

MESTO Csoport Kft

Engedély száma: E/2021/000064

Képzési program

Borász tanfolyamhoz

1.1 Képzés megnevezése	Borász
1.2 Programkövetelmény megnevezése	Borász
1.3 Programkövetelmény azonosító száma	07214009
1.4 A képzés célja	A szakmai képzés keretén belül megismertetni a tanfolyami résztvevőkkel a borász feladatköréhez tartozó - a képzési program tananyagegységeiben felsorolt témákhoz kapcsolódó - elméleti és gyakorlati tudnivalókat
1.5 A képzés célcsoportja	Vállalati vezetők döntése alapján beiskolázott munkavállalók és / vagy a saját elhatározásukból fejlődni, tovább lépni akaró személyek. A képzési program elérhető minden olyan egyén számára is, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető új szakmai képesítés megszerzését tűzte ki célként maga elé.
1.6 Tervezett képzési idő	300 óra
1.7 Maximális csoportlétszám	80 fő

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

A szakképesítéssel rendelkező képes:

Elvégezni az erjesztést, az újbort kezelést, érlelését, az elkészült bort a piaci igényeknek megfelelő formában palackozni.

Kezeleni és működtetni a borászati műveletekhez tartozó gépeket és berendezéseket.

A szaktechnológia során szükséges laboratóriumi alapvizsgálatokat elvégezni, méréseinek eredményét értelmezni képes, a szükséges technológiai lépéseket mérési eredményei alapján megtervezni, végrehajtani.

Szakmai alapismeretei alapján borkóstolót, borbemutatót tartani.

Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka-és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával, a jó gyártási gyakorlat (GMP) szemléletével végezni.

3. A programba való bekapcsolódás és részvétel feltételei

3.1 Iskolai végzettség	alapfokú iskolai végzettség
3.2 Szakmai előképzettség	
3.3 Egészségügyi alkalmassági követelmények	szükségesek
3.4 Előírt gyakorlat	
3.5 Részvétel követésének módja	A képzésben résztvevő által aláírt jelenléti ív (és/vagy a képzésben résztvevővel elektronikus úton folytatott szakmai felkészítést ellenőrző, igazoló dokumentum)
3.6 Megengedett hiányzás	20% (A felnőttképzési szerződés azonnali hatállyal felmondható, ha a képzésben részt vevő személy a kontaktórákról a képzési programban meghatározott időnél igazolatlanul többet mulasztott.)
3.7 Egyéb feltételek	A képzésre jelentkező kérheti előzetes tudásának mérését, melynek eredményét figyelembe véve kell a résztvevő számára a képzés óraszámát meghatározni.

4. A tananyag egységei, azok célja, terjedelme és óraszámai

Tananyagegységek		Képzésbe beszámítható óraszám	Ebből
			Kontaktóra - hagyományos tanóra és valós idejű online óra, Önálló felkészülés
4.1.	Borászati ismeretek	160	160
4.2.	Borászat szakmai gépei	32	32
4.3.	Borászati technológia	64	64
4.4.	Szakmai alapmérések, vizsgálatok	44	44
Összesen:		300	300

4.1 Tananyagegység	Borászati ismeretek	Óraszám	Munkaforma	Módszer
Célja	Olyan borász szakemberek képzése, akik a borászati üzemekben, családi vállalkozásokban, kisebb üzemekben az ott alkalmazott gépekkel és berendezésekkel a technológia által megkövetelt beavatkozásokat el tudják végezni, a szőlőfeldolgozást, mustkezelést, erjesztést és a bor kezelését önállóan ellátni. Képesek részt venni a borok (italok) palackozásában a higiéniai és esztétikai szempontok figyelembevételével.	-	-	-
Tartalom (témakörök)	<p>Pincemunkák</p> <p>Szüret előkészítése</p> <p>Szőlőfeldolgozás, mustkezelés</p> <p>Erjesztés művelete</p> <p>Pezsgőgyártás</p> <p>Üzemi laboratóriumi feladatok</p> <p>Élelmiszerhigiénia, munkavédelem</p> <p>Munkaszervezési feladatok ellátása</p> <p>Borturizmus</p>	160	Kontaktóra - hagyományos tanóra és valós idejű online óra, Önálló felkészülés	Előadás, magyarázat, megbeszélés, oktató videó Irányított egyéni munka Egyéni feladatmegoldás

4.2 Tananyagegység	Borászat szakmai gépei	Óraszám	Munkaforma	Módszer
Célja	A korszerű borászat elengedhetetlen feltétele a szőlővel és borral kapcsolatos gépek, gépsorok ismerete, azok megfelelő alkalmazása, a versenyképesség biztosítása. Munkája során gyakorlatlan kezelőket a műveletekkel, technológiákkal kapcsolatos berendezéseket.	-	-	-
Tartalom (témakörök)	<p>Műszaki alapismeretek</p> <p>A szőlőátviteli és-adagolás gépi berendezései</p> <p>Szőlőfeltárás, mustnyerés gépei</p> <p>A folyadékcszállítás gépei, berendezései</p> <p>Keverő berendezések</p> <p>Szeparátorok</p> <p>Szűrőberendezések</p> <p>Hőkezelő berendezések</p> <p>Szaturálók, szénsavas italok géprendszerei</p> <p>Italok palackozásának géprendszerei</p> <p>Vízkezelők</p> <p>Kannatöltés</p> <p>Tisztító és fertőtlenítő berendezések</p> <p>Melléktermékek feldolgozó géprendszerei</p>	32	Kontaktóra – hagyományos tanóra és valós idejű online óra, Önálló felkészülés	Előadás, magyarázat, megbeszélés, oktató videó Irányított egyéni munka Egyéni feladatmegoldás

4.3 Tananyagegység	Borászati technológia	Óraszám	Munkaforma	Módszer
Céja	Megismertetni a tanfolyamon résztvevőket a szőlészetben használt gép működtetésével, a szüret előkészítésével, lebonnyoltásával. A borászati termék előállításának vertikumát a must kezelésétől egészen a forgalomba hozott palackozott borig. Tisztában van a szőlőtermesztés, borászat gazdálkodási alapismereteivel és ugyanilyen szinten a borturizmus, a biogazdálkodás, a helyi borértékesítés és az adminisztráció szabályaival.	-	-	-
Tartalom (témakörök)	<p>A szőlő és bortermelés története</p> <p>A borászati üzemek jellemzői, felszereltségük, borászati termékek jellemzői, rájuk vonatkozó előírások</p> <p>A szőlő és a bor minőségének összefüggése</p> <p>A szőlő feldolgozása</p> <p>Erjesztés</p> <p>Kékszőlő feldolgozás, vörösbor készítése héjon erjesztéssel</p> <p>A bor kémiai összetétele</p> <p>Újborok kezelése</p> <p>Borok tisztító eljárásai</p> <p>A bor harmóniájának kialakítása.</p> <p>Bortörvény, hatósági előírások</p> <p>A borok érésének szabályozása</p> <p>A borok stabilizálása</p> <p>A borászat mikrobiológiája, pincehigiénia megteremtése</p> <p>Borhibák, borbetegségek, azok megelőzése, kezelése</p> <p>Tokaji borkülönlegességek</p> <p>Szénsavas borok</p> <p>Likőrborok, szőlő- és boralapú ízesített italok</p> <p>A bor palackozása, bortörvény, borászati jogszabályok</p> <p>A bor érzékszervi vizsgálata, bor és gasztronómia</p>	64	Kontaktóra - hagyományos tanóra és valós idejű online óra, Önálló felkészülés	Előadás, magyarázat, megbeszélés, oktató videó Irányított egyéni munka Egyéni feladatmegoldás

4.4 Tananyagegység	Szakmai alapmérések, vizsgálatok	Óraszám	Munkaforma	Módszer
Célja Tartalom (témakörök)	<p>Megismertetni a résztvevőkkel a szakmához tartozó alapméréseket, a szőlőtermesztés és a borkészítés során a termék minőségét befolyásoló értékek meghatározásának módját.</p> <p>Laboratóriumi balesetelhárítási szabályok, eszközök Alapmérések, alapműveletek Must és bor alkotórészeinek meghatározása Szőlő kártevőinek vizsgálata Terfogatos elemzések A szőlő érettségének vizsgálata Borászati előírások, minőségbiztosítás, HACCP, mikrobiológiai vizsgálatok Műszeres vizsgálatok Borbírálat, borismeret Talajvizsgálatok Minőségbiztosítás Próbaderítés Borharmónia kialakítása Palackállósági vizsgálatok</p>	-	-	-
		44	Kontaktóra - hagyományos tanóra és valós idejű online óra, Önálló felkészülés	Előadás, magyarázat, megbeszélés, oktató videó Irányított egyéni munka Egyéni feladatmegoldás

5. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

Képzés közbeni értékelés (értékelési mód fejlesztő formája): A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.

A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai: Visszakérdezés, Gyakorlati feladatmegoldás, Képzésben résztvevő visszajelzései, Beszélgetés

A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.

Résztvevő záró értékelése: A záróvizsga a képzés végén történik a képző képzési programjában leírtak szerint.

Megszerezhető minősítések: „Megfelelt” vagy „Nem felelt meg”

„Nem felelt meg” minősítés esetén egy alkalommal lehetőséget biztosít a képző a sikertelen záró vizsga megismétlésére. Abban az esetben, amennyiben a kihirdetett időpontban a tanfolyami résztvevő nem vesz részt a záróvizsgán, vagy annak valamely vizsgatevékenységén, akkor a hiányzása is az adott vizsgatevékenységet illetően sikertelen vizsgának minősül.

A képzés elvégzésével megszerezhető dokumentum: TANÚSÍTVÁNY

A képzés elvégzéséről szóló Tanúsítvány kiadásának feltételei:

A tanfolyami résztvevő képzéssel kapcsolatos kötelezettségeinek teljesítése

A záró vizsga megfelelt minősítésű teljesítése.

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

A képzés végén a képzésben részt vevők komplex módon adnak számot tudásukról.

Belső záróvizsga

Írásbeli vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Borászati ismeretek

A vizsgatevékenység, (írásbeli vizsga) vagy részeinek leírása:

20 feladat, melyek közt rövid kifejtős feladatok, feleletválasztásos feladatok, igaz/hamis állítások, alapvető szakmai számolási feladatok is szerepelhetnek.

A feladatok témakörei:

- o Szőlőminőségi és mennyiségi átvétele, feldolgozása
- o Fermentáció - erjesztéstechnológia
- o Borkezelések - tisztító - stabilizáló eljárások
- o Borok érlelése - borpalackozás
- o Borvizsgálati módszerek - borászati analitika

o Környezetvédelem - Borászati melléktermék hasznosítás

o Borászati higiéniai - minőségbiztosítási feladatok

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: A javítás a képző vizsgára készítendő értékelési útmutatója alapján történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.

A vizsgatevékenység akkor eredménytelen, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszámból kevesebb mint 51%-ot ért el.

Az írásbeli vizsgán számítási feladatoknál számológép használható

Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: gyakorlati vizsga szakmai beszélgetéssel és vizsgabor, vizsgabor készítés bemutatása.

A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: **1. vizsgarész - gyakorlati vizsga szakmai beszélgetéssel**

Gyakorlati munkavégzés: a feladat során a vizsgázónak a technológia során alkalmazott gép, gépek technológia összeszerelését beállítását kell bemutatnia. Ennek során szóban ismerteti a technológiai lépcső - gép vagy berendezés feladatát, részeit, a technológiában betöltött szerepét, szabályozási lehetőségeit és a vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat.

2. vizsgarész - vizsgabor és vizsgabor készítésének bemutatása

A vizsgázónak, a képzési időszakban rendelkezésére bocsátott szőlőalapanyagból, 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 munkájáról. A borászati technológiáról szakmai beszélgetést folytat. A vizsgázó a vizsgáztatónak egy általa készített és palackozott bor terméket bemutat, majd ismerteti a termékek jelölésére vonatkozó előírásokat és válaszol az azzal kapcsolatos kérdésekre. A beszélgetés időtartama maximum 20 perc.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 80 perc

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: A javítás a képző vizsgára készítendő értékelési útmutatója alapján történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.

A vizsgatevékenység akkor eredménytelen, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszámból kevesebb mint 51%-ot ért el.

A belső záróvizsga eredményes akkor ha a résztvevő minimum 51%-ot ért el mind az írásbeli részben mind a projektfeladatban.

A belső záróvizsga sikertelen, ha résztvevő 51%-ot nem ért el az írásbeli részben, vagy a projektfeladatban.

6. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

6.1 Személyi feltételek

- képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettség, vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítés
- végzettség hiányában 2 év igazolható szakmai gyakorlat

6.2 Tárgyi feltételek

Általános tárgyi feltételek:

a tényleges csoportlétszámnak megfelelő, felnőtt méretű tanulói asztalok és székek tábla vagy flipchart -- szükség esetén projektor vagy írásvetítő kiegészítő felszerelések: megfelelő világítás és szellőzés, ruhafogas, szemetes, stb. megfelelő kiszolgáló létesítmények: Mosdó - képzési helyszínenként min. egy.

6.3 Egyéb speciális feltételek

-

6.4 Személyi, tárgyi és egyéb speciális feltételek biztosításának módja

A személyi feltételek megbízási, felhasználási vagy vállalkozási szerződés keretében, a tárgyi feltételek pedig - helyszíntől függően - saját vagy bérelt tulajdonként kerülnek biztosításra.

7. Egyéb kiegészítő információk

A képzésre jelentkező kérésére előzetes tudásmérést biztosítunk.

Előzetes tudásmérés: annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján képes-e a képzés 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.

Szakértői vélemény:

1. A képzési program megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek, valamint a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.), továbbá a szakképzésről szóló 2019évi LXXX. törvénynek, valamint a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) kormányrendeletnek.
2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.

Minősítés helye, dátuma: Csolnok, 2022. 06. 25.

Tóthné Hajdu Gabriella
.....
Szakértő neve

FSZ/2020/000008
.....
Szakértői nyilvántartási szám


.....
Szakértő aláírása

MESTO CSOPORT KFT
2521 Csolnok, Park u. 9.
~~Adószám: 26769215-2-11~~
Banksz.: 11740023-24025540

.....
Intézmény képviselőjének aláírása

MESTO CSOPORT KFT
2521 Csolnok, Park u. 9.
Adószám: 26769215-2-11
Banksz.: 11740023-24025540

.....
Szakmai vezető aláírása