

KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK

PÉKMESTER KÉPESÍTÉS

1. A mesterképesítés alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.2 A mesterképesítés megnevezése: Pékmester
- 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 pékmester vezeti, koordinálja és kontrollálja a sütőipari üzem, pékség napi munkáját.
- Betartja és betartatja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírásokat.
- Csapatmunkában dolgozik és együttműködik, ellenőrzi a szakmai munkában résztvevőket.
- Folyamatos kapcsolatot tart a megrendelőkkel, egyeztet velük és segítséget nyújt a közös munkához.
- Szakmai tudásával, viselkedésével szakmaszeretettel példát mutat tanulóinak, beosztottjainak, ápolja a szakma elismertségét.
- Nyitott az innovációra, meglévő szaktudására alapozva saját termékeket fejleszt.
- Folyamatosan keresi a minőségi és új alapanyagokat, tartja a kapcsolatot a beszállítókkal és a hatóságokkal.
- Folyamatosan képezi magát, és erre motiválja a kollégáit. A tanuló képzésében példamutatóan és folyamatosan részt vesz.
- A pékmester vezető szerepet vállal vállalkozás minden részében.
- Felelős döntéseket hoz a működésben, szervezésben, beszerzésben, valamint törekszik a munkaerő megtartására.
- Meghatározza vállalkozása, munkahelye arculatát.
- Felelősséget vállal munkájáért, betartja és betartatja a vonatkozó élelmiszerbiztonsági, munkavédelmi és higiéniai előírásokat.

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 jelentkező, aki rendelkezik a Pékmester képzési és kimentési 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)
Sütő	1914-7	5 év
Pék	34 541 05	5 év
Pék	4 0721 05 11	5 év
Pék-cukrász	34 541 11	5 év
Pék-cukrász	4 0721 05 12	5 év
Sütő- és cukrászipari technikus	5 0721 05 13	5 év
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus	55 541 06	5 év
Élelmiszeripari üzemmérnök technológus (Bsc) Sütőipari szakiránnyal		5 év sütőipari gyakorlattal
Élelmiszermérnök (Msc) sütőipari szakiránnyal		5 év sütőipari gyakorlattal

Elfogadhatók a fentiekkel egyenértékű jogelőd, valamint jogutód szakképesítések (szakmák), szakképzések, 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

A mesterképzési létszámnak megfelelő feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma, amelyekkel a felkészítés és a vizsgahelyszínek az alább felsoroltokkal rendelkeznie kell.

Előadás tartására alkalmas - megfelelő ülőkapacitással rendelkező- terem íráshoz/rajzhoz megfelelő felszereléssel és kivetítő technikával

A tanfolyam létszámának megfelelő kapacitású számítógépterem, számítógép, laptop, nyomtató, internet, wifi, szoftverek, vállaltirányítási programok.

Baleset és érintésvédelmi és tűzvédelmi engedéllyel rendelkező egység, megfelelő gáz és /vagy áramellátással

- Nyersanyagtárolás helyiségei és berendezései
 - Ömlesztett lisztárolás berendezései (siló vagy tartály)
 - Zsákos lisztárolás helyisége és feltételei,
 - Liszt mérlegtartály digitális vezérléssel
 - Hűtőgépek, fagyasztók
 - Szakosított tárolás helyiségei és eszközei
- Nyersanyagelőkészítés gépei és berendezései
 - digitális mérlegek (legalább 5 kg méréshatárig hallgatónként 1 db, legalább 100 kg méréshatárig minimum 1 db)
 - Lisztszita (kisüzemi vagy rendszerbe épített)
 - Vízkeverő digitális vezérléssel
 - Univerzális konyhagép kiegészítőkkal min 2 db
 - Kutter min 2 literes min 1 db
 - Mákörló, diódaráló, zöldség és gyümölcsaprító
 - mérés edényei, eszközei
 - kézi szita
 - folyadékmérő edények
- Tésztakészítés gépei és eszközei
 - Spirálkarú dagasztógép mobil csészével (min 2 db)
 - Dagasztó- habverő – keverőgép min. 20 literes üsttel (min 2 db)
 - Asztali habverő- keverő – dagasztógép min5 literes üsttel min 1 db
 - Asztali habverő –keverő- dagasztógép min. 2 literes üsttel 2 fő hallgatónként 1 db
 - tésztahőmérő: digitális és infra,
 - kováskészítő és érlelő berendezés
- Tésztafeldolgozás gépei, berendezései és eszközei
 - munkaasztalok minimum 160*90 cm (RM, keményfa, márvány munkalapokkal) a képzésben résztvevőnként minimum egy munkaasztal (munkalap fajtájától függetlenül)
 - digitális mérleg (min 5 kg méréshatárral) képzésben résztvevőnként egy darab
 - kiflisodrógép 2 db
 - süteménytészta osztó gép 1 db
 - süteménytészta osztó-gömbölyítő 1 db
 - tésztanyújtógép 1 db
 - Hűtött munkaasztal
 - kések, körkések, kiszűrők, vonalzők, kenőecsetek, nyújtófák, tésztakaparók,
- Kelesztés berendezései és eszközei
 - Szakajtók: nád, furnér, préselt fapép
 - sütőlemezek, egyenes, hullámos
 - Sütőformák: fém, szilikon
 - Kuglóf forma, muffin forma, francia briós forma, tart forma, félgömb forma, bordás forma
 - kelesztőberendezés

- hűtve kelesztésre alkalmas berendezés
- sokkoló berendezés
- fagyasztva tárolásra alkalmas berendezés
- kenőecsetek, kések, sziták, díszítő eszközök,
- Sütés berendezései:
 - Többsütőteres kemence
 - forgókocsis kemence
 - hőlégkeveréses sütő
 - vetés és kisütés eszközei
 - termékhűtés eszközei
- Egyéb gépek és eszközök:
 - kenyérszeletelő gép
 - csomagológép
 - csokoládé temperáló min 5 kg-os
 - csokoládé melegítő (professzionális)
 - indukciós főzőlap
 - teasütemény dresszírozó
 - tartlet sütő
 - gitter rács
 - termékszeletelés, terméktöltés eszközei
 - botmixer (4 db)
 - hűtőszekrények (min 2 db)
 - Fagyasztók (min 2 db)
 - Mikrohullámú sütő 2 db
 - gáztűzhely
 - üzemi légkondicionálás a technológiailag indokolt helyeken
 - speciális kéziszerszámok
 - habüstök, edények, forralók,
 - folyékonyélesztő hűtő és adagoló berendezés
 - Titroline savfokmérő berendezés
 - jégdara vagy jégkása készítő gép

Mesterképzés csak ott szervezhető, ahol a felsorolt eszközök, gépek és berendezések teljeskörűen a képzés alatt folyamatosan rendelkezésre állnak.

6. A mesterképzés kimeneti követelményei

6.1 A mesterképzés céljának leírása

A mesterképzés célja:

- felkészítse a mesterjelöltet szakmája legmagasabb szintű tevékenység végzésére, és eredményes mestervizsgát tegyen.
- a mesterjelöltet hozzásegítse ahhoz a legmagasabb szintű tudáshoz, hogy kimagasló, sikeres mestervizsgát tegyen.
- Szélesítse a szakmai ismereteinek tárházát, ösztönözze a szakmai tevékenységének magasabb szintű gyakorlására, biztosítsa a sikeres mesterminősítés megszerzését.

- Biztosítsa, hogy vállalkozást indítson, amit a szükséges ismeretek elsajátítása mellett, sikeresen működtetni tudjon. A vállalkozásban, a pék szakmára vonatkozó jogszabályokban meghatározott működési feltételekkel, naprakész legyen.
- Ráirányítsa a figyelmet és a fontosságot a folyamatos önképzésre. Ahhoz, hogy elismertséget szerezzen magának és a pék szakmának, elengedhetetlen, hogy a hazai tradicionális, a nemzetközi és a modern a technológiákat ismerje és maradéktalanul elsajátítsa.
- Magas szintű szakmai és pedagógiai ismereteivel részt vegyen a tanulók képzésében, fejlessze a fiatal szakemberek szakmai képességeit, elméleti és gyakorlati tudásukat.
- Együtt működjön a szakképző intézménnyel, átadja tudását és mentorálja a fiatal pék nemzedéket, hogy azok kiemelkedő, korszerű ismereteket szerezzenek.
- Segítse és támogassa a kollégák és a tanulók felkészülését a hazai és a nemzetközi szakmai versenyekre, kihívásokra. A képzés során felmerülő szakmai hiányosságokat pótolja a mesterjelölt, hogy magasabb tudásszintet érjen el.

6.2 A mesterképzés szakmaspecifikus követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Vállalkozást indít és szabályosan működtet	Ismeri a vállalkozások típusait, indításuk feltételeit és a működtetésükre vonatkozó előírásokat	Nyitott a vállalkozásokkal kapcsolatos új ismeretekre.	A lehetőségek ismeretében döntést hoz a vállalkozás formájával kapcsolatban. A vállalkozást működteti, a szabályos működtetésért felelősséget vállal.
2.	Ismeri a szakmai fogásokat. technológiai folyamatokat, azokat szabályozza, beavatkozik, ha szükséges.	Átfogóan ismeri a teljes technológiai folyamatokat, azok jellemzőit, lejátszódó folyamatait, azok szabályozását, és a beavatkozások lépéseit, módjait, azok következményeit.	Elkötelezett és körültekintő a szakterületén végzett munkája iránt, pontosan betartja a technológiai utasításokat. Törekszik a közösen végzett munka során a munkakapcsolatok együttműködésen alapuló kialakítására.	Önállóan végzi, és ellenőrzi a sütőipari termékek előállításának műveleteit. Felelősséget vállal a munkájáért és a döntéseiért. Felelősen irányítja a munkatársai munkáját, és képezi a tanulókat. A
3.	Megtervezi a vállalkozás nyersanyagkészletét figyelembe véve a tárolás kapacitását a nyersanyagok	Ismeri a sütőipari nyersanyagok és késztermékek minőségi követelményeit, a minőségellenőrzést	Figyelemmel kíséri a sütőipari termékek előállításának folyamatát.	

	<p>tulajdonságait és a gazdasági szempontokat. Átveszi, majd szakszerűen raktározza, tárolja a sütőipari nyersanyagokat</p>	<p>szolgáló vizsgálatokat. Ismeri a sütőipari nyersanyagokat, azok tulajdonságait, felhasználásuk módjait, az előkészítésük műveleteit</p>	<p>Minőségorientált szemléletmóddal figyelemmel kíséri az termékelőállítás és forgalmazást.</p> <p>Szem előtt tartja a nemzetközi sütőipari szakirodalom tanulmányozása adta fejlődési lehetőségeket.</p>	<p>hatóságok felé teljeskörű tájékoztatást ad, és pozitívan működik együtt az ellenőrző munkájuk során. A kiállított dokumentumaiért felelősséget vállal.</p>
4.	<p>Kiválasztja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat a termék előállításának célja szempontjából, megvizsgálja azok felhasználhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket. Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számol.</p>	<p>Ismeri a sütőipari nyersanyagokat, azok tulajdonságait, felhasználásuk módjait, az előkészítésük műveleteit. Ismeri a hagyományos és korszerű és innovatív nyersanyagokat. Ismeri a nyersanyagszámítás módját, a pékségi program (sütőipari szoftver) helyes használatát.</p>	<p>Munkája során fontosnak tartja a vevői bizalom megteremtését, növelését.</p> <p>Munkájában felelősen foglalkozik a tanulókkal, fejleszti azok szakmai tudását, erkölcsi morális gondolkodását.</p>	
5.	<p>Kovászos technológiával készült kenyereket. Hagyományos élesztős, hozzáadott élesztő nélküli, természetes erjesztőanyaggal készült, különleges, édes és sós kovászokat készít és érlel hagyományos, hűtött vagy temperált eljárással. Különleges, és tradicionális technológiával készült péksüteményeket és finom pékárukat készít. Különleges uzsonna süteményeket, teasüteményeket és sütőipari felverteket, valamint kevert</p>	<p>Ismeri a kenyerek, péksütemények, finom pékáruk jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát. Ismeri a különféle kovászok készítésének módjait, érlelésük paramétereit és ezek hatásait. Ismeri az uzsonnasütemények, teasütemények. felverték és kevert tésztából készült termékek készítésének technológiáját.</p>	<p>Szem előtt tartja az élelmiszerbiztonsági előírásokat, munkáját ezek betartásával végzi.</p> <p>Dokumentumait pontosan és naprakészen vezeti.</p> <p>Tiszteli a szakma hagyományait, a kollegái tudását és véleményét tiszteletben tartja.</p> <p>A szakma iránt elkötelezett és alázatos.</p>	

<p>tésztából készült termékeket készít. Különböző fajtájú élesztőkkel termékeket állít elő (folyékony élesztő, szárított élesztő, ozomtoleráns élesztő, inaktív élesztő). Különböző édesítőszerekkel termékeket készít. Kevert és gyúrt omlós tésztákból termékeket készít. Csokoládét temperál. Termékeket díszít. Lúgozott és forrázott technológiákkal termékeket készít. Szakasos zsiradék adagolású tésztákat készít. Legalább egy idegen nyelven sütő technológiai leírásokat olvas, értelmez. Felismeri a nyersanyag-, a technológiai és a termékhibákat, korrigálja azokat. Ismeri a korszerű termékűtési eljárásokat. Üzemi körülmények között megvalósítható késztermék vizsgálatokat végez (tömeg, tárfogat, érzékszervi tulajdonságok). Zsiradékban sült termékeket készít.</p>	<p>Ismeri a magas zsiradék tartalmú tészták elkészítésének technológiáját. Ismeri a zsiradékadagolás módjait azok technológiában betöltött szerepét. Ismeri az élesztőfajtákat, azok technológiai szerepét. Különböző technológiákkal (tradicionális, inverz, rapid) leveles termékeket készít. Mono- és bikolor tésztákból finom pékárukat készít. ismeri a forrázott tészták technológiáját. ismeri a lúgozott termékek készítésének technológiáját. Ismeri a csokoládék temperálásának szakaszait, és a termékdíszítés módjait. Ismeri a nyersanyag- a technológiai-, és a késztermék hibák eredetét okait, korrigálásuk lehetőségeit. Ismeri a termék hűlésének folyamatait, a korszerű hűtések során bekövetkező változásokat. Ismeri a késztermékekre</p>			
---	---	--	--	--

		<p>vonatkozó MÉ előírások alkalmazását, és ismeri a vizsgálatok elvégzésének elvét, és az üzemi körülmények között elvégezhető vizsgálatok menetét. Ismeri a zsiradékokban sütés technológiai paramétereit, eljárásait. Ismeri a kémiai és a fizikai lazítási módokat.</p>		
6.	<p>Egyedi táplálkozási igényeket kielégítő, hagyományőrző- és tájjellegű termékeket készít.</p>	<p>Ismeri az egyedi táplálkozási igényeket kielégítő, hagyományőrző- és a tájjellegű termékek jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát.</p>		
7.	<p>Sütőipari félkész- és készterméket fagyaszt, kelesztést késleltet, készre süt.</p>	<p>Ismeri a sütőipari félkész- és késztermékek szakszerű fagyasztásának módját, a késleltetett kelesztés jellemzőit, megvalósítását.</p>		
8.	<p>Kiválasztja a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelöli a terméket</p>	<p>Ismeri a korszerű csomagolással szemben támasztott követelményeket, a csomagolás típusait, a jelölés jogi szabályozását, elemeit.</p>		
9.	<p>Sütőipari termékfejlesztést végez.</p>	<p>Ismeri a sütőipari termékekre vonatkozó jogszabályokat és a</p>		

		vevői igények változásait, és azok figyelembevételével végzi innovációs tevékenységét		
10.	Átadja szakmai ismereteit a pék képzésben résztvevő tanulóknak	Ismeri a pedagógiai alapelveket, a gyakorlati oktatás módszereit, és a nevelési értékeket.		
11.	Folyamatosan fejleszti tudását, nyitott az innovációra, bővíti ismereteit, nemzetközi és hazai szakirodalmakat tanulmányoz, kapcsolatot tart a továbbképzések szervezőivel, továbbképzéseket kezdeményez.	Ismeri az innováció folyamatát, és az innovációs lehetőségek információ bázisát.		
12.	Folyamatosan fejleszti az üzemét műszaki és technológiai, termék választéki és munkaszervezési oldalon egyaránt. Az üzem hatékonyságát folyamatosan figyeli, és javaslatot tesz a hatékonyság növelésére.	Ismeri a termékfejlesztés folyamatát, és ismeri a legújabb trendeket és előírásokat. Ismeri a hatékonyság alapelveit, a kapacitás számítás módját, és a tervezés lépéseit.		
13.	Munkájában törekszik az igényességre, a pontosságra és ezt a munkatársaitól is megköveteli.	Ismeri a pontos munkavégzés szabályait, és a termék-előállításra vonatkozó betartandó szabályokat		
14.	Betartja és betartatja a vonatkozó munkabiztonsági előírásokat, és figyelemmel kíséri ezek változásait.	Ismeri a munkabiztonságra vonatkozó jogszabályokat.		

15.	<p>Munkája során alkalmazza a sütőipar jó higiéniai gyakorlatát HACCP elvein alapuló eljárásokat alkalmaz, offline és online HACCP dokumentumokat vezet.</p> <p>Bekapcsolódik a minőségbiztosítási rendszerek kiépítésébe, minőségbiztosítási dokumentumokat vezet.</p>	<p>Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, dokumentumait, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségeket</p>		
16.	<p>A sütőipari termékeket a vonatkozó EU és hazai jogszabályok betartásával készíti. Alkalmazza az MÉ vonatkozó fejezeteinek tartalmát.</p>	<p>Ismeri a sütőipari termékkészítésre vonatkozó hatályos EU és hazai jogszabályokat. Ismeri az MÉ vonatkozó fejezeteinek tartalmát.</p>		
17.	<p>Együttműködik munkatársaival</p>	<p>Ismeri az üzemszervezés szabályait, a kommunikáció folyamatát, a humán erőforrás megtartásának szabályait és a munkaügyi jogszabályokat</p>		
18.	<p>Adminisztráció Az termeléshez kapcsolódó alapvető gazdálkodási számításokat végez. Gyártmánylapot, anyaghányad nyilvántartást készít</p>	<p>Ismeri a bevételekkel, a jövedelmezőséggel, az árképzéssel, a készlet-gazdálkodással, és az elszámoltatással kapcsolatos gazdálkodási számításokat. Ismeri a</p>		

		gyártmánylap és az anyaghányadnyilván-tartás készítésének módját. Ismeri a gyártmánylapkészítő program használatának módját.		
19.	A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használja, kezeli, üzemelteti, elvégzi a szükséges tisztítási feladatokat. Munkája során betartja a gépek, berendezések munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.,	Ismeri az egyes munkaeszközök felhasználásának területeit, balesetmentes használatát, higiéniai követelményeit. Ismeri a sütőipari gépek és berendezések feladatát, működési elvét, kezelésének, üzemeltetésének, tisztításának módját. Ismeri a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit és üzembehelyezésükre vonatkozó szabályokat.		
20.	Kapcsolatot tart az élelmiszer-előállítás hatóságaival	Ismeri az élelmiszer-előállításra vonatkozó szabályokat, és azok hatóságokra vonatkozó részeit.		
21.	Alkalmazza az IKT eszközöket munkájában.	Ismeri az e-adminisztráció szoftvereit, a hatékonyságát, ezek kezelését.		
22.	Szakmai ismeretei bővítésére továbbképzéseken vesz részt, és ezeket a	Ismeri a szakmai továbbképzések lehetőségeit, és azokra való		

	tudásanyagokat átadja munkatársainak, bemutatókat tart nekik és a tanulóknak.	jelentkezés lépéseit, az ismeretek átadásának lépéseit.		
23.	Alkalmazza a helyes táplálkozás alapelveit a termékek összetételének meghatározása során. Kiszámolja a termékek tápértékét,	Ismeri a helyes táplálkozásra vonatkozó aktuális trendeket, ezek alkalmazását. Ismeri a tápértékszámítás szabályait.		
24.	alkalmazza a termékek jelölésére vonatkozó szabályokat.			
25.	Szakszerűen kezeli a sütőipari melléktermékeket és hulladékokat.	Ismeri a sütőipari melléktermékek és hulladékok kezelésének szabályait.	Törekszik a szelektív hulladékgyűjtésre. Belátja a környezetvédelem fontosságát.	Önállóan kezeli a sütőipari melléktermékeket és hulladékokat, illetve felügyeli azok kezelését.

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 helyzetéhez illő 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	Munkája során adekvát nevelési attitűdöt képvisel a tanulók optimális fejlődése érdekében, figyelembe veszi a	A tanulók pozitív tevékenységét elősegítő nevelési módszerek alkalmazását képviseli, felelősséget

		feladatokat, módszereket.	tanulók különbözőségét.	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	Beazonosítja a gyakorlati oktatás	A diákjai oktatása során szem előtt	Felelősséget vállal az

	diákok iskoláival, szüleivel, egyéb segítőkkel a diák megfelelő tanulmányi előmenetele érdekében.	pozitív kimenetelét akadályozó tényezőket és meghatározza a lehetséges segítő eszközöket, a diákot körbe vevő erőforrások bevonásával.	tartja érdekeit, tanulmányaik sikeres befejezése érdekében figyelembe veszi erősségeiket, gyengeségeiket.	együttműködésért, annak feltételeit 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 ismeretelsajátítás 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,	Nyitott rá, hogy megértse más generációk sajátosságait, és viselkedési motivációit és	A gyakorlati oktató munkája során fellelőséget vállal a tanulók hatékony motivációjának

		felismeri a megfelelő motivációs módszereket.	lehetőség szerint figyelembe vegye azokat az oktatói munkája során.	biztosítása érdekében.
11.	Képes a másik helyzetének átérése. 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 gáttal 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	Törekszik a fennálló probléma sokoldalú megközelítésére, a különböző perspektívák megismerésére, és a helyzetnek megfelelő	A konfliktuskezelés különböző stratégiáinak ismeretében képességeihez mérten a legmegfelelőbb módon

		adott szituációban milyen típusú konfliktuskezelési stratégiát érdemes alkalmazni, és képességeihez mérten használja is azokat.	kommunikációs- és viselkedésmód kiválasztására.	kommunikál, és erre ösztönzi tanulóit, kollegáit is.
15.	Oktatói munkájában a dokumentációs feladatait, adminisztrációs kötelezettségének 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 jelenléteket, 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	Ismeri a főbb didaktikai	Munkáját a pedagógia	A pedagógiai módszer-és

	szemléletmódot alakít ki az oktatásban. Gondoskodik az oktatás adekvát folyamatáról a gyakorlati képzés elveinek figyelembevételével.	elveket és módszereket. Oktatói munkája során képes a megfelelő pedagógiai módszerek és eszközök kiválasztására és azok helyzetéhez illő alkalmazására.	eszköztárának alkalmazásával (motiválás, tervezés, szervezés, ellenőrzés, értékelés) végzi. Törekszik a módszertani sokszínűsége.	eszköztár ismeretében 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 vállalkezési formákat. Döntést tud hozni, hogy melyik vállalkezési forma számára a legmegfelelőbb. Ismeri a vállalkezés alapításának módját, létrehozásának feltételeit és szükség esetén a változásbejegyzések folyamatát.	Elkötelezett a vállalkezésre és a gazdasági folyamatokra vonatkozó jogszabályok betartása iránt. A hivatalok szakembereivel együttműködik.	A lehetőségek ismeretében döntést hoz a vállalkezés formájával kapcsolatban. A vállalkezését önállóan vagy segítő szakemberekkel együttműködve működteti, irányítja, a szabályos működéséért felelősséget vállal.

2.	Képes a vállalkozása fenntartható 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.	Ismeri a jogszabályi környezet, azok változásait. Tisztában van a vállalkozásával szemben támasztott követelményekkel.	Folyamatosan nyomon követi a vállalkozást érintő változásokat. Törekszik arra, hogy naprakészen tájékozódjon a vállalkozását érintő változásokról. Nyitott az új információk befogadására.	Tudja, hogy tevékenysége nemcsak saját, de közvetlen és közvetett környezetének jövőjét is befolyásolja. Érti, hogy a vállalkozási tevékenységével nem rövidtávra kell tervezni, hiszen a vállalkozás hosszútávra szóló anyagi és erkölcsi felelősséget is jelent.
3.	Megfelelő jogi háttér mellett működteti vállalkozását, szerződést köt, ellenőrzi, módosít és jognyilatkozatot tesz.	Ismeri a szerződésmegkötésnek, módosításának, megszüntetésének alapvető szabályait. Tisztában van a szerződések alapvető formai és tartalmi követelményeivel.	Figyelemmel kíséri a jogszabályi környezet változásait. Felismeri és igénybe veszi jogi szakember segítségét, amennyiben szükség van rá.	Betartja és betartatja a szerződésekből adódó kötelezettségeit. Jogait képes érvényesíteni. Felelősséggel köt szerződéseket.
4.	Képes a vállalkozása munkaerő gazdálkodását megszervezni, tisztában van az alapvető munkajogi ismeretekkel.	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.	Figyelembe veszi a munkavisztonnyal kapcsolatos jogszabályi változásokat és folyamatosan alkalmazkodik azokhoz.	Betartja és betartatja a munkaszerződésben foglaltakat, a munkavisztonyból adódó jogait képes érvényesíteni.
5.	Képes meghatározni főbb vonalokban a	Ismeri a marketingmix	Törekszik átfogóan szemlélni a	A lehetőségek ismeretében

	<p>marketing-mix elemeit, menedzseli 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>elemeit, azokat beazonosítja és 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>vállalkozás marketing-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>kreatívan dolgozik együtt a 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</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>

		elemeivel, határidejével, jogi jelentőségével.		
7.	Részt vesz és együttműködik a vállalkozás adózási feladatainak ellátásában, számlákat, bizonylatokat 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 adózói 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 felhasználásában. Önállóan intézi a rábízott banki, hivatali ügyintézésrel 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.

7.1.1 Szakmai előképzettség

A szakma/szakképesítés/szakképzettség		
Megnevezése	azonosító száma	elvárt szakmai gyakorlati idő (év)
Sütő	1914-7	5 év
Pék	34 541 05	5 év
Pék	4 0721 05 11	5 év
Pék-cukrász	34 541 11	5 év
Pék-cukrász	4 0721 05 12	5 év
Sütő- és cukrászipari technikus	5 0721 05 13	5 év
Sütő- és cukrászipari szaktechnikus	55 541 06	5 év
Élelmiszeripari üzem-mérnök technológus (Bsc) Sütőipari szakiránnyal		5 év sütőipari gyakorlattal
Élelmiszer-mérnök (Msc) sütőipari szakiránnyal		5 év sütőipari gyakorlattal

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.

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: Pékmester - sütőipari 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:

- Sütőipari hagyományos és korszerű nyersanyagok összetétele, eredete, tárolása és előkészítése 25%
- Hagyományos és korszerű sütőipari technológiák 25%

- Nyersanyagok és a technológiák párosítása technológiai szempontjából 10%
- Hagyományos sütőipari termékek ismerete 5%
- Tápértékszámítási feladat konkrét termékösszetétel alapján (nyersanyagtápértékeket és termék tömeget meg kell adni) 10%
- Hagyományos és modern gépek, berendezések működése, üzembehelyezésükre és biztonságtechnikai előírásaikra vonatkozó előírások (géprajz vagy kép alapján) 20%
- Élelmiszerbiztonsági, minőségbiztosítási és sütőipari üzemek létesítésével valamint működtetésével kapcsolatos előírások 5%

A feladatok között szerepelnie kell:

Rövidválaszos feladat	30%
Kifejtés igénylő feladat	20%
Feleletválasztásos feladat	25%
Számolási tevékenységet igénylő feladat	20%
Felelet kiegészítő feladat	5%

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

Pedagógiai módszertan elmélete interaktív vizsga

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, megszűnése, 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 találhatók, 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 kifejtetni.

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, 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) | 120 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.

Az interaktív feladat értékelésének arányai:

- Sütőipari hagyományos és korszerű nyersanyagok összetétele, eredete, tárolása és előkészítése 25%
- Hagyományos és korszerű sütőipari technológiák 25%
- Nyersanyagok és a technológiák párosítása technológiai szempontjából 10%
- Hagyományos sütőipari termékek ismerete 5%
- Tápértékszámítási feladat konkrét termékösszetétel alapján (nyersanyagtárpértékeket és terméktömeget meg kell adni) 10%
- Hagyományos és modern gépek, berendezések működése, üzembehelyezésükre és biztonságtechnikai előírásaikra vonatkozó előírások (géprajz vagy kép alapján) 20%
- Élelmiszerbiztonsági, minőségbiztosítási és sütőipari üzemek létesítésével valamint működtetésével kapcsolatos előírások 5%

7.3 Projektfeladat

7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Pékmester gyakorlati feladatai

7.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása

1. vizsgarész (amely a szakmaspecifikus követelményekhez tartozik)

A vizsgarész két feladatból áll:

A) vizsgarész a gyakorlati feladat,

B) vizsgarész a projektfeladat.

A) vizsgarész (amely a szakmaspecifikus követelményekhez tartozik)

Gyakorlat helyszínén rendezett vizsga.

A gyakorlati vizsgára vonatkozó általános szabályok:

- a vizsgázó az egyes termékcsoportokból a vizsgakövetelményben megfogalmazott mennyiségben és változatossággal termékínálatot állít össze, melyből a vizsgabizottság választja ki, hogy a vizsgázó mely termékcsoport mely általa meghatározott kínálatában szereplő termékeket állítsa elő,
- a termékínálat összeállításánál a vizsgázónak figyelemmel kell lennie az érvényes MÉ előírásokra,
- a vizsgán a termékekhez adalékanyagok, kováspótlók, gyártó által előállított kováskészítmények, előkeverékek és kész töltelékek, élelmiszer imitátumok és mesterséges színezékek nem használhatók fel,
- a vizsgán a nyersanyagok helyettesítésére nem használhatók fel alacsonyabb minőségű anyagok (pl. dió helyett „dejó”)

- a vizsgázónak a „B” feladat termékeihez – ha azokhoz szükséges – margarin helyett vaját kell használnia,
- ha a termékekhez szükséges tejszín, az még részben sem helyettesíthető növényi habalappal,
- a főzött krémek nem helyettesíthetők hidegúton készült krémekkel,
- a tojással kezelt termékek felületkezelésére tojás helyettesítő készítmény nem használható fel,
- a vizsgán a vizsgálószervezőnek a vizsgázóval előzetesen egyeztetve biztosítani kell a különböző érett kovászokat, és azok technológiai mutatóit a vizsgázó rendelkezésére kell bocsátani,
- a vizsgázók saját termékösszetételeket használnak, amelyeket a vizsgabizottság részére bemutatnak. Az ezekből készült termékeknek meg kell felelni az adott termékcsoporthoz vonatkozó MÉ előírásoknak,
- a vizsgázó a termékek tömegét önállóan határozza meg, kivéve az MÉ-ben vagy más jogszabályban meghatározott termékekét,
- a vizsgázónak törekednie kell a termékeknél az innovatív szemléletre.
- a vizsgázó a termékeit a rendelkezésére bocsátott minimum 1,8 m * 1,5 m-es asztalon, saját maga által biztosított díszítő anyagokkal és eszközökkel mester szinten mutatja be.
- az elkészült termékeket a vizsgabizottság tömegellenőrzéssel és érzékszervileg ellenőrzi és minősíti
- a vizsgázó a mestervizsgára saját eszközöket is hozhat, de azt be kell mutatnia a mestervizsga bizottságnak. A mestervizsga bizottság dönt ezek felhasználhatóságáról.
- a vizsgázó a vizsgára –ha a termékkínálata indokolja - különleges élelmiszert (díszítő anyag, fűszer, gyümölcs) hozhat, de azt be kell mutatnia a mestervizsga bizottságnak, amelyek felhasználhatóságáról a mestervizsga bizottság dönt.
- a vizsgázó a mestervizsgára saját maga által érlelt kovászt hozhat, de azt be kell mutatnia a mestervizsga bizottságnak, amely felhasználhatóságáról a mestervizsga bizottság dönt.

	Megnevezés	Részletes leírás
„A” feladat	Kenyérfélesztés különböző kovászokkal	Az MÉ előírása szerinti csoportosítást figyelembe véve a vizsgázó kovászos eljárással adalékanyag nélkül legalább két különböző tömeggel és legalább négy különböző alakban és felületi díszítéssel készít kenyeret. A vizsgázó legalább 6 különböző kenyérré készít el a termékkínálatát, amiből a vizsgabizottság választja ki a vizsgán elkészítendő kenyérfélét. A termékkínálatában a vizsgázónak meg kell neveznie a kenyerét, névleges tömeget (tömegeit), összetételét, technológiai eljárás mutatóit. A kovászok lehetnek: élesztő hozzáadással készült, élesztő hozzáadása nélkül készült, fajélesztős (sör, bor, pálinka élesztő) természetes erjesztő anyaggal készült kovászok. Nem használható fel kovászpótló anyag, illetve kenyér keverék.
„B” feladat	Péksütemény és finompékáru készítés	A vizsgázó az MÉ csoportjait figyelembe véve készít el termékcsoporthozként a termékkínálatát, amiből a vizsgabizottság választja ki a vizsgán elkészítendő csoportot. A termékkínálatban

		<p>termékcsoportonként legalább 4 különböző tömegű, alakú és felületkezelésű terméknek kell szerepelnie. A finom pékáruknál a termékinálat legalább egy termékének töltelékes terméknek kell lennie. A termékek között kell szerepelnie felületi díszítéses terméknek.</p> <p>A vizes és tejes termékcsoportoknál a termékek készítéséhez a termékcsoport előállításához megfelelő kovászt kell használni. Kiemelt termékeknél a vonatkozó előírásokat szigorúan be kell tartani.</p>
„C” feladat	Nemzetközi termékek vagy hagyományos termékek vagy egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek készítése	A vizsgázó legalább egyféle minimum 20 db nemzetközi trendnek megfelelő, vagy a Hagyományos és Tájjellegű sütőipari termékek gyűjteményébe szereplő, vagy egyedi táplálkozási igényt kielégítő terméket készít. ezekből állítja össze a termékinálatát, melyből a vizsgabizottság jelöli ki az elkészítendő termékeket. A nemzetközi termék eredetét szakirodalommal alá kell támasztani. Az egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek esetén a táplálkozási célt, az azt alá támasztó termékösszetételt és a vonatkozó jogszabályi megfelelést be kell mutatni.
„D” feladat pék artisztika (díszmunka) készítése	A vizsgázó által meghatározott témájú pék díszmunka készítése és bemutatása	A vizsgázó az általa a vizsgafelkészülés során elkészített díszmunkát a vizsgabizottságnak bemutatja. A vizsgabizottság a díszmunka egy meghatározott részét a vizsgázó rendelkezésére bocsátott a célja alkalmas téstáblából a vizsgázóval a helyszínen elkészített. A díszmunka csak élelmi anyagokból készülhet, szerves részeként nem tartalmazhat fém, fát, papírt, műanyagot, textil, porcelánt, stb. A díszmunkának minimum 50 cm * 50 cm-es alapterületűnek, és minimum 30 cm magasnak kell lennie. A díszmunka témáját a vizsgázó határozza meg, és annak a munkában egyértelműen tükröződnie kell. A díszmunkában törekedni kell a kézműves elemek bemutatására.
„E” Feladat	A gyakorlati termékekkel kapcsolatos dokumentáció vezetése és bemutatása. Címke készítése a Mestervizsga bizottság által meghatározott termékekre. Egy a vizsgabizottság	A vizsgázó minőségbiztosítási dokumentumokat vezet, amelyeket a vizsgaszervező bocsát a vizsgázó rendelkezésére. A címke elkészítéséhez a vizsgázó részére – az olvashatóság miatt – A4-es papírlapot kell biztosítani. A rendelkezésére bocsátott érzékszervi szabvány segítségével érzékszervi pontozólapon érzékszervileg minősíti a kiválasztott terméket.

	által kiválasztott termék szabvány szerinti érzékszervi vizsgálata,	
„F” feladat	Termékek bemutatása, szóbeli szakmai beszélgetés	A vizsgázó a rendelkezésére bocsátott asztalt megteríti, feldíszíti, a termékeit elhelyezi, a vizsgabizottságnak bemutatja, majd a bizottsággal szakmai beszélgetést folytat maximum 10 perc ideig.

B) vizsgarész: Portfólió készítése és bemutatása

A portfólió célja a mestervizsgázó szakmai előéletének, fejlődésének, innovációs és szakmai céljainak bemutatása. A projektfeladatban a vizsgázó az alábbiakat mutatja be:

- szakmai végzettségeit
- szakmai tapasztalatai megszerzésének területeit,
- szakmai továbbképzéseiben szerzett tudáselemeit
- a mesterképzésen való részvételének céljait
- a mesterképzésen megszerzett kompetenciáit
- szakmai fejlődésének további céljait
- nemzetközi és hazai szakirodalom tanulmányozását
- önreflexió a fejlődéséről.

A portfólió formai követelményei: minimum 6 A4 –es oldal, 1,15-ös sorközzel, 12p betűnagysággal Times New Roman betűtípussal. A portfólió kb. 20%-a lehet kép vagy ábra.

A portfólió bemutatásának időtartama a projektfeladaton belül: 20 perc
A portfólió értékelési aránya a projektfeladaton belül: 20 %

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) 480 perc
 - Portfólió bemutatása: 20 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) vizsgarész értékelése:

	Megnevezés	Értékelés
„A” feladat	Kenyérfőzés különböző kovászokkal	Feladatsor összeállítása: 20% Innováció: 30% Szakszerűség: 20% Késztermékek minősége (MÉ szerinti megfelelés): 30% (Ha termék nem felel meg a vonatkozó előírásoknak a feladat rész 0 pont)
„B” feladat	Péksütemény és finompékáru készítés	Feladatsor összeállítása: 20% Innováció: 30% Szakszerűség: 20% Késztermékek minősége (MÉ szerinti megfelelés vagy megfeleltetés): 30% (Ha termék nem felel meg a vonatkozó előírásoknak a feladat rész 0 pont)
„C” feladat	Nemzetközi termékek vagy hagyományos termékek vagy egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek készítése	Feladatsor összeállítása: 20% Innováció: 30% Szakszerűség: 20% Késztermékek minősége (MÉ szerinti megfelelés vagy megfeleltetés): 30% (Ha termék nem felel meg a vonatkozó előírásoknak a feladat rész 0 pont)
„D” feladat pék artiztika (díszmunka) készítése	A vizsgázó által meghatározott témájú pék díszmunka készítése és bemutatása	A díszmunka előírásainak való megfelelés: 30%, díszmunka kivitelezése, esztétikája, kidolgozottsága: 40% A díszmunka részének helyszíni bemutatása: 30% Ha bármely részpont nem éri el

		a pontszám 60% -át, a feledet 0 pontos.
„E” feladat	A gyakorlati termékekkel kapcsolatos dokumentáció vezetése és bemutatása. Címke készítése a Mestervizsga bizottság által meghatározott termékre. Egy a vizsgabizottság által kiválasztott termék szabvány szerinti érzékszervi vizsgálata,	Dokumentáció szakszerűsége 40% Címke szakszerűsége: 40% Érzékszervi bíráslat: 20%
„F” feladat	Termékek bemutatása, szóbeli szakmai beszélgetés	A termékek bemutatása: 70% Szakmai beszélgetés: 30%

A feladatok értékelése

A gyakorlati feladat aránya a Projektfeladaton belül: 80%

A gyakorlati feladaton belül az egyes feladatok értékelési aránya:

„A” feladat:	25%
„B” feladat:	25%
„C” feladat:	15%
„D” feladat:	15%
„E” feladat:	10%
„F” feladat:	10%

A részfeladatokra adott értékeléseknek is el kell érniük a 60%-ot.

A szakmai feladatok összes aránya gyakorlaton belül: 80%

A munkavédelmi, higiéniai szabályok betartása: 20%

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

B) vizsgarész: Portfólió értékelése

- szakmai végzettségeit 5 %
- szakmai tapasztalatai megszerzésének területeit, 5 %
- szakmai továbbképzéseinek szerzett tudáselemeit 40 %
- a mesterképzésen való részvételének céljait 10 %
- a mesterképzésen megszerzett kompetenciáit 20 %
- szakmai fejlődésének további céljait 10 %
- önreflexió a fejlődéséről. 10 %

A portfóliót a vizsgázó számítógép és projektor segítségével szóban mutatja be, és válaszol a vizsgabizottság által feltett kérdésekre.

A portfólió akkor elfogadható, ha az értékelése minimum 60%-ot elérte.

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 értékelní 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 vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a mesterjelölt valamennyi vizsgarészt megfelelt minősítésre teljesítette, minősítése Megfelelt.

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

7.4 A mestervizsga vizsgatevékenységeinek leonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

A mestervizsga létszámnak megfelelő feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma, amelyekkel a felkészítés és a vizsgahelyszínen az alább felsoroltokkal rendelkeznie kell.

Vizsga tartására alkalmas - megfelelő ülőkapacitással rendelkező- terem íráshoz/rajzhoz megfelelő felszereléssel és kivetítő technikával

A vizsga létszámának megfelelő kapacitású számítógépterem, számítógép, laptop, nyomtató, internet, wifi, szoftverek, vállaltirányítási programok.

Baleset és érintésvédelemi és tűzvédelmi engedéllyel rendelkező egység, megfelelő gáz és /vagy áramellátással

- Nyersanyagtárolás helyiségei és berendezései
 - Ömlesztett lisztártolás berendezései (siló vagy tartály)
 - Zsákos lisztártolás helyisége és feltételei,
 - Liszt mérlegtartály digitális vezérléssel

- Hűtőgépek, fagyasztók
- Szakosított tárolás helyiségei és eszközei
- Nyersanyagelőkészítés gépei és berendezései
 - digitális mérlegek (legalább 5 kg méréshatárig vizsgázónként 1 db, legalább 100 kg méréshatárig minimum 1 db)
 - Lisztszita (kisüzemi vagy rendszerbe épített)
 - Vízkverő digitális vezérléssel
 - Univerzális konyhagép min 2 db
 - Kutter min 2 literes min 1 db
 - Mákórló, diódaráló,
 - mérés edényei, eszközei
 - kézi szita
 - folyadékmérő edények
- Tésztakészítés gépei és eszközei
 - Spirálkarú dagasztógép mobil csészével (min 2 db)
 - Dagasztó- habverő – keverőgép min. 20 literes üsttel (min 2 db)
 - Asztali habverő- keverő – dagasztógép min 5 literes üsttel min 1 db
 - Asztali habverő –keverő- dagasztógép min. 2 literes üsttel 2 fő vizsgázónként 1 db
 - tésztahőmérő: digitális és infra,
 - kováskészítő és érlelő berendezés
- Tésztafeldolgozás gépei, berendezései és eszközei
 - munkaasztalok minimum 160*90 cm (RM, keményfa, márvány munkalapokkal) a vizsgázónként minimum egy munkaasztal (munkalap fajtájától függetlenül)
 - digitális mérleg (min 5 kg méréshatárral) vizsgázónként egy darab
 - kiflisodrógép 2 db
 - süteménytészta osztó gép 1 db
 - süteménytészta osztó-gömbölyítő 1 db
 - tésztanyújtógép 1 db
 - Hűtött munkaasztal
 - kések, körkések, kiszúrók, vonalzók, kenőecsetek, nyújtófák, tésztakaparók,
- Kelesztés berendezései és eszközei
 - Szakajtók: nád, furnér, préselt fapép
 - sütőlemezek, egyenes, hullámos
 - Sütőformák: fém, szilikon
 - Kuglóf forma, muffin forma, francia briós forma, tart forma, félgömb forma, bordás forma
 - kelesztőberendezés
 - hűtve kelesztésre alkalmas berendezés
 - sokkoló berendezés
 - fagyasztva tárolásra alkalmas berendezés
 - kenőecsetek, kések, sziták, díszítő eszközök,
- Sütés berendezései:
 - Többsütőteres kemence
 - forgókocsis kemence
 - hőlégkeveréses sütő
 - vetés és kisütés eszközei
 - termékhűtés eszközei

- Egyéb gépek és eszközök:
 - kenyérszeletelő gép
 - csomagológép
 - csokoládé temperáló min 5 kg-os
 - csokoládé melegítő (professzionális)
 - indukciós főzőlap
 - teasütemény dresszírozó
 - tartlet sütő
 - gitter rács
 - termékszeletelés, terméktöltés eszközei
 - botmixer (4 db)
 - hűtőszekrények (min 2 db)
 - Fagyasztók (min 2 db)
 - Mikrohullámú sütő 2 db
 - gáztűzhely
 - üzemi légkondicionálás a technológiailag indokolt helyeken
 - speciális kéziszerszámok
 - habüstök, edények, forralók,
 - folyékony élesztő hűtő és adagoló
 - jégdara vagy jégkása készítő gép

Mestervizsga csak ott szervezhető, ahol a felsorolt eszközök, gépek és berendezések teljeskörűen, a vizsga alatt folyamatosan rendelkezésre állnak.

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 irányadóak.

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

Az interaktív vizsgarészhez a vizsgázó használhat számológépet. A portfólió bemutatásához biztosítani kell számítógépet illetve projektort.

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

A Pékmester mestervizsgabizottság tagja csak olyan személy lehet, akinek a jogszabályban megfogalmazott minimumon kívül van pék, vagy annak megfeleltethető jogelőd vagy jogutód képesítése, vagy sütőipari technikus vagy annak megfeleltethető jogelőd vagy jogutód végzettsége vagy pékmester végzettsége.