre vonatkozó perifériális területeit tartalmazó technológiai környezetsor integratív, gyakorlati

		szemléletre építő gyakorlati jellegű ismeretátadása, begyakoroltatása.
11.5.3	Tartalma	Tömeg, térfogat és sűrűségmérés Laboratóriumi eszközök alpműveletek 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 Próbaházásítást végzése, a házasításra vonatkozó előírások alkalmazása Próbaderítés végezése, 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
11.5.4	Óraszám	30 óra
11.5.5	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	15 óra
11.5.6	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása.
11.5.7	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét, vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
11.5.8	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 9.3.7 pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

11.6. Tananyagegység

11.6.1	Megnevezése	Borászati technológiai gyakorlat
11.6.2	Célja	A borász szakképesítésre vonatkozó perifériális területeit tartalmazó technológiai környezetsor integratív, gyakorlati szemléletre építő gyakorlati jellegű ismeretátadása, begyakoroltatása, üzemi termelési feltételek között.
11.6.3	Tartalma	Szőlészeti tevékenység, szőlőápolás, zöldmunkák Szüreti és a szürethez köthető tevékenység; Szőlőfeldolgozás. Erjesztés, Egyszerű és iskolázó pincemunkák. Borkezelések. Borpalackozás. Alapvető szakmai számítási feladatok.
11.6.4	Óraszám	120 óra
11.6.5	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	60 óra
11.6.6	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása.
11.6.7	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét, vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
11.6.8	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 9.3.7 pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

12. Képesítő vizsga

A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja.

A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként akkreditált vizsgaközpont szervezhet. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkepeses.ikk.hu/> weblapon érhető el a programkövetelmények menüpontban.



A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett képesítő bizonyítvány államilag elismert, önálló végzettségi szintet nem biztosító szakképesítést tanúsít.

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről (9.3.6 pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek: ---

13. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Nyíregyháza
Az előzetes minősítés időpontja:	2024.12.02
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Mezősi Anita
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási	FSZ/2023/000012
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	



SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	Borász
Programkövetelmény azonosítószáma	07214009
Felnőttképző megnevezése	Északi Agrárszakképzési Centrum
Felnőttképzési engedélyszám:	E/2020/000210
A képzés jellege	Szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzés
Szakértői megállapítások	
<ol style="list-style-type: none">1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek.2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetők a képzési programban megjelölt kompetenciák.3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.	
Szakértői vélemény kelte	2024.12.02.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Mezősi Anita FSZ/2023/000012
Felnőttképzési szakértő aláírása	