

KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK

PÁLINKAGYÁRTÓ MESTER KÉPESÍTÉS

1. A mesterképesítés alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.2 A mesterképesítés megnevezése: Pálinkagyártó mester
- 1.3 A mesterképesítés besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 6
- 1.4 A mesterképesítés besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 6
- 1.5 A mesterképesítés besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 6
- 1.6 A mesterképesítés szakmairányai: ----

2. A mesterképesítéssel ellátható legjellemzőbb tevékenység vagy a munkaterület leírása

A pálinkagyártó szakmai képesítéssel rendelkező mester önállóan tervez, fejleszt, vezet gyümölcspálinka előállítására szolgáló üzemet, önállóan képes a gépek, berendezések szakszerű használatával kiváló minőségű pálinka előállítására. Teljeskörűen ismeri a technológiai folyamatokat, az egyes technológiai lépések késztermékre gyakorolt hatását és a termékgyártáshoz alkalmazott gépeket, berendezéseket. Elvégzi az alapanyagok mennyiségi- és minőségi átvételét, vizsgálatát, dokumentálását. Felügyeli a gyümölcspálinka gyártásának folyamatait, gyártásközi ellenőrzést végez, majd a hibáknak megfelelően elvégzi/ elvégezteti a helyesbítést. Vezet és ellenőrzi a termelési, élelmiszerbiztonsági, minőségirányítási, gazdálkodási folyamatokat, dokumentációs tevékenységet, minősíti a készterméket. Ismeri és alkalmazza a jövedéki termékekre vonatkozó törvényi előírásokat és kötelezettségeket. Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka -és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával végzi. Szervezi, irányítja a dolgozók, tanulók munkáját, oktatását.

3. A mesterképesítéshez rendelt legjellemzőbb TEÁOR szám (amennyiben az önálló tevékenység gyakorlása a mesterképesítéshez kötött)

Tevékenységi kör megnevezése	TEÁOR-szám	TEÁOR megnevezése
--	--	--

4. A mesterképzésbe történő belépés feltételei

A mesterképzésre az jelentkezhetsz, aki rendelkezik a Pálinkagyártó mester képzési és kimeneti követelmény 4.1 pontjában előírt szakmai végzettség egyikével és a szakmai végzettségtől számított szakmai gyakorlati idővel.

4.1 Szakmai előképzettség:

A szakma/szakképesítés/szakképzettség		
Megnevezése	azonosító száma	elvárt szakmai gyakorlati idő (év)
Gyümölcspálinka-gyártó	33 541 02 0100 31 02	5 év
Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő	4 0721 05 07	5 év
Erjedés- és üdítőital-ipari technikus	5 0721 05 06	5 év
Bor- és üdítőital-ipari technikus	52 6222 01	5 év
Bor- és pezsgőgyártó technikus	54 621 01 0010 54 01	5 év
Gyümölcspálinka-gyártó	31 541 04	5 év
Élelmiszermérnök (Bsc)		5 év
Okleveles Élelmiszermérnök (Msc)		5 év

Elfogadhatók a fentiekkel egyenértékű jogelőd, valamint jogutód szakképesítések (szakmák), szakképzettségek, szakmai végzettségek is.

A felsorolt szakma/szakképesítés/szakképzettségen kívül más szakirányú szakmai végzettség esetén a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara szakképzésért felelős szervezeti egysége dönt az elfogadásáról.

4.2 Egyéb feltételek:

A szakmai gyakorlat részidőkből is összeállhat, de az utolsó időszak nem lehet hat hónapnál rövidebb, és a vizsgára jelentkezés időpontjában az utolsó igazolt szakmai gyakorlat nem lehet egy évnél régebbi.

A gyakorlati időbe nem számítható be a GYED, GYES, illetve a tartalékos katonai, valamint polgári szolgálat ideje.

Az előírt szakmai gyakorlatot a mestervizsgát szervező Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Megyei Igazgatósága a bemutatott, jelentkezéshez csatolt dokumentumok alapján fogadja el.

5. A mesterképzés megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

- Gyümölcs előkészítés gépei (gyümölcs,- válogató, -mosó, -magozó, -aprító berendezések)
- Erjesztő berendezések
- Lepárló, finomító berendezések Kétlépcsős, kisüsti pálinkafőző; Egylépcsős Oszlopos lepárló.
- Folyadékszállító berendezések
- Vízkészítő berendezések
- Szűrőberendezések
- Hűtőberendezések (hidegsokkolók)
- Érelő berendezések, eszközök
- Pálinka kiszérelés, palackozás gépei
- Szerszámok
- Egyéni védőeszközök, védőfelszerelések
- Mérőeszközök: hőmérő, fokológ, pH mérő, refraktométer, Malligand készülék, szeszátszámítási táblázat, kóstoló pohár elválasztáshoz, érzékszervi bírálatához
- Gyorsteszték (pálinkavizsgálat elvégzéséhez), mintavevő eszközök, érzékszervi vizsgálat elvégzéséhez szükséges eszközök
- Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés eszközei

- Alap laboratóriumi eszközök
- Környezetvédelmi eszközök, berendezések
- Számítógép, nyomtató, projektor

6. A mesterképzés kimeneti követelményei

6.1 A mesterképzés céljának leírása

A pálinkagyártó szakmai képesítéssel rendelkező mester szakmai munkája színvonalas gyakorlása érdekében olyan elméleti és gyakorlati ismereteket szerez, amelynek alapján mesterként saját szakterületén önálló vállalkozást működtethet. Szakmai munkájának magasabb szintű gyakorlása alapján vállalkozását meg tudja tervezni, szervezni. Folyamatos piackutatással, precíz dokumentálással, megfelelő anyag- és energiagazdálkodással, környezetvédelmi, higiéniai és munkavédelmi követelmények betartásával, illetve betartatásával a vállalkozását folyamatosan és eredményesen tudja működtetni, fejleszteni. Képes a pálinka kiváló minőségben történő előállítására.

A képzés további célja olyan kompetenciák elsajátítása, melyek segítségével a mester a beosztottjaival, az üzletfeleivel, és a hatóságok képviselőivel megfelelően tud kapcsolatot teremteni és fel tudja vállalni tanulóik gyakorlati képzését. Szakmai tudásával, emberi magatartásával eleget tud tenni a szakma magasabb szintű elvárásainak.

6.2 A mesterképzés szakmaspecifikuskövetelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Ismereteire támaszkodva végzi az alapanyagok átvételét, minősítését.	Összefüggéseiben ismeri a Tömegmérés, Mintavétel, átlagminta- készítés, Minta előkészítés; Érzékszervi vizsgálatok, Száranyag tartalom, cukortartalom, pH meghatározás, Próbaerjesztés, Minősítés módszereit	Törekszik az alapanyag pontos, precíz átvételére, a vizsgálatok előírásoknak megfelelő elvégzésére, a tárolt alapanyag minőségének és mennyiségének megóvására.	Önállóan átveszi és minősíti az alapanyagot, dönt az esetleges kifogásolásról. Felelősséget vállal az alapanyagok szakszerű vizsgálatáért, a kapott értékekért.

2.	Elvégzi az alapanyagok előkészítését.	Ismeri az előkészítő műveleteket Válogatás, Gyümölcsmosás, Magozás, szártépés, Aprítás, Pektinbontás, Gőzölés, Lényerés.	Törekszik az alap, adalék-, segédanyagok gazdaságos felhasználására és szakszerű előkészítésére.	Önállóan elvégzi, elvégzetteti válogatás és a szükséges előkészítő műveleteket. Felelőséget vállal az elvégzett munkájáért.
3.	Gyümölcscefrét készít.	Ismeri a cefre készítés műveleteit, az anyagszállítás műszaki folyamatát, a pH beállítást, tápsóadagolás szükségességét.	Törekszik az anyagszállítás gépeinek megfelelő használatára és az adagolandó sav és tápsó mennyiségének precíz meghatározására-	Felelősségteljesen irányítja a cefrőzés műveletét, szükség esetén dönt a beavatkozás módjáról, lehetőségeiről.
4.	Elvégzi gyümölcscefre erjesztését.	Összefüggéseiben ismeri az élesztő kiválasztást, az élesztőadag-meghatározást, az élesztő-szintenyészet készítést, a szükséges élesztőkezelést, valamint különböző cefrőzési eljárásokat, az erjesztés alatt végbemenő változásokat, az élesztő szerepét, az irányított erjesztés folyamatát.	Fontosnak tartja az élesztők számára az optimális környezeti tényezők biztosítását, a helyes élesztő mennyiség meghatározását, a szárított élesztő rehidratálásának megfelelőességét és egyenletes adagolását. Megítéli a cefre paramétereinek szükséges vizsgálatát és az optimális értékek beállítását. Törekszik a kiejert cefre megfelelő tárolására.	Önálló elvégzi a cefre erjesztés folyamatát. Az erjesztésre ható tényezők ismeretében dönt, illetve avatkozik be a folyamatokba, hogy a lehető legjobb minőségű készterméket kapja.
5.	Kisüsti lepárlást	Összefüggéseiben	Körültekintően jár	Önállóan elvégzi a

	végez.	ismeri a cefreszállítás, a melegítés; a hűtővíz-hőmérséklet beállítást, a párlatszűrést, a szeszfokellenőrzést, valamint a lepárlás-finomítás célját, módjait, az érlelés alatt lejátszódó folyamatokat.	el a kiejedt cefrének az erjesztő tartályból a főzőüstbe töltésének megfelelő kivitelezésekor. Elkötelezett és körültekintő a szakterületén végzett munkája iránt.	lepárlás folyamatát, szükség esetén dönt az üzemeltetés során felmerülő problémák esetében a beavatkozás módjáról, lehetőségeiről. Felelősséget vállal az elvégzett munkájáért.
6.	Elvégzi az alszeszfinomítást.	Összefüggéseiben ismeri az alszeszszállítás, alszeszmelegítés, hűtővíz-hőmérséklet szabályozás, refluxarány meghatározás folyamatait	Törekszik a művelet hatékony elvégzésére. Elkötelezett a párlat összetevőinek helyes megítélésében.	Önállóan elvégzi az alszesz finomítást, dönt a kész párlat minőségéről, korrigálja az esetleges hibákat.
7.	Egylépcsős lepárlást végez.	Alkalmazási szinten ismeri a cefreszállítás, alszesz melegítés, Reflux arány meghatározás, hűtővíz-hőmérséklet szabályozás, párlatválasztás, Szeszfok meghatározás folyamatait	Elkötelezett a lepárlás megfelelő elvégzésére, Törekszik a megfelelő szeszfok beállítására.	Önállóan egylépcsős lepárlást végez. A készítendő termék elvárásainak ismeretében a rendelkezésre álló lehetőségekhez mérten önállóan dönt a megfelelő szeszfok beállításról.
8.	Elvégzi a gyümölcspálinka érlelését, tárolását.	Átfogóan ismeri az érlelő berendezéseket, azok előkészítését, érlelésre vonatkozó paramétereket, és ellenőrzésük módját, valamint az ágyas pálinka készítésének	Helyesen ítéli meg, hogy melyik a pálinkafajtának legmegfelelőbb tárolóedény. Törekszik az optimális érlelési paraméterek meghatározására, a megfelelő a	Az érlelésre ható tényezők ismeretében dönt, illetve avatkozik be a folyamatokba, hogy a lehető legjobb minőségű készterméket kapja

		módját.	gyümölcs párlat előállítására.	
9.	Pálinkakezelést végez.	Összefüggéseiben ismeri a jellemző pálinka hibákat. Alkalmazási szinten ismeri a derítés és levegőztetés, hidegsokkolás, szűrés, szeszfok beállítás, tükrösség ellenőrzés technológiai folyamatát.	Megítéli a pálinkahibákat. Helyesen ítéli meg a pálinka tükrösségének megfelelőségét.	A készítendő termék elvárásainak ismeretében a rendelkezésére álló lehetőségekhez mérten önállóan dönt a folyamatok végrehajtásáról.
10.	Előkészíti a csomagolóanyagot.	Alkalmazási szinten ismeri a használt csomagoló anyagokat, a palacktisztást és ellenőrzést, a gyűjtőcsomagoló anyag előkészítést.	Elkötelezett az adott szeszes italhoz legmegfelelőbb csomagolóanyag és záró elem kiválasztásában.	Önállóan csomagolást végez, felelősséget vállal a megfelelő palackozásra, címkézésre, ellenőrzés elvégzésre. Mérlegeli és megítéli a vizsgálatok eredményeit, ennek tükrében dönt a felhasználhatóságról.
11.	Elvégzi a palackozást és a késztermék minősítését végez.	Alkalmazási szinten ismeri a töltés, zárás töltőtér-fogat-ellenőrzés, zárásellenőrzés, címkézés, jelölés, jelölés ellenőrzés, gyűjtőcsomagolás, egység-akománypépzést. Ismeri a késztermék összetételét, tulajdonságait, a vizsgálati módszereket, az érzékszervi bírálat menetét.	Törekszik a műveletek hatékony elvégzésével a vásárlók számára tetszetős, ízletes és minőségileg kifogástalan termék előállítására. Elkötelezett a szabályszerű jelölés használatára. Törekszik az alapos megfigyelésre, a vizsgálatok körültekintő lefolytatására.	Önállóan képes a szükséges adminisztráció elvégzésére. Felelősséget vállal a zárjegy
12.	Elvégzi a jövedéki ügyintézés feladatait.	Összefüggéseiben ismeri a mindenkori jogszabályokat, Jövedéki elszámolás	Elfogadja mindenkori jogszabályok előírásait. Szem előtt tartja az előírások	

		<p>folyamatát, Pálinkatermelési napló vezetésének módját, Pálinkafőző berendezés jövedéki ellenőrzésének és karbantartásának szabályait, a mintavételi és vegyvizsgálati módszerek és zárjegyre vonatkozó előírások.</p>	<p>betartásának jelentőségét, melyet munkatársaitól is maradéktalanul elvár.</p>	<p>nyilvántartásra, és a zárjegy megfelelő elhelyezésére. Felügyeli és ellenőrzi az előírások betartását</p>
13.	<p>Terméket fejleszt, termékfejlesztésben vesz részt.</p>	<p>Ismeri a termékfejlesztés irányait, a pálinkaversenyeket, a pálinkabírálat-szervezésre vonatkozó előírásokat, a szakmai kiállításokat, kóstolószervezésre vonatkozó szabályokat, valamint az arculattervezés alapelemeit</p>	<p>Fontosnak tartja a piaci igények, a kínálat feltérképezését. Innovatív látásmódjának köszönhetően nyitott az újdonságokra, az új megoldásokra. Szem előtt tartja a hazai és nemzetközi szakirodalom által nyújtott fejlődési lehetőségeket. Elkötelezett kiállításokon való megjelenésen. Nyitott az arculat tervezésére.</p>	<p>Másokkal együttműködve marketing tevékenységet végez, dönt kiállításokon való részvételről, kóstolók, pálinka bírálatok szervezéséről.</p>
14.	<p>Melléktermék és hulladék-kezelést végez.</p>	<p>Átfogóan ismeri a hulladékkezelés, melléktermék-kezelés, szennyvízkezelés, szabályozásait, előírásait, a keletkező melegvíz-hasznosítás, az elő-</p>	<p>Tisztában van a környezetvédelem jelentőségével, ezért törekszik a lehető legkisebb ökológiai lábnyom elérésére</p>	<p>Környezettudatos szemlélettel igyekszik másokkal együttműködve hulladékkezelést végezni. Dönt különféle melléktermékek elhelyezésének, kezelésének</p>

		, utópárlat, lepárlási maradványkezelés, szén-dioxid-kezelés lehetséges módjait		módjáról.
15.	Megtervezi és kivitelezzi a műszaki feladatokat, irányítja a napi termelési és adminisztrációs feladatokat.	A napi termelés megtervezéséhez szükséges ismeretekkel rendelkezik, ismeri az élelmiszeripari üzemek kötelező és elvárt minőségbiztosítási előírásait, dokumentációs kötelezettségét	Átlátja a pálinkakészítés folyamatát, ami alapján a napi termeléshez szükséges feladatokat hatékonyan megtervezi, amit munkatársaival egyeztet. Elkötelezett a vállalkozás minőségügyi céljainak megvalósításában.	Korrekt döntéseket hoz a napi munkaszervezést illetően, melyet empatikusan kommunikál

6.3 A mesterképzés pedagógiai módszertani szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Konstruktív, didaktikai szemléletmódot alakít ki az oktatásban. Elvégzi az oktatás adekvát folyamatát a gyakorlati képzés elveinek figyelembevételével.	Ismeri a főbb didaktikai elveket és módszereket. Oktatói munkája során képes a megfelelő pedagógiai módszerek és eszközök kiválasztására és azok helyezésére és alkalmazására.	Munkáját a pedagógia eszköztárának alkalmazásával (motiválás, tervezés, szervezés, ellenőrzés, értékelés) végzi. Törekszik a módszertani sokszínűsége.	A pedagógiai módszer-és eszköztár ismeretében felelősséggel választja ki a helyzetnek megfelelő tanítási módot.
2.	Oktatói munkája során alkalmazza a nevelési-oktatási folyamatokban megtanult nevelési módszereket, eljárásokat.	Ismeri a szervezeti kultúra megtervezésének folyamatát, meghatározza az ehhez szükséges szervezési feladatokat, módszereket.	Munkája során adekvát nevelési attitűdöt képvisel a tanulók optimális fejlődése érdekében, figyelembe veszi a tanulók különbözőségét.	A tanulók pozitív tevékenységét elősegítő nevelési módszerek alkalmazását képviseli, felelősséget vállal, a tanulói megfelelő

				nevelésért a szakmai oktatás során.
3.	A szervezet hatékony működése érdekében közreműködik a közös értékrendszeren alapuló szervezeti kultúra kialakításában.	Ismeri a szervezeti kultúra megtervezésének folyamatát, meghatározza az ehhez szükséges szervezési feladatokat, módszereket.	A szervezeti kultúra kialakítása során figyelembe veszi a szervezete sajátosságait, szem előtt tartja az erősségeket, gyengeségeket, külső hatásokat és tényezőket.	Ellenőrzi a szervezet hatékony működését, biztosítja a szervezési feladatokhoz szükséges feltételeket, munkájában önálló.
4.	A mester jelölt szignifikánsan alkalmazza a szakmai gyakorlat megtervezésének folyamatáról megtanult ismereteit az oktatói munkájába.	Ismeri a pedagógiai tervezés és szervezés legfontosabb lépéseit, folyamatát, elveit.	Munkája során szem előtt tartja a tervezési folyamat során kijelölt feladatokat, de az oktatási célok elérése érdekében rugalmasan változtatja azokat.	Az oktatási folyamat során döntéseket hoz a tervezett feladatok elvégezhetőségével kapcsolatban. Folyamatos önellenőrzés és önreflexió által változtat a tervezett feladatokon, módszereken vagy eszközökön, ha a helyzet úgy kívánja.
5.	Együtműködik a társintézményekkel (iskola) a tanulók elméleti tanulmányaihoz illeszkedő gyakorlat megszervezése érdekében.	Ismeri a diákok elméleti tudásbázisát, annak felépítését a gyakorlatorientált megszervezése érdekében.	A hatékony gyakorlati tudás átadása vonatkozásában figyelembe veszi a diákok elméleti tudását, annak szintjeit, a feladatokat ennek ismeretében szervezi.	A társ intézményekkel való együttműködése során irányítja a gyakorlat folyamatának megszervezését, és az ahhoz szükséges munkafeltételeket biztosítja.
6.	Gyakorlati helyként együttműködik a diákok iskoláival, szüleivel, egyéb	Beazonosítja a gyakorlati oktatás pozitív kimenetelét akadályozó	A diákjai oktatása során szem előtt tartja érdekeit, tanulmányaik	Felelősséget vállal az együttműködésért, annak feltételeit

	segítőkkal a diák megfelelő tanulmányi előmenetele érdekében.	tényezőket és meghatározza a lehetséges segítő eszközöket, a diákot körbe vevő erőforrások bevonásával.	sikeres befejezése érdekében figyelembe veszi erősségeiket, gyengeségeiket.	biztosítja.
7.	Ellenőrzési és értékelési kompetenciáján belül alakít ki pozitív, megerősítő értékelést a tanulói tevékenységről.	Ismeri a pedagógiai ellenőrzés és értékelés legfontosabb módjait, eszközeit, és képes alkalmazni ezeket az oktató munkája során.	Törekszik a szummatív mellett a formatív értékelési mód előnyben részesítésére.	A tanulók hatékony ismeretsajátítás érdekében visszajelzéseivel motiválja és támogatja diákjait a jobb eredmény elérése érdekében.
8.	A mesterjelölt fejleszti az SNI-s vagy pszichés problémával küzdő tanulókat az oktató munkája során.	Felismeri az SNI-s vagy más pszichés problémával küzdő tanulókat, ismeri az egyéni bánásmódból adódó pedagógiai kihívásokat és azok megoldási lehetőségeit.	Elfogadó a tőle gondolkodásban, viselkedésben, mentalitásban különböző emberekkel szemben, az oktató munkája során figyelembe veszi az egyéni bánásmód követelményeit.	Az eltérő viselkedés-és gondolkodásmód elfogadásával végzi oktatói feladatait, egyéni bánásmódot igénylő tanulói fejlődése érdekében minden feltételt biztosít.
9.	Alkalmazza a generációkról megtanult ismereteit az oktató munkája során.	Megérti a generációs különbségeket, azok jellemzőit, és a diákjai beilleszkedésének elősegítése érdekében bemutatja munkatársainak ismereteit a gyakorlat során.	Empatikus a tanulókkal szemben, elfogadja a generációs különbségeket, és megbecsüli a generációs jellemzőkből adódó erőforrásokat.	A generációs ismeretek birtokában önállóan irányítja az oktatói munkát.
10.	Alkalmazza a Z generációról megtanult tudását a tanulói motiválása során.	Ismeri a generációs különbségekből adódó pedagógiai kihívásokat és azok megoldási lehetőségeit, felismeri a megfelelő motivációs	Nyitott rá, hogy megértse más generációk sajátosságait, és viselkedési motivációit és lehetőség szerint figyelembe vegye	A gyakorlati oktató munkája során fellelőséget vállal a tanulók hatékony motivációjának biztosítása érdekében.

		módszereket.	azokat az oktatói munkája során.	
11.	Képes a másik helyzetének átérzése. Empátiás képességét alkalmazza a diákjaival való oktatói munka során.	Felismeri az egyéni, társadalmi, kulturális és generációs különbségeket. Kapcsolataiban alkalmazni tudja a megértés és az együttműködés kommunikációs formáit.	Figyelemmel kíséri a másik ember fizikai és pszichés állapotváltozását. A másik fél aktuális állapota felé nyitott, arra érzékenyen reagál, igyekszik támogatni a megoldás keresésében.	Értő figyelemmel hangolódik rá a másik fél közlésére. A helyzethez alkalmazkodva gyakorolja a másik álláspontjának megértését.
12.	A gyakorlati oktató munkájában együttműködő kommunikációt alkalmaz a szociális interakciók során.	Ismeri az együttműködő kommunikáció alapvető szabályszerűségeit, és képes annak helyzethez illő alkalmazására.	Az együttműködést szem előtt tartva érintkezik kollegáival és tanulóival. Nyitott, pozitív érzelmekkel teli interakciót képvisel.	Társas kapcsolataiban betartja az együttműködő kommunikáció szabályait, korlátozó, agresszív vagy kommunikációs gáttakkal teli kommunikációt kerüli.
13.	Képes a nyitott, pozitív, odaforduló, mások szükségleteire reagáló kommunikációra.	Érti és azonosítja a nem megfelelő kommunikációs helyzeteket, kiválasztja az oda illő adekvát kommunikációs stratégiát.	Az oktatói munka során szem előtt tartja mások kommunikációs stílusát, tanulói számára példaértékűen képviseli a nyitott, pozitív kommunikációs stílust.	Gyakorlati oktatóként felelősséget vállal a kommunikációjáért, korrigálja saját vagy mások hibás helyzetfelismerését.
14.	Erőszakmentes és konstruktív konfliktusmegoldásokat alkalmaz a munkatevékenysége során.	Ismeri az erőszakmentes kommunikáció eszköztárát, és ennek segítségével képes a konfliktushelyzetben konstruktív, építő módon reagálni. Felismeri, hogy az adott szituációban milyen típusú	Törekszik a fennálló probléma sokoldalú megközelítésére, a különböző perspektívák megismerésére, és a helyzetnek megfelelő kommunikációs- és viselkedésmód	A konfliktuskezelés különböző stratégiáinak ismeretében képességeihez mérten a legmegfelelőbb módon kommunikál, és erre ösztönzi

		konfliktuskezelési stratégiát érdemes alkalmazni, és képességeihez mértén használja is azokat.	kiválasztására.	tanulóit, kollegáit is.
15.	Oktatói munkájában a dokumentációs feladatait, adminisztrációs kötelezettségeinek megfelelően, pontosan készíti el.	A mesterjelölt ismeri a rá vonatkozó dokumentációs feladatokat, azok elkészítésének időkereteit, meghatározóit.	A gyakorlati oktató szakmai munkája mellett önmagára nézve kötelezőnek tartja az adminisztráció pontos tervezését és vezetését is.	A gyakorlati oktató vezeti a szükséges dokumentációkat, az adminisztrációs feladatok pontos elvégzéséért felelőséget vállal.
16.	A gyakorlatban alkalmazza a tanuló foglalkoztatásának feltételeit érintő jogi alapismereteket, értelmezi a különböző típusú szerződéseket.	Ismeri a duális szakmai képzésben a jogok és kötelezettségek fogalmát, a tanuló foglalkoztatásának feltételeit, a tanulói juttatások mértékét.	Elkötelezett a jogszabályok maradéktalan megismerése és megismertetése iránt.	Felelőséget vállal a duális szakmai képzés során a jogok és kötelezettségek betartására és betartatására.
17.	Vezeti a tanulók foglalkoztatásával kapcsolatos kötelező tanügyi és egyéb dokumentumokat.	Ismeri a duális képzés során alkalmazandó dokumentációk tartalmát, a kitöltésére vonatkozó szabályokat.	Rendszeresen nyomon követi a tanulói jelenlétet, a dokumentációk szabályszerű vezetését.	Felelőséget vállal a dokumentációk vezetéséért, tartalmáért és határidőre történő teljesítéséért.
18.	Napra készen vezeti és adminisztrálja a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés) folyamatát, szüneteltetését, megszűnését, megszüntetését.	Ismeri és alkalmazza a szakképzési munkaszerződéssel (kifutó jelleggel tanuló szerződéssel) kapcsolatos tartalmi követelményeket és jogszabályi előírásokat.	Rendszeresen nyomon követi a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés) tartalmi megfeleltetését, felülvizsgálja és aktualizálja az adatokat.	Felelőséget vállal a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés) gondozásáért.
19.	Konstruktív, didaktikai szemléletmódot alakít ki az	Ismeri a főbb didaktikai elveket és módszereket.	Munkáját a pedagógia eszköztárának alkalmazásával	A pedagógiai módszer-és eszköztár ismeretében

	oktatásban. Gondoskodik az oktatás adekvát folyamatáról a gyakorlati képzés elveinek figyelembevételével.	Oktatói munkája során képes a megfelelő pedagógiai módszerek és eszközök kiválasztására és azok helyzetéhez illő alkalmazására.	(motiválás, tervezés, szervezés, ellenőrzés, értékelés) végzi. Törekszik a módszertani sokszínűsége.	felelősséggel választja ki a helyzetnek megfelelő tanítási módot.
20.	Oktatói munkája során alkalmazza a nevelési-oktatási folyamatokban megtanult nevelési módszereket, eljárásokat.	Ismeri a szervezeti kultúra megtervezésének folyamatát, meghatározza az ehhez szükséges szervezési feladatokat, módszereket.	Munkája során adekvát nevelési attitűdöt képvisel a tanulók optimális fejlődése érdekében.	A tanulók pozitív tevékenységét elősegítő nevelési módszerek alkalmazását képviseli, felelősséget vállal, a tanulói megfelelő nevelésért a szakmai oktatás során.

6.4 A mesterképzés vállalkozásvezetési szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Vállalkozást indít és működtet, valamint intézi a működéshez szükséges engedélyek beszerzését.	Ismeri a különböző vállalkozási formákat. Döntést tud hozni, hogy melyik vállalkozási forma számára a legmegfelelőbb. Ismeri a vállalkozás alapításának módját, létrehozásának feltételeit és szükség esetén a változásbejegyzések folyamatát.	Elkötelezett a vállalkozásra és a gazdasági folyamatokra vonatkozó jogszabályok betartása iránt. A hivatalok szakembereivel együttműködik.	A lehetőségek ismeretében döntést hoz a vállalkozás formájával kapcsolatban. A vállalkozását önállóan vagy segítő szakemberekkel együttműködve működteti, irányítja, a szabályos működéséért felelősséget vállal.
2.	Képes a vállalkozása fenntartható	Ismeri a jogszabályi környezet, azok	Folyamatosan nyomon követi a	Tudja, hogy tevékenysége

	<p>működtetésére, folyamatosan alkalmazkodik a jogi és társadalmi környezet elvárásaihoz, ennek függvényében tervezi, ellenőrzi tevékenységét, szükség esetén változtatásokat eszközöl. Tisztában van az alapvető gazdasági alapfogalmakkal, a piac működésével és összefüggéseivel.</p>	<p>változásait. Tisztában van a vállalkozásával szemben támasztott követelményekkel.</p>	<p>vállalkozást érintő változásokat. Törekszik arra, hogy naprakészen tájékozódjon a vállalkozását érintő változásokról. Nyitott az új információk befogadására.</p>	<p>nemcsak saját, de közvetlen és közvetett környezetének jövőjét is befolyásolja. Érti, hogy a vállalkezési tevékenységével nem rövidtávra kell tervezni, hiszen a vállalkozás hosszútávra szóló anyagi és erkölcsi felelősséget is jelent.</p>
3.	<p>Megfelelő jogi háttér mellett működteti vállalkozását, szerződést köt, ellenőrzi, módosít és jognyilatkozatot tesz.</p>	<p>Ismeri a szerződésmegkötésnek, módosításának, megszüntetésének alapvető szabályait. Tisztában van a szerződések alapvető formai és tartalmi követelményeivel.</p>	<p>Figyelemmel kíséri a jogszabályi környezet változásait. Felismeri és igénybe veszi jogi szakember segítségét, amennyiben szükség van rá.</p>	<p>Betartja és betartatja a szerződésekből adódó kötelezettségeit. Jogait képes érvényesíteni. Felelősséggel köt szerződéseket.</p>
4.	<p>Képes a vállalkozása munkaerő gazdálkodását megszervezni, tisztában van az alapvető munkajogi ismeretekkel.</p>	<p>Ismeri a munkaszerződés kötelező tartalmi elemeit, tisztában van a munkáltató és munkavállaló alapvető jogaival és kötelességeivel. Képes szakember segítségével megfelelő munkaszerződést elkészíteni. Tisztában van tájékoztatási kötelességével.</p>	<p>Figyelembe veszi a munkavisztonnyal kapcsolatos jogszabályi változásokat és folyamatosan alkalmazkodik azokhoz.</p>	<p>Betartja és betartatja a munkaszerződésben foglaltakat, a munkaviszonyból adódó jogait képes érvényesíteni.</p>
5.	<p>Képes meghatározni főbb vonalakban a marketing-mix elemeit, menedzseli</p>	<p>Ismeri a marketingmix elemeit, azokat beazonosítja és</p>	<p>Törekszik átfogóan szemlélni a vállalkozás marketing-</p>	<p>A lehetőségek ismeretében kreatívan dolgozik együtt a</p>

	<p>vállalkozása marketingtevékenységét a többletbevétel elérése érdekében. A marketing-kommunikáció eszközeit ismeri és használja vállalkozása során. Meghatározza a PR és kommunikáció ideális módjait. Döntést hoz, hogy a versenytársakat milyen módon elemzi és az milyen költségekkel jár. Ismeri a közösségi média által kínált marketingeszközöket, és azokat alkalmazza is az eladásösztönzés során.</p>	<p>tudatosan alkalmazza a saját vállalkozása során, ezáltal képes többletbevételt elérni. Ismeri a különböző marketing-kommunikációs eszközöket. Döntést tud hozni, hogy melyik marketing-kommunikációs eszköz számára a legmegfelelőbb és azokat alkalmazni tudja vállalkozásának fejlesztése során. Átlátja a PR- és kommunikációs területeket saját vállalkozása, munkaterülete kapcsán, képes megnevezni és beazonosítani az egyes kommunikációs tevékenységeket.</p>	<p>tevékenységét. Nyitott a marketingkommunikációs újításokra, reagál a versenytársak kihívására. Szem előtt tartja a PR és kommunikációs technikákat és módszereket, amelyeket a vállalkozása során alkalmaz.</p>	<p>marketing területen dolgozó kollégákkal, külső vállalkozásokkal. Folyamatosan új megoldásokat kezdeményez, következetesen végzi a vállalkozás PR és kommunikációs tevékenységének megfelelő részét. Koordinálja a marketing területen dolgozó kollégái munkáját, a feladatok végrehajtását ellenőrzi.</p>
6.	<p>Részt vesz az éves beszámoló elkészítésében, együttműködik a beszámolót készítő szakemberekkel.</p>	<p>Főbb vonalakban ismeri a vállalkozások éves beszámolóit, főbb egységeit, képes azokat átlátni. Ismeri a bevétel, költség és eredmény, hatékonyság, eredményesség kategóriák tartalmát. Tisztában van a beszámoló elemeivel, határidejével,</p>	<p>Igényli, hogy a vállalkozását érintő pénzügyi és számviteli adatok bemutassák neki. Kész együttműködni az eredményesség és a hatékonyság fokozása érdekében a vállalkozás vezetőivel, a könyvelővel és a könyvvizsgálóval.</p>	<p>Legjobb tudása szerint, felelősen állítja ki a szakterületéhez tartozó alapvető pénzügyi-számviteli bizonylatokat. Irányítja és koordinálja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé történő adat- és információ szolgáltatást.</p>

		jogi jelentőségével.		
7.	Részt vesz és együttműködik a vállalkozás adózási feladatainak ellátásában, számlákat, bizonyaltokat állít ki, rendszerez és eljuttatja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé.	Ismeri a vállalkozások főbb adónemeit, azok bevallási gyakoriságát és befizetési kötelezettségeit. Tisztában van a bizonylati renddel.	Komplexitásában átlátja a vállalkozások adórendszerben elfoglalt helyét. Maximálisan törekszik a tisztességes, és jogkövető adózási magatartásra. Belátja és elfogadja a közteherviselés szabályait.	Irányítja és koordinálja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé történő adat- és információszolgáltatást.
8.	Menedzseli vállalkozása finanszírozását, likviditását. Részt vesz a vállalkozások hitelkérelmének összeállításában, banki ügyintézésben együttműködik.	Ismeri a vállalkozások finanszírozási elveit, likviditását, hitelezési lehetőségeit és azok alapvető feltételrendszerét	Kész együttműködni a pénzügyi szakemberekkel, a pénzügyintézetek ügyintézőivel. Kiemelten kezeli a vállalkozások likviditását. Tudatosan törekszik a bevételek és költségek üzleti terv szerinti betartására. Reagál a külső és belső változások likviditást érintő hatásaira, bevételi és kiadási oldalon egyaránt.	Vezetői irányítás mellett hatékonyan együttműködik a bevételek realizálásában, a költségek és ráfordítások hatékony felhasználásban. Önállóan intézi a rábízott banki, hivatali ügyintézéssel járó feladatokat.
9.	Tisztában van az alapvető infokommunikációs eszközök használatával, azokat felhasználói szinten alkalmazni képes a gyakorlatban.	Ismeri a vállalkozások működtetését segítő szoftvereket. Elektronikus levelezést folytat a vállalkozás működtetésének érdekében.	Nyitott az új informatikai programok használatára, melyek a vállalkozás működtetését elősegítik.	Vezetői irányítás mellett hatékonyan működteti szakemberek segítségével a vállalkozás informatikai rendszerét.

7. A mestervizsga követelményei

7.1 A mestervizsgára bocsájtás feltétele:

A mesterképzésre jelentkezés feltételeivel azonos. A képzésen való részvételnél 20 % hiányzás megengedett.

7.1.1 Szakmai előképzettség

A szakma/szakképesítés/szakképzettség		
Megnevezése	azonosító száma	elvárt szakmai gyakorlati idő (év)
Gyümölcspálinka-gyártó	33 541 02 0100 31 02	5 év
Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő	4 0721 05 07	5 év
Erjedés- és üdítőital-ipari technikus	5 0721 05 06	5 év
Bor-, és üdítőital-ipari technikus	52 6222 01	5 év
Bor- és pezsgőgyártó technikus	54 621 01 0010 54 01	5 év
Gyümölcspálinka-gyártó	31 541 04	5 év
Élelmiszermérnök (Bsc)		5 év
Okleveles Élelmiszermérnök (Msc)		5 év

7.1.2 Egyéb feltételek

A szakmai gyakorlat részidőkből is összeállhat, de az utolsó időszak nem lehet hat hónapnál rövidebb, és a vizsgára jelentkezés időpontjában az utolsó igazolt szakmai gyakorlat nem lehet egy évnél régebbi.

A gyakorlati időbe nem számítható be a GYED, GYES, illetve a tartalékos katonai, valamint polgári szolgálat ideje.

Az előírt szakmai gyakorlatot a mestervizsgát szervező Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Megyei Igazgatósága a bemutatott, jelentkezéshez csatolt dokumentumok alapján fogadja el.

7.2 **Központi interaktív vizsga**

7.2.1 **A vizsgatevékenység megnevezése: Pálinkagyártó szakmai ismeretek**

7.2.2 **A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:**

1. **vizsgarész:** (amely a szakmaspecifikus követelményekhez tartozik)

Az interaktív vizsgatevékenység az alábbi tanulási eredmények mérésére és értékelésére irányul:

- Alapanyag átvétel, minősítés
- Alapanyag előkészítés
- Gyümölcscefre készítés
- Gyümölcscefre erjesztés
- Lepárlás
- Aلسzeszfinomítás
- Egylépcsős lepárlás
- Gyümölcspálinka érlelés, tárolás
- Pálinkakezelés
- Csomagolóanyag előkészítés

- Palackozás
- Jövedéki ügyintézés
- Marketing
- Melléktermék és hulladékkezelés
- Műszaki feladatok
- Élelmiszer és üzembiztonsági feladatok

2. vizsgarész: (amely a pedagógiai módszertani követelményekhez tartozik)

Pedagógiai módszertan elmélete interaktív vizsga az alábbi eredmények mérésére és értékelésére irányul

Az interaktív vizsgatevékenység az alábbi tanulási eredmények mérésére és értékelésére irányul:

- a pedagógia háttere és lényege
- a pedagógia alkalmazása a gyakorlati képzés folyamatában
- az oktatás és a gyakorlati képzés elveinek és folyamatának ismerete (ellenőrzés és értékelés)
- fejlődés lélektani ismeretek, generációs ismeretek, kiemelten a serdülőkor
- az érzelmi intelligencia és az intelligencia területeinek ismerete
- az énkép szerepe, önismeret, önmagunk iránti tudatosság, az önismeret és önszabályozás megjelenése a szakmai oktatás folyamatában
- mások érzéseinek felismerése, a társas együttműködés készségei és megjelenésük a szakmai oktatás folyamatában
- a szakmaszocializáció és a szervezeti kultúra a szakképzés folyamatában
- sajátos nevelési igényű tanulók a szakképzésben
- a szakmai elméleti képzés elvei és folyamata
- a gyakorlatvezető tevékenység tervezése-szervezése, a tevékenységhez tartozó képességek
- kommunikációs alapismeretek
- konfliktusok típusai és konfliktuskezelési stratégiák
- szakmai gyakorlati képzés folyamata, alapfogalmai és struktúrája
- a duális képzőhelyé válás lépései és nyilvántartása, a személyi és tárgyi feltételekre vonatkozó szabályok
- a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés), szakképzési előszerződés funkciója, tartalmi kritériumok
- a tanulói juttatások és azok dokumentálása
- munka- és pihenőidő, valamint tanulói hiányzás kezelése
- a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés) szüneteltetése, megszüntetése, megszüntetése

3. vizsgarész: (amely a vállalkozásvezetési követelményekhez tartozik)

Az interaktív vizsgatevékenység az alábbi tanulási eredmények mérésére és értékelésére irányul:

- a vállalkozás típusaival, alapításával és működésével kapcsolatos ismeretek,
- jogi ismeretek,
- munkajogi ismeretek,
- marketing ismeretek,
- adó- és társadalombiztosítási ismeretek,
- a pénzügyi- és adózási ismeretek,

- ügyviteli ismeretek,
- informatikai alapismeretek.

Az interaktív vizsga feleletválasztós és feleletalkotós tesztsor (tesztlap), amely az alábbi feladattípusokat tartalmazza:

- Egyszerű feleletválasztás: a tesztkérdésekben egy egyszerűen megfogalmazott kérdéshez több válasz tartozik, melyek közül ki kell választani a legmegfelelőbbnek tartott választ, illetve annak betűjelét.
- Többszörös feleletválasztó feladat: a tesztkérdésekben egy egyszerűen megfogalmazott kérdéshez több válasz tartozik, melyek közül ki kell választani a legmegfelelőbbnek tartott választ, illetve annak betűjelét. Több helyes válasz is lehetséges.
- Asszociáció: fogalmak és állítások találhatóak, amelyek között ki kell találni a logikai kapcsolatot. Az állítások az egyik („A”), a másik („B”), illetve mindkét fogalomra („C”) vagy egyik fogalomra sem („D”) igazak.
- Hibakereső, egyszerű feleletválasztás.: több meghatározás tartozik egy kérdéshez, melyek közül az egyik helytelen állítást tartalmaz, ennek a betűjelét kell a feladatban meghatározott módon jelölni.
- Igaz-hamis, egyszerű feleletválasztás: egyszerűen megfogalmazott kérdésekhez több válasz lehetőség tartozik, ezek közül meg kell határozni, hogy melyik válasz igaz és melyik hamis. A felsorolt állítások mögé „I” (igaz) vagy „H” (hamis) betűjelet kell írni.
- Mondat kiegészítés: a mondat kiegészítés feladatban olyan mondatok olvashatók, melyeknek egy-egy szava helyett pontok állnak. Előre megadott szavakat kell beilleszteni pontok helyére ezáltal válnak szakmailag és tartalmilag értelmezhetővé a mondatok.
- Fogalom meghatározása: az előre meghatározott fogalom definícióját kell szövegesen kifejteni.

A feladatsor összeállításánál figyelembe kell venni a vizsgatevékenység vizsgarészeinek végrehajtására, rendelkezése álló időkeretet.

A feladatsort úgy kell összeállítani, hogy abban valamennyi felsorolt tanulási eredményre vonatkozzon kérdés.

A vizsga alapvetően írásbeli, mely számítástechnikai háttértámogatással készül: feleletválasztós kérdésekből, mondat kiegészítésekből, valamint igaz-hamis kérdésekből áll. Amennyiben valamilyen okból az interaktív vizsga nem szervezhető meg, műszaki adottságok nem teljes körű rendelkezésre állása esetén, úgy lehetőség van szóbeli vizsga szervezésére is, ebben az esetben a vizsgázónak számot kell adnia mindhárom képzési területről, átfogóan.

7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

- | | |
|---|---------|
| 1. vizsgarész: (amely a szakmaspecifikus követelményekhez tartozik) | 60 perc |
| 2. vizsgarész: (amely a pedagógiai módszertani követelményekhez tartozik) | 60 perc |
| 3. vizsgarész: (amely a vállalkozásvezetési követelményekhez tartozik) | 60 perc |

7.2.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az értékelés az értékelési útmutató alapján, százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a mesterjelölt mindhárom írásbeli vizsgarészből a megszerezhető összes pontszám alapján vizsgarészenként minimum a 60%-ot vagy afeletti eredményt elérte, minősítése Megfelelt.

7.3 Projektfeladat

7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Pálinkagyártó mester gyakorlati feladatai

7.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása

1. vizsgarész (amely a szakmaspecifikus követelményekhez tartozik)

Gyakorlat helyszínén rendezett vizsga.

A mesterjelölt gyakorlati felkészültségének átfogó felmérése céljából, A), B), C) részben kell tudását bemutatni a vizsgatevékenység során, valamint vizsgaremeket készít.

A) Elvégzi az alapanyagok átvételét, minősítését, előkészítését, a késztermék előállítását.

B) A jövedéki, adózási ismereteit kell megfogalmaznia a vizsgázónak.

C) A vizsgázónak ismertetnie kell élelmiszerbiztonsági, műszaki és környezetvédelmi ismereteit a gyümölcspálinka gyártásához kapcsolódóan.

2. vizsgarész (amely a pedagógiai követelményekhez tartozik)

A mesterjelölt gyakorlati felkészültségének átfogó felmérése céljából, két, problémás esetet kell feldolgoznia a vizsgatevékenység végrehajtása során. A mesterképzés során elsajátított ismeretek és kompetenciák segítségével kell a pedagógiai javaslatokat megfogalmaznia a vizsgázónak az esetek kapcsán. Válaszának tükröznie kell a pedagógia elméletében való jártasságát és módszertani felkészültségét.

3. vizsgarész (amely a vállalkozásvezetési követelményekhez tartozik)

A vállalkozásvezetési ismeretek projektfeladata körében szóban bemutatja a saját vállalkozásának, munkahelyének (esetleg tervezett vállalkozásának)

- a) **jogi információit** (a szervezet alakulása, alapítása, munkajogi kapcsolatok, vállalkozói szerződések típusai)
- b) **marketing ismereteit** (marketing mix érvényesülése, PR és kommunikációs módszerek, főbb versenytársakkal összehasonlítást végez)
- c) **adó- és társadalombiztosítási, pénzügyi- és számviteli területen** (a vállalkozás adójogi kapcsolatai, adóbevallásai, annak bevallási és befizetési határideje, üzleti terv felépítése, mérleg- és eredménykimutatás bemutatása és tartalma, hitelek, finanszírozás)

7.3.3 A vizsgarészek végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

1. vizsgarész: (amely a szakmaspecifikus követelményekhez tartozik) 240 perc
2. vizsgarész: (amely a pedagógiai módszertan követelményekhez tartozik) 20 perc
3. vizsgarész: (amely a vállalkozásvezetési követelményekhez tartozik) 20 perc

7.3.4 A vizsgarészek értékelésének szempontjai:

1. vizsgarész: (amely a szakmaspecifikus követelményekhez tartozik)

- A) Értékelési szempont: Gyártástechnológiai műveletek szakszerű végrehajtása. Gyártástechnológiai műveletek sorrendjének betartása. Gépek, berendezések szakszerű működtetése. Munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása.
- B) Értékelési szempont: A jövedéki termékekre vonatkozó törvényi előírások és kötelezettségek pontos ismerete, a szükséges dokumentáció precíz vezetése, az esetlegesen felmerülő problémák szakszerű önálló megoldása, határozott döntéshozatal.
- C) Értékelési szempont: A minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka és környezetvédelmi előírások betartása.

Az 1. vizsgarészen belül meghatározott feladatok súlyaránya:

- A) feladat: 60%
- B) feladat: 20%
- C) feladat: 20%

A vizsgafeladat akkor eredményes, ha 60%- ot vagy afeletti eredményt elérte.

A vizsgarész akkor eredményes, ha valamennyi vizsgafeladat külön-külön 60%- ot vagy afeletti eredményt elérte, minősítése Megfelelt.

2. vizsgarész (amely a pedagógiai módszertan követelményekhez tartozik)

Az alábbi szempontsor mentén szükséges értékelni az esetmegoldások szakmai minőségét, eredményességét:

- a helyzet pozitívumainak és negatívumainak adekvát kiszűrése: 10 %
- szakszerűen és pontosan megfogalmazott pedagógiai javaslatok: 20%
- szakszavak használata: 20%
- komplex problémafelismerés és -kezelés: 20%
- a megtanult módszerek és eszközök használata (pedagógiai, kommunikációs, konfliktuskezelő, szervezési, stb.): 20%
- Z generáció jellemzőinek ismerete: 10%

A vizsgarész akkor eredményes, ha 60%- ot vagy afeletti eredményt elérte, minősítése Megfelelt.

3. vizsgarész (amely a vállalkozásvezetési követelményekhez tartozik)

Az alábbi szempontsor mentén szükséges értékelni az esetmegoldások szakmai minőségét, eredményességét:

- a vállalkozás környezetének szakszerű bemutatása: 10%

- a választott vállalkozási forma bemutatása: 20%
 - szakszavak használata: 20%
 - jól megválasztott marketingeszközök bemutatása, és a választás megfelelő érvekkel való alátámasztása: 10%
 - a vállalkozást adózási- és járulékfizetési kötelezettségeinek bemutatása: 10%
 - a vállalkozás pénzügyi- és számviteli kötelezettségeinek bemutatása (mérleg- és eredménykimutatás): 10 %
 - támogató informatikai háttér bemutatása (közösségi média, e-kereskedelemben rejlő lehetőségek): 10%
- „Z” generáció jellemzőinek ismerete a vállalkozás szemszögéből: 10% A vizsgarész akkor eredményes, ha 60%-ot vagy afeletti eredményt elérte, minősítése Megfelelt.

A vizsgarész akkor eredményes, ha 60%-ot vagy afeletti eredményt elérte, minősítése Megfelelt.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a mesterjelölt valamennyi vizsgarészt megfelelő minősítésre teljesítette, minősítése Megfelelt.

A mestervizsga minősítése Megfelelt, ha a mesterjelölt mindkét vizsgatevékenységet megfelelő minősítésre teljesítette.

7.4 A mestervizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Gyümölcs előkészítés gépei (gyümölcs-, válogató, -mosó, -magozó, -aprító berendezések)
- Erjesztő berendezések
- Lepárló, finomító berendezések. Kétlépcsős, kisüsti pálinkafőző; Egylépcsős Oszlopos lepárló.
- Folyadékszállító berendezések
- Vízelőkezelő berendezések
- Szűrőberendezések
- Hűtőberendezések (hidegsokkolók)
- Érelő berendezések, eszközök
- Pálinka kiserelés, palackozás gépei
- Szerszámok
- Egyéni védőeszközök, védőfelszerelések
- Mérőeszközök: hőmérő, fokológ, pH mérő, refraktométer, Malligand készülék, szeszátszámítási táblázat, kóstoló pohár elválasztáshoz, érzékszervi bírálatához
- Gyorstesztek (pálinkavizsgálat elvégzéséhez), mintavevő eszközök, érzékszervi vizsgálat elvégzéséhez szükséges eszközök
- Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés eszközei
- Alap laboratóriumi eszközök
- Környezetvédelmi eszközök, berendezések
- Számítógép, nyomtató, projektor

7.5 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A vizsga lebonyolításához a gépek és berendezések működtetéséhez szükséges műszaki személyzet, illetve a vizsga alatti üzemi higiéniai feltételek biztosításához szükséges munkatárs. (Az interaktív vizsgán rendszergazda jelenléte szükséges.)

7.6 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja és feltételei:

Felmentés adható a vizsgázó kérelmére 7.2.3. bekezdés 2. vizsgarész pedagógiai módszertani szakmai követelmények, valamint a 3. vizsgarész vállalkozásvezetési szakmai követelmények alól annak, aki szakirányú felsőfokú végzettséggel rendelkezik, vagy a mestervizsgára történő jelentkezést megelőző két éven belül más mestervizsgán megfelelt minősítéssel sikeres vizsgát tett. A mestervizsga alóli felmentés tárgyában a mestervizsga-bizottság elnöke dönt a kérelemhez csatolt igazoló dokumentumok alapján. A képzési és kimeneti követelményekben nem szabályozott kérdésekben a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara által elfogadott szabályozó dokumentumban foglaltak az irányadók.

7.7 A mestervizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok:

A mestervizsgán a mindennapi munka során is szükséges, és elengedhetetlen dokumentumok használata megengedett. Jövedéki dokumentáció, szeszátszámítási táblázat.

7.8 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek:

A vizsga időpontjának követni kell a rendelkezésre álló alapanyagok érési idejét, feldolgozhatóságát. Legoptimálisabb időszak a mestervizsga megszervezéséhez: június közepétől október végéig.