



**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
**Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.**



**Felnőttképzési nyilvántartási száma: B/2020/000193**

---

## **Borajánló képzés képzési programja**

**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
**Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.**

**Felnőttképzési nyilvántartási száma: B/2020/000193**

### **Borajánló**

### **Képzési programja**

### **1. verzió**

**Készült: 2023. május 4.**

Szakmai vezető neve: Czibula Zoltán

Szakmai vezető aláírása: .....



ALFA KISOSZ  
Érdekvédő és Képző Egyesület  
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.  
Adószám: 190469824  
Engedélyszám: E/2020/000114  
Bánksz.: OTP: 11733003-20001120

Minősítő felnőttképzési szakértő neve: Gulácsi Levente

Minősítő felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma: FSZ/2020/000099.

Készült a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § alapján.



**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
**Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.**



**Felnőttképzési nyilvántartási száma: B/2020/000193**

**Borajánló képzés képzési programja**

A képzés megnevezése	Borajánló
A képzés során megszerezhető kompetencia	A képzésen résztvevő elsajátítja a borkóstolással kapcsolatos ismereteket. Képes lesz felismerni a borokat, a bor fajtáját, borvidékét és a minősítés szempontjait.
A képzésbe való bekapcsolódás feltételei	- Alapfokú iskolai végzettség
A képzésbe való részvétel feltételei	Jelenlét esetén a jelenléti ív minden oktatási napon való aláírása. Megengedett hiányzás a képzés óraszámának maximum 20 %-a. Támogatott képzés esetén a támogatási szerződésben foglaltak szerint a megengedett hiányzás ettől eltérő mértékű is lehet.
A képzés célja	Borkóstolásra és minősítésre alkalmas szakemberek képzése.
A képzés célcsoportja	Ez a végzettség azoknak biztosít lehetőséget, akik a munkaerőpiacon széleskörű szakmai ismeretek birtokában sommelierként szeretnének elhelyezkedni vagy ezen a területen dolgoznak, de még nem rendelkeznek végzettséggel.
A tervezett képzési idő	20 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a képzésbe való részvétel óraszámát.
A képzés tananyagegységei	<ol style="list-style-type: none"><li><b>tananyagegység:</b> Bevezetés a borkóstolásba</li><li><b>tananyagegység:</b> Szőlőtermesztési alapismeretek és borászati technológiák</li><li><b>tananyagegység:</b> Szőlőfajták/Borstílusok</li><li><b>tananyagegység:</b> Magyarország borrhíói</li><li><b>tananyagegység:</b> Bor és ételpárosítás/ Borkínálási technikák</li></ol>
A képzés tananyagegységeinek célja <b>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</b>	<ol style="list-style-type: none"><li><b>tananyagegység: Bevezetés a borkóstolásba célja:</b> A borkóstolás lapjainak megismerése.</li><li><b>tananyagegység: Szőlőtermesztési alapismeretek és borászati technológiák célja:</b> A szőlőtermesztési és borászati technológiák megismerése.</li><li><b>tananyagegység: Szőlőfajták/Borstílusok célja:</b> A szőlőfajták és borstílusok megismerése.</li><li><b>tananyagegység: Magyarország borrhíói célja:</b> Magyarország borrhíóinak, jellemző szőlőfajtáinak és pincészeteinek megismerése.</li><li><b>tananyagegység: Bor és étel párosítás/ Borkínálási technikák célja:</b> A bor és étel párosítások, továbbá a borkínálási technikák megismerése.</li></ol>



## Borajánló képzés képzési programja

A képzés tananyagegységeinek tartalma

TANANYAGEGYSÉGEN-  
KÉNT

**1. tananyagegység: Bevezetés a borkóstolásba tartalma:**

- Borkóstolás alapfeltételei
- Kóstoló lap használata
- Vizuális elemzés
- Szaglás
- Kóstolási technikák
- Borhibák
- 6 bor kóstolása gyakorlat alapján

**2. tananyagegység: Szőlőtermesztési alapismeretek és borászati technológiák tartalma:**

- Szőlő növekedésének ciklusa
- Művelési módok
- Borkészítési technikák
- Klíma
- Talaj
- Kitettség
- 6 bor kóstolása különböző technológiával készítve

**3. tananyagegység: Szőlőfajták/Borstílusok tartalma:**

- Kárpátmedencei fajták
- Ismerkedés a leghíresebb világfajtákkal
- Borstílusok cukortartalom szerint
- Borstílusok test alapján
- Borstílusok érlelés szerint
- Terroir borok
- Régiós Borok
- 6 bor kóstolása különböző terroirokból készítve

**4. tananyagegység: Magyarország borrégiói tartalma:**

- Tokaji Borrégió
- Felső-Magyarország Borrégió
- Felső-Pannon Borrégió
- Balaton Borrégió
- Pannon Borrégió
- Duna Borrégió
- 6 bor kóstolása különböző borrégiókból

**5. tananyagegység: Bor és ételpárosítás/ Borkínálási technikák tartalma:**



**Borajánló képzés képzési programja**

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alapízek párosítása</li><li>• Kiegészítő párosítás</li><li>• Ellentétes párosítás</li><li>• Klasszikus ételpárosítások</li><li>• Borfelszolgálat</li><li>• Dekantálás</li><li>• 6 fajta bor kóstolása és ételpárosítása</li></ul>
A képzés tananyagegységeinek óraszámja  TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT	<p><b>1. tananyagegység: Bevezetés a borkóstolásba</b> óraszámja: 4 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p><b>2. tananyagegység: Szőlőtermesztési alapismeretek és borászati technológiák</b> óraszámja: 4 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p><b>3. tananyagegység: Szőlőfajták/Borstílusok</b> óraszámja: 4 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p><b>3. tananyagegység: Szőlőfajták/Borstílusok</b> óraszámja: 4 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p><b>4. tananyagegység: Magyarország borrhíói</b> óraszámja: 4 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p><b>5. tananyagegység: Bor és étel párosítás/ Borkínálási technikák</b> óraszámja: 4 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>
A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	<p><b>1. tananyagegység: Bevezetés a borkóstolásba megvalósítása</b> során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- előadás</li><li>- online előadás</li></ul>



## Borajánló képzés képzési programja

### TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT

- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- projektmódszer
- oktató videó

#### **2. tananyagegység: Szőlőtermesztési alapismeretek és borászati technológiák megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:**

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- projektmódszer
- oktató videó

#### **3. tananyagegység: Szőlőfajták/Borstílusok megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:**

- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- oktató videó

#### **4. tananyagegység: Magyarország borrhíói megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:**

- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- oktató videó

#### **5. tananyagegység: Bor és étel párosítás/ Borkínálási technikák megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:**



**Borajánló képzés képzési programja**

	<ul style="list-style-type: none"><li>- magyarázat</li><li>- megbeszélés</li><li>- bemutatás</li><li>- szemléltetés</li><li>- egyéni feladatmegoldás</li><li>- gyakorlati feladatmegoldás</li><li>- projektmódszer</li><li>- oktató videó</li></ul>
A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák  TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT	<p><b>1. tananyagegység: Bevezetés a borkóstolásba</b> megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- frontális</li><li>- egyéni</li><li>- páros</li><li>- csoportos munka</li><li>- szimuláció</li><li>- jelenléti oktatás</li></ul> <p><b>2. tananyagegység: Szőlőtermesztési alapismeretek és borászati technológiák</b> megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- frontális</li><li>- egyéni</li><li>- páros</li><li>- csoportos munka</li><li>- szimuláció</li><li>- jelenléti oktatás</li></ul> <p><b>3. tananyagegység: Szőlőfajták/Borstílusok</b> megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- frontális</li><li>- egyéni</li><li>- páros</li><li>- csoportos munka</li><li>- szimuláció</li><li>- jelenléti oktatás</li></ul> <p><b>4. tananyagegység: Magyarország borrhéi</b> megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- frontális</li><li>- egyéni</li><li>- páros</li><li>- csoportos munka</li><li>- szimuláció</li><li>- jelenléti oktatás</li></ul>



### Borajánló képzés képzési programja

	<p><b>5. tananyagegység: Bor és étel párosítás/ Borkínálási technikák</b> megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- frontális</li><li>- egyéni</li><li>- páros</li><li>- csoportos munka</li><li>- szimuláció</li><li>- jelenléti oktatás</li></ul>
<p>A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p><b>1. tananyagegység: Bevezetés a borkóstolásba</b> beszámítható óraszám: 0 óra</p> <p><b>2. tananyagegység: Szőlőtermesztési alapismeretek és borászati technológiák</b> beszámítható óraszám: 0 óra</p> <p><b>3. tananyagegység: Szőlőfajták/Borstílusok</b> beszámítható óraszám: 0 óra</p> <p><b>4. tananyagegység: Magyarország borrhíói</b> beszámítható óraszám: 0 óra</p> <p><b>5. tananyagegység: Bor és ételpárosítás/ Borkínálási technikák</b> beszámítható óraszám: 0 óra</p>
<p>A maximális csoportlétszám</p>	<p>15 fő</p>
<p>A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p><b>1. tananyagegység: Bevezetés a borkóstolásba</b> teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p><b>2. tananyagegység: Szőlőtermesztési alapismeretek és borászati technológiák</b> teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p><b>3. tananyagegység: Szőlőfajták/Borstílusok</b> teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p>



**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
**Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.**



Felnőttképzési nyilvántartási száma: B/2020/000193

**Borajánló képzés képzési programja**

	<p><b>4. tananyagegység: Magyarország borrégiói teljesítményt értékelő rendszer leírása:</b> A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p><b>5. tananyagegység: Bor és ételpárosítás/ Borkínálási technikák teljesítményt értékelő rendszer leírása:</b> A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p>
<p>A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele</p> <p><b>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</b></p>	<p><b>1. tananyagegység: Bevezetés a borkóstolásba</b> elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és</li><li>- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.</li></ul> <p><b>2. tananyagegység: Szőlőtermesztési alapismeretek és borászati technológiák</b> elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és</li><li>- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.</li></ul> <p><b>3. tananyagegység: Szőlőfajták/Borstílusok</b> elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és</li><li>- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.</li></ul> <p><b>4. tananyagegység: Magyarország borrégiói</b> elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és</li><li>- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.</li></ul>





### Borajánló képzés képzési programja

	<p><b>5. tananyagegység: Bor és ételpárosítás/ Borkínálási technikák</b> elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és</li><li>- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.</li></ul>
A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	<p>A képzés minden tananyagegységen való aktív részvétel és az adott tananyagegységek elvégzésének feltételeiben leírtak szerint.</p> <p>A képzés elvégzése esetén: képző intézmény által kiállított Borajánló <b>Tanúsítvány</b>.</p>
A képzési program végrehajtásához szükséges személyi feltételek <b>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</b>	<p><b>1. tananyagegység: Bevezetés a borkóstolásba</b> végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Felsőfokú szakirányú vendéglátó végzettség vagy</li><li>- Pedagógiai végzettség és szakirányú vendéglátó végzettség vagy</li><li>- Szakirányú vendéglátó végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat</li></ul> <p><b>2. tananyagegység: Szőlőtermesztési alapismeretek és borászati technológiák</b> végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Felsőfokú szakirányú vendéglátó végzettség vagy</li><li>- Pedagógiai végzettség és szakirányú vendéglátó végzettség vagy</li><li>- Szakirányú vendéglátó végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat</li></ul> <p><b>3. tananyagegység: Szőlőfajták/Borstilusok</b> végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Felsőfokú szakirányú vendéglátó végzettség vagy</li><li>- Pedagógiai végzettség és szakirányú vendéglátó végzettség vagy</li><li>- Szakirányú vendéglátó végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat</li></ul> <p><b>4. tananyagegység: Magyarország borrhíói</b> végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Felsőfokú szakirányú vendéglátó végzettség vagy</li><li>- Pedagógiai végzettség és szakirányú vendéglátó végzettség vagy</li><li>- Szakirányú vendéglátó végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat</li></ul> <p><b>5. tananyagegység: Bor és étel párosítás/ Borkínálási technikák</b> végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Felsőfokú szakirányú vendéglátó végzettség vagy</li></ul>



**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
**Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.**



Felnőttképzési nyilvántartási száma: B/2020/000193

**Borajánló képzés képzési programja**

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pedagógiai végzettség és szakirányú vendéglátó végzettség vagy</li><li>- Szakirányú vendéglátó végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat</li></ul>
A képzési program végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek <b>TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT</b>	<p><b>1. tananyagegység: Bevezetés a borkóstolásba végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Különféle borok</li><li>- Különféle borospoharak</li><li>- Bor szervírozás eszközei</li><li>- Laptop</li><li>- Projektor</li></ul> <p><b>2. tananyagegység: Szőlőtermesztési alapismeretek és borászati technológiák végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Különféle borok</li><li>- Különféle borospoharak</li><li>- Bor szervírozás eszközei</li><li>- Laptop</li><li>- Projektor</li></ul> <p><b>3. tananyagegység: Szőlőfajták/Borstílusok végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Különféle borok</li><li>- Különféle borospoharak</li><li>- Bor szervírozás eszközei</li><li>- Laptop</li><li>- Projektor</li></ul> <p><b>4. tananyagegység: Magyarország borrhíói végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Különféle borok</li><li>- Különféle borospoharak</li><li>- Bor szervírozás eszközei</li><li>- Laptop</li><li>- Projektor</li></ul> <p><b>5. tananyagegység: Bor és ételpárosítás/ Borkínálási technikák végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Különféle borok</li><li>- Különféle borospoharak</li><li>- Bor szervírozás eszközei</li><li>- Evőeszközök, tányérok</li><li>- Laptop</li><li>- Projektor</li></ul>



**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
**Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.**



**Felnőttképzési nyilvántartási száma: B/2020/000193**

**Borajánló képzés képzési programja**

A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja

A képzéshez nincs szükség egyéb speciális feltételekre.

Előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő  
neve: Gulácsi Levente  
nyilvántartási száma: FSZ/2020/000099.

Aláírása: 

Előzetes minősítés helye: Békéscsaba

Előzetes minősítés időpontja: 2023. május 4.

Felnőttképző képviselőjére jogosult személy  
neve: Czibula Zoltán

Aláírása:   
  
(2)

**ALFA KISOSZ**  
Érdekvédő és Képző Egyesület  
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.  
Adószám: 19056982-2-04  
Engedélyszám: E/2020/000114  
Banksz.: OTP: 11733003-20001120



**ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület**  
**Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.**



**Felnőttképzési nyilvántartási száma: B/2020/000193**

---

## **Borajánló képzés képzési programja**

### **Szakértő vélemény**

Gulácsi Levente felnőttképzési szakértő (Nyilvántartási száma: FSZ/2020/000099.) az ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület által készített Borajánló megnevezésű képzés képzési programot **előminősítem**, mivel az megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § előirtaknak.

Dátum: 2023. 05. 04.

Előminősítő szakértő aláírása: .....*Gulácsi Levente*.....