

KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK

SÖRMESTER KÉPESÍTÉS

1. A mesterképesítés alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.2 A mesterképesítés megnevezése: Sörmester
- 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 Sörmester komplex tudásának alkalmazásával képes egy sörfőző üzem szakmai és vezetői feladatainak ellátására, vagy akár saját sörfőzde vezetésére is. Irányítja az előkészítő, termelési és befejező folyamatokat. Jó kapcsolatot tart fent a beszállítókkal, megrendelőkkel, hatóságokkal. Nyitott az innovációra, az új ízekre, technológiákra, szakmai trendekre. Technológiai tudását, kifinomult érzékszerveit felhasználva részt vesz új termék fejlesztésében.

A sör előállításához szükséges alap-, segéd- és járulékos anyagokat rendel, minősít, napi termelést tervez és irányít, gépeket kezel, szakmai számításokat végez. Félkész és készterméket vizsgál, minősít. Teszi mindezt csapatszellemben, felelősségteljesen. Figyel a biztonságos munkavégzésre, betartva és betartatva a jövedéki, higiéniai, munka-, tűz és környezetvédelmi előírásokat.

Részt vehet tanulók duális gyakorlati és / vagy munkaerő-piaci képzésében, mely során szakmai tudását, gyakorlati tapasztalatát adja át részükre.

Szakmai tudását folyamatosan fejleszti, nyitott és együttműködő munkatársaival, döntései megalapozottak, mely a sikeres vállalkozás kulcsa.

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

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

4. A mesterképzésbe történő belépés feltételei

A mesterképzésre az jelentkezhetsz, aki rendelkezik a Sörmester 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) |
| Sörgyártó | 31 541 08 | 5 év |
| Élelmiszeripari technikus | 54 41 02 | 5 év |
| Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő | 4 0721 05 07 | 5 év |
| Erjedés- és üdítőital-ipari technikus | 5 0721 5 06 | 5 év |
| Élelmiszermérnök (Bsc) | erjedésipari szakirány | 2 év |
| Okleveles Élelmiszermérnök (Msc) | erjedésipari szakirány | 2 év |

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

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

4.2 Egyéb feltételek:

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

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

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

5. A mesterképzés megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

- Előkészítő gépek, berendezések: a maláta őrléséhez, víz kezeléséhez, söripari pótanyagok előkészítéséhez
- Sörlé előállításához szükséges berendezések: cefrézők, szűrők, komlóforraló, erjesztőedények
- Fejtőberendezések
- Palackozók
- Hőcserélők, pasztőrök
- Vizsgálati eszközök, mérőműszerek: alapanyag, félkész- és késztermék vizsgálatokhoz, minősítéshez
- Biztonságtechnikai berendezések, munka-, tűz-, környezetvédelmi berendezések, eszközök, tisztító-, fertőtlenítő eszközök
- A vizsgaremek (projekt munka) bemutatásához alkalmas terem, informatikai felszereltség (számítógép, projektor)

6. A mesterképzés kimeneti követelményei

6.1 A mesterképzés céljának leírása

A mesterképzés célja, hogy a Sörmester olyan komplex tudást szerezzen, melynek birtokában a jelölt sikeres mestervizsgát tehet. Szakmáját magas szinten művelhesse, munkáját eredményesen végezhesse. A sörmester részt vállal a sörfőző üzem irányításában, biztosítja a kiegyensúlyozott napi termelést, valamint részt vesz a tanulók képzésében. A mesterképzés célja továbbá, olyan kiváló kompetenciákkal rendelkező szakember képzése, aki innovatív szemlélettel építi a szakma jó hírnevét, neveli a szakma következő generációját.

A mesterjelölt megismeri a pedagógia eszközrendszerét, az együttműködő kommunikáció és a hatékony konfliktuskezelés módszereit. Mindezen ismeretek és képességek birtokában képes megvalósítani a tanulók hatékony képzését, motiválását a gyakorlatban.

6.2 A mesterképzés szakmaspecifikus követelményei

| Sorszám | Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
|---------|--|--|--|---|
| 1. | Tisztában van a sör előállításához elengedhetetlenül fontos malátagyártás műveleteivel, folyamataival. Ismereteire támaszkodva választja ki, rendeli meg és szakszerűen tárolja a szükséges alapanyagokat. | Ismeri a malátagyártás műveleteit, folyamatát, a malátafajták jellemzőit, minőségi követelményeit, mely a késztermék tulajdonságaira döntő hatású. | A lehető legjobb tudása szerint tervezi meg az alapanyag tulajdonságaihoz illő termék előállítását. A beszállítókkal jó kapcsolatot tart fent. Körültekintő és alapos a maláta átvételének és tárolásának végrehajtásában. | Önállóan mérlegeli a lehetőségeket, mely alapján a lehető legjobb döntést hozza. |
| 2. | Elvégzi az alapanyagok vizsgálatát, minősítését. | Ismeri az alapanyagvizsgálókat, minősítések módszereit, menetét. | Törekszik az alapos megfigyelésre, a vizsgálatok körültekintő lefolytatására, a higiénikus munkavégzésre. | Mérlegeli és megítéli a kapott eredményeket, ennek tükrében dönt a felhasználhatóságukról. |
| 3. | Vízkezelést végez. | Ismeri a víz fizikai, kémiai, mikrobiológiai jellemzőit, a vízkezelési eljárásokat. | Tisztában van a felhasznált víz jelentőségével. Törekszik a víz felhasználásának leggazdaságosabb módjára. | Környezettudatos szemléletével felelősségteljesen dönt a víz felhasználásának lehetőségeiről. |
| 4. | Főzőházi műveleteket végez: cefrézési eljárásokat, cefreszűrést, komlóforralást, | Ismeri a főzőházi műveleteket, folyamatokat, az enzimműködés folyamatát, a komló | Figyelembe veszi a folyamatos ellenőrzések eredményeit és a mért paramétereket, ennek | Felelősségteljesen irányítja a főzőházi műveleteket, szükség esetén |

| | | | | |
|----|--|---|---|--|
| | komlósűrítést végez és ellenőriz. | összetevőit, adagolásának módját, tisztában van az ellenőrzésre kerülő paraméterekkel. | ismeretében szakszerűen irányítja a főzőházi műveleteket, szükség esetén pedig időben beavatkozik a folyamatokba. | dönt a felmerülő problémák során a beavatkozás módjáról, lehetőségeiről |
| 5. | Kezeli a sörlevet, főzőházi kihozatalt számít, szakmai számításokat végez. | Ismeri a sörlé ülepitésének, hűtésének, levegőztetésének és a hidegseprő eltávolításának módját, folyamatait. A sör előállításához kapcsolódó szakmai számításokat. | Tudása alapján hatékonyan hajtja végre a műveleteket, számításokat. | Felelősséget vállal az általa elvégzett műveletekért és a szakmai számítások pontosságáért. |
| 6. | Hagyományos vagy korszerű erjesztést vezet. Utóerjesztést vezet. | Ismeri a sörélesztő tulajdonságait, összetételét, az élesztő kezelését, tárolását, életképességének és tisztaságának ellenőrzését. Az erjesztés biokémiáját, az erjesztés szakaszait, az ászokolás során lejátszódó folyamatokat. | Megszerzett tudása alapján a legnagyobb körültekintéssel vezeti az erjesztés folyamatát. | Az erjesztésre ható tényezők ismeretében dönt, illetve avatkozik be a folyamatokba, hogy a lehető legjobb minőségű készterméket kapja. |
| 7. | Elvégzi a sör szűrését, stabilizálását, fejtését. | Ismeri a sör szűrésének folyamatát, befolyásoló tényezőit. Tisztában van a sör zavarosodásának okaival, a stabilizálás lehetőségeivel. Ismeri a sör fejtésének, palackozásának, címkézésének módszereit, folyamatait. | Törekszik a műveletek hatékony elvégzésével a vásárlók számára tetszetős, ízletes és minőségileg kifogástalan termék előállítására. | A készítenő termék elvárásainak ismeretében a rendelkezésére álló lehetőségekhez mérten önállóan dönt a folyamatok végrehajtásáról. |

| | | | | |
|-----|--|---|---|--|
| 8. | Félkész- és késztermék vizsgálatokat végez, minősít. | Ismeri a kész sör összetételét, tulajdonságait, a vizsgálati módszereket, tesztek, az érzékszervi bírálat menetét. | Törekszik az alapos megfigyelésre, a vizsgálatok körütekintő lefolytatására, a higiénikus munkavégzésre. | Mérlegeli és megítéli a kapott eredményeket, ennek tükrében dönt a felhasználhatóságukról. |
| 9. | Szakszerűen üzemelteti a technológiához szükséges gépeket, berendezéseket. Gondoskodik a gépek, berendezések tisztításáról, fertőtlenítéséről. | Ismeri a sör előállításához használt gépek, berendezések működését, a tisztítás, fertőtlenítés jelentőségét, a CIP-rendszert. | Körütekintően jár el a gépek, berendezések üzemeltetésénél, a tisztítási-, fertőtlenítési folyamatoknál, betartva a higiéniai és biztonsági előírásokat, szem előtt tartva saját és munkatársai biztonságát. Törekszik a közösen végzett munka során az együttműködésen alapuló munkakapcsolatok kialakítására. | Felelősségteljesen használja a gépeket, berendezéseket, a felhasznált tisztító-, fertőtlenítőszerkeket, szükség esetén dönt az üzemeltetés során felmerülő problémák esetében a beavatkozás módjáról, lehetőségeiről. Felelősséget vállal az elvégzett munkájáért. |
| 10. | Gondoskodik a keletkező melléktermékek és hulladékok szakszerű kezeléséről. | Ismeri a keletkező melléktermékek felhasználásának lehetőségeit, a szakszerű hulladékkezelés módjait. | Tisztában van a környezetvédelem jelentőségével, ezért törekszik a lehető legkisebb ökológiai lábnyom elérésére. | Környezettudatos szemlélettel igyekszik a leghatékonyabb döntéseket meghozni. |
| 11. | A vonatkozó munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és jövedéki előírásokat maradéktalanul betartja / betartatja. | Ismeri a söripari szakmához kapcsolódó munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és jövedéki előírásokat. | Szem előtt tartja az előírások betartásának jelentőségét, melyet munkatársaitól is maradéktalanul elvár. | Felügyeli és ellenőrzi az előírások betartását. |
| 12. | Megtervezi és irányítja a napi termelési és adminisztrációs feladatokat. | A napi termelés megtervezéséhez szükséges ismeretekkel rendelkezik, ismeri | Átlátja a sörkészítés folyamatát, ami alapján a napi termeléshez szükséges feladatokat | Korrekt döntéseket hoz a napi munkaszervezést illetően, melyet |

| | | | | |
|-----|--|--|--|---|
| | | az élelmiszeripari üzemek kötelező és elvárt minőségbiztosítási előírásait, dokumentációs kötelezettségét. | hatékonyan megtervezi, amit munkatársaival egyeztet. Elkötelezett a vállalkozás minőségügyi céljainak megvalósításában. | empatikusan kommunikál. |
| 13. | Terméket fejleszt, termékfejlesztésben vesz részt. | Ismeri és követi az újdonságokat, mely a sörgyártás folyamatában bárhol érvényesülhet. | Innovatív látásmódjának köszönhetően nyitott az újdonságokra, az új megoldásokra. Szem előtt tartja a hazai és nemzetközi szakirodalom által nyújtott fejlődési lehetőségeket. | Kreatív, kísérletező ötleteiért felelősséget vállal, mely az észszerűség és a gazdaságosság határain belül mozog. |

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 sokszínűségre. | A pedagógiai módszer-és eszköztár ismeretében felelősséggel választja ki a helyzetnek megfelelő tanítási módot. |
| 2. | Oktatói munkája során alkalmazza a nevelési-oktatási folyamatokban megtanult nevelési módszereket, eljárásokat. | Ismeri a szervezeti kultúra megtervezésének folyamatát, meghatározza az ehhez szükséges szervezési feladatokat, módszereket. | Munkája során adekvát nevelési attitűdöt képvisel a tanulók optimális fejlődése érdekében, figyelembe veszi a tanulók különbözőségét. | A tanulók pozitív tevékenységét elősegítő nevelési módszerek alkalmazását képviseli, felelősséget vállal, a tanulói megfelelő nevelésért a |

| | | | | |
|----|---|--|---|--|
| | | | | szakmai oktatás során. |
| 3. | A szervezet hatékony működése érdekében közreműködik a közös értékrendszeren alapuló szervezeti kultúra kialakításában. | Ismeri a szervezeti kultúra megtervezésének folyamatát, meghatározza az ehhez szükséges szervezési feladatokat, módszereket. | A szervezeti kultúra kialakítása során figyelembe veszi a szervezete sajátosságait, szem előtt tartja az erősségeket, gyengeségeket, külső hatásokat és tényezőket. | Ellenőrzi a szervezet hatékony működését, biztosítja a szervezési feladatokhoz szükséges feltételeket, munkájában önálló. |
| 4. | A mester jelölt szignifikánsan alkalmazza a szakmai gyakorlat megtervezésének folyamatáról megtanult ismereteit az oktatói munkájába. | Ismeri a pedagógiai tervezés és szervezés legfontosabb lépéseit, folyamatát, elveit. | Munkája során szem előtt tartja a tervezési folyamat során kijelölt feladatokat, de az oktatási célok elérése érdekében rugalmasan változtatja azokat. | Az oktatási folyamat során döntéseket hoz a tervezett feladatok elvégezhetőségével kapcsolatban. Folyamatos önellenőrzés és önreflexió által változtat a tervezett feladatokon, módszereken vagy eszközökön, ha a helyzet úgy kívánja. |
| 5. | 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 | Beazonosítja a gyakorlati oktatás pozitív kimenetelét akadályozó tényezőket és | A diákjai oktatása során szem előtt tartja érdekeit, tanulmányaik sikeres befejezése | Felelősséget vállal az együttműködésért, annak feltételeit biztosítja. |

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

| | | | | |
|-----|---|--|---|--|
| | | | munkája során. | |
| 11. | Képes a másik helyzetének átérzése. Empátiás képességét alkalmazza a diákjaival való oktatói munka során. | Felismeri az egyéni, társadalmi, kulturális és generációs különbségeket. Kapcsolataiban alkalmazni tudja a megértés és az együttműködés kommunikációs formáit. | Figyelemmel kíséri a másik ember fizikai és pszichés állapotváltozását. A másik fél aktuális állapota felé nyitott, arra érzékenyen reagál, igyekszik támogatni a megoldás keresésében. | Értő figyelemmel hangolódik rá a másik fél közlésére. A helyzethez alkalmazkodva gyakorolja a másik álláspontjának megértését. |
| 12. | A gyakorlati oktató munkájában együttműködő kommunikációt alkalmaz a szociális interakciók során. | Ismeri az együttműködő kommunikáció alapvető szabályszerűségeit, és képes annak helyzethez illő alkalmazására. | Az együttműködést szem előtt tartva érintkezik kollegáival és tanulóival. Nyitott, pozitív érzelmekkel teli interakciót képvisel. | Társas kapcsolataiban betartja az együttműködő kommunikáció szabályait, korlátozó, agresszív vagy kommunikációs 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 adott szituációban milyen típusú konfliktuskezelési | 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 |

| | | | | |
|-----|--|--|---|--|
| | | stratégiát érdemes alkalmazni, és képességeihez mérten használja is azokat. | | 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 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. | Ismeri a főbb didaktikai elveket és módszereket. Oktatói munkája | Munkáját a pedagógia eszköztárának alkalmazásával (motiválás, | A pedagógiai módszer-és eszköztár ismeretében felelőséggel |

| | | | | |
|-----|---|--|--|---|
| | Gondoskodik az oktatás adekvát folyamatáról a gyakorlati képzés elveinek figyelembevételével. | során képes a megfelelő pedagógiai módszerek és eszközök kiválasztására és azok helyzetéhez illő alkalmazására. | tervezés, szervezés, ellenőrzés, értékelés) végzi. Törekszik a módszertani sokszínűségre. | 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 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, | Ismeri a jogszabályi környezet, azok változásait. | Folyamatosan nyomon követi a vállalkezést érintő | Tudja, hogy tevékenysége nemcsak saját, de |

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

| | | | | |
|----|---|---|---|--|
| | <p>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>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>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>területen dolgozó kollégákkal, külső vállalkozásokkal. Folyamatosan új megoldásokat kezdeményez, következetesen végzi a vállalkozás PR és kommunikációs tevékenységének megfelelő részét. Koordinálja a marketing területen dolgozó kollégái munkáját, a feladatok végrehajtását ellenőrzi.</p> |
| 6. | <p>Részt vesz az éves beszámoló elkészítésében, együttműködik a beszámolót készítő szakemberekkel.</p> | <p>Főbb vonalakban ismeri a vállalkozások éves beszámolóit, főbb egységeit, képes azokat átlátni. Ismeri a bevétel, költség és eredmény, hatékonyság, eredményesség kategóriák tartalmát. Tisztában van a beszámoló elemeivel, határidejével, jogi</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> |

| | | | | |
|----|--|--|--|--|
| | | 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) |
| Sörgyártó | 31 541 08 | 5 év |
| Élelmiszeripari technikus | 54 41 02 | 5 év |
| Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő | 4 0721 05 07 | 5 év |
| Erjedés- és üdítőital-ipari technikus | 5 0721 5 06 | 5 év |
| Élelmiszermérnök (Bsc) | erjedésipari szakirány | 2 év |
| Okleveles Élelmiszermérnök (Msc) | erjedésipari szakirány | 2 év |

7.1.2 Egyéb feltételek

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

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

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

7.2 Központi interaktív vizsga

7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Sörmester 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:

- malátagyártás technológiája, a malátagyártás során alkalmazott gépek berendezések
- alapanyagok vizsgálata, minősítése
- a sörlé előállításának főzőházi műveletei, folyamatai
- a sörlé kezelésének műveletei, folyamatai, szakmai számítások
- a sörélesztő tulajdonságai, jellemzői, erjesztés, utóerjesztés műveletei, folyamatai
- a sör stabilizálásának, fejtésének műveletei, folyamatai
- a kész sör jellemzői
- söripari vizsgálati módszerek
- söripari melléktermékek kezelése
- a sörgyártásban használt gépek, berendezések felépítése, működése
- munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és jövedéki ismeretek

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 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 területéről, 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: Sörmester gyakorlati feladatai

7.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása

1. vizsgarész (amely a szakmaspecifikus követelményekhez tartozik)

Gyakorlat helyszínén rendezett vizsga.

A) Technológiai részfeladat - végezze el a rendelkezésére bocsátott anyagok szakszerű vizsgálatát (elemzését), valamint a technológia meghatározott műveleteit és ellenőrizze az adott művelet paramétereit (pl. elvégzi a rendelkezésére bocsátott maláta vizsgálatát, majd cefrézést végez, valamint ellenőrzi a cefrőzés paramétereit)

B) Vizsgaremek, prezentáció - projektmunka a mesterjelölt gyakorlati munkájának haladásáról, eredményeiről, melyben egy általa készített sört mutat be, saját címketervvel. Az elektronikus prezentációban kitér az általa választott sör típusának indoklására, az alapanyagok jellemzésére, a

technológia rövid áttekintésére, az általa végzett vizsgálatokra és eredményeire, a saját tervei által készített címkére, végül értékeli az általa készített terméket (eladhatóság szempontjából).

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)

- jogi információit** (a szervezet alakulása, alapítása, munkajogi kapcsolatok, vállalkozói szerződések típusai)
- marketing ismereteit** (marketing mix érvényesülése, PR és kommunikációs módszerek, főbb versenytársakkal összehasonlítást végez)
- 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) 270 perc
A) feladat 240 perc
B) feladat 30 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) feladat Technológiai részfeladat

- rendelkezésére álló anyagok vizsgálata (vizsgálati módszerek ismerete, alkalmazása) 15 %
- műveletek elvégzése (gépek berendezések szakszerű, biztonságos használata) 30 %
- az adott művelet ellenőrzése (ellenőrzési módszerek ismerete, alkalmazása) 5 %

B) feladat Vizsgaremek, prezentáció (portfólió)

- a mesterjelölt által választott termék indoklása 5 %
- az alapanyagok bemutatása 5 %
- a technológia bemutatása 25 %

- a vizsgálati módszerek és eredmények bemutatása 10 %
- a késztermék jellemzése, címketerv, eladhatóságának indoklása 5 %

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

2. vizsgarész (amely a pedagógiai módszertan követelményekhez tartozik)

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

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

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

3. vizsgarész (amely a vállalkozásvezetési követelményekhez tartozik)

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

- a vállalkozás környezetének szakszerű bemutatása: 10%
- a választott vállalkozási forma bemutatása: 20%
- szakszavak használata: 20%
- jól megválasztott marketingeszközök bemutatása, és a választás megfelelő érvekkel való alátámasztása: 10%
- a vállalkozást adózási- és járulékfizetési kötelezettségeinek bemutatása: 10%
- a vállalkozás pénzügyi- és számviteli kötelezettségeinek bemutatása (mérleg- és eredménykimutatás): 10 %
- támogató informatikai háttér bemutatása (közösségi média, e-kereskedelemben rejlő lehetőségek): 10%
- „Z” generáció jellemzőinek ismerete a vállalkozás szemszögéből: 10%

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

A 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:

- Előkészítő gépek, berendezések: a maláta őrléséhez, víz kezeléséhez, söripari pótanyagok előkészítéséhez
- Sörlé előállításához szükséges berendezések: cefrézők, szűrők, komlóforraló, erjesztőedények
- Fejtőberendezések

- Palackozók
- Hőcserélők, pasztőrök
- Vizsgálati eszközök, mérőműszerek: alapanyag, félkész- és késztermék vizsgálatokhoz, minősítéshez
- Biztonságtechnikai berendezések, munka-, tűz-, környezetvédelmi berendezések, eszközök, tisztító-, fertőtlenítő eszközök
- A vizsgaremek (projekt munka) bemutatásához alkalmas terem, informatikai felszereltség (számítógép, projektor)

7.5 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

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

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

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

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

- zsebszámológép

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