

KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK

SAJTMESTER KÉPESÍTÉS

1. A mesterképesítés alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.2 A mesterképesítés megnevezése: Sajtmester
- 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 sajtmester önállóan tervez, fejleszt, vezet tejfeldolgozó üzemet. A gépek, berendezések szakszerű használatával kiváló minőségű tejtermékek állít elő. Alapanyagot vesz át, minősít, kezel és tárol. Az alapanyagot előkészíti a gyártáshoz, a gyártástechnológiai műveleteket a termék jellegének megfelelően elvégzi (előkészíti, feljavitja a tejet, alvasztja, elvégzi az alvadék kidolgozását, elvégzi a különleges alvadékkezelés műveleteit, formázza az alvadékot, préseli, sózza, érleli, füstöli, az ömlesztett sajt alapanyagot kiválasztja, előkészíti, összeállítja a keveréket, ellenőrzi, ömleszt, homogénezi, hőkezel), a termékeket minősíti, csomagolja, raktározza. Gyártásközi ellenőrzést végez, majd a hibáknak megfelelően elvégzi/végezteti a helyesbítést. Vezet és ellenőrzi a termelési, élelmiszerbiztonsági, minőségirányítási, gazdálkodási folyamatokat, dokumentációs tevékenységet. 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 jelentkező, aki rendelkezik a Sajtmester 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)
Tejipari technikus	5 0721 05 17	5
Tejtermékkészítő	4 0721 05 18	5

Élelmiszermérnök (Bsc)		5
Okleveles Élelmiszermérnök (Msc)		5

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

- Mintavevő eszközök
- Kémiai vizsgálatokhoz elvégzéséhez szükséges laboreszközök (pl. szárazanyagtartalom, savtartalom, zsírtartalom, fehérjetartalom, idegenvíz-tartalom stb. mérés eszközei)
- Fizikai vizsgálatokhoz elvégzéséhez szükséges laboreszközök (pl. sólé-sűrűségmérő, laktodenziméter, hőmérő, térfogat és tömeg mérésére alkalmas eszközök stb.)
- Biológiai vizsgálatokhoz elvégzéséhez szükséges laboreszközök (szomatikus sejtszám, összes csírászám meghatározás eszközei, mikroszkóp, tenyésztési vizsgálatok eszközei stb.)
- Érzékszervi vizsgálatok elvégzéséhez szükséges eszközök
- Alapanyag-tárolók
- Szűrő
- Pasztőr
- Fölözőgép
- Homogénezőgép
- Sajt készítő berendezés (kád, üst, tank)
- Alvadékleválasztó vagy csurgató berendezés
- Sajtformák
- Sajtprések
- Sózó berendezés
- Aprítógépek
- Ömlesztőkutter
- Hőkezelő, hűtőgépek
- Biztonságtechnikai berendezések
- Munka-, tűz- és környezetvédelmi berendezések, eszközök
- Tisztító-, fertőtlenítőeszközök, berendezések (pl. CIP)

- Sajtérlelő polcok
- Sajtmosó berendezés, sajtkegkezelő vagy -bevonó eszközök
- Levegő paramétereit beállító, szabályozó műszerek
- Sajtszeletelő
- Csomagológép
- Melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleg hasznosításukra alkalmas eszközök, berendezések

6. A mesterképzés kimeneti követelményei

6.1 A mesterképzés céljának leírása

A szakmáját jól ismerő sajtkészítő szakember munkája színvonalas gyakorlása érdekében olyan elméleti és gyakorlati ismereteket szerez, kompetenciákat sajátít el a képzés során, amelyek felhasználásával a sajtimester önállóan indíthat és működtethet szakterületének megfelelő vállalkozást (a vállalkozását megtervezi, szervezi, eredményesen működteti). A képzés célja olyan alapvető pedagógiai, kommunikációs, pszichológiai ismeretek, kompetenciák elsajátítása, amelyek segítségével a mester fel tudja vállalni a tanulók gyakorlati képzését, üzletfeleivel, beosztottjaival megfelelően tud kapcsolatot teremteni. Munkakultúrájával, emberi magatartásával eleget tud tenni a szakmai és társadalmi elvárásoknak, és munkáját a munkabiztonsági, baleset-, tűz-, és környezetvédelmi követelményeknek megfelelően szervezi.

6.2 A mesterképzés szakmaspecifikus követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Alapanyagot, csomagolóanyagokat vesz át, minősít, tárol.	Összefüggéseiben ismeri a tejátvételi vonal berendezéseit, azok működését és szerepét, valamint a tej minősítéshez szükséges vizsgálati módszereket, laboratóriumi eszközök, berendezések használatát, a minősítéshez szükséges előírásokat.	Törekszik az alapanyag pontos, precíz átvételére, a tárolt tej minőségének és mennyiségének megóvására.	Önállóan átveszi a nyers tejet, illetve felügyeli az alapanyag átvételét, dönt az esetleges kifogásolásról. Felelősséget vállal a tej szakszerű tárolásáért.
2.	Megtervezi a termelési folyamatokat,	Átfogóan ismeri a termelési folyamat lépéseinek egymásra	Elkötelezett az üzem folyamatos működésének	Másokkal együttműködve termelési

	kiszámolja a vevői igények kielégítéséhez szükséges anyag- és energiafelhasználást.	gyakorolt hatását, a termelési számítások elvégzéséhez szükséges összefüggéseket.	biztosításában.	számításokat végez.
3.	Előkészíti az alapanyagot, segédanyagokat a gyártáshoz.	Ismeri a zsírtartalom beállítása, érlelés, feljavítás módszereit, paramétereit, berendezéseit és azok használatát.	Törekszik a nyers- és csomagolóanyagok gazdaságos felhasználására.	Önállóan előkészítő műveleteket végez, illetve ellenőrzi az előkészítő műveletek végrehajtását.
4.	Előkészíti a csomagolóanyagot a gyártáshoz.	Ismeri a csomagolóanyagok fajtáit, jellemzőit, a csomagolóanyagok és a gyűjtő csomagolóegység előkészítésének módjait		
5.	Különböző típusú sajtokat (lágy, félkemény, kemény, extra kemény) és sajt készítményeket gyárt.	Ismeri a sajtok jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát, az elkövethető hibákat, és azok megelőzését.	Elkötelezett a szakmája iránt. Nyitott a termékgyártással kapcsolatos új ismeretekre, technológiai megoldásokra. Szem előtt tartja a hazai és nemzetközi szakirodalom által nyújtott fejlődési lehetőségeket.	Önállóan készít adott típusú terméket, illetve felügyeli a gyártás végrehajtását. Korrigálja/ javíttatja a termelés során elkövetett esetleges hibákat.
6.	Túrót és túró készítményeket gyárt.	Ismeri a túró és túró készítmények jellemzőit, az alkalmazott gyártástechnológiát, az elkövethető hibákat, és azok megelőzését.		
7.	Ömlesztett sajtot és ömlesztett sajt készítményeket gyárt.	Ismeri az ömlesztett sajtok és az ömlesztett sajt készítmények, speciális sajtgyártási műveletek jellemzőit, gyártástechnológiáikat, az előforduló hibákat, és azok		
8.	Speciális sajtgyártási műveleteket hajt végre: alvadékos, cseddaroz, hevít, gyúr. A sajtokat füstöli.			

		javítását.		
9.	A termékeket tárolja, előkészíti a kiszállításra.	Alkalmazói szinten ismeri a sajtüzemi készletkezelő rendszert, a csomagolási utasításokat, a kommissiózás módszereit.	Nyitott a raktározással kapcsolatos új ismeretekre, műszaki megoldásokra. Szem előtt tartja a hazai és nemzetközi szakirodalom által nyújtott fejlődési lehetőségeket.	Önállóan dönt a termékek tárolásáról és kommissiózási módszeréről.
10.	Ellenőrzi az üzemben végzett tisztítást, fertőtlenítést.	Ismeri a sajtüzemben alkalmazható hatékony tisztítási módokat, anyagokat, eszközöket.	Elfogadja a higiéniai, élelmiszerbiztonsági előírásokat, elkötelezett ezen szabályok betartásával kapcsolatban.	Döntést hoz az egyes takarítási-tisztítási-fertőtlenítési paraméterekről, a káros mikrobák tevékenységének visszaszorítása, a hasznos mikrobák tevékenységének elősegítése érdekében.
11.	Ellenőrzi a termékek előállításához szükséges gyártó- és csomagológépek, berendezések műszaki állapotát. Szakszerűen működteti, tisztítja, fertőtleníti őket.	Ismeri a sajtok gyártásánál és csomagolásánál alkalmazott berendezések működtetésének menetét és a késztermékek jelölésével kapcsolatos előírásokat.	Törekszik a balesetmentes munkavégzésre, nyitott az új technikai megoldásokra.	Önállóan működteti a termékek gyártásához szükséges berendezéseket, illetve felügyeli a gyártás végrehajtását. Ha szükséges szakember segítségét kéri a műszaki javítás végrehajtásához.
12.	Fejleszti a cég termékpalettáját, sajtversenyeken, bírálatokon, kóstoltatásokon, kiállításokon vesz részt, formálja a termékek stílusjegyeit.	Ismeri a sajtok fejlesztésének, reklámozásának területeit, lehetőségeit.	Érdeklődik a termékfejlesztés lehetőségei iránt, kooperatív a csoportmunkában. Aktívan képviseli cége termékeit.	Másokkal együttműködve kreatív ötletekkel végez termékfejlesztést, marketing tevékenységet.
13.	Szakszerűen kezeli a tejipari	Ismeri a tejipari melléktermékek és	Elkötelezett a környezet védelmével	Önállóan kezeli a sajtgyártás

	melléktermékeket és hulladékokat.	hulladékok kezelésének szabályait.	kapcsolatban.	melléktermékeit és hulladékait, illetve felügyeli azok kezelését.
14.	Végrehajtja az üzemi minőségirányítással, élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos működtetési feladatokat.	Ismeri az üzemben alkalmazott minőségirányítási, élelmiszerbiztonsági rendszereket, és a hozzájuk kapcsolódó dokumentációt.	Elkötelezett a vállalkozás minőségügyi céljainak megvalósításában.	Másokkal együttműködve építi, vezeti be, működteti a minőségirányítási, élelmiszerbiztonsági rendszereket.

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 helyzethez 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 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	Ismeri a szervezeti kultúra megtervezésének folyamatát,	A szervezeti kultúra kialakítása során figyelembe veszi a szervezete	Ellenőrzi a szervezet hatékony működését,

	közös értékrendszeren alapuló szervezeti kultúra kialakításában.	meghatározza az ehhez szükséges szervezési feladatokat, módszereket.	sajátosságait, szem előtt tartja az erősségeket, gyengeségeket, külső hatásokat és tényezőket.	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.	Együttműködik 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 segítőkkel a diák megfelelő tanulmányi előmenetele érdekében.	Beazonosítja a gyakorlati oktatás pozitív kimenetelét akadályozó tényezőket és meghatározza a lehetséges segítő eszközöket, a diákot körbe vevő erőforrások bevonásával.	A diákjai oktatása során szem előtt tartja érdekeit, tanulmányaik sikeres befejezése érdekében figyelembe veszi erősségeiket, gyengeségeiket.	Felelősséget vállal az 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 a 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 módszereket.	Nyitott rá, hogy megértse más generációk sajátosságait, és viselkedési motivációit és lehetőség szerint figyelembe vegye azokat az oktatói munkája során.	A gyakorlati oktató munkája során fellelőséget vállal a tanulók hatékony motivációjának biztosítása érdekében.
11.	Képes a másik helyzetének átérzése. Empátiás képességét alkalmazza a	Felismeri az egyéni, társadalmi, kulturális és generációs különbségeket. Kapcsolataiban	Figyelemmel kíséri a másik ember fizikai és pszichés állapotváltozását. A másik fél aktuális	Értő figyelemmel hangolódik rá a másik fél közlésére. A helyzethez

	diákjaival való oktatói munka során.	alkalmazni tudja a megértés és az együttműködés kommunikációs formáit.	állapota felé nyitott, arra érzékenyen reagál, igyekszik támogatni a megoldás keresésében.	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 konfliktuskezelési stratégiát érdemes alkalmazni, és képességeihez mérten használja is azokat.	Törekszik a fennálló probléma sokoldalú megközelítésére, a különböző perspektívák megismerésére, és a helyzetnek megfelelő kommunikációs- és viselkedésmód kiválasztására.	A konfliktuskezelés különböző stratégiáinak ismeretében képességeihez mérten a legmegfelelőbb módon kommunikál, és erre ösztönzi tanulóit, kollegáit is.
15.	Oktatói	A mesterjelölt ismeri	A gyakorlati oktató	A gyakorlati

	munkájában a dokumentációs feladatait, adminisztrációs kötelezettségének megfelelően, pontosan készíti el.	a rá vonatkozó dokumentációs feladatokat, azok elkészítésének időkereteit, meghatározóit.	szakmai munkája mellett önmagára nézve kötelezőnek tartja az adminisztráció pontos tervezését és vezetését is.	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 oktatásban. Gondoskodik az oktatás adekvát folyamatáról a gyakorlati képzés elveinek figyelembevételével	Ismeri a főbb didaktikai elveket és módszereket. Oktatói munkája során képes a megfelelő pedagógiai módszerek és eszközök kiválasztására és	Munkáját a pedagógia eszköztárának alkalmazásával (motiválás, tervezés, szervezés, ellenőrzés, értékelés) végzi. Törekszik a módszertani sokszínűsége.	A pedagógiai módszer-és eszköztár ismeretében felelőséggel választja ki a helyzetnek megfelelő tanítási módot.

	.	azok helyzetéhez illő alkalmazására.		
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 változásbejegyzésnek 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 működésért felelősséget vállal.
2.	Képes a vállalkezés fenntartható működtetésére, folyamatosan alkalmazkodik a jogi és társadalmi környezet elvárásaihoz, ennek függvényében	Ismeri a jogszabályi környezet, azok változásait. Tisztában van a vállalkezésével szemben támasztott követelményekkel.	Folyamatosan nyomon követi a vállalkezést érintő változásokat. Törekszik arra, hogy naprakészen tájékozódjon a vállalkezését érintő változásokról.	Tudja, hogy tevékenysége nemcsak saját, de közvetlen és közvetett környezetének jövőjét is befolyásolja. Érti, hogy a

	tervezi, ellenőrzi tevékenységét, szükség esetén változtatásokat eszközöl. Tisztában van az alapvető gazdasági alapfogalmakkal, a piac működésével és összefüggéseivel.		Nyitott az új információk befogadására.	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, ellenőriz, 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 kötelelességeivel. Képes szakember segítségével megfelelő munkaszerződést elkészíteni. Tisztában van tájékoztatási kötelelességével.	Figyelembe veszi a munkaviszonnyal kapcsolatos jogszabályi változásokat és folyamatosan alkalmazkodik azokhoz.	Betartja és betartatja a munkaszerződésben foglaltakat, a munkaviszonyból adódó jogait képes érvényesíteni.
5.	Képes meghatározni főbb vonalakban a marketing-mix elemeit, menedzseli vállalkozása marketingtevékenységét a többletbevétel elérése érdekében. A marketing-kommunikáció eszközeit ismeri és	Ismeri a marketingmix elemeit, azokat beazonosítja és tudatosan alkalmazza a saját vállalkozása során, ezáltal képes többletbevételt elérni. Ismeri a különböző	Törekszik átfogóan szemlélni a vállalkozás marketing-tevékenységét. Nyitott a marketingkommunikációs újításokra, reagál a versenytársak kihívására. Szem	A lehetőségek ismeretében kreatívan dolgozik együtt a marketing területen dolgozó kollégákkal, külső vállalkozásokkal. Folyamatosan új megoldásokat

	<p>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>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>előtt tartja a PR és kommunikációs technikákat és módszereket, amelyeket a vállalkozása során alkalmaz.</p>	<p>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, jogi jelentőségével.</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>
7.	<p>Részt vesz és együttműködik a vállalkozás adózási feladatainak ellátásában, számlákat,</p>	<p>Ismeri a vállalkozások főbb adónemeit, azok bevallási gyakoriságát és befizetési</p>	<p>Komplexitásában átlátja a vállalkozások adórendszerben elfoglalt helyét. Maximálisan</p>	<p>Irányítja és koordinálja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső</p>

	bizonyaltokat állít ki, rendszerez és eljuttatja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé.	kötelezettségeit. Tisztában van a bizonylati renddel.	törekszik a tisztességes, és jogkövető adózói magatartásra. Belátja és elfogadja a közteherviselés szabályait.	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.

7.1.1 Szakmai előképzettség

A szakma/szakképesítés/szakképzettség		
Megnevezése	azonosító száma	elvárt szakmai gyakorlati idő (év)
Tejipari technikus	5 0721 05 17	5
Tejtermékkészítő	4 0721 05 18	5
Élelmiszermérnök (Bsc)		5
Okleveles Élelmiszermérnök (Msc)		5

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: Sajtimester 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:

- Alap-, csomagolóanyag átvétel, minősítés, tárolás
- Termelés tervezés
- Alap-, segéd-, csomagolóanyag előkészítés
- Sajtgyártás
- Túrógyártás
- Ömlesztett sajt gyártás
- Speciális sajtgyártási műveleteket végrehajtása
- Tárolás
- Tisztítás, fertőtlenítés
- Műszaki, gépészeti feladatok
- Marketing tevékenység
- Melléktermék- és hulladékkezelés
- Minőségirányítási, élelmiszerbiztonsági feladatok

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, 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 teszt sor (teszt lap), 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, úgy lehetőség van szóbeli vizsga szervezésére is, ebben az esetben a vizsgázónak számot kell adnia mindhárom képzési területől, 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.

7.3 Projektfeladat

7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Sajtmester gyakorlati feladatai

7.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása

1. vizsgarész (amely a szakmaspecifikus követelményekhez tartozik)

Gyakorlat helyszínén rendezett vizsga három részfeladatból áll.

A) Szakmai vizsgaremek készítése és bemutatása

A vizsgázó az általa választott és a képzést szervező által jóváhagyott terméket állít elő és a gyártási dokumentációjával együtt mutatja be a bizottságnak.

- A gyártás folyamatát fázis fotókkal igazolja.
- A termék előállításához kapcsolódó dokumentációt a vizsga megkezdése előtt legkésőbb 14 nappal eljuttatja a vizsgaszervezőnek elektronikus (pdf formátumban) és nyomtatott formában.
- A gyártás dokumentációjának tartalma:
 - termék bemutatása (Élelmiszerkönyvi besorolás, minőséget befolyásoló legfőbb technológiai paraméterek, érzékszervi jellemzők)
 - anyagnorma,
 - gyártási folyamatábra,
 - árkalkuláció,
 - dátumozott fázisfotók.
- Formai követelmények:
 - Word szövegszerkesztővel, Times New Roman betűtípussal, 12-es betűmérettel, 1,5- es sorközszel, 2,5-es margóval készített, minimum 20, maximum 45 oldalas

dokumentum, amelyben az A4-es méretű oldalak szétválaszthatatlanul kerülnek összefűzésre.

- A képek mérete legalább 682×1024 képpont legyen.
- A termék gyártásáról a fázis fotók felhasználásával rövid bemutatót tart, amelynek részét képezi egy kóstoltatás is.

B) Védés

- A bizottság tagjai által feltett, a termék gyártáshoz kapcsolódó kérdésekre válaszol a vizsgázó.

C) Sajtgyártás

- A vizsgázó feladatsor alapján, a következő feladatok egyikét végzi el:
 - Elvégzi egy lágysajt gyártásának részműveletét/részműveleteit, valamint a hozzá kapcsolódó félkésztermék vagy késztermék minősítését.
 - Elvégzi egy félkemény sajt gyártásának részműveletét/részműveleteit, valamint a hozzá kapcsolódó félkésztermék vagy késztermék minősítését.
 - Elvégzi egy kemény sajt gyártásának részműveletét/részműveleteit, valamint a hozzá kapcsolódó félkésztermék vagy késztermék minősítését.
 - Elvégzi egy ömlesztett sajt gyártásának részműveletét/részműveleteit, valamint a hozzá kapcsolódó félkésztermék vagy késztermék minősítését.
 - Elvégzi egy sajt készítmény gyártásának részműveletét/részműveleteit, valamint a hozzá kapcsolódó félkésztermék vagy késztermék minősítését.

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 vizgarészek végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

1. **vizgarész:** (amely a szakmaspecifikus követelményekhez tartozik) 270perc
 - A) feladat 15 perc
 - B) feladat 15 perc
 - C) feladat 240 perc
2. **vizgarész:** (amely a pedagógiai módszertan követelményekhez tartozik) 20 perc
3. **vizgarész:** (amely a vállalkozásvezetési követelményekhez tartozik) 20 perc

7.3.4 A vizgarészek értékelésének szempontjai:

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

A) feladat

- Vizsgaremek piacképessége: 30%
- Gyártási dokumentáció szakmai megfelelése: 30%
- Formai elvárásoknak való megfelelés: 15%
- Előadás színvonala: 25%

B) feladat

- Gyártástechnológiai folyamatok ismerete: 50%
- Szakmai nyelvhasználat: 30%
- Összefüggések bemutatása: 20%

C) feladat

- Gyártástechnológiai műveletek szakszerű végrehajtása (30%)
- Gyártástechnológiai műveletek sorrendjének betartása (30%)
- Gépek, berendezések szakszerű működtetése (30%)
- Munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (10%)

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

2. **vizgarész** (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 vizgarész 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 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 leonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Laptop vagy asztali számítógép
- Projektor vagy digitális tábla
- Tálaláshoz szükséges eszközök (hűtőszekrény, tálcák, tükrök)
- Alapanyag-tárolók
- Szűrő
- Pasztőr
- Fölözőgép
- Homogénézőgép
- Sajt készítő berendezés (kád, üst, tank)
- Alvadékválasztó vagy csurgató berendezés
- Sajtformák
- Sajtprések
- Sózó berendezés
- Aprítógépek
- Ömlesztőkutter
- Hőkezelő, hűtőgépek
- Biztonságtechnikai berendezések
- Munka-, tűz- és környezetvédelmi berendezések, eszközök
- Tisztító-, fertőtlenítőeszközök, berendezések (pl. CIP)
- Sajtérlelő polcok
- Sajtmosó berendezés, sajt kéregkezelő vagy -bevonó eszközök

- Levegő paramétereit beállító, szabályozó műszerek
- Sajtiszeletelő
- Csomagológép
- Melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleg hasznosításukra alkalmas eszközök, berendezések

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:

A központi interaktív vizsgán használható:

- számológép (adatok tárolására nem alkalmas)

A projektfeladat során használható:

- Magyar Élelmiszerkönyv
- gyártmánylap
- minőségbiztosítási dokumentum

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