



FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM

Jelen előterjesztés csak tervezet, amelynek közigazgatási egyeztetése folyamatban van. Az egyeztetés során az előterjesztés koncepcionális kérdései is jelentősen módosulhatnak, ezért az előterjesztés jelen formájában nem tekinthető a Kormány vagy a miniszter álláspontjának.

A dokumentum célja a társadalmi egyeztetés elindítása és a jogalkotási folyamat átláthatóvá tétele, amelynek alapján, illetve eredményeként a mellékelt tervezet valamennyi tartalmi és formai eleme módosulhat!

A tervezet előterjesztője

A földművelésügyi miniszter

.../2016. (.....) FM rendelete

az agrár szakképesítések mestervizsga követelményeiről

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 90. § c) pontjában kapott felhatalmazás alapján a Kormány tagjainak feladat- és hatásköréről szóló 152/2014. (VI. 6.) Korm. rendelet 65. § 1., 2., 3. és 6. pontjában megállapított feladatkörömben eljárva a következőket rendelem el:

1. §

Az *1. melléklet* szerinti agrár szakképesítések mestervizsga követelményeit a *2. melléklet* tartalmazza.

2. §

Ez a rendelet a kihirdetését követő 15. napon lép hatályba.

3. §

Az e rendelet hatálybalépésekor folyamatban lévő képzéseket és vizsgákat – ideértve a javító és pótló vizsgákat is – a földművelésügyi ágazathoz tartozó szakképesítésekre szervezhető mesterképzés szakmai és vizsgakövetelményeinek kiadásáról szóló 27/1996. (X. 4.) FM rendeletben foglaltaknak megfelelően kell befejezni.

4. §

Hatályát veszti a földművelésügyi ágazathoz tartozó szakképesítésekre szervezhető mesterképzés szakmai és vizsgakövetelményeinek kiadásáról szóló 27/1996. (X. 4.) FM rendelet.

Budapest 2016. március „ ”

Dr. Fazekas Sándor
földművelésügyi miniszter

Agrár szakképesítések, amelyekre mestervizsga szervezhető

	A	B	C
1.	Sorszám	Szakképesítés neve	Illetékes gazdasági kamara
2.	1.	Gyümölcspálinka-gyártó mester	Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
3.	2.	Halászmester	Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
4.	3.	Hentes és mészáros mester	Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
5.	4.	Kertészmester (dísznövénytermesztő)	Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
6.	5.	Kertészmester (kertépítő és fenntartó)	Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
7.	6.	Kutyakozmetikus mester	Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
8.	7.	Méhészmester	Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
9.	8.	Mesterlovász	Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
10.	9.	Mezőgazdasági gépészmester	Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
11.	10.	Patkolókovács mester	Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
12.	11.	Pék mester	Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
13.	12.	Sajtkészítő mester	Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
14.	13.	Vincellér mester	Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
15.	14.	Virágkötő mester	Nemzeti Agrárgazdasági Kamara

Az agrár szakképesítésekre szervezhető mesterképzések vizsgakövetelményei

I. GYÜMÖLCSPÁLINKA-GYÁRTÓ MESTER MESTERVIZSGA SZINT SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYE

1. A mesterképzés és vizsgáztatás célja

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

A képzés és vizsgáztatás célja olyan kompetenciák elsajátítása, melyek segítségével a mester a beosztottjaival, az üzletfeleivel és a hatósággal megfelelően tud kapcsolatot teremteni és fel tudja vállalni a tanulók gyakorlati képzését.

Szakmai tudásával, emberi magatartásával eleget tud tenni a szakma magasabb szintű elvárásainak.

2. A mestervizsgára való jelentkezés feltételei

2.1. A mestervizsgához szükséges alap-szakképesítések adatai

A szakma (képesítés) megnevezése	Azonosító száma
Gyümölcspálinka-gyártó	33 541 02 0100 31 02
Erjedés-, és üdítőital-ipari termékgyártó	33 541 02 0000 00 00
Erjedés-, és üdítőital-ipari technikus	54 541 01 0010 54 06
Bor-, és üdítőital-ipari technikus	52 6222 01
Bor-, és pezsgőgyártó technikus	54 621 01 0010 54 01
Gyümölcspálinka-gyártó	34 541 04
Élelmiszermérnök (Bsc)	
Okleveles Élelmiszermérnök (Msc)	

A felsorolt szakképesítéseken kívül más szakirányú szakmai végzettség esetén a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Szakképzési Területe dönt a szakképesítés elfogadásáról.

2.2. A mestervizsga előfeltételeként meghatározott szakmai gyakorlati idő

- szakirányú szakmunkás bizonyítvány esetén min. 5 év (Gyümölcspálinka-gyártó, Erjedés-, és üdítőital-ipari termékgyártó)
- középfokú szakirányú végzettség esetén min. 3 év (Erjedés-, és üdítőital-ipari technikus, Bor-, és üdítőital-ipari technikus, Bor-, és pezsgőgyártó technikus)
- felsőfokú szakirányú végzettség esetén min. 3 év (Élelmiszermérnök, Okleveles Élelmiszermérnök)

A vizsgára jelentkezéshez a 2.1. és a 2.2. pont szerinti feltételek együttes megléte szükséges. Az előírt szakmai gyakorlatot a mestervizsgát szervező Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Megyei Igazgatósága a bemutatott, jelentkezéshez csatolt dokumentumok alapján fogadja el.

3. A mester munkaterülete, a szakmához kapcsolódó tevékenységi körök

A szakmájának valamennyi területén önállóan, szakmailag magas színvonalon (korszerű eszközök, anyagok, gépek, berendezések használatával) tudja végezni a vállalt, vagy rábízott feladatokat, illetve tevékenységeket.

3.1. A mester munkaterületének leírása

A gyümölcspálinka gyártó szakmai képesítéssel rendelkező mester önállóan képes az üzem kialakítására, fejlesztésére, gépek, berendezések szakszerű használatával kiváló minőségű pálinka előállítására és az üzem vezetésére.

3.2. A mester tevékenységi köre

- Alapanyag-átvétel, minősítés és előkészítés
- Gyümölcscefre készítés, erjesztés
- Lepárlás, finomítás
- Gyümölcspálinka érlelés, kezelés, tárolás
- Pálinka kiszerelés
- Műszaki feladatok
- Jövedéki ügyintézés
- Élelmiszer és üzembiztonsági feladatok
- Marketing tevékenység
- Munkahelyi vezetés, szervezés
- Termékfejlesztés, arculatkialakítás és szakmai közéleti tevékenység

3.3. A szakma – mesterszintű – gyakorlása során előforduló legfontosabb feladatok (feladatcsoportok), amelyet a mesternek ismernie kell

3.3.1. Szakmai feladatok

Alapanyag átvétel, minősítés

- Tömegmérés
- Mintavétel, átlagminta készítés
- Minta előkészítés
- Érzékszervi vizsgálat
- Szárazanyag tartalom, cukortartalom, pH meghatározás
- Próbaerjesztés
- Minősítés

Alapanyag előkészítés

- Válogatás
- Előkészítő művelet meghatározás
- Gyümölcsmosás

- Magozás, szártépés
- Aprítás
- Pektinbontás
- Gőzölés
- Lényerés

Gyümölcscefre készítés

- Anyagszállítás
- pH beállítás
- Tápsóadagolás

Gyümölcscefre erjesztés

- Élesztő-kiválasztás
- Élesztőadag-meghatározás
- Élesztő szintenyészet készítés
- Élesztőkezelés
- Beélesztőzés
- Ellenőrzés

Lepárlás

- Cefre szállítás
- Melegítés
- Hűtővíz hőmérséklet beállítás
- Párlat szűrés
- Szeszfok ellenőrzés
- Alszesz fokolás

Alszesz finomítás

- Alszesz szállítás
- Alszesz melegítés
- Hűtővíz hőmérséklet szabályozás
- Refluxarány meghatározás
- Párlat elválasztás
- Szeszfok meghatározás, beállítás
- Párlat mennyiség meghatározás
- Érzékszervi vizsgálat
- Pálinkavizsgálat

Egylépcsős lepárlás

- Cefre szállítás
- Alszesz melegítés
- Refluxarány meghatározás
- Hűtővíz hőmérséklet szabályozás

- Párlat elválasztás
- Szeszfok meghatározás

Gyümölcspálinka érlelés, tárolás

- Érlelő berendezés megválasztás
- Érlelő berendezés előkészítés
- Paraméterek beállítása
- Paraméter ellenőrzés, szabályozás
- Tároló berendezés ellenőrzés
- Pálinka tárolás
- Ágyas pálinka készítés

Pálinkakezelés

- Pálinka hiba meghatározás
- Derítés és/vagy levegőztetés
- Hidegsokkolás
- Szűrés
- Szeszfok beállítás
- Tükrösség ellenőrizés

Csomagolóanyag előkészítés

- Csomagolóanyag megválasztás
- Palack tisztítás, ellenőrzés
- Gyűjtőcsomagoló anyag előkészítés

Palackozás

- Töltés
- Zárás
- Töltőtérfogat ellenőrizés
- Zárás ellenőrizés
- Címkézés
- Jelölés
- Jelölés ellenőrizés
- Gyűjtőcsomagolás
- Egységrakományt képzés

Jövedéki ügyintézés

- Jövedéki törvény
- Jövedéki elszámolás
- Pálinkatermelési napló vezetés
- Pálinkafőző berendezés jövedéki ellenőrzés, karbantartás
- Mintavétel, vegyvizsgálati módszerek
- Zárjegyre vonatkozó előírások

Marketing

- Termékfejlesztés
- Pálinkaverseny
- Pálinkabírálat szervezés
- Kiállítás
- Kóstolás szervezés
- Arculat tervezés

Melléktermék és hulladékkezelés

- Hulladék kezelés
- Melléktermék kezelés
- Szennyvíz kezelés
- Moslék kezelés
- Melegvíz hasznosítás
- Elő-, utópárlat, lepárlási maradék kezelés
- Szén-dioxid kezelés

Műszaki feladatok

- Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés
- Műszaki állapot ellenőrzés
- Berendezés üzemeltetés
- Kalibrálás, hitelesíttetés
- Vízkezelés

Élelmiszer és üzembiztonsági feladatok

- Élelmiszeripari dokumentáció készítés
- Élelmiszerbiztonsági vizsgálatok
- Üzembiztonsági ellenőrzés
- Rágcsáló-, és rovarirtás

3.3.2. Pedagógiai feladatok

- munkaszervezés, munkatársak irányítása, ellenőrzése
- a szakmai fogások, technológiai, technikai megoldások gyakorlati oktatása
- a tanulók felkészítése a szakmai vizsgára

A gyakorlati oktatást is végző mester szakmai munkájában a tanulók életkori sajátosságainak megfelelő, a képzési célok elérését elősegítő módszereket és eszközöket alkalmaz, az elért eredményeket reálisan értékeli, amely az adott szakmai területen a munkaerő-utánpótlás színvonalas képzéséhez nélkülözhetetlen.

3.3.3. Vállalkozási feladatok

- piackutatás, tervezés
- vállalkozás elindítása, működtetése
- pénzügyi tervezés, gazdálkodás
- anyagbeszerzés, készletezés és szolgáltatás

- marketing tevékenység

A mester tisztában van az alapvető jogi fogalmakkal és a jogrendszer felépítésével, a vállalkozások piaci környezetével, szakmájának gyakorlása során alkalmazza jogi, marketing, adózási, pénzügyi és számviteli ismereteit, érti a gazdaság működési elvét.

4. Szakmai követelmények és elvárások

A mester az elsajátított ismeretek birtokában képes elméleti ismereteit magas szinten alkalmazni, gyakorlati munkáját önállóan végezni és képes a munkatársait irányítani. Szakmai tudása birtokában alkalmas a gazdálkodási és munkaszervezési feladatok ellátására, következtetések levonására és a szükséges szervezési feladatok elvégzésére. Pedagógiai ismeretei révén fel tudja vállalni az általa oktatott tanulóknak és gyakornokok magas szintű szakmai képzését.

4.1. Szakmai gyakorlati követelmények

Alapanyag átvétel, minősítés

- Megítéli a mérleg üzemképes állapotát
- Elvégezi a mérleg kalibrálását, a tömegmérést
- Alkalmazza az adott alapanyagra vonatkozó mintavételi szabályokat, mintát vesz
- Megválasztja az előkészítő műveletet
- Elvégezi az adott minta előkészítő műveleteket
- Elvégezi az érzékszervi vizsgálatot
- Elvégezi a refraktométerrel való mérést, következtet a cukortartalomra
- Elvégezi a Balling-fok meghatározását, következtetni a várható szeszhozamra
- Elvégezi a pH mérést
- Elvégezi a próbaerjesztést, következtetni a várható erjedési időre, szeszhozamra, pálinka minőségére, a gyümölcs erjeszthetőségére
- Értékeli a vizsgálati eredményeket

Alapanyag előkészítés

- Elkülöníti a gyümölcspálinka gyártására alkalmatlan anyagokat
- Megválasztja a szükséges előkészítő műveletet
- Elvégezi a gyümölcs mosását
- Elvégezi a magozás, szártépés műveletét
- Elvégezi az alapanyag aprítását
- Elvégezi a pektinbontást
- Használja a nyomás alatti gőzölő berendezést
- Használja a lényerő berendezéseket

Gyümölcscefre készítés

- Használja a cefreszivattyút
- Meghatározza az adagolandó sav mennyiségét
- Meghatározza az adagolandó tápsó mennyiségét

Gyümölcscefre erjesztés

- Biztosítja az élesztők számára az optimális környezeti tényezőket
- Meghatározza az élesztőadag nagyságát
- Végrehajtja a szárított élesztő rehidratálását
- Jellemzi az erjesztő tereket és a különféle erjesztő berendezéseket
- Elvégezi az élesztő egyenletes adagolását
- Jellemzi az erjesztési eljárásokat, az erjesztés szakaszait
- Elvégezi a cefre paramétereinek vizsgálatát (hőmérséklet, pH, mikroszkópos vizsgálat), és beállítja az optimális értékeket
- Megítéli a cefre kierjedésének mértékét
- Elvégezi a leerjedt cefre tárolását

Lepárlás

- Irányítja a kierjedt cefrének az erjesztő tartályból a főzőüstbe töltését
- Ellenőrzi a töltőnyílást lezárását
- Irányítja a direkt, indirekt fűtést
- Ellenőrzi a nyomásmérőt, hőmérőt
- Megállapítja a hűtővíz hőmérsékletét
- Megfigyeli az alszesz lepárlását
- Érzékeli érzékszervvel a párlat minőségét
- Felismeri az akroleint az alszeszben
- Befejezi az alszeszben lévő kozmaolaj kiszűrését
- Megállapítja a lepárlás során az alszesz pillanatnyi alkoholkoncentrációját
- Megállapítja az alszeszgyűjtőben lévő alszesz szeszfokát az epruvettában

Alszesz finomítás

- Irányítja az alszesz finomító üstbe szivattyúzását
- Irányítja a lepárlási hőmérsékletet
- Ellenőrzi a nyomásmérőt, hőmérőt
- Megállapítja, szabályozza a hűtővíz hőmérsékletét
- Ellenőrzi a párlatok elválasztását
- Megállapítja a finomítvány pillanatnyi szeszfokát a szeszmérőgép előtti epruvettában
- Megállapítja a pálinka szeszfokát, irányítja a szeszfok beállítását a törvényben meghatározott intervallumban
- Kiszámítja a szeszmérőgép számlálója alapján a párlat mennyiségét
- Pálinka érzékszervi vizsgálatot végez, párlathibát határoz meg
- Értékeli a párlat minőségét
- Elemzi a párlat összetevőit

Egylépcsős lepárlás

- Irányítja a kierjedt cefre-erjesztő tartályból főzőüstbe szivattyúzását
- Irányítja a lepárlást
- Szabályozza a hűtővíz hőmérsékletet
- Ellenőrzi a párlatok elválasztását
- Megállapítja a pálinka szeszfokát, irányítja a szeszfok beállítását

Gyümölcspálinka érlelés tárolás

- Kiválasztja, ellenőrzi pálinkafajtától függően fa, üveg, saválló tárolóedényt
- Megállapítja a töltési szintet, az optimális érlelési időt
- Megállapítja a raktárhelyiség légmozgását, páratartalmát, hőmérsékletét, elemzi a párolgási sebességet
- Megállapítja a veszteségnormát
- Tárolási, érlelési naplót vezet
- Jövedéki nyilvántartást vezet
- Érlelés során végbemenő fizikai, kémiai folyamatokat vizsgál
- Előállítja a gyümölcságyat

Pálinkakezelés

- Pálinka hibákat megállapít
- Derítőanyagot kiválaszt, derít
- Irányítja a levegőztetést
- Hidegsokkolást végez
- Pálinkaszűrést végez
- Ellenőrzi a szeszfok lágy vízzel való beállítását
- Megítéli a pálinka tükrösségét

Csomagolóanyag előkészítés

- Megválasztja az adott szeszes italhoz megfelelő csomagoló anyagot és a megfelelő záró elemet
- Megválasztja a palackmosáshoz használható tisztítószeret, szükséges tisztítási technológiát
- Kezeli a palackmosó gépet
- Palackmosást, ellenőrzést végez
- Elvégezi a rekesz tisztítását
- Elvégezi a papírkarton előkészítését

Palackozás

- Irányítja a megfelelő palackok kiválasztását, ellenőrzi azok megfelelőségét
- Kezeli a töltőberendezést, ellenőrzést végez
- Kezeli a záró berendezést, ellenőrzést végez
- Kezeli a címkézőgépet, ellenőrzést végez
- Jelölést végez, ellenőriz
- Gyűjtőcsomagolást végez

Jövedéki ügyintézés

- Alkalmazza a jövedéki törvény előírásait
- Irányítja a termelt pálinka elszámolását
- Irányítja a termelt pálinka dokumentálásáról készült nyilvántartást
- Figyelemmel kíséri a pálinkafőző berendezések megfelelőségét

- Megállapítja a hibákat, irányítja a hibák javítását, javíttatását, ellenőrzi az elvégzett javítás megfelelőségét
- Figyelemmel kíséri a szükséges mintavételek meglétét
- Elemezi a pálinka vizsgálat eredményeit
- Irányítja a zárjegynyilvántartást
- Ellenőrzi a zárjegy elhelyezését a terméken

Marketing

- Figyelemmel kíséri a piaci igényeket és kínálatot és termékfejlesztést végez
- Figyelemmel kíséri a hazai és nemzetközi pálinka és párlat versenyeket
- Irányítja a minták versenyre való kiválasztását
- Pálinkabírálatot szervez
- Irányítja a kiállításokon való megjelenést, értékeli a kiállítások eredményességét
- Irányítja a kóstolók megszervezését, kiválasztja a megfelelő termékeket és elemzi a tapasztalatokat
- Arculatot tervez

Melléktermék és hulladékkezelés

- Megállapítja, ellenőrzi a keletkező hulladékok megfelelő tárolásának, megsemmisítésének módját
- Megállapítja a szennyvíz megfelelő elhelyezési lehetőségét
- Ellenőrzi cefre moslék megfelelő elhelyezését
- Melegvizet hasznosít
- Ellenőrzi a lepárlási maradékok elhelyezését
- Irányítja a keletkezett széndioxid kezelését

Műszaki feladatok

- Megszervezi a takarítást, tisztítást, fertőtlenítést
- Gépek, berendezések műszaki állapotát ellenőrzi technológiai, munka-, és tűzvédelmi szempontból
- Kezeli a gépeket, berendezéseket, megítéli a gépek, berendezések alkalmasságát technológiai, üzembiztonsági és jövedéki szempontból
- Felismeri a szeszmérőgép rendellenes működését
- Kalibrál, hitelesített, megítéli a mérőeszközök, mérőműszerek, berendezések hitelességét
- Vízkezelést végez

Élelmiszer és üzembiztonsági feladatok

- Figyelemmel kíséri az élelmiszerbiztonsági dokumentációk vezetését, ellenőrzi a dokumentációk megfelelőségét
- A szakhatóságokkal kapcsolatot tart
- Irányítja a szükséges élelmiszerbiztonsági vizsgálatok elvégeztetését
- Üzembiztonsági berendezéseket ellenőriztet
- Rágcsáló és rovarirtást végeztet, ellenőrzi a hatékonyságát

4.2. Elméleti követelmények

4.2.1. Szakmai elméleti követelmények

Alapanyag átvétel, minősítés

- Alapanyagok jellemzőit ismerteti
- Laboratóriumi alapmérések alkalmazását ismerteti
- Mintavétel szabályait ismerteti az alkalmazás szerint
- Minta előkészítés módjait ismerteti
- Érzékszervi vizsgálatok folyamatát elmagyarázza
- Élelmiszerkönyv előírásait helyesen alkalmazza
- Gyümölcsök cukortartalma és szeszhozama közötti összefüggést értelmezi

Alapanyag előkészítés

- Előkészítő műveletek megválasztásának szempontjait ismerteti
- Válogatás, mosás, magozás, szártépés módjait ismerteti
- Aprítási módokat ismerteti
- Enzimek jellemzőit, működésüket befolyásoló tényezőket ismerteti
- Értelmezi a gőzölés alkalmazását és hatását a technológiára
- Préselés műveletét ismerteti

Gyümölcscefre készítés

- Anyagszállítás módjait felsorolja
- Mikroorganizmusokat tápanyagigény szerint csoportosítja
- Mikroorganizmusok működési feltételeit ismerteti
- Cefre savvédelmét ismerteti
- Enzimműködést befolyásoló tényezőket és hatásukat értelmezi

Gyümölcscefre erjesztés

- Alkoholos erjedés folyamatát leírja
- Élesztőgombák fajtáit, jellemzőit ismerteti
- Élesztők szaporodási módjait, feltételeit ismerteti
- Élesztők tápanyagigényét ismerteti
- Élesztők működési feltételeit ismerteti
- Élesztő szintenyészet készítés módját ismerteti
- Magyarázza a hasznos és káros mikroorganizmusok élettevékenységét, hatását a technológiára
- Élesztőkezelés módjait ismerteti
- Élesztőadag meghatározásának módját ismerteti
- Erjesztési eljárások jellemzőit felsorolja
- Erjesztés szakaszait, jellemzőit ismerteti
- Erjesztés alatt bekövetkező változásokat értelmezi
- Erjesztés vezetését, ellenőrzését ismerteti

Lepárlás

- Lepárlás műveletét ismerteti
- Főző üstök kialakítását, tartozékait, különféle fűtési módokat, főző üstök kezelésének előírásait ismerteti
- Lepárló berendezések szerkezeti felépítését, feladatait, jellemzőit (sisak, Pistorius tányér, páracső, epruvetta, szeszhűtők, Szöllősy féle szűrő) felsorolja, biztonságtechnikai előírásait ismerteti
- Mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések jellemzőit ismerteti
- Nyomás alatti készülékekkel kapcsolatos munkavédelmi előírásokat ismerteti
- Kisüsti lepárlás folyamatát magyarázza
- Vákuumos lepárlás folyamatát magyarázza
- Szivattyúk használatának előírásait ismerteti, szivattyúk fajtáit jellemzi
- Adalék- és segédanyagok alkalmazását és hatásait magyarázza

Alszesz finomítás

- Finomítás műveletét ismerteti
- Finomító üstök kialakítását, tartozékait, különféle fűtési módokat, finomító üstök kezelésének előírásait ismerteti
- Finomító berendezések szerkezeti felépítését, feladatait, jellemzőit (sisak, Pistorius tányér, páracső, epruvetta, szeszhűtők, szeszmérőgép) felsorolja, biztonságtechnikai előírásait ismerteti
- Mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések jellemzőit ismerteti
- Nyomás alatti készülékekkel kapcsolatos munkavédelmi előírásokat ismerteti
- Kisüsti finomítás folyamatát magyarázza
- Finomítás vezetését, műszeres ellenőrzését ismerteti
- Rézeleje elválasztását ismerteti
- Előpárlat elválasztását ismerteti
- Középpárlat elválasztását ismerteti
- Utópárlat elválasztását ismerteti
- Szeszfok meghatározásának módját, szeszfok beállításának módját ismerteti
- Pálinka érzékszervi vizsgálatának szempontjait felsorolja
- Pálinkavizsgálat módjait ismerteti, szivattyúk fajtáit összehasonlítja

Egylépcsős lepárlás

- Szivattyúk használatának előírásait ismerteti
- Lepárlás, finomítás műveletének folyamatát ismerteti, a berendezés használatának előírásait felsorolja
- Deflegmáció műveletét ismerteti
- Előpárlat elválasztását ismerteti
- Középpárlat elválasztását ismerteti
- Utópárlat elválasztását ismerteti
- Szeszfok meghatározásának és beállításának módját ismerteti

Gyümölcspálinka érlelés tárolás

- Érlelés alatt lejátszódó folyamatokat magyarázza
- Gyümölcspálinkák érlelő- és tároló berendezéseinek szerkezeti felépítését ismerteti
- Adalék- és segédanyagok alkalmazását és hatásait magyarázza
- Érlelés, tárolás műveleteinek ellenőrzését ismerteti
- Tárolási paraméterek beállítását ismerteti
- Ágyas pálinka készítését ismerteti
- Gyümölcs ágy előállítását ismerteti
- Érlelési idő meghatározását ismerteti

Pálinkakezelés

- Érzékszervi vizsgálatokat, minősítés módjait ismerteti
- Alkoholtartalom meghatározás módjait összehasonlítja
- Gyümölcspálinkák összetevőit, jellemzőit ismerteti
- Pálinkahibák típusait felsorolja, összehasonlítja
- Pálinkahibák eredetének okait magyarázza
- Pálinkahibák meghatározását ismerteti, meghatározza kezelésük módjait, ismerteti a kezelési anyagok jellemzőit
- Szűrés, derítés módszereit ismerteti
- Hidegsokkolás műveletét ismerteti és indokolja

Csomagolóanyag előkészítés

- Csomagolóanyagok fajtáit, jellemzőit felsorolja
- Csomagolóanyagok előkészítésének módjait ismerteti
- Palacktisztaság ellenőrzés szempontjait ismerteti
- Gyűjtő csomagoló egység előkészítését ismerteti

Palackozás

- Palackozó, töltő, záró gépsor műszaki jellemzőit, karbantartásának műveleteit felsorolja
- Használt segédanyagokat felsorolja
- Palackozott italféleségek szortimentjeit ismerteti
- Palackozás műveletének ellenőrzési módjait ismerteti
- Jelölésre vonatkozó szabályokat értelmezi

Jövedéki ügyintézés

- Jövedéki törvény előírásait ismerteti
- Dokumentációkat összeállít, elszámolást készít
- Mintavétel szabályait ismerteti
- Pálinka vizsgálati módszereket ismerteti
- Zárjegy feladatát meghatározza

Marketing

- Pálinka versenyek és tréningek jelentőségét érti és indokolja
- Pálinka bírálat folyamatát, feltételeit ismerteti

- Kiállítások jelentőségét érti és indokolja
- Külső arculattervezés folyamatát ismerteti
- Marketing, piackutatás elemeit jellemzi
- Termékfejlesztés lehetőségeit felismeri

Melléktermék és hulladékkezelés

- Hulladék kezelés szabályait értelmezi
- Szelektív hulladékgyűjtés folyamatát ismerteti
- Veszélyes hulladék kezelését ismerteti
- Szennyvízkezelés folyamatát ismerteti
- Melléktermékek jellemzőit ismerteti, hasznosítási lehetőségeket felismeri
- Környezetvédelmi előírásokat értelmezi
- CO₂ kezelését, hasznosítását ismerteti
- Lúgos víz kezelését ismerteti

Műszaki feladatok

- Tisztító és fertőtlenítőszeres jellemzőit ismerteti, hatásmechanizmusukat magyarázza
- Takarító és tisztító eszközök jellemzőit ismerteti
- Szállítóberendezések jellemzőit, kiválasztás szempontjait ismerteti
- Gyümölcsmosó, magozó, szártépő, aprító berendezések kialakítását ismerteti
- Erjesztő tartályok kialakítását ismerteti
- Lepárló üstök fajtáit, kialakításukat ismerteti
- Szeszűtők fajtáit, kialakításukat ismerteti
- Szőlősy-féle szűrő kialakítását ismerteti
- Epruvetta felépítését ismerteti
- Szeszmérőgép feladatát, kialakítását ismerteti
- Tartályok kialakítását ismerteti
- Rektifikáló oszlop kialakítását ismerteti
- Gépek, berendezések biztonságos üzemeltetésének feltételeit magyarázza
- Víz jellemzőit ismerteti, vízzel szembeni követelményeket indokolja
- Vízkezelés módjait ismerteti
- Hitelesítés, kalibrálás folyamatát ismerteti

Élelmiszer és üzembiztonsági feladatok

- Minőségbiztosítási rendszereket felsorolja
- Minőség-ellenőrzés, minőségbiztosítás, minőségsszabályozás, minőségirányítás elveit magyarázza
- Élelmiszertörvény, Élelmiszerkönyv előírásait magyarázza
- GHP, GMP, GLP előírásait ismerteti
- Hatóságok feladatait ismerteti, szerepüket indokolja
- Élelmiszerbiztonsági vizsgálatokat ismerteti
- Üzembiztonsági felülvizsgálatokat ismerteti
- Rágcsáló és rovarirtás jelentőségét, szükségességét magyarázza, ellenőrzési módjait ismerteti

- Dokumentálás folyamatát, dokumentumok kezelésére vonatkozó előírásokat ismerteti

4.2.2. Pedagógiai követelmények

- Ismerteti a gyakorlati oktatás folyamatát, didaktikai feladatait
- Példán keresztül szemlélteti a pedagógiai alapelvek alkalmazását a gyakorlati oktatás folyamatában
- Értelmezi a tanulókkal folyó kommunikáció pszichológiai alapjait
- Ismerteti a tanuló megismerésének módszereit
- Leírja a személyiség kialakulásának folyamatát, jellemzi a személyiség típusokat
- Ismerteti a motivációs elméleteket, példán keresztül szemlélteti a motiválás lehetőségeit, eszközeit a gyakorlati oktatás során
- Kifejti a nevelés célját, feladatait, módszereit
- Ismerteti a differenciált oktatási módszereket
- Felsorolja a konfliktuskezelés módjait és jellemzi módszereit
- Ismerteti a tanulói munka ellenőrzésének és értékelésének módjait, meghatározza a szempontjait
- Meghatározza a gyakorlati oktatás szervezésének szempontjait, és jellemzi annak módszereit
- Ismerteti a gyakorlati oktatók feladatait, tevékenységeit, indokolja az oktatóktól elvárt kompetenciákat
- ismerteti az oktatást szabályozó jogszabályokat és dokumentumokat
- Ismerteti a tanulószervezéssel kapcsolatos szabályozást, magyarázza a gyakorlati képző, a tanuló és az elméleti képzést biztosító szakképző iskola feladatait, jogait és kötelezettségeit
- felsorolja a gyakorlati képzőhelyen alkalmazandó tanügyi dokumentumokat és indokolja, magyarázza vezetésüket (jelenléti és foglalkozási napló, foglalkozásvázlat, információhordozók)

4.2.3. Vállalkozási követelmények

- Tájékozott a vállalkozással kapcsolatos jogi és gazdasági alapfogalmakban
- Ismerteti a gazdasági társaságokat és azok jellemzőit
- Ismerteti a vállalkozás indításával és működtetésével kapcsolatos feltételeket és feladatokat
- Bemutatja az üzleti terv felépítését és részeit
- Ismerteti a legfontosabb szerződés fajtákat és jellemzőit
- Jellemzi és összehasonlítja a pénzügyi és tevékenységi bizonylatokat
- Definiálja a költség fogalmát, elvégzi a költségek csoportosítását, meghatározza a költséghatékony működés feltételeit
- Csoportosítja az adókat főbb jellemzőik szerint
- Felismeri a marketing, piackutatás és a reklám jelentőségét és ismerteti a módszereit
- Ismerteti a munkaszervezés, logisztika, munkafolyamatok ellenőrzésének folyamatát
- Felismeri az informatika és a kommunikációs módszerek szerepét és alkalmazási lehetőségeit, ismerteti az üzleti kommunikáció folyamatát
- Ismerteti a vállalkozás átszervezésének, megszüntetésének lehetőségeit, módjait

- Ismerteti a munkaszerződés kötelező tartalmi elemeit
- Értelmezi a munkaviszony megszüntetésének lehetőségeit és módjait
- Ismerteti a tanulók foglalkoztatására vonatkozó szabályozást, tanulósz szerződés, együttműködési megállapodás munkajogi vonatkozásait
- Felismeri az áru-, a vagyon- és az egészségvédelem fontosságát, összehasonlítja az általános, szolgáltatási, munkáltatói és tanulói felelősségbiztosítás jellemzőit

4.3. Személyes kompetenciák

- Önállóság
- Döntésképeség
- Felelősségtudat
- Szervezőkészség
- Megbízhatóság
- Pontosság
- Elkötelezettség
- Önfegyelem
- Látás
- Szaglás
- Ízérvékelés
- Műszaki érvék

4.4. Társas kompetenciák

- Határozottság
- Kapcsolatteremtő készség
- Irányítási készség
- Kezdeményező készség

4.5. Módszer kompetenciák

- Figyelemösszpontosítás
- Módszeres munkavégzés
- Tervezési képeség
- Szervezési képeség
- Értékelési képeség
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Áttekintő képeség
- Rendszerező képeség
- Problémaelemzés, feltárás
- Információgyűjtés
- Logikus gondolkodás
- Kontroll (ellenőrző képeség)
- Körültekintés, elővigyázatosság
- Helyzetfelismerés
- Környezet tisztántartása

- Következtetési képesség
- Ellenőrző képesség
- Lényegfelismerés

5. Vizsgáztatási követelmények

5.1. A mestervizsga szervezeti rendje

A Gyümölcspálinka-gyártó mestervizsgát a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara által kinevezett Mestervizsga Bizottság előtt tehet, az érvényes Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat alapján.

A mestervizsga részei:

- 5.1.1. Írásbeli vizsgatevékenység
- 5.1.2. Gyakorlati vizsgatevékenység
- 5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

5.1.1. Szakmai írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgafeladat során a vizsgázóknak központilag kiadott feladatlapot kell megoldaniuk. A feladatlapon szereplő feladatok kérdések formájában felölelik a 4. fejezetben megadott követelményekhez tartozó ismeretek mindegyikét. Az írásbeli vizsgafeladat megoldásánál a jelölt csak a tételen megjelölt segédeszközöket használhatja.

Az írásbeli feladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki az írásbeli vizsgatevékenységen nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése **nem megfelelő**, de a vizsgát folytathatja.

5.1.2. Szakmai gyakorlati vizsgatevékenység

5.1.2.1. A gyakorlati vizsgatevékenység feladatai

A vizsgafeladat ismertetése:

Valamennyi jelölt minden gyakorlati vizsgafeladatból vizsgázik.

1. vizsgafeladat:

Adott alapanyagot vizsgál, minősít, cefrét készít, erjesztést vezet (szükséges anyagok, eszközök, gépek felhasználásával).

2. vizsgafeladat:

Lepárlást, finomítást végez. Felismeri a pálinkahibákat (szükséges anyagok, eszközök, gépek felhasználásával).

3. vizsgafeladat:

Pálinkakezelést, érlelést, pálinkavizsgálatot, pálinkabírálatot, tárolást, kiszerezést, jelölést végez. (derítés, hidegsokkolás, szűrés, palackozás stb.)

4. vizsga feladat:

Jövedéki elszámolást végez, pálinka termelési naplót vezet. Pálinkafőző berendezések jövedéki megfeleléségének ellenőrzését végzi. Szeszfokot meghatároz, beállít.

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a gyakorlati vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

a.) Pálinkakészítés: alapanyagok jellemzői, előkészítésük. Mikroorganizmusok jellemzői, csoportosításuk, élettevékenységük. Élesztő szerepe. Cefrekészítés, erjesztés. Lepárlás, finomítás, pálinkahibák, pálinkakezelés. Pálinka érlelése, kisserelése, jelölése.

b.) Gépkészítés: pálinka előállításánál leggyakrabban alkalmazott gépek, berendezések szerkezeti felépítése, működésének elve, kezelése.

Az alkalmazott gépek, berendezések kezelésével kapcsolatos higiéniai, munkavédelmi és biztonságtechnikai előírások.

c.) Jövedéki ismeretek: jövedéki törvény, dokumentáció, jelölések

A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szakmai szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

B) A vizsgafeladat megnevezése: Pedagógiai ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsga keretében alapvető pszichológiai, didaktikai, szakmódszertani, pedagógiai elméleti kérdésekből kell számot adni a jelöltnek.

A Pedagógiai ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

C) A vizsgafeladat megnevezése: Vállalkozási ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgabizottság előtt számot kell adni a vállalkozás tervezéséhez, beindításához, fenntartásához, vezetéséhez, fejlesztéséhez szükséges jogi, közgazdasági, piaci, adózási, üzleti partnerkapcsolati ismeretekből.

A Vállalkozási ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a szóbeli vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.2. A mestervizsga minősítése

A mestervizsga eredményét a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgafeladatok eredménye alapján **„Megfelelt”** vagy **„Nem felelt meg”** minősítéssel kell megállapítani.

Megfelelt az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenységének valamennyi feladatrészből „Megfelelt” eredményt ért el.

Nem felelt meg az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenység valamely feladatrészből a 60%-os teljesítményt nem érte el.

5.3. A mestervizsga részek alóli felmentés feltételei

Az egyes vizsgarészek alól felmentés, a vizsgázó kérelmére, a Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat 21. § rendelkezései alapján adható.

A mestervizsga alóli felmentés tárgyában a mestervizsga elnöke dönt a kérelemhez csatolt igazoló dokumentumok alapján.

6. A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma

- Vízkezelő berendezés
- Folyadékszállító berendezések
- Gyümölcs előkészítés gépei (gyümölcs válogató, mosó, magozó, aprítóberendezések)
- Erjesztő berendezés
- Lepárló, finomító berendezés
- Szűrőberendezések
- Érlelő berendezések
- Pálinka kiszerelés gépei
- Kéziszerszámok, szerelő szerszámok
- Mérőeszközök (hőmérő, pH mérő, refraktométer, fokolók, Malligand készülék, szesz mérőgép)
- Gyorsteszték (pálinka vizsgálatához)
- Mikroszkóp
- Alapvető laboratóriumi eszközök
- Számítógép nyomtatóval, projektorral
- Szoftverek
- Jogszabálygyűjtemény
- Egyéni védőeszközök, védőfelszerelések
- Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés eszközei
- Környezetvédelmi eszközök, berendezések

II. HALÁSZMESTER MESTERVIZSGA SZINT SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYE

1. A mesterképzés és vizsgáztatás célja

A gazdasági körülményekhez alkalmazkodó, szakmáját jól ismerő halász szakember szakmai munkája színvonalas gyakorlása érdekében olyan elméleti és gyakorlati ismereteket szerez, amelyek alapján mesterként saját szakterületén önálló vállalkozást indíthat és működtethet. A szakmai tevékenység magasabb szintű gyakorlása alapján vállalkozását meg tudja tervezni, szervezni, és azt folyamatosan, eredményesen működtetni, fejleszteni.

A képzés és a vizsgáztatás célja olyan alapvető pedagógiai, kommunikációs, pszichológiai ismeretek, kompetenciák elsajátítása, amelyek segítségével a mester fel tudja vállalni a halász tanulók gyakorlati képzését, üzletfeleivel, beosztottjaival megfelelően tud kapcsolatot teremteni. Munkáját a munkabiztonsági, baleset-, tűz-, és környezetvédelmi követelményeknek megfelelően szervezi.

Munkakultúrájával, szakmai tudásával, emberi magatartásával eleget tud tenni a társadalom és a szakma magasabb szintű elvárásainak.

2. A mestervizsgára való jelentkezés feltételei

2.1. A mestervizsgához szükséges alap-szakképesítések adatai

A szakma (képesítés) megnevezése	Azonosító száma
Halász	22 2 6311 06 20 01 31 6272 01
Halász, haltenyésztő	31 624 01 34 624 01
Halász szaktechnikus	22 5 3124 16 63 03 53 6272 01

A felsorolt szakképesítéseken kívül más szakirányú szakmai végzettség esetén a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Szakképzési Területe dönt a szakképesítés elfogadásáról.

2.2. A mestervizsga előfeltételeként meghatározott szakmai gyakorlati idő

- szakirányú szakmunkás bizonyítvány esetén min. 5 év
- középfokú szakirányú végzettség esetén min. 3 év
- felsőfokú szakirányú végzettség esetén min. 3 év

A vizsgára jelentkezéshez a 2.1. és a 2.2. pont szerinti feltételek együttes megléte szükséges. Az előírt szakmai gyakorlatot a mestervizsgát szervező Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Megyei Igazgatósága a bemutatott, jelentkezéshez csatolt dokumentumok alapján fogadja el.

3. A mester munkaterülete, a szakmához kapcsolódó tevékenységi körök

A halászmester a tógazdasági haltenyésztés, valamint a természetesvízi halgazdálkodás valamennyi területén önállóan *(korszerű eszközök, anyagok, gépek, berendezések használatával)* tervezi, szervezi, irányítja és elvégzi a vállalt, vagy rábízott feladatokat, illetve tevékenységeket.

Tevékenységet a munka- és környezetvédelmi szabályok betartásával és a hatósági előírások érvényesítése mellett végzi.

3.1. A mester munkaterületének leírása

A halászmester szakmai elméleti és gyakorlati tudása alapján, valamint az ügyviteli, jogi és pénzügyi ismeretek birtokában alkalmas vállalkozás létesítésére, működtetésére.

Feladatköréhez tartozik a dolgozók és halász tanulók munkájának emberi és szakmai vezetése, irányítása.

3.2. A mester tevékenységi köre

- Különböző típusú tavak üzemeltetése, karbantartás és kezelés
- A jövedelmezőség és a környezetvédelem figyelembevételével halastó termőképesség fokozás
- Takarmányozástervezés, haltakarmányozás
- Törzsállomány nevelés és halszaporítás
- Tenyészanyag, takarmány és egyéb anyag vásárlás és készletezés
- A víztípus és halállomány függvényében természetes víz hasznosítás
- A haltelepítés előkészítés és szervezés
- Halászat szervezés és irányítás, valamint haltárolás és elszállítás
- Esetenként halértékesítés szervezés
- Természetesvízi és tógazdasági eszköz, szerszám készítés, beállítás és felszerelés
- A munka-, és környezetvédelem általános, valamint a halászatra vonatkozó speciális szabályainak betartása
- Elektromos halászgép kezelés, használatirányítás

3.3. A szakma – mesterszintű – gyakorlása során előforduló legfontosabb feladatok (feladatcsoportok), amelyet a mesternek ismernie kell

3.3.1. Szakmai feladatok

- Halszaporítás
- Ivadéknevelés
- Növendékhal előállítás
- Áruhal előállítás
- Halászat előkészítés, feltételek megteremtése
- Szakszerű halászat, halászat szervezés és irányítás
- Különböző hozamfokozó eljárásokat alkalmazása
- Teleltetés
- Halmérlegelés
- Hal szállítás
- Intenzív haltermelés
- Értékmegőrzés
- Takarmányminősítés, tartósítás, kezelés, tárolás

- Takarmányozás, takarmányfelvétel ellenőrzés
- Adminisztrációs feladatok
- Laboratóriumi (egyszerűbb víz- és egyéb) vizsgálatok
- Természetesvízi halászat szervezés és irányítás
- Műszaki létesítmények karbantartás, javítás, működtetés
- Egyszerű halászeszköz készítés, eszköz, és szerszám tisztántartás, javítás
- Szükség esetén az állatorvos vagy a képesített víziállat-egészségőr értesítése, és segédkezés a halállomány kezelésében
- Termelés tervezés, a termelési mutatók kiszámítása
- A haltermelés alapidokumentumainak vezetése
- Elektromos halásgép kezelés

3.3.2. Pedagógiai feladatok

- munkaszervezés, munkatársak irányítása, ellenőrzése
- a szakmai fogások, technológiai, technikai megoldások gyakorlati oktatása
- a tanulók felkészítése a szakmai vizsgára

A gyakorlati oktatást is végző mester szakmai munkájában a tanulók életkori sajátosságainak megfelelő, a képzési célok elérését elősegítő módszereket és eszközöket alkalmaz, az elért eredményeket pedig reálisan értékeli, amelyek az adott szakmai területen a munkaerő-utánpótlás színvonalas képzéséhez nélkülözhetetlen.

3.3.3. Vállalkozási feladatok

- piackutatás, tervezés
- vállalkozás elindítása, működtetése
- pénzügyi tervezés, gazdálkodás
- anyagbeszerzés, készletezés és szolgáltatás
- marketing tevékenység

A mester tisztában van az alapvető jogi fogalmakkal és a jogrendszer felépítésével, a vállalkozások piaci környezetével, szakmájának gyakorlása során alkalmazza jogi, marketing, adózási, pénzügyi és számviteli ismereteit, érti a gazdaság működési elvét.

4. Szakmai követelmények és elvárások

A mester az elsajátított ismeretek birtokában képes elméleti ismereteit magas szinten alkalmazni, gyakorlati munkáját önállóan végezni, és képes a munkatársait irányítani. Szakmai tudása birtokában alkalmas a gazdálkodási és munkaszervezési feladatok ellátására, a következtetések levonására és a szükséges szervezési feladatok elvégzésére. Pedagógiai ismeretei révén fel tudja vállalni az általa oktatott tanulók és gyakornokok magas szintű szakmai képzését.

4.1. Szakmai gyakorlati követelmények

Halszaporítás

- Elvégzi az anyahalak őszi, téli felkészítését

- Elvégzi a tavaszi ivar szerinti szétválogatást
- Előkészíti a tavakat ívatásra
- Előkészíti a keltetőházi szaporítást
- Elvégzi a keltetőházi szaporítást
- Elvégzi a halkeltetést
- Elvégzi a lárvanevelés feladatait

Tavi elő- és ivadéknevelés

- Előkészíti az előnevelő tavat
- Elvégzi az előnevelés (tavi) feladatait
- Lehalássza és kihelyezi az előnevelt halakat
- Takarmányozza az ivadékokat
- Tótrágyázást végez
- Elvégzi a vízínövények gyérítését
- Ellenőrzi a vízminőséget, egyszerűbb vízvizsgálatokat végez
- Elvégzi a próbahalászatot
- Ellenőrzi a műtárgyakat és a vízállást
- Ritkító halászatot végez
- Vízeresztést (lecsapolást) végez
- Elvégzi az egynyaras hal lehalaszását

Tavi növedékhal termelés

- Tóelőkészítést végez
- Elvégzi az egynyaras hal kihelyezését
- Halat takarmányoz
- Elvégzi a tótrágyázást
- Elvégzi a vízínövények gyérítését
- Ellenőrzi a vízminőséget, egyszerűbb vízvizsgálatokat végez
- Elvégzi a próbahalászatot
- Ellenőrzi a műtárgyakat és a vízállást
- Ritkító halászatot végez
- Vízeresztést végez
- Elvégzi a növedékhalak lehalaszását

Tavi áruhal termelés

- Tóelőkészítést végez
- Elvégzi a növedékhalak kihelyezését
- Halat takarmányoz
- Elvégzi a tótrágyázást
- Elvégzi a vízínövények gyérítését
- Ellenőrzi a vízminőséget, egyszerűbb vízvizsgálatokat végez

- Elvégzi a próbahalászatot
- Ellenőrzi a műtárgyakat és a vízállást
- Ritkító halászatot végez
- Vízeresztést végez
- Elvégzi az áruhalak lehalaszását

Teleltetés

- Előkészíti a teleltető tavat
- Telelteti a halat
- Kontrollálja a halak kondícióját és egészségi állapotát
- Halkezelési feladatokat végez
- Biztosítja a megfelelő oxigén-ellátást
- Vízeresztést végez
- Elvégzi a telelők lehalaszásával kapcsolatos feladatokat

Halszállítás

- Előkészíti és felszereli a szállítóberendezéseket
- Feltölti a halszállítókat
- Elvégzi a hal mérlegelését
- Elvégzi a halrakodást
- Oxigént biztosít
- Elvégzi a halszállítást

Intenzív haltermelés

- Elvégzi a lárvanevelést
- Elvégzi az ivadéknevelést
- Elvégzi az előnevelést
- Elvégzi az áruhal termelés feladatait
- Biztosítja a rendszer fertőtlenítését
- Elvégzi a vízminőség-, és halellenőrzés feladatait

Adminisztráció

- Megtartja és adminisztrálja a munka- és tűzvédelmi oktatást
- Vezeti az anyahalak nyilvántartását
- Vezeti a szaporítási naplót
- Vezeti az előnevelési naplót
- Vezeti a tótörzskönyvet
- Vezeti a mázsakönyvet
- Szállítójegyet állít ki
- Vezeti az elhullási naplót
- Vezeti a takarmány-kimutatást

- Nyilvántartja a hal kiadást és bevételt
- Elvégzi a tervezési, kiértékelési feladatokat

Laboratóriumi (egyszerűbb víz- és egyéb vizsgálati) feladatok

- Elvégzi a szaporításhoz kapcsolódó laboratóriumi feladatokat
- Elvégzi a hidrobiológiai laboratóriumi feladatokat
- Elvégzi a halegészségügyi laboratóriumi feladatokat

Természetesvízi halgazdálkodás

- Elvégzi az ívatási feladatokat
- Elvégzi a haltelepítési feladatokat
- Elvégzi a halállomány védelmét érintő feladatokat
- Elvégzi a halfogási feladatokat
- Kezeli és tárolja a kifogott halat
- Vezeti a vízi járműveket

Elektromos halászgép kezelés

- Elektromos halászgépet üzemeltet

4.2. Elméleti követelmények

4.2.1. Szakmai elméleti követelmények

- Felsorolja és ismerteti a földművek típusait, feladatukat
- Felsorolja és ismerteti a műtárgyak típusait, feladatukat
- Felsorolja és ismerteti az egyéb létesítmények típusait, feladatukat
- Csoportosítja a halastavakat építésük, feltöltésük és egyéb szempontok szerint
- Felsorolja és ismerteti a teljes üzemű tógazdaság tótípusait
- Felsorolja és jellemzi a természetes vizek típusait
- Minősíti a táplálóvizet
- Bemutatja a feltöltési technológiák alkalmazását
- Ismerteti az alaptrágyázás elvégzésének folyamatát és lehetőségeit
- Bemutatja a tenyésztési módszerek alkalmazását
- Ismerteti a nemesítési módszereket és alkalmazásukat
- Jellemzi a ponty tájfajtaikat
- Ismerteti a csoportos és egyedi jelölések lehetőségeit
- Ismeri a törzsállomány-nevelés (tartás) tavait
- Bemutatja a törzsállomány nyári tartását
- Bemutatja a törzsállomány téli tartását
- Meghatározza a szaporodás fogalmát és általános jellemzőit
- Ismeri az ivarszervek és ivarsejtek biológiáját
- Ismeri a csíra és az embrió fejlődését

- Jellemzi a nem táplálkozó és táplálkozó lárvastádiumot
- Ismerteti a szaporodás ökológiai feltételeit
- Bemutatja és jellemzi a halszaporítás módszereit (természetes, indukált)
- Felsorolja a szaporításra alkalmas tőféleségeket
- Bemutatja a keltetőház berendezéseit, üzemeltetését
- Ismerteti a ponty szaporítását
- Ismerteti a növényevő halak szaporítását
- Ismerteti a compó szaporítását
- Ismerteti a ragadozó halak (csuka, süllő, harcsa) szaporítását
- Bemutatja az előnevelés tavainak előkészítését
- Megfogalmazza az előnevelés célját és jelentőségét
- Ismerteti az előnevelés általános szabályait
- Ismerteti a planktonállomány szabályozását
- Bemutatja a lárvák kihelyezését és az előnevelés technológiai folyamatát
- Bemutatja az előnevelt ivadék lehalászását
- Kiszámítja a hozamokat
- Ismeri a tenyésztett fajok táplálkozásbiológiáját
- Ismeri a népesítési irányszámokat és számításukat
- Megfogalmazza a természetes vizek népesítésének (halasításának) célját
- Ismeri a halállomány felmérésének lehetőségeit
- Bemutatja a fajok korosztályának és mennyiségének megállapítási lehetőségeit
- Bemutatja a kihelyezés gyakorlatát
- Ismerteti a kihelyezésre vonatkozó jogszabályokat
- Felsorolja a halak természetes táplálékait
- Felsorolja és jellemzi a halak takarmányait
- Jellemzi a haltáplálékok kémiai felépítését
- Jellemzi a táplálékok energiatartalmát
- Meghatározza a halak energiaigényét
- Meghatározza a haltakarmányozás fontosabb mutatószámait
- Bemutatja a takarmányok tárolásának lehetőségeit
- Ismeri a takarmányok előkészítésének módjait
- Felsorolja és jellemzi a takarmányozási módokat
- Bemutatja a szoktató etetést
- Bemutatja a gyógytápok etetését
- Ismerteti a takarmányfelvétel ellenőrzésének lehetőségeit
- Meghatározza a próbahalászat célját és feladatát, végrehajtását
- Kiértékeli a próbahalászatot
- Meghatározza a hozamfokozás célját, feladatát
- Jellemzi a vizek anyagforgalmát
- Jellemzi a vizek energia-forgalmát

- Bemutatja a haltáplálék szervezeteket
- Ismeri a káros növényzet irtásának lehetőségeit
- Ismerteti a halastavak trágyázásának lehetőségeit
- Jellemzi a tófenék kezelését
- Bemutatja a halegészségügyi feladatokat, a kártevők riasztását
- Bemutatja és jellemzi a hálókészítés, felszerelés és javítás alapanyagait
- Ismerteti a különböző típusú halászó eszközök elkészítését, beállítását és használatát
- Ismerteti a halász szerszámok javításának szükségességét és módjait
- Jellemzi a vízszennyezést, és az eljárásokat vízszennyezés esetén
- Ismerteti a halállomány védelmének lehetőségeit
- Leírja a halászat megszervezésének munkafolyamatát
- Bemutatja a különböző fogási technikákat (halászati módokat)
- Ismerteti a természetes vizekhez, hasznosításukhoz kapcsolódó jogszabályokat
- Bemutatja a vízmennyiség és -minőség ellenőrzését
- Ismeri a halegészségügyi szemlét
- Bemutatja a természetes táplálékkészlet ellenőrzését
- Ismerteti a műszaki berendezések állapotának ellenőrzését, szükség esetén javításának lehetőségeit
- Bemutatja az értékmegőrző ellenőrzéseket
- Bemutatja a környezetvédelmi jellegű ellenőrzéseket
- Bemutatja a munkavédelmi jellegű ellenőrzéseket
- Felsorolja és jellemzi a halveszállítás kézi és gépi eszközeit
- Ismeri az eszközök és járművek előkészítését a szállításhoz
- Felsorolja a halveszállítást befolyásoló tényezőket
- Ismeri a szakszerű rakodás és halkezelés módjait
- Bemutatja a szállítások és egészségügyi kezelések (fürdetések) kombinálását
- Jellemzi a teleltetésre (tárolásra) alkalmas területeket
- Bemutatja a telelők és tározótavak előkészítését
- Ismerteti a teleltetést (tartástechnológia)
- Ismeri az elektromos áram hatását az élő szervezetekre
- Ismeri az elektromos halveszgép használatának feltételeit
- Ismeri a halászati - horgászati jogszabályokat
- Ismeri a munkavédelmi szabályokat
- Ismeri a környezetvédelmi előírásokat
- Ismeri a tűzvédelmi szabályokat
- Ismeri a hatósági előírásokat
- Bemutatja a gépi berendezéseket, üzembe helyezésüket és üzemeltetésüket
- Ismeri a meghibásodás esetén az intézkedés menetét
- Ismeri a gépkönyvekben leírtakat és azok alkalmazását
- Ismeri az alapbizonylatok kitöltését

- Ismeri a naplók vezetését
- Meghatározza a könyvviteli alapfogalmakat (bizonylatolás, leltár és egyéb alapfogalmak)

4.2.2. Pedagógiai követelmények

- Ismerteti a gyakorlati oktatás folyamatát, didaktikai feladatait
- Példán keresztül szemlélteti a pedagógiai alapelvek alkalmazását a gyakorlati oktatás folyamatában
- Értelmezi a tanulókkal folyó kommunikáció pszichológiai alapjait
- Ismerteti a tanuló megismerésének módszereit
- Leírja a személyiség kialakulásának folyamatát, jellemzi a személyiség típusokat
- Ismerteti a motivációs elméleteket, példán keresztül szemlélteti a motiválás lehetőségeit, eszközeit a gyakorlati oktatás során
- Kifejti a nevelés célját, feladatait, módszereit
- Ismerteti a differenciált oktatási módszereket
- Felsorolja a konfliktuskezelés módjait és jellemzi módszereit
- Ismerteti a tanulói munka ellenőrzésének és értékelésének módjait, meghatározza a szempontjait
- Meghatározza a gyakorlati oktatás szervezésének szempontjait, és jellemzi annak módszereit
- Ismerteti a gyakorlati oktatók feladatait, tevékenységeit, indokolja az oktatóktól elvárt kompetenciákat
- Ismerteti az oktatást szabályozó jogszabályokat és dokumentumokat
- Ismerteti a tanulószervezővel kapcsolatos szabályozást, magyarázza a gyakorlati képző, a tanuló és az elméleti képzést biztosító szakképző iskola feladatait, jogait és kötelezettségeit
- Felsorolja a gyakorlati képzőhelyen alkalmazandó tanügyi dokumentumokat és indokolja, magyarázza vezetésüket (jelenléti és foglalkozási napló, foglalkozásvázlat, információhordozók)

4.2.3. Vállalkozási követelmények

- Tájékozott a vállalkozással kapcsolatos jogi és gazdasági alapfogalmakban
- Ismerteti a gazdasági társaságokat és azok jellemzőit
- Ismerteti a vállalkozás indításával és működtetésével kapcsolatos feltételeket és feladatokat
- Bemutatja az üzleti terv felépítését és részeit
- Ismerteti a legfontosabb szerződés fajtákat és jellemzőit
- Jellemzi és összehasonlítja a pénzügyi és tevékenységi bizonylatokat
- Definiálja a költség fogalmát, elvégzi a költségek csoportosítását, meghatározza a költséghatékony működés feltételeit
- Csoportosítja az adókat főbb jellemzőik szerint
- Felismeri a marketing, piackutatás és a reklám jelentőségét és ismerteti a módszereit
- Ismerteti a munkaszervezés, logisztika, munkafolyamatok ellenőrzésének folyamatát

- Felismeri az informatika és a kommunikációs módszerek szerepét és alkalmazási lehetőségeit, ismerteti az üzleti kommunikáció folyamatát
- Ismerteti a vállalkozás átszervezésének, megszüntetésének lehetőségeit, módjait
- Ismerteti a munkaszerződés kötelező tartalmi elemeit
- Értelmezi a munkaviszony megszüntetésének lehetőségeit és módjait
- Ismerteti a tanulók foglalkoztatására vonatkozó szabályozást, tanuló szerződés, együttműködési megállapodás munkajogi vonatkozásait
- Felismeri az áru-, a vagyon- és az egészségvédelem fontosságát, összehasonlítja az általános, szolgáltatási, munkáltatói és tanulói felelősségbiztosítás jellemzőit

4.3. Személyes kompetenciák

- Döntésképeség
- Önállóság
- Megbízhatóság
- Precizitás
- Egyensúlyérzék
- Előrelátás
- Logikus gondolkodás
- Felelősségtudat
- Határozottság
- Irányítókészség
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Szervezőkészség
- Térbeli tájékozódás
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Erős fizikum
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Ismeretek helyénvaló alkalmazása

4.4. Társas kompetenciák

- Szervezőkészség
- Határozottság
- Lényegfelismerés
- Irányítási készség
- Kapcsolatteremtő készség
- Csapatmunkában való részvétel
- Kifejezőkészség
- Ismeretátadás

4.5. Módszerkompetenciák

- Módszeres munkavégzés
- Munkaszervező képesség

- Következtetési képesség
- Tervezési képesség
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Figyelemösszpontosítás
- Eredményorientáltság
- Rendszerező képesség
- Helyzetfelismerés

5. Vizsgáztatási követelmények

5.1. A mestervizsga szervezeti rendje

Halászmester mestervizsgát a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara által kinevezett Mestervizsga Bizottság előtt tehet magyar nyelven, az érvényes Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat alapján.

A mestervizsga részei:

- 5.1.1. Írásbeli vizsgatevékenység
- 5.1.2. Gyakorlati vizsgatevékenység
- 5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

5.1.1. Szakmai írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgafeladat során a vizsgázóknak központilag kiadott feladatlapot kell megoldaniuk. A feladatlapon szereplő feladatok kérdések formájában felelelnek a 4. fejezetben megadott követelményekhez tartozó ismeretek mindegyikét. Az írásbeli vizsgafeladat megoldásánál a jelölt csak a tételen megjelölt segédeszközöket használhatja.

Az írásbeli feladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki az írásbeli vizsgatevékenységen nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése **nem megfelelő**, de a vizsgát folytathatja.

5.1.2. Szakmai gyakorlati vizsgatevékenység

5.1.2.1. A gyakorlati vizsgatevékenység feladatai

A vizsgafeladat ismertetése:

Valamennyi jelölt minden gyakorlati vizsgafeladatból vizsgázik.

1. vizsgafeladat:

Minden jelölt számot ad a hálók készítésével, beállításával, felszerelésével és javításával kapcsolatos készségről.

2. vizsgafeladat:

A jelöltek egyénileg gyakorlati vizsgafeladatokat húznak és a kihúzott tételen szereplő gyakorlati feladatot elvégzik.

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a gyakorlati vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szakmai szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

B) A vizsgafeladat megnevezése: Pedagógiai ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsga keretében alapvető pszichológiai, didaktikai, szakmódszertani, pedagógiai elméleti kérdésekből kell számot adni a jelöltnek.

A Pedagógiai ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

C) A vizsgafeladat megnevezése: Vállalkozási ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgabizottság előtt számot kell adni a vállalkozás tervezéséhez, beindításához, fenntartásához, vezetéséhez, fejlesztéséhez szükséges jogi, közgazdasági, piaci, adózási, üzleti partnerkapcsolati ismeretekből.

A Vállalkozási ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a szóbeli vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.2. A mestervizsga minősítése

A mestervizsga eredményét a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgafeladatok eredménye alapján **„Megfelelt”** vagy **„Nem felelt meg”** minősítéssel kell megállapítani.

Megfelelt az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenységének valamennyi feladatrészéből „Megfelelt” eredményt ért el.

Nem felelt meg az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenység valamely feladatrészből a 60%-os teljesítményt nem érte el.

5.3. A mestervizsga részek alóli felmentés feltételei

Az egyes vizsgarészek alól felmentés, a vizsgázó kérelmére, a Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat 21. § rendelkezései alapján adható.

A mestervizsga alóli felmentés tárgyában a mestervizsga elnöke dönt a kérelemhez csatolt igazoló dokumentumok alapján.

6. A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma

- Tőépités és karbantartás gépei
- Takarmányozás gépei
- Halastavi trágyázás gépei
- Vízszolgáltatás gépei
- Csónakmotorok
- Szállítás gépei
- Keltetőház, és gépi berendezései
- Vízínővény irtás gépei
- Vízvizsgáló műszer (pH, O₂, NH₃, stb.)
- Hálóféséségek, és készítéséhez szükséges eszközök
- Halászat kézi és gépi eszközei
- Talajművelés gépei
- Erőgépek
- Kéziszerszámok
- Számítógép
- Egyéni védőfelszerelés
- Munkabiztonsági berendezések
- Akkumulátoros elektromos halászgép
- Generátoros elektromos halászgép
- Horgászati eszközök

III. HENTES ÉS MÉSZÁROS MESTERVIZSGA SZINT SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYE

1. A mesterképzés és vizsgáztatás célja

A gazdasági körülményekhez alkalmazkodó, szakmáját jól ismerő hentes és mészáros szakember, szakmai munkája színvonalas gyakorlása érdekében olyan elméleti és gyakorlati ismereteket szerez, kompetenciákat sajátít el, amelyek alapján, a hentes és mészáros saját szakterületén önálló vállalkozást indíthat és működtethet. A szakmai tevékenység magasabb szintű gyakorlása alapján vállalkozását meg tudja tervezni, szervezni és azt folyamatosan, eredményesen működtetni, fejleszteni. A képzés és a vizsgáztatás célja olyan alapvető pedagógiai, kommunikációs, pszichológiai ismeretek, kompetenciák elsajátítása, amelyek segítségével a mester fel tudja vállalni a hentes és mészáros tanulók gyakorlati képzését, üzletfeleivel, beosztottjaival megfelelően tud kapcsolatot teremteni.

Munkakultúrájával, emberi magatartásával eleget tud tenni a szakmai elittel szemben támasztott követelményeknek, társadalmi elvárásoknak, és munkáját a munkabiztonsági, baleset-, tűz-, és környezetvédelmi követelményeknek megfelelően szervezi.

2. A mestervizsgára való jelentkezés feltételei

2.1.A mestervizsgához szükséges alap-szakképesítések adatai:

A szakma (képesítés) megnevezése	Azonosító száma
Húsfeldolgozó	1914-5
Húsipari szakmunkás	15 2 7211 04 6 4 06
Középfokú Húsipari (technikusi) képsítés	61-0103
Hús- és baromfiipari technikus	15 5 3113 16 6 4 07
Hentes és mészáros	15 2 7211 0464
Hentes és mészáros, készítménygyártó és eladó	kísérleti
Hús- és hentesáru eladó	41 2 5112 08 1 0 09
Húsipari termékgyártó	31 5212 07
Hentes- és mészáros	31 5212 06
Húsipari termékgyártó	31 541 01 1000 00 00
Húsipari termékgyártó	34 541 03
Húsipari üzemmérnök	
Húsipari mérnök	
Élelmiszeripari üzemmérnök	
Okleveles élelmiszeripari mérnök	

A felsorolt szakképesítéseken kívül más szakirányú szakmai végzettség esetén a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Szakképzési Területe dönt a szakképesítés elfogadásáról.

2.2.A mestervizsga előfeltételeként meghatározott szakmai gyakorlati idő

A szakmában eltöltött gyakorlati idő: összesen 5 év, az alábbi szakterületek valamelyikén:

- vágó
- csontozó
- feldolgozó
- hús- és hentesáru eladó

A vizsgára jelentkezéshez a 2.1. és a 2.2. pont szerinti feltételek együttes megléte szükséges. Az előírt szakmai gyakorlatot a mestervizsgát szervező Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Megyei Igazgatósága a bemutatott, jelentkezéshez csatolt dokumentumok alapján fogadja el.

3. A mester munkaterülete, a szakmához kapcsolódó tevékenységi körök

A szakmájának valamennyi területén önállóan, szakmailag magas színvonalon (korszerű eszközök, anyagok, gépek, berendezések használatával) tudja végezni a vállalt, vagy rábízott feladatokat, illetve tevékenységeket.

3.1. A mester szakmai munkaterületének leírása

A hentes és mészáros képesítéssel rendelkező mester szakmájának gyakorlása során önállóan - korszerű kézi és gépi eszközökkel, anyagokkal és berendezésekkel -, az alábbi munkatevékenységeket végzi:

A nagy vágóállatok, szarvasmarha, sertés, borjú, juh elsődleges és másodlagos feldolgozása, és ezen tevékenységből nyert hús és húskészítmények értékesítése.

3.2. A mester tevékenységi területe és feladatköre

- Vágóállat felvásárlás, átvétel, minősítés
- Vágóállat előkészítése vágásra
- Vágóállat elsődleges feldolgozás
- Állati test, féltest bontás, csontozás, húsosztályozás
- Hús és húskészítmény előállítás, tartósítás
- Hús és húskészítmény értékesítés, kereskedelmi forgalmazás
- Melléktermék feldolgozás
- Eszköz, gép, berendezés szakszerű használat, működtetés, karbantartás
- Hús és húskészítmény csomagolás, tárolás
- Minőségellenőrzés, minőségbiztosítás
- Üzemi és személyi higiénia
- Munka-, tűz- környezetvédelem és higiénia
- Fenti szakmai területen a húsipari szakmunkástanulók gyakorlati oktatása
- Fenti tevékenységek és feladatok területén dolgozó szakmunkások munkájának irányítása, koordinálása

3.3. A szakma – mesterszintű – gyakorlása során előforduló legfontosabb feladatok (feladatcsoportok), amelyet a mesternek ismernie kell

3.3.1.Szakmai feladatok:

- Vágóállat faj- és fajta felismerés
- Élőállat felvásárlás, minősítés, vágásra való előkészítés
- Szarvasmarha elsődleges feldolgozás
- Sertés elsődleges feldolgozás
- Juh, borjú elsődleges feldolgozás
- Állati test bontás, csontozás, kereskedelmi és ipari célra
- Kitermelési, gazdaságossági számítások
- Anyagnorma készítése
- Alap-, segéd- és járulékos anyag előkészítés
- Felvágott készítés
- Vörösáru gyártás
- Füstölt-főtt kolbászféle gyártás
- Hurkaféle, kenősáru, sajt készítés
- Étkezési szalonna készítés
- Pácolás, páclé készítés

- Pácolt-füstölt és füstölt-főtt termék gyártás
- Zsírgyártás
- Formában főtt áru gyártás
- Húsbolti kiszolgálás, kirakatrendezés, hidegtál készítés

3.3.2. Pedagógiai feladatok

- munkaszervezés, munkatársak irányítása, ellenőrzése
- a szakmai fogások, technológiai, technikai megoldások gyakorlati oktatása
- a tanulók felkészítése a szakmai vizsgára

A gyakorlati oktatást is végző mester szakmai munkájában a tanulók életkori sajátosságainak megfelelő, a képzési célok elérését elősegítő módszereket és eszközöket alkalmaz, az elért eredményeket reálisan értékeli, amely az adott szakmai területen a munkaerő-utánpótlás színvonalas képzéséhez nélkülözhetetlen.

3.3.3. Vállalkozási feladatok

- piackutatás, tervezés
- vállalkozás elindítása, működtetése
- pénzügyi tervezés, gazdálkodás
- anyagbeszerzés, készletezés és szolgáltatás
- marketing tevékenység

A mester tisztában van az alapvető jogi fogalmakkal és a jogrendszer felépítésével, a vállalkozások piaci környezetével, szakmájának gyakorlása során alkalmazza jogi, marketing, adózási, pénzügyi és számviteli ismereteit, érti a gazdaság működési elvét.

4. Szakmai követelmények és elvárások

A mester az elsajátított ismeretek birtokában képes elméleti ismereteit magas szinten alkalmazni, gyakorlati munkáját önállóan végezni és képes a munkatársait irányítani. Szakmai tudása birtokában alkalmas a gazdálkodási és munkaszervezési feladatok ellátására, következtetések levonására és a szükséges szervezési feladatok elvégzésére. Pedagógiai ismeretei révén fel tudja vállalni az általa oktatott tanulóknak és gyakornokok magas szintű szakmai képzését.

4.1. Szakmai gyakorlati követelmények

- Az előírt feladatokkal kapcsolatos speciális balesetvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi előírásokat betartja, betartatja.
- Alkalmazza a fő- és melléktermékek minőségi előírásait.
- Végre tudja hajtani húsipari üzemek, húsüzlet létesítését, önálló vállalkozás indítását.
- El tudja végezni az elsődleges és másodlagos feldolgozást.
- Alkalmazza a feldolgozáshoz szükséges anyagokat, eszközöket.
- Húsipari gépeket, berendezéseket üzemeltet.
- Jellemzni tudja a feldolgozás során a termékben végbemenő fizikai, kémiai, mikrobiológiai változásokat, azok hatását a termék minőségére.
- Végre tudja hajtani a termékek szakszerű tárolását és csomagolását.
- Munkáját gazdaságosan és hatékonyan hajtja végre.

- Alkalmazza a húsipari gyártási vonalakat, gyártási technológiákat.
- Végrehajtja a húsok és húskészítmények szakszerű forgalmazását.
- Alkalmazza a minőségbiztosítási, minőségirányítási irányelveket.
- Szakszerűen elvégzi a vágóállatok átvételét, minősítését, feldolgozási célnak megfelelő kiválasztását.
- Elvégzi a vágóállatok vágásra való előkészítését.
- Végrehajtja az elsődleges feldolgozás műveleteit:
 - kábítás,
 - szúrás-elvértetetés,
 - szőr eltávolítás,
 - bőrfejtés,
 - testek bontása,
 - hasítás, negyedelés,
 - féltestek külső-belső letisztítása,
 - szalonna gazdaságos darabolása,
 - tökehús előállítása, minősítése.
- Elvégzi a feldolgozás termékeinek számbavételét, nyilvántartását.
- Alkalmazza a kitermelési, kihozatali, veszteség számításokat, a költség-, önköltség számítást, árkalkulációt.
- El tudja végezni a belső szervek kezelését, bélgarnitúrák feldolgozását.
- Alkalmazza a zsírgyártás műveleteinek elvégzési módját.
- Elvégzi a féltestek szakszerű hűtését, tárolását.
- El tudja végezni a húsfajták hússzéki és ipari bontását, darabolását, húsrészek csontozását, vágását, osztályozását.
- Alkalmazza a húskészítmények gyártásának műveleteit:
 - anyagnormák összeállítása
 - szükséges anyagok előkészítése, kimérése,
 - aprítás, keverés,
 - húspép-készítés,
 - töltőmassza készítése,
 - töltés, botraszedés,
 - hőkezelés /füstölés, főzés/,
 - páclékészítés, pácolás,
 - pácolt húsok, szalonnafélék formázása, füstölése, főzése
 - hűtés, raktározás.
- Alkalmazza a húskészítmények minősítését.
- Alkalmazza a húsok és húskészítmények csomagolását, értékesítését, forgalmazás módjait.
- Alkalmazza a tisztító- és fertőtlenítőszereket.

4.2. Szakmai elméleti követelmények

4.2.1. Szakmai elméleti követelmények

- Ismeri az Élelmiszer törvény és Élelmiszerkönyvi előírásait.
- Ismeri a húsipari üzemek és húsüzletek létesítési feltételeinek, környezetvédelmi szabályait.
- Ismerteti a biztonságos munkavégzés személyi és tárgyi feltételeit.
- Ismeri a munkahelyi ártalmakat és megelőzési, elhárítási módjait.
- Ismerteti a húsiparban és húsüzletekben alkalmazott eszközök, gépek, berendezések jellemzőit, szerkezeti felépítésüket, működési elvüket.
- Csoportosítja a vágóállatfajok, szarvasmarha-, sertés- és juh fajtákat hasznosítás szerint, bemutatja a csoportokra jellemző külső és belső tulajdonságokat.
- Jellemzi az állati szervezet felépítését (szövetek, szervek, szervrendszerek).
- Jellemzi az állati testek csontvázát, csontok elnevezéseit, elhelyezkedéseit, ízesüléseit.
- Ismeri a húsfajták, marhahúsfélék, sertéshúsfélék, borjú- és juh húsfélék elnevezéseit.
- Ismeri a húsfélék csoportosítását konyhatechnikai felhasználhatóság szempontjából.
- Bemutatja a vágóállatok átvételi és minősítési rendszereit.
- Ismerteti a vágásra való előkészítés elvi alapjait.
- Kidolgozza a nem ehető melléktermékek gyűjtési, feldolgozási, értékesítési lehetőségeit, hulladékkezelés módjait.
- Ismeri a vágással kapcsolatos állatorvosi ellenőrzés módját, húsok egészségügyi minősítését.
- Ismerteti a féltestek bontási, csontozási, húsosztályozási módszereit.
- Ismeri a húsfeldolgozás alap-, segéd- és járulékos anyagainak jellemzőit.
- Ismerteti a húskészítmények gyártási műveleteit, technológiáit.
- Definiálja a késztermék minősítésének módjait.
- Ismeri a csomagoló anyagok jellemzőit, csomagolási módokat.
- Ismerteti a hús és húskészítmények tárolási előírásait.
- Összehasonlítja a húsipari tartósító eljárásokat.
- Ismeri a tisztító- és fertőtlenítőszer jellemzőit.
- Ismeri az önálló vállalkozás létesítésének higiéniai és műszaki feltételeit.
- Ismerteti a minőség szabályozás, minőségirányítási rendszereket.
- Elemzi a vágóállat fajtákra jellemző tulajdonságokat és a minőség közötti összefüggéseket.
- Ismerteti az élőállat minősítésének módjait, minőséget befolyásoló tényezőket, EUROP minősítést.
- Összeveti a kábítási módok, élettani hatásait, a kábítási hibák minőségre gyakorolt hatását, kifejti a kábítás és szúrás között eltelt idő jelentőségét.
- Elemzi a forrázási idő és forrázási hőmérséklet összefüggéseit, a forrázóvíz hőmérsékletét befolyásoló tényezőket, a hibás forrázás következményeit, a sertésbőr-fejtés és forrázás összefüggéseit.
- Ismerteti a hasítási hibák minőségre gyakorolt hatását, a technológiai műveletek sorrendiségének, pontos elvégzésének jelentőségét.
- Azonosítja a leggyakrabban előforduló állatbetegségek jellemző tüneteit.
- Ismeri a hús szerkezeti felépítését, szöveti összetételét a hús érzékszervi tulajdonságait, kémiai összetételét, a hús vágás utáni elváltozásait, fizikai és kémiai folyamatait.

- Összehasonlítja a félétek bontása, csontozása során kinyert termékek arányait, ismerteti további felhasználási lehetőségeit.
- Ismeri az alap- és segédanyagok jelentőségét, helyettesítési lehetőségeit.
- Elemzi a húsipari tartósítási módokat, a romlások és tartósító eljárások közötti összefüggéseket.
- Ismerteti a húsiparban előforduló mikroorganizmusok jellemző életjelenségeit, életfeltételeit.
- Elemzi a hűtés, fagyasztás során végbemenő fizikai, kémiai, mikrobiológiai változásokat, a hőmérséklet és tárolási idő összefüggését.
- Ismerteti a pácolási módokat, jellemzi a pácolási hibákat.
- Elemzi a hőkezelési módok hatását, hőkezelési hibák minőségre gyakorolt hatásait.
- Ismerteti a füstölés, főzés közben lejátszódó fizikai, kémiai, mikrobiológiai folyamatokat, a füstölési módok összehasonlító értékelését, a füstölési, főzési időt meghatározó tényezőket, a maghőmérséklet jelentőségét, a főzés hatását az eltarthatóságra és az érzékszervi tulajdonságokra.
- Ismeri a töltőmassza készítés módjait, aprítás, keverés, töltés, pározás jelentőségét.
- Ismerteti a húspép készítés során végbemenő fizikai, kémiai változásokat, a vízkötő- és víztartó képességét, a húspép minőségét befolyásoló tényezőket.
- Bemutatja az adalékanyagok szerepét és jelentőségét a húspép-készítésnél, az emulziók, gélek felhasználási lehetőségeit.
- Ismerteti a késztermékek hűtésének jelentőségét, a késztermékek raktározási körülményeit meghatározó tényezőket, a klimatizálás jelentőségét.
- Ismeri a vörösárukészítés módjait, a húspép jelentőségét.
- Ismeri a kolbászfélék csoportosítását, hőkezelési különbségeket, a szárazáruk alapanyagaival szemben támasztott követelményeket, a füstölési idő és vízelvonás sebessége közötti összefüggést, a gyors vízelvonás káros hatását.
- Ismerteti a hurkafélék, kenőáruk gyártását.
- Ismerteti a pácolt, füstölt és füstölt-főtt termékek gyártását.
- Ismerteti a szalonna-félék csoportosítását, sózás, pácolás, füstölés hatását a termék jellegére és eltarthatóságára.
- Elemzi a zsírolvasztás közben lejátszódó fizikai, kémiai folyamatokat, az olvasztási idő, hőmérséklet, aprítottság közötti összefüggést.
- Ismeri az antioxidánsok szerepét.
- Ismerteti a hús és húskészítmények szállítási feltételeit, előírásait.
- Bemutatja a tisztítás, fertőtlenítés fontosságát, fázisait, fertőtlenítőszeres hatásmechanizmusát.
- Ismeri a vágóállatok átvételét, minősítésének, minőségi osztályba sorolásának szempontjait.
- Jellemzi az elektromos kábítás módjait, az elektromos kábítóeszközök /kábítófogó, kábítóvilla/ szerkezeti részeit, működési elvét, a mechanikus kábítás módjait, eszközeit.
- Jellemzi a szúrás-elvéreztetés módszereit a különböző vágóállatoknál, az étkezési vérvétel módját, higiéniai követelményeit.

- Ismerteti a forrázás módjait, a forrázóberendezések szerkezeti részeit, működési elvét, a szőrtelenítés, kopasztás módszereit, a kopasztógépek szerkezeti részeit, működési elvét.
- Csoportosítja a perzselési módokat, bemutatja eszközeit, a berendezések helyes használatát.
- Ismeri a bőrfelületek tisztításának módjait, a bőrfejtés módjait különböző vágóállatoknál.
- Ismeri a bontási, hasítási módszereket a különböző vágóállatoknál, a bontás, hasítás higiéniai, munkavédelmi előírásait.
- Ismerteti a fehéráru előállítását, tökehús készítését, tökehús minősítésének szempontjait.
- Ismeri az anyagmozgatási módokat, anyagmozgató berendezések felépítését.
- Összehasonlítja a sertésvágási módokat.
- Összehasonlítja a marhavágási módokat.
- Összehasonlítja a borjú-, juh- és lóvágás technológiáit.
- Kitermelési és gazdaságossági számításokat végez.
- Bemutatja a belsőségek és a fehéráru felhasználási lehetőségeit.
- Ismeri a belsőségmosó és beltisztítógépek szerkezeti részeit, működési elvüket.
- Ismerteti a melléktermékek kezelési módjait.
- Jellemzi a bél-, szőr- és bőrfeldolgozó berendezéseket, pacaltisztító gépek szerkezeti részeit, működési elvüket.
- Ismerteti a sertés-féltestek, marha negyedtestek, borjú- és juhtestek bontási, csontozási módszereit, húsosztályozás szempontjait.
- Jellemzi a darabológépek, fűrészek, marógépek, csontszeparátor szerkezeti részeit, működési elvüket.
- Ismeri az üzlethelyiség kialakításának szabályait.
- Ismerteti az üzlethelyiségekben használt szerszámok, eszközök, berendezések működtetését, kezelési, higiéniai és munkavédelmi előírásait.
- Jellemzi az aprítógépek, darálók, kutterek, finomaprítók, bemérő- és keverőgépek szerkezeti részeit, működési elvüket.
- Jellemzi a töltőgépek, klipszelő gépek szerkezeti részeit, működési elvüket.
- Jellemzi a füstölő-főző berendezések, füstgenerátorok működési elvét, szerkezeti részeit.
- Megválasztja a késztermékek hűtési, raktározási, szállítási módjait.
- Ismeri a gépek, berendezések munkavédelmi és biztonságtechnikai szabályait.
- Jellemzi a hűtőgépek szerkezeti részeit, működési elvüket.
- Bemutatja az egytűs és többtűspácolók, lazító-forgatóberendezések szerkezeti részeit, működési elvüket.
- Ismerteti a vörösáruk, felvágottak, füstölt-főtt kolbászok, hurkafélék, kenősáruk, hússajtok, formában főtt áruk, pácolt, füstölt és füstölt-főtt termékek, étkezési szalonna-félék szárazáruk, zsírgyártás gyártástechnológiáit.
- Ismeri a csomagológépek szerkezeti részeit, működési elvüket.
- Kidolgozza a húsipari termékek reklámozásának módjait, piackutatás és marketing tevékenység módszereit.

4.2.2. Pedagógiai követelmények

- Ismerteti a gyakorlati oktatás folyamatát, didaktikai feladatait
- Példán keresztül szemlélteti a pedagógiai alapelvek alkalmazását a gyakorlati oktatás folyamatában
- Értelmezi a tanulókkal folyó kommunikáció pszichológiai alapjait
- Ismerteti a tanuló megismerésének módszereit
- Leírja a személyiség kialakulásának folyamatát, jellemzi a személyiség típusokat
- Ismerteti a motivációs elméleteket, példán keresztül szemlélteti a motiválás lehetőségeit, eszközeit a gyakorlati oktatás során
- Kifejti a nevelés célját, feladatait, módszereit
- Ismerteti a differenciált oktatási módszereket
- Felsorolja a konfliktuskezelés módjait és jellemzi módszereit
- Ismerteti a tanulói munka ellenőrzésének és értékelésének módjait, meghatározza a szempontjait
- Meghatározza a gyakorlati oktatás szervezésének szempontjait, és jellemzi annak módszereit
- Ismerteti a gyakorlati oktatók feladatait, tevékenységeit, indokolja az oktatóktól elvárt kompetenciákat
- ismerteti az oktatást szabályozó jogszabályokat és dokumentumokat
- Ismerteti a tanulószervezéssel kapcsolatos szabályozást, magyarázza a gyakorlati képző, a tanuló és az elméleti képzést biztosító szakképző iskola feladatait, jogait és kötelezettségeit
- felsorolja a gyakorlati képzőhelyen alkalmazandó tanügyi dokumentumokat és indokolja, magyarázza vezetésüket (jelenléti és foglalkozási napló, foglalkozásvázlat, információhordozók)

4.2.3. Vállalkozási követelmények

- Tájékozott a vállalkozással kapcsolatos jogi és gazdasági alapfogalmakban
- Ismerteti a gazdasági társaságokat és azok jellemzőit
- Ismerteti a vállalkozás indításával és működtetésével kapcsolatos feltételeket és feladatokat
- Bemutatja az üzleti terv felépítését és részeit
- Ismerteti a legfontosabb szerződés fajtákat és jellemzőit
- Jellemzi és összehasonlítja a pénzügyi és tevékenységi bizonylatokat
- Definiálja a költség fogalmát, elvégzi a költségek csoportosítását, meghatározza a költséghatékony működés feltételeit
- Csoportosítja az adókat főbb jellemzőik szerint,
- Felismeri a marketing, piackutatás és a reklám jelentőségét és ismerteti a módszereit
- Ismerteti a munkaszervezés, logisztika, munkafolyamatok ellenőrzésének folyamatát
- Felismeri az informatika és a kommunikációs módszerek szerepét és alkalmazási lehetőségeit, ismerteti az üzleti kommunikáció folyamatát
- Ismerteti a vállalkozás átszervezésének, megszüntetésének lehetőségeit, módjait
- Ismerteti a munkaszerződés kötelező tartalmi elemeit

- Értelmezi a munkaviszony megszüntetésének lehetőségeit és módjait
- Ismerteti a tanulók foglalkoztatására vonatkozó szabályozást, tanulószerveződés, együttműködési megállapodás munkajogi vonatkozásait
- Felismeri az áru-, a vagyon- és az egészségvédelem fontosságát, összehasonlítja az általános, szolgáltatási, munkáltatói és tanulói felelősségbiztosítás jellemzőit

4.3. Személyes kompetenciák

- Állóképesség
- Kézügyesség
- Felelősségtudat
- Erős fizikum
- Tűrőképesség
- Megbízhatóság
- Elhivatottság
- Önállóság
- Döntésképeség

4.4. Társas kompetenciák

- Kezdeményező képesség
- Irányítási készség
- Kapcsolatteremtő készség
- Meggyőző készség
- Segítő készség

4.5. Módszer kompetenciák

- Módszeres munkavégzés
- Tervezési képesség
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Információgyűjtés
- Áttekintő képesség
- Logikus gondolkodás
- Értékelési, következtetési képesség
- Helyzet felismerés
- Körültekintés, elővigyázatosság

5. Vizsgáztatási követelmények

5.1. A mestervizsga szervezeti rendje

Hentes és mészáros mestervizsgát a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara által kinevezett Mestervizsga Bizottság előtt lehet tenni, az érvényes Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat alapján.

A mestervizsga részei:

5.1.1. Írásbeli vizsga

5.1.2. Gyakorlati vizsga

5.1.3. Szóbeli vizsga

5.1.1. Szakmai írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgafeladat során a vizsgázóknak központilag kiadott feladatlapot kell megoldaniuk. A feladatlapon szereplő feladatok kérdések formájában felölelik a 4. fejezetben megadott követelményekhez tartozó ismeretek mindegyikét. Az írásbeli vizsgafeladat megoldásánál a jelölt csak a tételen megjelölt segédeszközöket használhatja.

Az írásbeli feladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki az írásbeli vizsgatevékenységen nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése **nem megfelelő**, de a vizsgát folytathatja.

5.1.2. Szakmai gyakorlati vizsgatevékenység

5.1.2.1. A gyakorlati vizsgatevékenység feladatai

A vizsgafeladat ismertetése:

Valamennyi jelölt minden gyakorlati vizsgafeladatból vizsgázik.

A gyakorlati vizsga négy részből áll:

- vágás,
- csontozás,
- gyártás,
- kiskereskedelem.

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a gyakorlati vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.1.3. Szakmai szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

- húsipari technológia és élelmiszeripari higiénia,
- húsipari gépek és berendezések valamint munkavédelem és biztonságtechnika.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

B) A vizsgafeladat megnevezése: Pedagógiai ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsga keretében alapvető pszichológiai, didaktikai, szak módszertani, pedagógiai elméleti kérdésekből kell számot adni a jelöltnek.

A Pedagógiai ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

C) A vizsgafeladat megnevezése: Vállalkozási ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgabizottság előtt számot kell adni a vállalkozás tervezéséhez, beindításához, fenntartásához, vezetéséhez, fejlesztéséhez szükséges jogi, közgazdasági, piaci, adózási, üzleti partnerkapcsolati ismeretekből.

A Vállalkozási ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a szóbeli vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.2. A mestervizsga minősítése

A mestervizsga eredményét a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgafeladatok eredménye alapján **„Megfelelt”** vagy **„Nem felelt meg”** minősítéssel kell megállapítani.

Megfelelt az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenységének valamennyi feladatrészéből „Megfelelt” eredményt ért el.

Nem felelt meg az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenység valamely feladatrészéből a 60%-os teljesítményt nem érte el.

5.3. A mestervizsga részek alóli felmentés feltételei

Az egyes vizsgarészek alól felmentés, a vizsgázó kérelmére, a Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat 21. § rendelkezései alapján adható.

A mestervizsga alóli felmentés tárgyában a mestervizsga elnöke dönt a kérelemhez csatolt igazoló dokumentumok alapján.

6. A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma

- Kábító berendezés
- Szűrő- véreztető berendezés
- Forrázó-kopasztó berendezés
- Hasító berendezés, -fűrész, -bárd
- Szalonna megmunkáló asztal
- Kézmosó-eszközfertőtlenítő
- Kések, ládák, anyagmozgató kocsi, védőruha, védőeszköz
- Negyedelő

- Daraboló tábla
- Daraboló fűrész vagy bárd
- Csontozó tábla vagy csontozó szalag
- Daráló (tárcsák, kések)
- Keverőgép vagy cutter
- Töltőgép
- Pározó asztal
- Pácoló (egytűs vagy többtűs, esetleg tumbler)
- Pácolókádak
- Főző-füstölő berendezés
- Bontó-csontozó
- Hús és csemegepult
- Szakosított tárolók (hűtőkamrák)
- Hústóke és bárd
- Szeletelőgép
- Mérleg-pénztárgép
- Kiszolgáló/csomagoló asztal
- Kézmosó, kés, tálcák

IV. KERTÉSZMESTER (DÍSNÖVÉNYTERMESZTŐ) MESTERVIZSGA SZINT SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYE

1. A mesterképzés és vizsgáztatás célja

A gazdasági körülményekhez alkalmazkodó, szakmáját jól ismerő kertész (dísnövénytermesztő) szakember szakmai munkája színvonalas gyakorlása érdekében olyan elméleti és gyakorlati ismereteket szerez, kompetenciákat sajátít el, amelyek alapján a kertész (dísnövénytermesztő) saját szakterületén önálló vállalkozást indíthat és működtethet. A szakmai tevékenység magasabb szintű gyakorlása alapján vállalkozását meg tudja tervezni, szervezni és azt folyamatosan, eredményesen működtetni, fejleszteni. A képzés és a vizsgáztatás célja olyan alapvető pedagógiai, kommunikációs, pszichológiai ismeretek, kompetenciák elsajátítása, amelyek segítségével a mester fel tudja vállalni a kertész (dísnövénytermesztő) tanulók gyakorlati képzését, üzletfeleivel, beosztottjaival megfelelően tud kapcsolatot teremteni.

Munkakultúrájával, emberi magatartásával eleget tud tenni a szakmai elittel szemben támasztott követelményeknek, társadalmi elvárásoknak, és munkáját a munkabiztonsági, baleset-, tűz-, és környezetvédelmi követelményeknek megfelelően szervezi.

2. A mestervizsgára való jelentkezés feltételei

2.1. A mestervizsgához szükséges alap-szakképesítések adatai:

A szakma (képesítés) megnevezése	Azonosító száma
Dísnövénykertész	1701

Dísznövénykertész	33 6207 01
Dísznövény- és zöldségtermesztő	316207 01
Dísznövénykertész	33 622 01 1000 00 00
Dísznövénykertész	34 622 01
Dísznövénytermesztő szaktechnikus	53 6207 01
Kertész-üzemmérnök, kertézmérnök	
Okleveles kertézmérnök	
Kertézmérnök (Bsc) és Okleveles kertézmérnök (Msc)	

A felsorolt szakképesítéseken kívül más szakmai végzettség esetén a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Szakképzési Területe dönt a szakképesítés elfogadásáról.

2.2.A mestervizsga előfeltételeként meghatározott szakmai gyakorlati idő

- szakirányú szakmunkás bizonyítvány esetén min. 5 év
- középfokú szakirányú végzettség esetén min. 3 év
- felsőfokú szakirányú végzettség esetén min. 3 év

A vizsgára jelentkezéshez a 2.1. és a 2.2. pont szerinti feltételek együttes megléte szükséges. Az előírt szakmai gyakorlatot a mestervizsgát szervező Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Megyei Igazgatósága a bemutatott, jelentkezéshez csatolt dokumentumok alapján fogadja el.

3. A mester munkaterülete, a szakmához kapcsolódó tevékenységi körök

A szakmájának valamennyi területén önállóan, szakmailag magas színvonalon (korszerű eszközök, anyagok, gépek, berendezések használatával) tudja végezni a vállalt, vagy rábízott feladatokat, illetve tevékenységeket.

3.1. A mester munkaterületének leírása:

A kertézmester (dísznövénytermesztő) -szakmai elméleti és gyakorlati tudása alapján, valamint az ügyviteli, jogi és pénzügyi ismeretek birtokában- alkalmas kertészeti vállalkozás, termesztő üzem, kertészeti lerakat-, és áruda üzemeltetésére, vezetésére, irányítására. Feladata a piackutatás, a kommunikációs és informatikai eszközök használata, az anyag- és energiagazdálkodás. Feladat köréhez tartozik a dolgozók és a dísznövénytermesztést tanulók munkájának emberi és szakmai vezetése, irányítása. Aktívan részt vesz a szolgáltatás, szaktanácsadás területén a szakmai szervezetek, testületek munkájában.

3.2. A mester tevékenységi köre:

- dísznövénytermesztés, hajtítás
- árukezelés és értékesítés
- környezetvédelem, minőségellenőrzés, minőségbiztosítás
- dísznövénytermesztés területén vállalkozás tervezés, indítás, működtetés
- részvétel az alap- és középfokú szakmai képzésben

3.3. A szakma – mesterszintű – gyakorlása során előforduló legfontosabb feladatok (feladatcsoportok), amelyet a mesternek ismernie kell:

3.3.1. Szakmai feladatok:

- lágyszárú dísznövénytermesztés, hajtatás
- fásszárú dísznövénytermesztés, hajtatás
- növényházi dísznövénytermesztés, hajtatás
- a kapcsolódó műszaki-, kereskedelmi-, munka- és környezetvédelmi ismeretek

3.3.2. Pedagógiai feladatok:

- munkaszervezés, munkatársak irányítása, ellenőrzése
- a szakmai fogások, technológiai, technikai megoldások gyakorlati oktatása
- a tanulók felkészítése a szakmai vizsgára

A gyakorlati oktatást is végző mester szakmai munkájában a tanulók életkori sajátosságainak megfelelő, a képzési célok elérését elősegítő módszereket és eszközöket alkalmaz, az elért eredményeket reálisan értékeli, amely az adott szakmai területen a munkaerő-utánpótlás színvonalas képzéséhez nélkülözhetetlen.

3.3.3. Vállalkozási feladatok:

- piackutatás, tervezés
- vállalkozás elindítása, működtetése
- pénzügyi tervezés, gazdálkodás
- anyagbeszerzés, készletezés és szolgáltatás
- marketing tevékenység

A mester tisztában van az alapvető jogi fogalmakkal és a jogrendszer felépítésével, a vállalkozások piaci környezetével, szakmájának gyakorlása során alkalmazza jogi, marketing, adózási, pénzügyi és számviteli ismereteit, érti a gazdaság működési elvét.

4. Szakmai követelmények és elvárások

A mester az elsajátított ismeretek birtokában képes elméleti ismereteit magas szinten alkalmazni, gyakorlati munkáját önállóan végezni és képes a munkatársait irányítani. Szakmai tudása birtokában alkalmas a gazdálkodási és munkaszervezési feladatok ellátására, következtetések levonására és a szükséges szervezési feladatok elvégzésére. Pedagógiai ismeretei révén fel tudja vállalni az általa oktatott tanulóknak és gyakornokok magas szintű szakmai képzését.

4.1. Szakmai gyakorlati követelmények

- A szakmai elméleti oktatás során elsajátított ismereteit önállóan, alkotó módon felhasználja a gyakorlatban
- Felismeri és megnevezi a dísznövényeket
- Azonosítja a növény részeit, szaporító képleteit, azok funkcióit
- Felismeri a dísznövénytermesztésben előforduló kár- és kórokozókat, az általuk okozott tüneteket
- Alkalmazza a védekezés lehetőségeit
- Ellenőrzi a termesztéstechnológia tárgyi feltételrendszerét (kéziszerszámok, anyag, eszköz, berendezés, gép, műszer, épület, építmény)

- Megválasztja a növénykultúrák, termesztéstechnológiák speciális szempontjai alapján az anyagokat, eszközöket, berendezéseket, gépeket
- Kialakítja a termesztő-berendezések berendezését, üzemeltetését
- Kiválasztja a berendezések, termesztőedények, termesztőközegek, göngyölegek szakszerű használatát és alkalmazását
- Betartja, betartatja a kéziszerszámok és a termelés technológiához szükséges kisgépek szakszerű használatát, karbantartását
- Használja meteorológiai műszereket, értelmezi az adatokat
- Bekapcsolódik az egyszerűbb talajvizsgálati módszerek és a komplex talajvizsgálat elvégzésébe
- Kiválasztja a termesztési célnak legmegfelelőbb növényfajtákat
- Meghatározza, mikor, milyen szaporításmód alkalmazása a célszerű, és azt önállóan elvégezni, illetve elvégeztetni
- Kiválasztja és alkalmazza és bemutatja a szaporítási eljárásokat: magvetések, dugványozások, bujtások, szemzés és oltások, szaporítások természetes szaporító képletekről, töosztás
- Kiválasztja és alkalmazza az árunövény előállításának műveleteit
- Megtervezi a növényápolási munkákat, azok időszzerűségét: talajápolást, öntözést, növényvédelmet, tápanyag utánpótlást, fitotechnikai műveleteket, fény- és hőmérséklet-szabályozást, szellőztetést
- Bemutatja a késznövények áruvá készítését: kiválasztást, osztályozást, manipulálást, tárolást, csomagolást

4.2. Elméleti követelmények

4.2.1. Szakmai elméleti követelmények:

- Ismerteti az éghajlati, agrármeteorológiai alapfogalmakat
- Megnevezi a talajtani alapfogalmakat: a talajok kialakulását, főbb talajtípusokat, a talaj legfontosabb jellemzőit
- Azonosítja a kertészeti földnemeket, közegeket, trágyaféleségeket, valamint ezek csoportosítását
- Felismeri a dísnövények belső és külső felépítését (sejt, szövet, szerv, szervezet)
- Bemutatja a dísnövények életjelenségeit, az azokat befolyásoló külső és belső tényezőket
- Felismeri a dísnövények környezeti igényeit, a környezeti tényezők szerepét a termesztésben
- Leírja a dísnövények rendszerezését és tudományos megnevezését
- Felismeri és megnevezi a kertészeti szempontból fontos egynyári-, kétnyári-, évelő-, fásszárú-, örökzöld- és növényházi dísnövényeket
- Bemutatja a dísnövénytermesztés jelentőségét, helyzetét, a megtermelt dísnövények forgalomba hozásának, felhasználásának lehetőségeit
- Megnevezi a kertészeti termesztésben előforduló erő- és munkagépek felépítését és működési elvét, feladatát

- Ismerteti a beállítás, szabályozás lehetőségeit, a biztonságtechnikai tartozékok jelentőségét, szakszerű használatát
- Kifejti az üzemeltetésre és karbantartásra vonatkozó előírásokat
- Ismerteti a szellőző-, öntöző- és fűtőberendezések üzemeltetését, az automatikák használatát
- Megmutatja a gazdaságossági és környezetvédelmi szempontokat a tápanyag-utánpótlásban
- Megtervezi a tápanyag-utánpótlás módjait: alap-, kiegészítő-, fej- és lombtrágyázás
- Ismerteti a talajművelés, talajápolás alpműveleteit és azok szerepét a termesztéstechnológiában
- Megnevezi a talajművelést befolyásoló tényezőket a helyes talajművelési mód megválasztására
- Ismerteti a tüzelő- és kenőanyagok tulajdonságait, a gazdaságos felhasználást és a raktározás biztonságtechnikai előírásait
- Értelmezi a meteorológiai műszerek adatait és azok értékelésének szempontjait.
- Ismerteti a talajvizsgálat eredményeit, vállalja az eredményekre alapozott talajjavítás és tápanyag-utánpótlás lehetőségeit
- Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését, szervezését, az anyag- és eszközigény felhasználás szerinti csoportosítását, kiválasztását
- Ismerteti a technológiai munkafolyamatokat
- Leírja a dísznövények termesztéstechnológiáit
- Azonosítja a célnak és növénykultúráknak legmegfelelőbb szaporítási és termesztési módokat
- Ismerteti az ápolási munkákat, az időzített termesztés jelentőségeit, módjait.
- Ismeri a növényvédelmi eljárásokat, a dísznövénytermesztésben előforduló kór- és károkozókat, azok kártételeit, az ellenük való védekezés lehetőségeit
- Ismerteti a növényvédelemre, növényvédő szerekre vonatkozó törvényeket és rendelkezéseket, ismeri a hazai növényvédelmi szolgálat felépítését, rendszerét, a növényvédelem és a környezetvédelem komplex összefüggéseit
- Kifejti a dísznövények felhasználás szerinti előkészítését, kezelését, esetenkénti tartósítását, csomagolását, az értékesítési követelményeket, feltételeket
- Meghatározza a célnak megfelelő anyagokat, eszközöket, gépeket, a munka- és környezetvédelmi előírások figyelembevételével
- Ismerteti az elsősegélynyújtás alapszabályait, a balesetek bejelentésével, kivizsgálásával kapcsolatos előírásokat
- Ismerteti az anyagmozgatással, érintésvédelemmel, vegyi anyagok raktározásával kapcsolatos előírásokat, valamint a tűzvédelmi előírásokat

4.2.2. Pedagógiai követelmények

- Ismerteti a gyakorlati oktatás folyamatát, didaktikai feladatait
- Példán keresztül szemlélteti a pedagógiai alapelvek alkalmazását a gyakorlati oktatás folyamatában
- Értelmezi a tanulókkal folyó kommunikáció pszichológiai alapjait
- Ismerteti a tanuló megismerésének módszereit

- Leírja a személyiség kialakulásának folyamatát, jellemzi a személyiség típusokat
- Ismerteti a motivációs elméleteket, példán keresztül szemlélteti a motiválás lehetőségeit, eszközeit a gyakorlati oktatás során
- Kifejti a nevelés célját, feladatait, módszereit
- Ismerteti a differenciált oktatási módszereket
- Felsorolja a konfliktuskezelés módjait és jellemzi módszereit
- Ismerteti a tanulói munka ellenőrzésének és értékelésének módjait, meghatározza a szempontjait
- Meghatározza a gyakorlati oktatás szervezésének szempontjait, és jellemzi annak módszereit
- Ismerteti a gyakorlati oktatók feladatait, tevékenységeit, indokolja az oktatóktól elvárt kompetenciákat
- Ismerteti az oktatást szabályozó jogszabályokat és dokumentumokat
- Ismerteti a tanulószervezéssel kapcsolatos szabályozást, magyarázza a gyakorlati képző, a tanuló és az elméleti képzést biztosító szakképző iskola feladatait, jogait és kötelezettségeit
- Felsorolja a gyakorlati képzőhelyen alkalmazandó tanügyi dokumentumokat és indokolja, magyarázza vezetésüket (jelenléti és foglalkozási napló, foglalkozásvázlat, információhordozók)

4.2.3. Vállalkozási követelmények

- Tájékozott a vállalkozással kapcsolatos jogi és gazdasági alapfogalmakban
- Ismerteti a gazdasági társaságokat és azok jellemzőit
- Ismerteti a vállalkozás indításával és működtetésével kapcsolatos feltételeket és feladatokat
- Bemutatja az üzleti terv felépítését és részeit
- Ismerteti a legfontosabb szerződés fajtákat és jellemzőit
- Jellemzi és összehasonlítja a pénzügyi és tevékenységi bizonylatokat
- Definiálja a költség fogalmát, elvégzi a költségek csoportosítását, meghatározza a költséghatékony működés feltételeit
- Csoportosítja az adókat főbb jellemzőik szerint
- Felismeri a marketing, piackutatás és a reklám jelentőségét és ismerteti a módszereit
- Ismerteti a munkaszervezés, logisztika, munkafolyamatok ellenőrzésének folyamatát
- Felismeri az informatika és a kommunikációs módszerek szerepét és alkalmazási lehetőségeit, ismerteti az üzleti kommunikáció folyamatát
- Ismerteti a vállalkozás átszervezésének, megszüntetésének lehetőségeit, módjait
- Ismerteti a munkaszerződés kötelező tartalmi elemeit
- Értelmezi a munkaviszony megszüntetésének lehetőségeit és módjait
- Ismerteti a tanulók foglalkoztatására vonatkozó szabályozást, tanulószervezés, együttműködési megállapodás munkajogi vonatkozásait
- Felismeri az áru-, a vagyon- és az egészségvédelem fontosságát, összehasonlítja az általános, szolgáltatási, munkáltatói és tanulói felelősségbiztosítás jellemzőit

4.3. Személyes kompetenciák

- Önállóság
- Döntésképeség
- Felelősségtudat
- Erős fizikum
- Megbízhatóság
- Pontosság
- Felelősségtudat
- Rugalmasság

4.4. Társas kompetenciák

- Kezdeményező képesség
- Kapcsolatfenntartó készség
- Irányítási készség
- Kommunikációs készség
- Meggyőző készség
- Segítő készség

4.5. Módszer kompetenciák

- Módszeres munkavégzés
- Tervezési képesség
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Kontroll (ellenőrző képesség)
- Eredményorientáltság
- Információgyűjtés
- Kritikus gondolkodás
- Rendszerező képesség
- Értékelés
- Helyzet felismerés

5. Vizsgáztatási követelmények

5.1. A mestervizsga szervezeti rendje

Kertészmaster (dísznövénytermesztő) mestervizsgát a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara által kinevezett Mestervizsga Bizottság előtt tehet, magyar nyelven, az érvényes Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat alapján.

A mestervizsga részei:

- 5.1.1. Írásbeli vizsgatevékenység
- 5.1.2. Gyakorlati vizsgatevékenység
- 5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

5.1.1. Szakmai írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgafeladat során a vizsgázóknak központilag kiadott feladatlapot kell megoldaniuk. A feladatlapon szereplő feladatok kérdések formájában felölelik a 4. fejezetben megadott követelményekhez tartozó ismeretek mindegyikét. Az írásbeli vizsgafeladat megoldásánál a jelölt csak a tételen megjelölt segédeszközöket használhatja.

Az írásbeli feladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki az írásbeli vizsgatevékenységen nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése **nem megfelelő**, de a vizsgát folytathatja.

5.1.2. Szakmai gyakorlati vizsgarész

5.1.2.1. A gyakorlati vizsgatevékenység öt feladtból áll:

A vizsgafeladat ismertetése:

Valamennyi jelölt minden gyakorlati vizsgafeladatból vizsgázik.

1. vizsgafeladat:

Dísznövény-termesztési feladat és ehhez kapcsolódó technológiai munkák

2. vizsgafeladat:

Kertészeti gépek beállítása és üzemeltetése

3. vizsgafeladat:

Felismerési feladat (dísznövények, kór-és kárképek, gyomok)

4. vizsgafeladat:

Szakmai számítás, bizonylatok kitöltése

5. vizsgafeladat:

Növény-felismerési feladat

20 db lágyszárú dísznövény latin névmeghatározással

20 db fásszárú dísznövény latin névmeghatározással

20 db növényházi dísznövény latin névmeghatározással

10 db kór- és kárkép magyar névmeghatározással

A növény felismerési anyagot a mestervizsga szervezésekor érvényes Dísznövénykertész szakképesítés növénylistájából ajánlott összeállítani.

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a gyakorlati vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 35 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 15 perc)

B) A vizsgafeladat megnevezése: Pedagógiai ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsga keretében alapvető pszichológiai, didaktikai, szak módszertani, pedagógiai elméleti kérdésekből kell számot adni a jelöltnek.

A Pedagógiai ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

C) A vizsgafeladat megnevezése: Vállalkozási ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgabizottság előtt számot kell adni a vállalkozás tervezéséhez, beindításához, fenntartásához, vezetéséhez, fejlesztéséhez szükséges jogi, közgazdasági, piaci, adózási, üzleti partnerkapcsolati ismeretekből.

A Vállalkozási ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a szóbeli vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.2. A mestervizsga minősítése

A mestervizsga eredményét a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgafeladatok eredménye alapján **„Megfelelt”** vagy **„Nem felelt meg”** minősítéssel kell megállapítani.

Megfelelt az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenységének valamennyi feladatrészből „Megfelelt” eredményt ért el.

Nem felelt meg az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenység valamely feladatrészből a 60%-os teljesítményt nem érte el.

5.3. A mestervizsga részek alóli felmentés feltételei

Az egyes vizsgarészek alól felmentés, a vizsgázó kérelmére, a Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat 21. § rendelkezései alapján adható.

A mestervizsga alóli felmentés tárgyában a mestervizsga elnöke dönt a kérelemhez csatolt igazoló dokumentumok alapján.

6. A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma

- Kézi szerszámok
- Dísznövények szaporításához szükséges anyagok, eszközök
- Mikroszaporítás, szövettenyésztés speciális eszközei, berendezései
- Erőgép
- Talajművelő gépek

- Növényvédelemhez szükséges eszközök, gépek
- Tápanyagutánpótláshoz szükséges eszközök, gépek
- Öntözés, tápoldatozás gépei, berendezései
- Üvegház vagy egyéb termesztő létesítmények
- Tehermozgató gépei, eszközei
- Kertészeti kiegészítő eszközök
- Egyéni védőfelszerelés
- Munkabiztonsági berendezések
- Környezetvédelmi berendezések
- Számítógépek
- Elsősegélynyújtó felszerelések
- Személyes felszerelés: metszőolló, szemző és/vagy oltókés, tűzdelőfa, ültetőkanál

V. KERTÉSZMESTER (KERTÉPÍTŐ ÉS -FENNTARTÓ) MESTERVIZSGA SZINT SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYE

1. A mesterképzés és vizsgáztatás célja

A gazdasági körülményekhez alkalmazkodó, szakmáját jól ismerő kertészmaster (kertépítő és –fenntartó) szakember szakmai munkája színvonalas gyakorlása érdekében olyan elméleti és gyakorlati ismereteket szerez, kompetenciákat sajátít el, amelyek alapján a kertészmaster (kertépítő és –fenntartó) saját szakterületén önálló vállalkozást indíthat és működtethet. A szakmai tevékenység magasabb szintű gyakorlása alapján vállalkozását meg tudja tervezni, szervezni és azt folyamatosan, eredményesen működtetni, fejleszteni. A képzés és a vizsgáztatás célja olyan alapvető pedagógiai, kommunikációs, pszichológiai ismeretek, kompetenciák elsajátítása, amelyek segítségével a mester fel tudja vállalni a parképítő és -fenntartó tanulók gyakorlati képzését, üzletfeleivel, beosztottjaival megfelelően tud kapcsolatot teremteni.

Munkakultúrájával, emberi magatartásával eleget tud tenni a szakmai elittel szemben támasztott követelményeknek, társadalmi elvárásoknak, és munkáját a munkabiztonsági, baleset-, tűz-, és környezetvédelmi követelményeknek megfelelően szervezi.

2. A mestervizsgára való jelentkezés feltételei

2.1. A mestervizsgához szükséges alap-szakképesítések adatai:

A szakma (képesítés) megnevezése	Azonosító száma
Parképítő technikus (minősítés)	
Dísznövénytermesztő technikus (minősítés)	
Kertépítő és fenntartó	33 6207 02
	51 6207 01
	54 622 01 0100 33 01
	54 622 01 0100 31 02
	2426 1180 530 03
Dísznövénykertész	21 6207 01

	33 6207 01 31 6207 01 2426 1160 530 01
Dísznövénykertész szaktechnikus	53 6207 01 2453 1241 662 05
Parképítő és fenntartó technikus	31 6207 02 2453 1341 662 07
Tájépítő szaktechnikus	21 6207 04 2453 1251 670 15
Parképítő és -fenntartó technikus	54 581 02 54 622 01 0000 00 00 52 620 702
Kertész és növényvédelmi technikus	54 621 04 0010 54 01 52 62 07 01
Kertészeti szaktechnikus	55 622 01
Okleveles kertészmérnök (Kertépítő szakos vagy szakkörös)	
Okleveles táj- és kertépítész mérnök	

A felsorolt szakképesítéseken kívül más szakmai végzettség esetén a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Szakképzési Területe dönt a szakképesítés elfogadásáról.

2.2.A mestervizsga előfeltételeként meghatározott szakmai gyakorlati idő

- szakirányú szakmunkás bizonyítvány esetén min. 5 év
- középfokú szakirányú végzettség esetén min. 3 év
- felsőfokú szakirányú végzettség esetén min. 3 év

A vizsgára jelentkezéshez a 2.1. és a 2.2. pont szerinti feltételek együttes megléte szükséges. Az előírt szakmai gyakorlatot a mestervizsgát szervező Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Megyei Igazgatósága a bemutatott, jelentkezéshez csatolt dokumentumok alapján fogadja el.

3. A mester munkaterülete, a szakmához kapcsolódó tevékenységi körök

A szakmájának valamennyi területén önállóan, szakmailag magas színvonalon (korszerű eszközök, anyagok, gépek, berendezések használatával) tudja végezni a vállalt, vagy rábízott feladatokat, illetve tevékenységeket.

3.1. A mester munkaterületének leírása:

A szakmai alap-szakképesítésben felsorolt végzettségű parképítő és -fenntartó mester szakmája gyakorlása során önállóan végzi szakirányítóként, vállalkozóként, vagy alkalmazottként a:

- lakó- és üdülőtájak zöldfelületeinek, ültetvényeinek, védett zöldterületeinek és kerti létesítményeinek építését, rekonstrukcióját és fenntartását,
- a park berendezési tárgyainak gyártását és forgalmazását,
- enteriőrök dekorációját,
- zöldfelületek gazdálkodási és szakoktatási feladatait.

3.2. A mester tevékenységi köre:

- Geodéziai és dendrológiai felmérés, helyszínrajzi ellenőrzés
- Alappont és szelvénysszintezés
- Megvalósulási tervlap készítés
- Sírhely és virágágy tervezés, kiültetés
- Kertfenntartás tervezés,
- Bontás, favédelem, fairtas, termőföldfejtés és termőföldvédelem
- Durva és finom tereprendezés
- Kerti létesítmények alapozási és felépítményi munkák
- Kertészeti munkák
- Beltéri növénydekoráció
- Öntözőrendszer tervezés, kivitelezés
- A kert berendezési tárgyainak elhelyezése
- A kertfenntartási feladatok
- Az építési és fenntartási hulladék kezelés
- Kertrekonstrukciós feladatok
- Az építési és fenntartási dokumentáció
- Munkafeltétel biztosítása, teljesítménymérés
- A technológiai és üzleti szerződési fegyelem betartatása, az újításokra, a termelékenyebb munkára való ösztönzés
- A garanciális és minőségvédelmi feladatok
- Az építésügyi, a munka- és környezetvédelmi, természet- és műemlékvédelmi, balesetvédelmi, egészségügyi, pénzügyi, kereskedelmi és munkajogi ismeret
- A munkaadó, cég képviselő
- Természetvédelmi alkalmazottként: védett területek rekonstrukciós fenntartása, zöldfelületkezelés
- Szakoktatási intézményekben a szakoktatás keretei között gyakorlati foglalkozás

3.3. A szakma – mesterszintű – gyakorlása során előforduló legfontosabb feladatok (feladatcsoportok), amelyet a mesternek ismernie kell:

3.3.1. Szakmai feladatok

- Cégvezetés, versenytárgyalás, piackutatás
- Előkészítés, felvonulás, építés, felmérés, kitűzés, bontás
- Fakivágás, favédelem
- Termőföldfejtés, termőföldvédelem
- Durva- és finom tereprendezés
- Alépítményi és felépítményi munkák
- Kertészeti munkák
- Kerti létesítmények, berendezések készítése, elhelyezése (forgalmazása)
- Műszaki átadás - átvétel, számlázás
- Kertfenntartás
- Beltéri növénydekoráció
- Zöldfelületi segédtervezés

- Zöldfelület-gazdálkodás, környezet- és természetvédelmi területek kezelési feladatai
- Gyakorlati, szakoktatási feladatokban közreműködés

3.3.2. Pedagógiai feladatok:

- munkaszervezés, munkatársak irányítása, ellenőrzése
- a szakmai fogások, technológiai, technikai megoldások gyakorlati oktatása
- a tanulók felkészítése a szakmai vizsgára

A gyakorlati oktatást is végző mester szakmai munkájában a tanulók életkori sajátosságainak megfelelő, a képzési célok elérését elősegítő módszereket és eszközöket alkalmaz, az elért eredményeket reálisan értékeli, amely az adott szakmai területen a munkaerő-utánpótlás színvonalas képzéséhez nélkülözhetetlen.

3.3.3. Vállalkozási feladatok:

- piackutatás, tervezés
- vállalkozás elindítása, működtetése
- pénzügyi tervezés, gazdálkodás
- anyagbeszerzés, készletezés és szolgáltatás
- marketing tevékenység

A mester tisztában van az alapvető jogi fogalmakkal és a jogrendszer felépítésével, a vállalkozások piaci környezetével, szakmájának gyakorlása során alkalmazza jogi, marketing, adózási, pénzügyi és számviteli ismereteit, érti a gazdaság működési elvét.

4. Szakmai követelmények és elvárások

A mester az elsajátított ismeretek birtokában képes elméleti ismereteit magas szinten alkalmazni, gyakorlati munkáját önállóan végezni és képes a munkatársait irányítani. Szakmai tudása birtokában alkalmas a gazdálkodási és munkaszervezési feladatok ellátására, következtetések levonására és a szükséges szervezési feladatok elvégzésére. Pedagógiai ismeretei révén fel tudja vállalni az általa oktatott tanulóknak és gyakornokoknak magas szintű szakmai képzését.

4.1. Szakmai gyakorlati követelmények

- Elkészíti a kiviteli költségkalkulációt, az éves fenntartás terveket, az egyéb gazdaságossági számításokat
- Összehasonlítja a különböző megoldások és fenntartási formák költség- és jövedelemszámítását
- Sportpályát épít, játszóhelyeket kialakít (alapozás, a szerkezeti elemek elhelyezése és felületkezelése), ismerje a sportpályaépítés és játszótérépítés technológiai folyamatábráját, költségszámítását, összehasonlításait és elemzési folyamatait
- Megépíti a monolit, vagy előre gyártott kerti medencét (kitűzés, alapgödör-kiemelés, drénezés, zsaluzás, fektetőfólia terítése, szerelőbeton kialakítása, vasháló szerelése, szerelvények elkészítése, falbetonozás, vagy medencetest elhelyezése, kizsaluzás, szigetelés, fedlap elhelyezése, növénytelepítés)

- Alkalmazza a kerti medence és egyéb kerti vízarchitektúrák építésének technológiai folyamatábráját, költségszámítását és tudjon ezzel kapcsolatosan összehasonlítást tenni, elemezni
- Megtervezi automata kerti öntözőhálózatot és létesíteni a kitűzéstől, az összeszerelésen át az üzemi próbáig
- Növényvédelmi feladatokat lát el; ismeri azok technológiai folyamatait, költségszámításait, tudjon azzal kapcsolatosan összehasonlítást és elemzést végezni
- Kiszámolja a kertészeti és kertépítészeti termékek árkalkulációját, ismerje a termékek elhelyezésével kapcsolatos feladatokat, a vevők kiszolgálásával, a szaktanácsadással, a számlázással és a készletnyilvántartással összefüggő tudnivalókat
- Alkalmazza a beton- és műkökésztés műveleteit; a szigetelési módokat, a gyártástechnológia folyamatábráját, költségszámításait, tudjon ezekkel kapcsolatosan összevetést készíteni és elemezni
- Betartja a kertépítészeti és kertfenntartási szakmában elvárható piaci szakmaetikai, magatartási követelményeket
- Végrehajtja a területfelmérést, a létesítménykitűzést, a szintkitűzést és a helyszínrajz készítését, össze tudja hasonlítani a különböző felmérési és kitűzési módokat, elemezni és értékelni azokat; el tudja készíteni a kertépítészeti geodézia mérési és kitűzési folyamatábráit
- Fakivágást, faápolást, favédelmet, a termőföld letermelését és deponálását, a durva és finom tereprendezést elvégzi, ismerje azok technológiai folyamatábráit, költségszámításait, tudjon összehasonlításokat tenni és elemezni
- Megépíti szórt vagy szilárd burkolatokat az alapozástól a burkolati réteg elhelyezéséig, ismerje a burkolatépítés technológiai folyamatábráit, költségszámításait, tudjon összehasonlításokat tenni és elemezni
- Megépíti a monolit, vagy előre gyártott elemekből készült kerti támfalat, homokozót, lépcsőt, rámpát, kerítést, falakat, pergolát, lugast, falirácsot, esővédő tetőt, hidakat és átereszeket az alapozástól, zsaluzáson át a fedlap elhelyezéséig, el tudja készíteni az építéstechnológiai folyamatábráikat, képes legyen költségszámítást készíteni, összehasonlításokat tenni és elemezni
- Elkészíti kerti ácsszerkezeteket (alapkészítés, oszlopállítás, kötőelemek és ráccselemek elkészítése, lamellák, vagy átkötők) és konzerválja azokat; elkészíti a kerti ácsszerkezetek technológiai folyamatábráit, tudjon költségszámítást végezni, összehasonlításokat tenni és elemezni
- Kialakítja a terepplasztikát és a rézsút, a termőföldterítést, trágyázást, a talajforgatást és planírozást, elkészíti azok technológiai folyamatábráit, tudjon költségszámítást és elemzést végezni
- Elvégzi a kerti létesítmények karbantartását, festését, felületvédelmét, felújítását; el tudja készíteni az éves karbantartás technológiai folyamatábráját, költségszámításait, tudjon összehasonlításokat tenni és elemzéseket végezni
- Használja a kertépítéshez és kertfenntartáshoz kapcsolódó eszközöket, a gépeket, berendezéseket kiválasztja és üzemelteti, karbantartja
- Alkalmazza azon módszereket, amelyek a munkavégzés közben észlelt hibák kijavítására, a kár elhárítására szolgálnak

- Kiválasztja az ismérvek alapján a felhasználási célnak legjobban megfelelő anyagokat, gépeket és technológiát
- Alkalmazza komplex ismereteit a kertépítés és -fenntartás munkáiban
- Megépíti sziklakerteket, kőkerteket és tetőkerteket, a kitűzéstől a növényültetésig; elkészíti azok építéstechnológiai folyamatábráit; a témában összehasonlítást, és elemzést végez
- Kivitelezi virágágyakat, virágos térkompozíciókat és enteriőrök növénydekorációját, elkészíti azok technológiai folyamatábráit, képes legyen a témában összehasonlítást és elemzést végezni
- Fasorokat, díszfákat és díszcserjéket telepít (ültetőgödör- kiásás, növény-előkészítés, metszés, ültetést követő műveletek), megrajzolja a növénytelepítés technológiai folyamatábráit, a témában költségszámítást, összehasonlítást és elemzést végez
- Elvégzi a fasorok, a díszfák és díszcserjék (alakító) fenntartó metszését, a rózsametszést és sövénynyírást, elkészíti a fenntartó metszés technológiai folyamatábráját, tudjon a témában költségszámítást, összehasonlítást és elemzést végezni
- Fűmagvetést, a gyepszőnyegterítést végez a terület-előkészítéstől, tömörítéstől kezdve, a vetésen, illetve fektetésen át a beöntözésig; elkészíti a fűmagvetés és gyepterítés technológiai folyamatábráját, a témában költségszámítást, összehasonlítást és elemzést végez
- Elvégzi a gyepek tápanyag utánpótlását, a gypszellőztetést, a gyepfelújítást és gyomtalanítást, elkészíti a technológia folyamatábráit, a témában költségszámítást, összehasonlítást és elemzést végez
- A gyepeket és pázsitokat kaszál, a kaszálékot összegyűjti, és szegélyt vág, elkészíti a technológia folyamatábráit, a témában költségszámítást, összehasonlítást és elemzést végez
- Alkalmazza a felhasználásra kerülő anyagokat, szerszámokat, eszközöket, gépeket és berendezéseket, továbbá karbantartani azokat a munka- és környezetvédelmi előírások betartásával
- Elvégzi a különböző növénycsoportok tápanyag utánpótlását, talajmunkáit, öntözését, növényvédelmi feladatait, speciális ápolási munkáit, elkészíti a technológia folyamatábráit, a témában költségszámítást, összehasonlítást és elemzést végez

4.2. Elméleti követelmények

4.2.1. Szakmai elméleti követelmények

- Ismerteti kertépítészetben jelentős növények szaporítási és nevelési eljárásait
- Megtervezi talajtani, trágyázási és talajművelési eljárásokat
- Ismerteti talajosztályozást, a földkeverékek és talajjavítás módjait
- Meghatározza a terméskövek, műkövek, faanyagok, stb. megmunkálását
- Ismerteti falazatrakási, szigetelési, vakolási eljárások jellemzőit
- Meghatározza a vízelvezetés és az öntözés módjait
- Bemutatja a fakivételi – favédelmi, faápolási eljárások folyamatát az alkalmazás szerint
- Ismerteti komposztálási módokat

- Összehasonlítja a zöldfelületi létesítmény építés és karbantartás technológiai különbségeit
- Ismerteti az integrált növényvédelem szerepét
- Megnevezi a zárt technológiák, környezetbarát technológiák, biotechnológiák szerepét és alkalmazási lehetőségeit
- Értelmezi a kertépítészetben jelentős növények tulajdonságait, a táji és helyi ökológiai feltételek függvényében
- Elmagyarázza a kertépítészeti és -fenntartási hulladék kezelésének, tárolásának és újrahasznosításának jelentőségét
- Ismerteti az eszköz- és anyagválasztás szempontjainak összehasonlítását
- Bemutatja a táj-, és zöldfelület-építés, és azok védelmének jelentőségét
- Értékeli a zöldfelületek jelentőségét a települések, az emberi közösségek életében
- Bemutatja a településgazdálkodás és településpolitika jelentőségét a zöldfelület-gazdálkodás szempontjából
- Ismerteti kertművészet és az alkalmazott esztétika megnyilvánulását a művészetek történetében, a kertépítészeti anyagok jellegzetességeit
- Meghatározza a kertépítés logikai menetét, a kertépítés, a kertfenntartás szervezését
- Ismerteti a talajlazítás és -forgatást, a középköttől vályogtalaj minőségű talaj készítésének módjait, a tápanyag-utánpótlás lehetőségeit, a terepplasztika kialakítását
- Felsorolja az építést előkészítő munkák jellemzőit, az alépitményi munkák fázisait
- Ismerteti a kerti létesítmények, építmények építési technológiáit, módjait, a beton- és habarcskészítés technológiáit
- Megtervezi a füvesítési és növényültetési módokat, technológiáit, a gyeppápolás és fűnyírás módjait
- Ismerteti a kert öntözését, növényvédelmi technológiákat, metszési technikákat
- Megnevezi a kerti létesítmények karbantartásának lehetőségeit (pótlás, festés, javítás)
- Felsorolja Magyarországon, de különösen a régióra jellemző fás és lágyszárú növényfajtákat és felhasználási módjait
- Ismerteti a kertépítészet anyagfajtaikat, alkalmazhatóságukat, az építés és fenntartás teljes munkafolyamatának leírását, költség- és vállalkozás tervezését
- Meghatározza a dísnövények elhelyezését, a virágágyak és térkompozíciók kiültetésének módjait, jellemzőit
- Ismerteti a pázsit- és gyepfelületek csoportjait, létesítési és ápolási módjait
- Bemutatja játszóterek, sportterületek, tetőkertek, sziklakertek elhelyezési elveit, kivitelezési és ápolási lehetőségeit
- Elmagyarázza a belső terek növénydekorációinak szabályait
- Ismerteti a fák támasztékolásának lehetőségeit, a növények különleges védelmét szolgáló beavatkozásokat (árnyékolás, párologtatás csökkentése, takarás)
- Felsorolja a vezetési, tárgyalási technikák jellemzőit
- Megnevezi a kertépítészeti geodézia eszközeit, a mérések és kitűzések jellemzőit, az ábrázolás és rajzszerkesztés módjait
- Ismerteti a létesítmények kitűzését, területfelmérést, az alappont- és szelvénysszintezést, területábrázolást, tervolvasást

- Meghatározza a földtérfogat-számítás feladatait a vízszintes sík, az egyenletes lejtésű sík és a teraszrendszer kialakításának módjait
- Ismerteti a kertépítési és fenntartási gépeket, berendezések feladatait, fajtáit, működési elvüket, szabályozási és beállítási lehetőségeit
- Ismerteti a gépek hatását a technológiára, munka- és költségfelhasználásra és a végtermékre
- Megnevezi a karbantartásra vonatkozó követelményeket, az engedélyezési eljárásokat, és a gépek üzembe helyezésének szabályait
- Ismerteti a vonatkozó törvényi szabályozás zöldfelületeket érintő előírásait, szakmai ajánlásait, az építésre, bontásra, fakivágásra, engedélyeztetésre vonatkozó jogszabályok előírásait
- Ismerteti a műemlékvédelem vagy természetvédelem alatt álló zöldfelületekre vonatkozó szakhatósági előírásokat
- Ismerteti a környezeti elemekre, az alkalmazott technológiákra, gépekre, anyagokra vonatkozó környezetvédelmi előírásokat
- Elmagyarázza a baleseti bejelentések eljárásait, a tűzvédelem és környezetvédelem előírásait
- Ismerteti az anyagmozgatással, érintésvédelemmel, mérgezésekkel kapcsolatos előírásokat, kötelezettségeket
- Megnevezi a kötelező orvosi vizsgálatokat, a személyi és munkahelyi higiénéről szóló előírásokat, szabályokat
- Ismerteti a munkahely kialakításával kapcsolatos, a munkavállalásból és munkaadásból eredő jogi előírásokat
- Alkalmazza a tanulók foglalkoztatásával kapcsolatos jogi előírásokat
- Ismerteti a baleset-, a tűzvédelmi, a munkavédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi, építésügyi előírásokat a kármegelőzés szempontjából

4.2.2. Pedagógiai követelmények

- Ismerteti a gyakorlati oktatás folyamatát, didaktikai feladatait
- Példán keresztül szemlélteti a pedagógiai alapelvek alkalmazását a gyakorlati oktatás folyamatában
- Értelmezi a tanulókkal folyó kommunikáció pszichológiai alapjait
- Ismerteti a tanuló megismerésének módszereit
- Leírja a személyiség kialakulásának folyamatát, jellemzi a személyiség típusokat
- Ismerteti a motivációs elméleteket, példán keresztül szemlélteti a motiválás lehetőségeit, eszközeit a gyakorlati oktatás során
- Kifejti a nevelés célját, feladatait, módszereit
- Ismerteti a differenciált oktatási módszereket
- Felsorolja a konfliktuskezelés módjait és jellemzi módszereit
- Ismerteti a tanulói munka ellenőrzésének és értékelésének módjait, meghatározza a szempontjait
- Meghatározza a gyakorlati oktatás szervezésének szempontjait, és jellemzi annak módszereit

- Ismerteti a gyakorlati oktatók feladatait, tevékenységeit, indokolja az oktatóktól elvárt kompetenciákat
- Ismerteti az oktatást szabályozó jogszabályokat és dokumentumokat
- Ismerteti a tanulószervezővel kapcsolatos szabályozást, magyarázza a gyakorlati képző, a tanuló és az elméleti képzést biztosító szakképző iskola feladatait, jogait és kötelezettségeit
- Felsorolja a gyakorlati képzőhelyen alkalmazandó tanügyi dokumentumokat és indokolja, magyarázza vezetésüket (jelenléti és foglalkozási napló, foglalkozásvázlat, információhordozók)

4.2.3. Vállalkozási követelmények

- Tájékozott a vállalkozással kapcsolatos jogi és gazdasági alapfogalmakban
- Ismerteti a gazdasági társaságokat és azok jellemzőit
- Ismerteti a vállalkozás indításával és működtetésével kapcsolatos feltételeket és feladatokat
- Bemutatja az üzleti terv felépítését és részeit
- Ismerteti a legfontosabb szerződés fajtákat és jellemzőit
- Jellemzi és összehasonlítja a pénzügyi és tevékenységi bizonylatokat
- Definiálja a költség fogalmát, elvégzi a költségek csoportosítását, meghatározza a költséghatékony működés feltételeit
- Csoportosítja az adókat főbb jellemzőik szerint
- Felismeri a marketing, piackutatás és a reklám jelentőségét és ismerteti a módszereit
- Ismerteti a munkaszervezés, logisztika, munkafolyamatok ellenőrzésének folyamatát
- Felismeri az informatika és a kommunikációs módszerek szerepét és alkalmazási lehetőségeit, ismerteti az üzleti kommunikáció folyamatát
- Ismerteti a vállalkozás átszervezésének, megszüntetésének lehetőségeit, módjait
- Ismerteti a munkaszerződés kötelező tartalmi elemeit
- Értelmezi a munkaviszony megszüntetésének lehetőségeit és módjait
- Ismerteti a tanulók foglalkoztatására vonatkozó szabályozást, tanulószervező, együttműködési megállapodás munkajogi vonatkozásait
- Felismeri az áru-, a vagyon- és az egészségvédelem fontosságát, összehasonlítja az általános, szolgáltatási, munkáltatói és tanulói felelősségbiztosítás jellemzőit

4.3. Személyes kompetenciák

- Erős fizikum
- Felelősségtudat
- Határozottság
- Kreativitás, ötletgazdagság
- Megbízhatóság
- Önállóság
- Térlátás

4.4. Társas kompetenciák

- Együttműködési készség

- Irányítási készség
- Kapcsolatteremtő készség
- Tolerancia

4.5. Módszer kompetenciák

- Diagnosztizálás
- Ellenőrző, önellenőrző képesség
- Helyzetfelismerés
- Innováció
- Numerikus gondolkodás
- Pontosság, precizitás
- Tervezési képesség

5. Vizsgáztatási követelmények

5.1. A mestervizsga szervezeti rendje

Kertészmaster (kertépítő és –fenntartó) mestervizsgát a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara által kinevezett Mestervizsga Bizottság előtt tehet, magyar nyelven, az érvényes Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat alapján.

A mestervizsga részei:

- 5.1.1. Írásbeli vizsgatevékenység
- 5.1.2. Gyakorlati vizsgatevékenység
- 5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

5.1.1. Szakmai írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgafeladat során a vizsgázóknak központosan kiadott feladatlapot kell megoldaniuk. A feladatlapon szereplő feladatok kérdések formájában felelik a 4. fejezetben megadott követelményekhez tartozó ismeretek mindegyikét. Az írásbeli vizsgafeladat megoldásánál a jelölt csak a tételen megjelölt segédeszközöket használhatja.

Az írásbeli feladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki az írásbeli vizsgatevékenységen nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése **nem megfelelő**, de a vizsgát folytathatja.

5.1.2. Szakmai gyakorlati vizsgatevékenység

5.1.2.1. A gyakorlati vizsgatevékenység feladatai

A vizsgafeladat ismertetése:

Valamennyi jelölt minden gyakorlati vizsgafeladatból vizsgázik.

- tereprendezési, geodéziai feladatok tervezése, elvégzése
- parképítési munkák tervezése, feladatok elvégzése
- kertfenntartási folyamatok tervezése, feladatok elvégzése

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a gyakorlati vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

B) A vizsgafeladat megnevezése: Pedagógiai ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsga keretében alapvető pszichológiai, didaktikai, szak módszertani, pedagógiai elméleti kérdésekből kell számot adni a jelöltnek.

A Pedagógiai ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

C) A vizsgafeladat megnevezése: Vállalkozási ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgabizottság előtt számot kell adni a vállalkozás tervezéséhez, beindításához, fenntartásához, vezetéséhez, fejlesztéséhez szükséges jogi, közgazdasági, piaci, adózási, üzleti partnerkapcsolati ismeretekből.

A Vállalkozási ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a szóbeli vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.2. A mestervizsga minősítése

A mestervizsga eredményét a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgafeladatok eredménye alapján **„Megfelelt”** vagy **„Nem felelt meg”** minősítéssel kell megállapítani.

Megfelelt az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenységének valamennyi feladatrészből „Megfelelt” eredményt ért el.

Nem felelt meg az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenység valamely feladatrészéből a 60%-os teljesítményt nem érte el.

5.3. A mestervizsga részek alóli felmentés feltételei

Az egyes vizsgarészek alól felmentés, a vizsgázó kérelmére, a Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat 21. § rendelkezései alapján adható.

A mestervizsga alóli felmentés tárgyában a mestervizsga elnöke dönt a kérelemhez csatolt igazoló dokumentumok alapján.

6. A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma

- Mérés és kitűzés eszközei és műszerei
- Kerti szerszámok, eszközök
- Kőműves szerszámok, eszközök
- Gépszereléshez szükséges szerszámok, gépek és eszközök
- Lakatos munkák szerszámai, eszközei
- Asztalos munkák szerszámai, eszközei
- Vízszerelési szerszámok, eszközök, berendezések
- Könnyű gépek (fűrészgép, bozótirtó, sövénynyíró, lapvibrátor, gépi henger)
- Kisgépek (önjáró kaszagép, kerti traktor adapterekkel)
- Számítógép
- Tervező szoftverek
- Szkenner
- Nyomtató
- Internet hozzáférés
- Egyéni védőfelszerelés
- Munkabiztonsági berendezések
- Környezetvédelmi berendezések
- Személyes felszerelés: metszőolló, kézi fűrész vagy ágvágó, ültetőkanál, mérőszalag (min. 5m-es), vízmérték, gumikalapács, munkavédelmi kesztyű

VI. KUTYAKOZMETIKUS MESTER MESTERVIZSGA SZINT SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYE

1. A mesterképzés és vizsgáztatás célja

A szakmáját jól ismerő és azt a gyakorlatban alkalmazó szakemberek tevékenységük magasabb szinten történő végzése érdekében olyan kompetenciák, ismeretek, jártasságok és készségek elsajátítása, amelyek által a mester a kutyakozmetika területén vállalkozni tud, szakmai tanácsadásra képes. A vállalkozást meg tudja tervezni, be tudja indítani, és azt folyamatosan működtetni és fejleszteni képes.

Pedagógiai és pszichológiai ismeretei alapján fel tudja vállalni a tanulók gyakorlati képzését, valamint partnereivel és beosztottjaival megfelelően tud kommunikálni.

Munkáját a munkabiztonsági, állatvédelmi- és állat-egészségügyi, a baleset-, tűz- és környezetvédelmi követelményeknek megfelelően szervezi, valamint eleget tud tenni a tulajdonosi és a társadalmi elvárásoknak.

2. A mestervizsgára való jelentkezés feltételei

2.1. A mestervizsgához szükséges alap-szakképesítések adatai

A szakma (képesítés) megnevezése	Azonosító száma
Kutyakozmetikus	53 1 5319 0630 03 31 7899 01 51 621 02 0010 51 03 32 621 01

A felsorolt szakképesítéseken kívül más szakirányú szakmai végzettség esetén a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Szakképzési Területe dönt a szakképesítés elfogadásáról.

2.2. A mestervizsga előfeltételeként meghatározott szakmai gyakorlati idő

- szakirányú szakmunkás bizonyítvány esetén min. 5 év

A vizsgára jelentkezéshez a 2.1. és a 2.2. pont szerinti feltételek együttes megléte szükséges.

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

3. A mester munkaterülete, a szakmához kapcsolódó tevékenységi körök

A kutyakozmetikus mester önállóan (*korszerű eszközök, anyagok, gépek, berendezések használatával*) tervezi, szervezi, irányítja és elvégzi a vállalt, vagy rábízott feladatokat, illetve tevékenységeket.

Tevékenységét a munka- és környezetvédelmi szabályok betartásával és a hatósági előírások érvényesítése mellett végzi.

3.1. A mester munkaterületének leírása

A kutyakozmetikus mester szakmai elméleti és gyakorlati tudása alapján, valamint az ügyviteli, jogi és pénzügyi ismeretek birtokában alkalmas vállalkozás létesítésére, működtetésére.

Feladatköréhez tartozik a rábízott dolgozók, tanulók munkájának emberi és szakmai vezetése, irányítása.

3.2. A mester tevékenységi köre

- Kutyakozmetikai ellátás
- A kutya kiállításra történő speciális felkészítés
- A kozmetikai ápolással, a tartással és a kiállítással összefüggő szakmai tanácsadás
- Ápolási anyagok, eszközök, berendezések szakmaszerű alkalmazása
- Kutyás etikával és az általános társadalmi együttélési szabályokkal összefüggő viselkedési normák betartása és betartatása
- Közreműködés a szakmai testületek, szervezetek munkájában, valamint a szakmai bemutatók szervezésében

3.3. A szakma – mesterszintű – gyakorlása során előforduló legfontosabb feladatok (feladatcsoportok), amelyet a mesternek ismernie kell

3.3.1. Szakmai feladatok

- A kutya szakszerű általános (fésülés, nyírás, trimmelés, fürdetés, szárítás, fazonkialakítás) és speciális kozmetikai (tenyészszelemlére, kiállításra történő felkészítés) ápolása és a higiéniai feladatok
- Az általános és speciális kozmetikai tevékenységeknél használatos eszközök szakszerű használata
- Eszköztisztítás, karbantartás, tárolás, nyilvántartás
- Kutyakozmetikában használt anyagok beszerzése
- Kutyakozmetikai eszközbeszerzés, karbantartás
- Kutyakozmetikus tevékenység végzésére alkalmas műhely (szalont) működtetése
- Kutyakozmetikus tevékenység végzésére alkalmas berendezések működtetése
- Kutyakozmetikusra vonatkozó higiéniai, állategészségügyi, állatvédelmi, állatjólléti, baleset- és környezetvédelmi szabályok betartása és betartatása
- Szaktanácsadás a kutya tartására és emberrel való kapcsolatára vonatkozó kérdésekben
- Kommunikáció az ügyféllel

3.3.2. Pedagógiai feladatok

- munkaszervezés, munkatársak irányítása, ellenőrzése
- a szakmai fogások, technológiai, technikai megoldások gyakorlati oktatása
- a tanulók felkészítése a szakmai vizsgára

A gyakorlati oktatást is végző mester szakmai munkájában a tanulók életkori sajátosságainak megfelelő, a képzési célok elérését elősegítő módszereket és eszközöket alkalmaz, az elért eredményeket pedig reálisan értékeli, amelyek az adott szakmai területen a munkaerő-utánpótlás színvonalas képzéséhez nélkülözhetetlen.

3.3.3. Vállalkozási feladatok

- piacutatás, tervezés
- vállalkozás elindítása, működtetése
- pénzügyi tervezés, gazdálkodás
- anyagbeszerzés, készletezés és szolgáltatás
- marketing tevékenység

A mester tisztában van az alapvető jogi fogalmakkal és a jogrendszer felépítésével, a vállalkozások piaci környezetével, szakmájának gyakorlása során alkalmazza jogi, marketing, adózási, pénzügyi és számviteli ismereteit, érti a gazdaság működési elvét.

4. Szakmai követelmények és elvárások

A mester az elsajátított ismeretek birtokában képes elméleti ismereteit magas szinten alkalmazni, gyakorlati munkáját önállóan végezni és képes a munkatársait irányítani. Szakmai tudása birtokában alkalmas a gazdálkodási és munkaszervezési feladatok ellátására, következtetések levonására és a szükséges szervezési feladatok elvégzésére. Pedagógiai

ismeretei révén fel tudja vállalni az általa oktatott tanulók és gyakornokok magas szintű szakmai képzését.

4.1. Szakmai gyakorlati követelmények

- Felméri a kutya egészségi állapotát és indokolt esetben felhívja a figyelmet állatorvosi vizsgálat szükségességére
- Előkészíti a kutyakozmetikai eljáráshoz szükséges eszközöket, kialakítja a biztonságos munkavégzés körülményeit
- A kutya fajtájának és anatómiai sajátosságainak figyelembe vételével megtervezi az alkalmazni kívánt kutyakozmetikai eljárást, annak technológiai sorrendjét
- Elvégzi a rövid-, félhosszú és hosszú szőrű kutya fajták kozmetikáját
- Elvégzi a nyíró és trimmelős kutya fajták kozmetikáját
- Elvégzi a nemezes szőrzetű kutya fajták kozmetikáját
- Elvégzi az állatok egyéb ápolási feladatait
- Szakszerűen bánik a kutyákkal
- Figyeli az állatok viselkedését, érti a kutya kommunikációs jelzéseit
- Elvégzi a takarítási és fertőtlenítési feladatokat
- Tevékenységét az állatvédelmi, munka-, tűz- és környezetvédelmi törvényi előírások betartásával végzi

4.2. Elméleti követelmények

4.2.1. Szakmai elméleti követelmények

- Ismeri a kutya szervezetének anatómiai felépítését, a szervek és szervrendszerek működését
- Felsorolja a testtájékokat
- Jellemzi a kutya érzékszerveit, érzékelését
- Bemutatja az egészséges és beteg állat jellemzőit, életjelenségeit
- Ismerteti a gyakoribb kutyabetegségeket, azok kórképeit és a megelőzés lehetőségeit
- Megnevezi a kutya külső és belső parazitáit és ismerteti az ellenük való védekezés lehetőségeit
- Meghatározza a tenyésztési alapfogalmakat és eljárásokat
- Ismerteti a kültakaró felépítését és ápolását
- Jellemzi a fajtacsoportokat, a kutya fajtákat és szőrzetüket
- Ismerteti a kozmetikai műveleteket és technikákat, illetve azok technológiai szabályait
- Jellemzi az egyéb ápolási feladatokat
- Felsorolja a kutyakozmetikában alkalmazott eszközöket, szerszámokat és anyagokat
- Ismeri a fertőtlenítés szerepét és alkalmazásának módjait
- Bemutatja a kutya kommunikációját és a kutyákkal való bánásmód szabályait
- Ismerteti a kiállítási és a küllemtani alapfogalmakat
- Kifejti a kommunikáció fogalmát és konfliktuskezelés lehetőségeit, módjait
- Ismeri a munkáltató és munkavállaló munkavédelmi feladatait, a baleset-elhárítás lehetőségeit, a vegyszerek kezelésére és tárolására vonatkozó előírásokat

- Ismeri az elsősegélynyújtás alapvető szabályait
- Ismeri a tűzvédelem fogalmát és a tűzvédelmi szabályokat

4.2.2. Pedagógiai követelmények

- Ismerteti a gyakorlati oktatás folyamatát, didaktikai feladatait
- Példán keresztül szemlélteti a pedagógiai alapelvek alkalmazását a gyakorlati oktatás folyamatában
- Értelmezi a tanulókkal folyó kommunikáció pszichológiai alapjait
- Ismerteti a tanuló megismerésének módszereit
- Leírja a személyiség kialakulásának folyamatát, jellemzi a személyiség típusokat
- Ismerteti a motivációs elméleteket, példán keresztül szemlélteti a motiválás lehetőségeit, eszközeit a gyakorlati oktatás során
- Kifejti a nevelés célját, feladatait, módszereit
- Ismerteti a differenciált oktatási módszereket
- Felsorolja a konfliktuskezelés módjait és jellemzi módszereit
- Ismerteti a tanulói munka ellenőrzésének és értékelésének módjait, meghatározza a szempontjait
- Meghatározza a gyakorlati oktatás szervezésének szempontjait, és jellemzi annak módszereit
- Ismerteti a gyakorlati oktatók feladatait, tevékenységeit, indokolja az oktatóktól elvárt kompetenciákat
- Ismerteti az oktatást szabályozó jogszabályokat és dokumentumokat
- Ismerteti a tanulószervezővel kapcsolatos szabályozást, magyarázza a gyakorlati képző, a tanuló és az elméleti képzést biztosító szakképző iskola feladatait, jogait és kötelezettségeit
- Felsorolja a gyakorlati képzőhelyen alkalmazandó tanügyi dokumentumokat és indokolja, magyarázza vezetésüket (jelenléti és foglalkozási napló, foglalkozásvázlat, információhordozók)

4.2.3. Vállalkozási követelmények

- Tájékozott a vállalkozással kapcsolatos jogi és gazdasági alapfogalmakban
- Ismerteti a gazdasági társaságokat és azok jellemzőit
- Ismerteti a vállalkozás indításával és működtetésével kapcsolatos feltételeket és feladatokat
- Bemutatja az üzleti terv felépítését és részeit
- Ismerteti a legfontosabb szerződés fajtákat és jellemzőit
- Jellemzi és összehasonlítja a pénzügyi és tevékenységi bizonylatokat
- Definiálja a költség fogalmát, elvégzi a költségek csoportosítását, meghatározza a költséghatékony működés feltételeit
- Csoportosítja az adókat főbb jellemzőik szerint,
- Felismeri a marketing, piackutatás és a reklám jelentőségét és ismerteti a módszereit
- Ismerteti a munkaszervezés, logisztika, munkafolyamatok ellenőrzésének folyamatát
- Felismeri az informatika és a kommunikációs módszerek szerepét és alkalmazási lehetőségeit, ismerteti az üzleti kommunikáció folyamatát

- Ismerteti a vállalkozás átszervezésének, megszüntetésének lehetőségeit, módjait
- Ismerteti a munkaszerződés kötelező tartalmi elemeit
- Értelmezi a munkaviszony megszüntetésének lehetőségeit és módjait
- Ismerteti a tanulók foglalkoztatására vonatkozó szabályozást, tanuló szerződés, együttműködési megállapodás munkajogi vonatkozásait
- Felismeri az áru-, a vagyon- és az egészségvédelem fontosságát, összehasonlítja az általános, szolgáltatási, munkáltatói és tanulói felelősségbiztosítás jellemzőit

4.3. Személyes kompetenciák

- Önállóság
- Pontosság
- Döntésképeség
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Kéz ügyesség
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Állóképesség
- Erős fizikum
- Okok feltárása
- Logikus gondolkodás
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Ismeretek helyén való alkalmazása
- Elkötelezettség

4.4. Társas kompetenciák

- Határozottság
- Kapcsolatteremtő készség
- Udvariasság
- Közérthetőség
- Konfliktusmegoldó készség

4.5. Módszer kompetenciák

- Módszeres munkavégzés
- Következtetési képesség
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Körültekintés, elővigyázatosság
- Figyelemösszpontosítás
- Kontroll (ellenőrző képesség)
- Áttekintő képesség
- Logikus gondolkodás
- Helyzetfelismerés
- Környezet tisztántartása

5. Vizsgáztatási követelmények

5.1. A mestervizsga szervezeti rendje

Kutyakozmetikus mestervizsgát a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara által kinevezett Mestervizsga Bizottság előtt lehet tenni magyar nyelven, az érvényes Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat alapján.

A mestervizsga részei:

5.1.1. Írásbeli vizsgatevékenység

5.1.2. Gyakorlati vizsgatevékenység

5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

5.1.1. Szakmai írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgafeladat során a vizsgázóknak központosan kiadott feladatlapot kell megoldaniuk. A feladatlapon szereplő feladatok kérdések formájában felölelik a 4. fejezetben megadott követelményekhez tartozó ismeretek mindegyikét. Az írásbeli vizsgafeladat megoldásánál a jelölt csak a tételen megjelölt segédeszközöket használhatja.

Az írásbeli feladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki az írásbeli vizsgatevékenységen nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése **nem megfelelő**, de a vizsgát folytathatja.

5.1.2. Szakmai gyakorlati vizsgatevékenység

5.1.2.1. A gyakorlati vizsgatevékenység feladatai

A vizsgafeladat ismertetése:

Valamennyi jelölt minden gyakorlati vizsgafeladatból vizsgázik.

1. vizsgafeladat:

Nyírós fajta teljes körű ellátása.

A kozmetikai eljárás során alkalmazott anyagok, eszközök, berendezések megnevezése, szakszerű használata.

Küllemtani és kozmetikai szakkifejezések pontos használatával az elvégzett kozmetikai műveletek és technikai sorrendek bemutatása.

2. vizsgafeladat:

Trimmelős fajta teljes körű ellátása.

A kozmetikai eljárás során alkalmazott anyagok, eszközök, berendezések megnevezése, szakszerű használata.

Küllemtani és kozmetikai szakkifejezések pontos használatával az elvégzett kozmetikai műveletek és technikai sorrendek bemutatása.

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a gyakorlati vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szakmai szóbeli tételeket kell használni.

A szóbeli tételsor az általános kinológiai ismeretek, kozmetikai ismeretek, kiállítási szabályzat alapismeretei és a fajták szakszerű bemutatásának témaköreit tartalmazza.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

B) A vizsgafeladat megnevezése: Pedagógiai ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsga keretében alapvető pszichológiai, didaktikai, szak módszertani, pedagógiai elméleti kérdésekből kell számot adni a jelöltnek.

A Pedagógiai ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

C) A vizsgafeladat megnevezése: Vállalkozási ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgabizottság előtt számot kell adni a vállalkozás tervezéséhez, beindításához, fenntartásához, vezetéséhez, fejlesztéséhez szükséges jogi, közgazdasági, piaci, adózási, üzleti partnerkapcsolati ismeretekből.

A Vállalkozási ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a szóbeli vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.2. A mestervizsga minősítése

A mestervizsga eredményét a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgafeladatok eredménye alapján **„Megfelelt”** vagy **„Nem felelt meg”** minősítéssel kell megállapítani.

Megfelelt az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenységének valamennyi feladatrészéből „Megfelelt” eredményt ért el.

Nem felelt meg az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenység valamely feladatrészéből a 60%-os teljesítményt nem érte el.

5.3. A mestervizsga részek alóli felmentés feltételei

Az egyes vizsgarészek alól felmentés, a vizsgázó kérelmére, a Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat 21. § rendelkezései alapján adható.

A mestervizsga alóli felmentés tárgyában a mestervizsga elnöke dönt a kérelemhez csatolt igazoló dokumentumok alapján.

6. A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma

- Működő kutyakozmetikai szalon
- Munkaasztal kikötővel
- Fürdető, különféle kutyasamponok, megfelelő számú törölköző
- Kutyák elhelyezésére alkalmas ketrec, kennel
- Szerszám, eszköztároló
- Nyírógép
- Gépfejek (min 3 különböző méretű szőrzetű, 1-5 mm)
- Kis méretű (mancsnyíró) olló
- Normál méretű felületet nyíró olló egyenes (16-22 -es méret)
- Normál méretű felületet nyíró olló hajlított (16-22-es méret)
- Ritkító ollók (egypofás, kétpofás)
- Bontókefe egyenes fogazatú
- Bontókefe hajlított fogazatú
- Fésűk (min. 2 fogazat sűrűségű)
- Trimmelő eszközök (min. 2 fogazat sűrűségű kés, trimmelőkő, gumiujj)
- Bolhafésű
- Aljszőr kisedő (Coat King, furminátor)
- Gumikefe (rövid szőr ápolásához)
- Hajszárító
- Vízkicsapó
- Karomvágók (min. 2 méretű)
- Fűlszőrszedő (érfogó)
- Szájkosarak (minimum 3 különböző méret)
- Fertőtlenítő- és ápolószerek

VII. MÉHÉSZMESTER

MESTERVIZSGA SZINT SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYE

1. A mesterképzés és vizsgáztatás célja

A gazdasági körülményekhez alkalmazkodó, szakmáját jól ismerő méhész szakember, szakmai munkája színvonalas gyakorlása érdekében olyan elméleti és gyakorlati ismereteket szerez, kompetenciákat sajátít el, amelyek alapján, a méhész saját szakterületén önálló vállalkozást indíthat és működtethet. A szakmai tevékenység magasabb szintű gyakorlása alapján vállalkozását meg tudja tervezni, szervezni és azt folyamatosan, eredményesen működtetni, fejleszteni.

A képzés és a vizsgáztatás célja olyan alapvető pedagógiai, kommunikációs, pszichológiai ismeretek, kompetenciák elsajátítása, amelyek segítségével a mester fel tudja vállalni a méhész tanulók gyakorlati képzését, üzletfeleivel, beosztottjaival megfelelően tud kapcsolatot teremteni.

Munkakultúrájával, emberi magatartásával eleget tud tenni a szakma magasabb szintű elvárásainak, munkáját a munkabiztonsági, baleset-, tűz-, és környezetvédelmi követelményeknek megfelelően szervezi.

2. A mestervizsgára való jelentkezés feltételei

2.1. A mestervizsgához szükséges alap-szakképesítések adatai

A szakma (képesítés) megnevezése	Azonosító száma
Méhész	22 2 6139 06 20 02
	31 6203 06
	31 621 06
	31 621 05
	32 621 02

A felsorolt szakképesítéseken kívül más szakirányú szakmai végzettség esetén a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Szakképzési Területe dönt a szakképesítés elfogadásáról.

2.2. A mestervizsga előfeltételeként meghatározott szakmai gyakorlati idő

- szakirányú szakmunkás bizonyítvány esetén min. 5 év (Méhész)

A vizsgára jelentkezéshez a 2.1. és a 2.2. pont szerinti feltételek együttes megléte szükséges.

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

3. A mester munkaterülete, a szakmához kapcsolódó tevékenységi körök

A méhészmester szakmájának valamennyi területén önállóan, szakmailag magas színvonalon (*korszerű eszközök, anyagok, gépek, berendezések használatával*) tudja végezni a vállalt, vagy rábízott feladatokat, illetve tevékenységeket.

Tevékenységét a munka- és környezetvédelmi szabályok betartásával és a hatósági előírások érvényesítése mellett végzi.

3.1. A mester munkaterületének leírása

A méhészmester - szakmai elméleti és gyakorlati tudása alapján, valamint az ügyviteli, jogi és pénzügyi ismeretek birtokában- alkalmas méhészet üzemeltetésére, vezetésére, irányítására.

Feladata a piackutatás, a kommunikációs és informatikai eszközök használata, az anyag- és energiagazdálkodás. Feladatköréhez tartozik a dolgozók és a méhészetet tanulók munkájának emberi és szakmai vezetése, irányítása.

3.2. A mester tevékenységi köre

- Szakszerű méhcsalád kezelés
- Méhanya nevelés
- Méhcsalád szaporítás, méhtenyésztés
- Időszaknak megfelelő kaptár berendezés
- Az állomány termelőképességének fenntartása
- Méhlegelő biztosítás

- Vándorlás a kaptárakkal
- Méhészeti termék kinyerés
- A kinyert anyagokból (méz, viasz stb.) feldolgozással termék előállítás
- Méhészeti termékértékesítés
- Méhbetegségek és kártevők elleni védekezés
- A tevékenységhez szükséges eszközbeszerzés
- Méhészeti eszközök karbantartása, javítás, készítés

3.3. A szakma – mesterszintű – gyakorlása során előforduló legfontosabb feladatok (feladatcsoportok), amelyet a mesternek ismernie kell

3.3.1. Szakmai feladatok

- Helyes és szakmailag elfogadott méhegészségügyi gyakorlat folytatása
- Korszerű kaptárvédelem megoldásainak alkalmazása
- Korszerű és hatékony termeléstehnológiák alkalmazása, vándoroltatás tervezése és szervezése
- A korszerű pergetési rendszerek hatékony alkalmazása
- A Magyarországon használt kaptárak, keretméretek, technológiák alkalmazása
- Fenológiai ismeretek alapján a termelés során a mézelő növények alkalmazása
- Tudatos fajtatenyésztés alkalmazása a méhészetben
- Méhészeti termék termelés
- A munka- és élelmiszerbiztonsági előírások betartása
- Átfogó és hatékony gazdálkodás és marketing tevékenység
- Új méhészeti eljárások és technológiák követése
- A méhészet gépesítettségének növelése
- Fajlagos költségcsökkentés
- Méhészeti eszközök karbantartása, javítás és készítés

3.3.2. Pedagógiai feladatok

- munkaszervezés, munkatársak irányítása, ellenőrzése
- a szakmai fogások, technológiai, technikai megoldások gyakorlati oktatása
- a tanulók felkészítése a szakmai vizsgára

A gyakorlati oktatást is végző mester szakmai munkájában a tanulók életkori sajátosságainak megfelelő, a képzési célok elérését elősegítő módszereket és eszközöket alkalmaz, az elért eredményeket reálisan értékeli, amely az adott szakmai területen a munkaerő-utánpótlás színvonalas képzéséhez nélkülözhetetlen.

3.3.3. Vállalkozási feladatok

- piackutatás, tervezés
- vállalkozás elindítása, működtetése
- pénzügyi tervezés, gazdálkodás
- anyagbeszerzés, készletezés és szolgáltatás
- marketing tevékenység

A mester tisztában van az alapvető jogi fogalmakkal és a jogrendszer felépítésével, a vállalkozások piaci környezetével, szakmájának gyakorlása során alkalmazza jogi, marketing, adózási, pénzügyi és számviteli ismereteit, érti a gazdaság működési elvét.

4. Szakmai követelmények és elvárások

A mester az elsajátított ismeretek birtokában képes elméleti ismereteit magas szinten alkalmazni, gyakorlati munkáját önállóan végezni és képes a munkatársait irányítani. Szakmai tudása birtokában alkalmas a gazdálkodási és munkaszervezési feladatok ellátására, következtetések levonására és a szükséges szervezési feladatok elvégzésére. Pedagógiai ismeretei révén fel tudja vállalni az általa oktatott tanulók és gyakornokok magas szintű szakmai képzését.

4.1. Szakmai gyakorlati követelmények

- Elvégzi az aktuális méhcsaládkezelést
- Új kereteket készít, felújítja a kaptárakat
- Elvégzi a kaptárkezelést, keretelszedést
- Felméri a méhcsaládok méhegészségügyi állapotát
- Cukorlepenyt készít, elvégzi a tavaszi gyors vizsgálatot
- Szükség szerint bővíti vagy szűkíti a méhcsalád fészket
- Rajzást gátol
- Rajokat állít elő, beszerzi vagy kialakítja és gondozza az új családokat
- Szétszedi, összerakja, kiegyenlíti családjaikat
- Az aktuális hordásra felkészül, a felesleges mézet elveszi a kaptárból
- Beszállítja a mézes kereteket, eltávolítja a viaszfedeleket a sejtekről, kipörgeti a mézet
- Szűri és tárolja a mézet, kezeli a mézes sonkolyt
- Elveszi és kezeli a virágport
- Elveszi és kezeli a propoliszt, méhmérget termel
- Viaszt termel, műlépet gyártat
- Kiválogatja az előregedett lépeket, kiolvasztja a viaszt
- Berendezi, felügyeli, elveszi a lépesmézet a kaptárból, tárolja a táblás lépesmézet
- Előkészíti a mézet kiszerezésre, elvégzi a csomagolást, címkével, tetővel ellátja a csomagolt mézet, tárolja a kész termékeket
- Rendszeresen elvégzi a méhegészségügyi vizsgálatokat és a szükséges gyógykezeléseket
- Alkalmassá teszi a területet a letelepedéshez
- Előkészíti a kaptárakat és egyéb eszközöket, anyagokat a szállításhoz, lebonyolítja a rakodást
- Elhelyezi az azonosító és veszélyt jelző táblát, elvégzi a bejelentkezést
- Használja a munkát könnyítő gépeket és eszközöket, méhcsalád kezelési és munkavédelmi eszközöket
- Kiválasztja a tenyészanyagot, elvégzi az elvételt
- Berendezi a dajkacs családokat
- Használja a méhanyanevelés eszközeit (tenyészléc, tenyészkeret, keltető keret, keltető szekrény, bölcsőmártó fa, anyásító zárka, anyaszállító zárka)

- Elvégzi az álcázást (álca áthelyezés)
- Berendezi a keltető családokat
- Működteti a keltető szekrényt
- Felhasználja és szállítja az érett anyabölcsőket
- Méhanyákat fest
- Pároztató kaptárakat telepít be, pincéz, helyez el
- Elvégzi a petéző anya elvételét, a pároztató kaptár újra anyásítását, felszámolását
- Elvégzi a kaptárpároztató betelepítését, újra anyásítását, felszámolását
- Felhasználja, tárolja a petéző méhanyát
- Berendezi a pempőtermelő dajkacsaládokat
- Használja a pempőtermelés eszközeit (tenyészléc, tenyészkeret, bölcsőmártó fa, álcázó tű, álca-eltávolító kanál, pempőkiszedő kanál)
- Elvégzi a méhpempő összegyűjtését, szűrését, tárolását

4.2. Elméleti követelmények

4.2.1. Szakmai elméleti követelmények

- Ismeri a méh rendszertani helyét
- Bemutatja a méh testfelépítését, szerveit, szervrendszereit és azok működését
- Felsorolja és jellemzi a méhfajok és az európai mézelő méh legfontosabb fajtáit
- Bemutatja a méhcsalád felépítését és működését
- Ismerteti a méhcsalád tagjainak (anya, munkáméh, here) feladatait, testfelépítésük azonosságait, eltéréseit, várható élettartamukat
- Bemutatja a méhcsalád munkamegosztását és alkalmazkodóképességét
- Bemutatja a párzás jelenségét
- Megfogalmazza a rajzás fogalmát
- Bemutatja az anyátlanság, az álnyátlanság, a kutatás és rablás jelenségét
- Ismerteti az anyanevelési, szaporítási fogásokat és módszereket
- Ismerteti a méhegészségügyi előírásokat
- Felsorolja és jellemzi a méhbetegségeket és méhkártevőket
- Ismerteti a bejelentési kötelezettség alá tartozó betegségeket
- Meghatározza a kötelezettségeket és teendőket fertőzés esetén
- Bemutatja az élősködők, véglények, madarak és emlősök kártétele elleni védekezés megoldásait
- Ismeri a méhészetben engedélyezett gyógyszerek és termelésfokozó tápszerek helyes gyakorlati alkalmazását
- Ismerteti a méhészeti eszközök működési elvét, azok típusait, a velük kapcsolatos higiéniai és biztonságtechnikai szabályokat
- Felsorolja és jellemzi a méhlegelő növényeit, azok virágzási idejét, méhészeti értéküket, előfordulási helyeiket
- Felsorolja a tennivalókat méhmérgezések bekövetkezésekor
- Ismerteti a méhészettel kapcsolatos jogszabályi előírásokat
- Megfogalmazza a kaptárnyitás, áttekintés, rendezés, problémamegoldás, kaptárzárás fogalmát

- Ismerteti a betegségekre utaló jeleket
- Ismerteti a kutatásra, rablásra, az adott méhcsalád erősségére utaló jeleket
- Ismerteti a rajzásra, anyátlanságra, ályanyásságra utaló jeleket
- Ismeri a beteg méhcsalád kezelésének lehetőségeit
- Ismeri a termelés technológiákat és a termelés technológiához tartozó eszközöket
- Ismerteti a betelelésre történő előkészítést
- Meghatározza a betelelés, megfigyelés fogalmát
- Leírja a lépesméz termelés folyamatát
- Leírja a méhméreg termelés folyamatát
- Leírja a propolisz termelés folyamatát
- Leírja a méhpempő termelés folyamatát
- Ismerteti a méz és a méhészeti termékeket és a beltartalmi paramétereket
- Meghatározza a méz, mint közvetlen fogyasztásra szánt élelmiszer szerepét, alkalmazását
- Ismerteti a méz készítés technológiai folyamatát, címkén feltüntetendő tartalmi előírásokat, a méz zárszalag használatát
- Ismerteti a méz, méhészeti termékek (méhméreg, propolisz, méhpempő, méhviasz és méh) értékesítésének szabályait és a méz marketing fogalmát
- Ismeri a méhészeti tevékenységet érintő jogszabályokat és a méhészeti etikát
- Ismeri a kistérségi és regionális méhészkedés alapvető szempontjait
- Ismeri a méhmérgezés kezelési lehetőségeit és az eljárást mérgezés esetén
- Ismeri a méhméreg emberi szervezetre kifejtett hatását, a tennivalókat allergiás tünet esetén, a használatos gyógyszereket és gyógyhatású készítményeket
- Ismeri az egészség-, környezet-, természet-, és tűzvédelmi szabályokat
- Bemutatja a dokumentálás szerepét a méhészetben, a megőrzendő dokumentumokat

4.2.2. Pedagógiai követelmények

- Ismerteti a gyakorlati oktatás folyamatát, didaktikai feladatait
- Példán keresztül szemlélteti a pedagógiai alapelvek alkalmazását a gyakorlati oktatás folyamatában
- Értelmezi a tanulókkal folyó kommunikáció pszichológiai alapjait
- Ismerteti a tanuló megismerésének módszereit
- Leírja a személyiség kialakulásának folyamatát, jellemzi a személyiség típusokat
- Ismerteti a motivációs elméleteket, példán keresztül szemlélteti a motiválás lehetőségeit, eszközeit a gyakorlati oktatás során
- Kifejti a nevelés célját, feladatait, módszereit
- Ismerteti a differenciált oktatási módszereket
- Felsorolja a konfliktuskezelés módjait és jellemzi módszereit
- Ismerteti a tanulói munka ellenőrzésének és értékelésének módjait, meghatározza a szempontjait
- Meghatározza a gyakorlati oktatás szervezésének szempontjait, és jellemzi annak módszereit
- Ismerteti a gyakorlati oktatók feladatait, tevékenységeit, indokolja az oktatóktól elvárt kompetenciákat
- Ismerteti az oktatást szabályozó jogszabályokat és dokumentumokat

- Ismerteti a tanulószerveződéssel kapcsolatos szabályozást, magyarázza a gyakorlati képző, a tanuló és az elméleti képzést biztosító szakképző iskola feladatait, jogait és kötelezettségeit
- Felsorolja a gyakorlati képzőhelyen alkalmazandó tanügyi dokumentumokat és indokolja, magyarázza vezetésüket (jelenléti és foglalkozási napló, foglalkozásvázlat, információhordozók)

4.2.3. Vállalkozási követelmények

- Tájékozott a vállalkozással kapcsolatos jogi és gazdasági alapfogalmakban
- Ismerteti a gazdasági társaságokat és azok jellemzőit
- Ismerteti a vállalkozás indításával és működtetésével kapcsolatos feltételeket és feladatokat
- Bemutatja az üzleti terv felépítését és részeit
- Ismerteti a legfontosabb szerződés fajtaikat és jellemzőit
- Jellemzi és összehasonlítja a pénzügyi és tevékenységi bizonylatokat
- Definiálja a költség fogalmát, elvégzi a költségek csoportosítását, meghatározza a költséghatékony működés feltételeit
- Csoportosítja az adókat főbb jellemzőik szerint,
- Felismeri a marketing, piackutatás és a reklám jelentőségét és ismerteti a módszereit
- Ismerteti a munkaszervezés, logisztika, munkafolyamatok ellenőrzésének folyamatát
- Felismeri az informatika és a kommunikációs módszerek szerepét és alkalmazási lehetőségeit, ismerteti az üzleti kommunikáció folyamatát
- Ismerteti a vállalkozás átszervezésének, megszüntetésének lehetőségeit, módjait
- Ismerteti a munkaszerződés kötelező tartalmi elemeit
- Értelmezi a munkaviszony megszüntetésének lehetőségeit és módjait
- Ismerteti a tanulók foglalkoztatására vonatkozó szabályozást, tanulószerveződés, együttműködési megállapodás munkajogi vonatkozásait
- Felismeri az áru-, a vagyon- és az egészségvédelem fontosságát, összehasonlítja az általános, szolgáltatási, munkáltatói és tanulói felelősségbiztosítás jellemzőit

4.3. Személyes kompetenciák

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Szakmai hozzáértés
- Döntésképeség
- Megbízhatóság
- Határozottság
- Önállóság
- Állóképesség
- Erős fizikum
- Kéz ügyesség
- Látás
- Térbeli tájékozódás
- Szag és ízérzékelés
- Mozgáskoordináció

4.4. Társas kompetenciák

- Kapcsolatteremtő készség
- Konfliktusmegoldó készség
- Udvariasság
- Rugalmasság
- Szakmai tapasztalatok átadása
- Szervezőkészség
- Tolerancia

4.5. Módszerkompetenciák

- Előrelátó problémakezelés
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Módszeres munkavégzés
- Tudatos tevékenység
- Munkaszervező képesség
- Rendszerben való gondolkodás
- Ellenőrző képesség

5. Vizsgáztatási követelmények

5.1. A mestervizsga szervezeti rendje

Méhész mestervizsgát a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara által kinevezett Mestervizsga Bizottság előtt lehet tenni, az érvényes Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat alapján.

A mestervizsga részei:

5.1.1. Írásbeli vizsgatevékenység

5.1.2. Gyakorlati vizsgatevékenység

5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

5.1.1. Szakmai írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgafeladat során a vizsgázóknak központosan kiadott feladatlapot kell megoldaniuk. A feladatlapon szereplő feladatok kérdések formájában felelelik a 4. fejezetben megadott követelményekhez tartozó ismeretek mindegyikét. Az írásbeli vizsgafeladat megoldásánál a jelölt csak a tételen megjelölt segédeszközöket használhatja.

Az írásbeli feladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki az írásbeli vizsgatevékenységen nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése **nem megfelelő**, de a vizsgát folytathatja.

5.1.2. Szakmai gyakorlati vizsgatevékenység

Gyakorlati vizsgát csak április 20 - augusztus 31-e között lehet szervezni. Gyakorlati vizsga csak ott szervezhető, ahol a szakmai követelményekben felsorolt tevékenységek elvégezethetők (méz elvételre, fedelezésre, pergetésre, mûlépezésre, viaszolvasztásra, anyanevelésre, szaporításra alkalmas megfelelő nagyságú méhállomány, a munkákhoz alkalmas hely, a munkához szükséges eszközök és gépek valamint higiénikus és biztonságos munkakörülmények).

A mesterjelölt a gyakorlati vizsga során – az esetleges fertőzésveszély miatt - csak a rendelkezésére bocsátott eszközöket használhatja, illetve köteles a szükséges munka- vagy védőruházatban dolgozni.

5.1.2.1. A gyakorlati vizsgatevékenység feladatai

A vizsgafeladat ismertetése:

Valamennyi jelölt minden gyakorlati vizsgafeladatból vizsgázik.

Vizsgafeladat:

Méhészeti technológia (méztermelés, viasztermelés, virágportermelés, méhanya nevelés, szaporítás, lépesmész termelés, propolisz termelés, méhméreg termelés, méhpempő termelés) valamelyik részfeladatának bemutatása, valamint egyidejűleg a feladat elvégzéséhez szükséges **eszközök, gépek alkalmazása.**

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a gyakorlati vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szakmai szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

B) A vizsgafeladat megnevezése: Pedagógiai ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsga keretében alapvető pszichológiai, didaktikai, szakmódszertani, pedagógiai elméleti kérdésekből kell számot adni a jelöltnak.

A Pedagógiai ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

C) A vizsgafeladat megnevezése: Vállalkozási ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgabizottság előtt számot kell adni a vállalkozás tervezéséhez, beindításához, fenntartásához, vezetéséhez, fejlesztéséhez szükséges jogi, közgazdasági, piaci, adózási, üzleti partnerkapcsolati ismeretekből.

A Vállalkozási ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a szóbeli vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.2. A mestervizsga minősítése

A mestervizsga eredményét a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgafeladatok eredménye alapján **„Megfelelt”** vagy **„Nem felelt meg”** minősítéssel kell megállapítani.

Megfelelt az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenységének valamennyi feladatrészből „Megfelelt” eredményt ért el.

Nem felelt meg az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenység valamely feladatrészből a 60%-os teljesítményt nem érte el.

5.3. A mestervizsga részek alóli felmentés feltételei

Az egyes vizsgarészek alól felmentés, a vizsgázó kérelmére, a Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat 21. § rendelkezései alapján adható.

A mestervizsga alóli felmentés tárgyában a mestervizsga elnöke dönt a kérelemhez csatolt igazoló dokumentumok alapján.

6. A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma

- Méhészeti célra kialakított rendezett zárt telephely
- Legalább 50 méhcsalád
- Kifogástalan állapotú, Magyarországon használatos legalább 3 db különböző típusú kaptár
- (Típus: NB fekvő, Hunor rakodó, 1 NB rakodó, stb.)
- A gyakorlati képzéshez szükséges eszközök biztosítása (Pl.: füstölő, kaptárszolga)
- A tanulók létszámának megfelelő befogadásra, leültetésre, illetve az elmélet és a gyakorlat megtartására alkalmas zárt, fűthető helység használati lehetősége. Ivóvíz lehetőség, mosdóhelység, vízöblítéses WC biztosítása. Megközelítése, parkolás időjárási viszonyoktól függetlenül megoldható legyen.
- Pörgető helyiség a szükséges eszközökkel, berendezésekkel (pörgető, fedelező állvány, fedelező villa, fedelező kés)
- A méz tárolásához és feldolgozásához szükséges eszközök (hordók, pihentető tartályok, mézsűrők, letöltők, méz kimelegítés eszközei)
- Anyagmozgatás eszközei
- Viaszolvastás eszközei
- Virágporelszedő berendezések
- Propolisz gyűjtő rácsok
- Keretszögező sablon, keretfűró, elektromos műlép beolvastó, kéziszerszámok,

- gázpörzsölő
- Kerettartó bak, kezelő láda
- méhszöktető, méhleseprő kefe (esetleg motoros méhlesöprő, motoros méhlefújó)
- Anyarács (műanyag, alumínium préselt, huzalpálcás)
- Etetők (keretetető, tálcás etető, légfékes etető, oldó etető)
- Kaptár összefogató heveder, rakományrögzítő spanifer
- Tenyészközet, keltető keret, bölcsőmártó
- Pároztató kaptár, kaptárpároztató
- Méhanya szállító- és anyásító zárka
- Rajszállító láda
- A raj befogásának eszközei
- Anyajelölő festék
- Álcázó tű
- Teleltetéshez szükséges belső takarók, egérrács
- Tartalék védőfelszerelés (kesztyű, védőruha, méhészkalap)

VIII. MESTERLOVÁSZ

MESTERVIZSGA SZINT SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYE

1. A mesterképzés és vizsgáztatás célja

A mesterlovász szakember szakmai munkája színvonalas gyakorlása érdekében olyan elméleti és gyakorlati ismereteket szerez, melynek alapján mesterként a lótenyésztés, a lótartás és a lóhasználat szerteágazó területén vállalkozni tud. Szakmai munkájának magasabb szintű gyakorlása alapján vállalkozását meg tudja tervezni, szervezni, be tudja indítani, és azt folyamatosan működtetni és fejleszteni képes.

Pedagógiai és pszichológiai ismeretei alapján fel tudja vállalni a tanulók gyakorlati képzését, valamint partnereivel és beosztottjaival megfelelően tud kommunikálni.

Munkáját a munka- és állat-egészségügyi, a baleset-, tűz- és környezetvédelmi követelményeknek megfelelően szervezi. Szakmai tudásával, emberi magatartásával eleget tud tenni a szakma magasabb szintű elvárásainak.

2. A mestervizsgára való jelentkezés feltételei

2.1. A mestervizsgához szükséges alap-szakképesítések adatai

A szakma (képesítés) megnevezése	Azonosító száma
Lótenyésztő	22 2 6134 0610 04 31 6203 05
Lótartó és -tenyésztő	31 624 05 31 621 04
Lovász	34 621 02
Belovagló (BEREITER)	22 2 6139 0640 01 33 6203 01 31 624 04 31 621 04 0001 31 01

	35 813 01
Lovastúra-vezető	42 2 5129 0820 05 51 7872 02 52 812 02 52 812 02 54 812 02
Lótenyésztő szaktechnikus	22 5 3124 1663 05 53 6203 03

A felsorolt szakképesítéseken kívül más szakirányú szakmai végzettség esetén a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Szakképzési Területe dönt a szakképesítés elfogadásáról.

2.2. A mestervizsga előfeltételeként meghatározott szakmai gyakorlati idő

- szakirányú szakmunkás bizonyítvány esetén min. 5 év
- középfokú szakirányú végzettség esetén min. 3 év
- felsőfokú szakirányú végzettség esetén min. 3 év

A vizsgára jelentkezéshez a 2.1. és a 2.2. pont szerinti feltételek együttes megléte szükséges. Az előírt szakmai gyakorlatot a mestervizsgát szervező Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Megyei Igazgatósága a bemutatott, jelentkezéshez csatolt dokumentumok alapján fogadja el.

3. A mester munkaterülete, a szakmához kapcsolódó tevékenységi körök

A mesterlovász önállóan tervezi, szervezi, irányítja és elvégzi a vállalt, vagy rábízott feladatokat, illetve tevékenységeket.

Tevékenységét a munka- és környezetvédelmi szabályok betartásával és a hatósági előírások érvényesítése mellett végzi.

3.1. A mester munkaterületének leírása

A mesterlovász szakmai elméleti és gyakorlati tudása alapján, valamint az ügyviteli, jogi és pénzügyi ismeretek birtokában alkalmas lovas vállalkozás létesítésére, a lóval kapcsolatos különféle tevékenységek (tenyésztés, tartás, használat) ellátására, ezek irányítására, illetve lovasiskolák, lovaspanziók szakszerű működtetésére.

Feladatköréhez tartozik a rábízott dolgozók, tanulók munkájának emberi és szakmai vezetése, irányítása.

3.2. A mester tevékenységi köre

- A lótenyésztéssel kapcsolatos eljárások és módszerek alkalmazása
- A fedeztetéssel és az elletéssel összefüggő tevékenységek
- A lóhasználat - elhelyezés, tartás, gondozás, betanítás és a különböző hasznosítás (munka, sport, verseny) - kapcsolatos tevékenységek
- Alapfokú lovaglás és fogathajtás
- Lótakarmányozás
- Takarmány minősítés, adag összeállítás, egyedi takarmányozás

- Az állategészségüggyel kapcsolatos - a lovászra tartozó, az állatorvos irányítása alapján történő - feladatok
- A baleset-, tűz- és környezetvédelmi feladatok
- A legszükségesebb elsősegély-nyújtási (ember és állat) teendők
- A lovasetikával összefüggő viselkedési normák alkalmazása és betartása

3.3. A szakma – mesterszintű – gyakorlása során előforduló legfontosabb feladatok (feladatcsoportok), amelyet a mesternek ismernie kell

3.3.1. Szakmai feladatok

- Szakszerű lótenyésztés, tartás, gondozás, felnevelés és használat (munka, sport és verseny)
- Szerszámok, felszerelések, eszközök, járművek és épületek szakszerű használata, ápolása és karbantartás
- Istálló, lovarda és körletrend és tisztántartás
- A ló- és a lovassportok szabályainak ismerete és a pályaépítés
- A beteg állatok felismerése, óvintézkedések betartása, szükséges kezelések
- Lótakarmányozás
- Biztonságos munkavégzés
- A baleset-, tűz- és környezetvédelmi előírások betartása
- A lovasetika és az általános viselkedés normáinak be- és megtartása
- Lovak és lovasok alapvető kiképzése
-
- Elsősegély-nyújtási teendők (embernél és állatnál)
- Bizonylat és nyilvántartás vezetés
- Gazdasági számítások
- Szakképzett munkaerő-utánpótlás biztosítás
- Munkaszervezés, munkások irányítása és ellenőrzése
- A lovarda napirendjének, munkabeosztásának szervezése

3.3.2. Pedagógiai feladatok

- munkaszervezés, munkatársak irányítása, ellenőrzése
- a szakmai fogások, technológiai, technikai megoldások gyakorlati oktatása
- a tanulók felkészítése a szakmai vizsgára

A gyakorlati oktatást is végző mester szakmai munkájában a tanulók életkori sajátosságainak megfelelő, a képzési célok elérését elősegítő módszereket és eszközöket alkalmaz, az elért eredményeket pedig reálisan értékeli, amely az adott szakmai területen a munkaerő-utánpótlás színvonalas képzéséhez nélkülözhetetlen.

3.3.3. Vállalkozási feladatok

- piackutatás, tervezés
- vállalkozás elindítása, működtetése
- pénzügyi tervezés, gazdálkodás
- anyagbeszerzés, készletezés és szolgáltatás

- marketing tevékenység

A mester tisztában van az alapvető jogi fogalmakkal és a jogrendszer felépítésével, a vállalkozások piaci környezetével, szakmájának gyakorlása során alkalmazza jogi, marketing, adózási, pénzügyi és számviteli ismereteit, érti a gazdaság működési elvét.

4. Szakmai követelmények és elvárások

A mester az elsajátított ismeretek birtokában képes elméleti ismereteit magas szinten alkalmazni, gyakorlati munkáját önállóan végezni és képes a munkatársait irányítani. Szakmai tudása birtokában alkalmas a gazdálkodási és munkaszervezési feladatok ellátására, következtetések levonására és a szükséges szervezési feladatok elvégzésére. Pedagógiai ismeretei révén fel tudja vállalni az általa oktatott tanulók és gyakornokok magas szintű szakmai képzését.

4.1. Szakmai gyakorlati követelmények

Lógondozás

- Ellátja az istálló munkákkal és a körletrend kialakításával kapcsolatos tevékenységeket
- Gondoskodik a lovak szakszerű tartásáról és elhelyezéséről
- Gondoskodik a lovak takarmányozásáról, meghatározza és előkészíti a takarmányadagokat
- Takarmányvizsgálatot és minősítést végez
- Szakszerűen tárolja és csoportosítja a takarmányokat
- Bemutatja a legeltetés helyes módját, szakszerű gyakorlati végrehajtását
- Gondoskodik a ló biztonságos megkötéséről, rögzítéséről, fékezéséről és döntéséről
- Elvégzi a lóápolás napi és speciális feladatait a szükséges eszközök és felszerelések szakszerű használatával
- Elvégzi a pataápolást
- Megszervezi a lovak mozgását
- Elvégzi a ló futószáron történő mozgását
- Felismeri a ló különböző betegségeinek jellemző tüneteit
- Megállapítja és értékeli a ló klinikai alapértékeit
- Segítséget nyújt a ló egészségügyi ellátásában
- Ellátja a külső hatásra bekövetkezett sérüléseket
- Végrehajtja a megadott szempontok szerint a kezeléseket és gyógyszerbeadásokat
- Megítéli a jármódokat és mozgásformákat
- Felismeri a sántaság típusait
- Részt vesz a patkoláshoz szükséges előkészületekben, közreműködik a körmözés és a patkolás folyamatában
- Felismeri a pata betegségeit és elvégzi azok kezelését
- Betartja a ló tartással és -használattal összefüggő baleset- és tűzrendészeti, valamint munkavédelmi szabályokat
- Elvégzi a ló küllemi megítélését, a méretek felvételét
- Meghatározza a ló életkorát a fogazat alapján

- Azonosítja a lovakat szín, jegyek és bélyegzés alapján
- Karbantartja, előkészíti és ellenőrzi a szükséges szerszámokat
- Karbantartja az istálló berendezéseit és a felszereléseket
- Felügyeli a létesítmények állapotát
- Előkészíti és részt vesz a lovak szállításában
- Ellátja az elsősegélynyújtás gyakorlati teendőit
- Betartja a ló tartással és -használattal kapcsolatos környezetvédelmi előírásokat

Lótenyésztés

- Ellátja a ló szaporításával kapcsolatos feladatokat
- Használja a törzs- és méneskönyveket
- Felügyeli a kancák ivarzási ciklusát
- Elvégzi a kancák próbáltatását
- Közreműködik a termékenyítésben
- Elvégzi a mesterséges termékenyítéssel kapcsolatos teendőket
- Szaporítással kapcsolatos feladatokat végez
- Segítséget nyújt az ellésnél
- Betartja a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat
- Megítéli a ló külső és belső értékmérő tulajdonságait
- Felkészíti a lovat bemutatókra, vizsgákra, bírálatokra, aukciókra
- Elvégzi a ló elővezetését, felállítását és bemutatását
- Elvégzi a lovak vételével és eladásával kapcsolatos teendőket

Lovaglás

- Kantározza, nyergeli, szerszámozza a lovakat
- Ellenőrzi és karbantartja a nyereg alatti lóhasználat eszközeit és szerszámait
- Felismeri és bemutatja a lószerszámok részeit, segédeszközöket és védőfelszereléseket
- Lovagol
- Ellátja a lovak és lovasok alapkiképzését, oktatását
- Futószáraz
- A ló- és lovassportok, valamint a lovasjátékok és -bemutatók szabályainak ismeretében elvégzi a pályaépítési és pályaszolgálati teendőket
- Betartja a lovaglással összefüggő közlekedési szabályokat

Fogathajtás

- Ellenőrzi és karbantartja a lovak fogatban történő használatának szerszámait és eszközeit
- Felismeri és bemutatja a lószerszámok részeit, védőfelszereléseket
- Előkészíti és ellenőrzi a kocsit a fogathajtáshoz
- Be- és kifogja a lovakat
- Fogatot hajt
- Elvégzi a lovak betanítását, a hajtók alapkiképzését, oktatását

- Gondoskodik a szerszámok, felszerelések és járművek beállításáról, ápolásáról, karbantartásáról és szakszerű tárolásáról
- Betartja a fogathajtással összefüggő közlekedési szabályokat

4.2. Elméleti követelmények

4.2.1. Szakmai elméleti követelmények

Lógondozás

- Ismeri a szervek és szervrendszerek felépítését, működését, az életjelenségeket
- Ismeri az egészség és a betegség fogalmát
- Ismeri a ló testtájjait
- Megnevezi a jármódok és a mozgás megítélésének szempontjait
- Ismeri a ló táplálkozási és takarmányozási sajátosságait
- Ismeri a lovak takarmányait, azok minőségi követelményeit és érzékszervi vizsgálatukat
- Ismeri a takarmányozás célját, jelentőségét, feladatait és a takarmányvizsgálati eljárásokat
- Ismeri a lovak táplálóanyag-igényét és a takarmányok tápértékét
- Ismeri a takarmányok összetételét, alkotórészeit
- Ismeri a lótakarmányok csoportosítását, eltarthatóságát és tárolását
- Ismeri az etetés és itatás, valamint a legeltetés módjait, szabályait
- Ismerteti a lovak tartásának és elhelyezésének a szabályait
- Bemutatja a lóápolás munkafolyamatait
- Ismerteti a lovak hasznosítás és korcsoport szerinti mozgatásának szempontjait
- Ismerteti a lovak fontosabb betegségeit, megbetegedéseit, tüneteit és felismerését
- Ismeri a kórokokat és kórokozókat, az általuk okozott megbetegedéseket
- Meghatározza a sántaság fogalmát, típusait és ezek felismerésének lehetőségeit
- Ismerteti a lóval kapcsolatos szakterületen alkalmazott gépek és berendezések biztonságtechnikáját
- Ismerteti a tűz- és környezetvédelem fogalmát és feladatait
- Ismeri az elsősegély-nyújtás alapjait
- Ismeri a lovasetikával kapcsolatos alapelveket
- Ismerteti lószállítás szabályait

Lótenyésztés

- Bemutatja a ló kialakulását, evolúcióját, származását, rendszertanát, a rokonfajokat, valamint a háziasítást
- Ismeri lótenyésztésünk történelmi vonatkozásait, a tradicionális méneselek történetét
- Ismeri a magyar lótenyésztés jelenlegi helyzetét és szakmai irányítását
- Ismerteti és jellemzi a hazai és külföldi lófajtákat
- Bemutatja a hazai fajtatenyésztő egyesületek működését és feladatait
- Ismeri a törzskönyvezés, az egyedi tartós megjelölés és a névadás szabályait
- Ismeri a lovak elbírálásának szabályait, a ló külső és belső értékmérő tulajdonságait

- Ismeri a tenyésztési módszereket és eljárásokat, a teljesítményvizsgálat rendszerét
- Ismeri a mesterséges termékenyítés, az embrióátültetés és a biotechnológia jelentőségét
- Ismerteti a mén és a kanca nemi szerveinek felépítését, a működésüket és ezek megbetegedéseinek felismerését

Lovaglás

- Ismeri a ló- és lovassport versenyszabályait
- Ismerteti a különböző lovasbemutatók és játékok lebonyolításának a lehetőségeit, a lovak különböző feladatokhoz történő betanításának előírásait és lehetőségeit
- Ismerteti a lovaglási alapelveket
- Ismerteti a lóra való befolyás és a segítségek alkalmazásának módjait
- Ismerteti a lovardai gyakorlatokat és végrehajtásuk módját
- Ismerteti a lovardai szabályokat

Fogathajtás

- Ismeri a lósport és lovassport szakágait és szervezeteit
- Ismerteti a lovak fogatba történő betanításának előírásait és lehetőségeit
- Ismerteti fogathajtási alapelveket
- Ismerteti a hajtó lóra való befolyásának módjait
- Ismerteti a fogat összeállítását és a lovak pozícióját a fogatban
- Ismerteti a lovardai alakzatokat és hajtásuk módját

4.2.2. Pedagógiai követelmények

- Ismerteti a gyakorlati oktatás folyamatát, didaktikai feladatait
- Példán keresztül szemlélteti a pedagógiai alapelvek alkalmazását a gyakorlati oktatás folyamatában
- Értelmezi a tanulókkal folyó kommunikáció pszichológiai alapjait
- Ismerteti a tanuló megismerésének módszereit
- Leírja a személyiség kialakulásának folyamatát, jellemzi a személyiség típusokat
- Ismerteti a motivációs elméleteket, példán keresztül szemlélteti a motiválás lehetőségeit, eszközeit a gyakorlati oktatás során
- Kifejti a nevelés célját, feladatait, módszereit
- Ismerteti a differenciált oktatási módszereket
- Felsorolja a konfliktuskezelés módjait és jellemzi módszereit
- Ismerteti a tanulói munka ellenőrzésének és értékelésének módjait, meghatározza a szempontjait
- Meghatározza a gyakorlati oktatás szervezésének szempontjait, és jellemzi annak módszereit
- Ismerteti a gyakorlati oktatók feladatait, tevékenységeit, indokolja az oktatóktól elvárt kompetenciákat
- Ismerteti az oktatást szabályozó jogszabályokat és dokumentumokat

- Ismerteti a tanulószervezővel kapcsolatos szabályozást, magyarázza a gyakorlati képző, a tanuló és az elméleti képzést biztosító szakképző iskola feladatait, jogait és kötelezettségeit
- Felsorolja a gyakorlati képzőhelyen alkalmazandó tanügyi dokumentumokat és indokolja, magyarázza vezetésüket (jelenléti és foglalkozási napló, foglalkozásvázlat, információhordozók)

4.2.3. Vállalkozási követelmények

- Tájékozott a vállalkozással kapcsolatos jogi és gazdasági alapfogalmakban
- Ismerteti a gazdasági társaságokat és azok jellemzőit
- Ismerteti a vállalkozás indításával és működtetésével kapcsolatos feltételeket és feladatokat
- Bemutatja az üzleti terv felépítését és részeit
- Ismerteti a legfontosabb szerződés fajtákat és jellemzőit
- Jellemzi és összehasonlítja a pénzügyi és tevékenységi bizonylatokat
- Definiálja a költség fogalmát, elvégzi a költségek csoportosítását, meghatározza a költséghatékony működés feltételeit
- Csoportosítja az adókat főbb jellemzőik szerint,
- Felismeri a marketing, piackutatás és a reklám jelentőségét és ismerteti a módszereit
- Ismerteti a munkaszervezés, logisztika, munkafolyamatok ellenőrzésének folyamatát
- Felismeri az informatika és a kommunikációs módszerek szerepét és alkalmazási lehetőségeit, ismerteti az üzleti kommunikáció folyamatát
- Ismerteti a vállalkozás átszervezésének, megszüntetésének lehetőségeit, módjait
- Ismerteti a munkaszerződés kötelező tartalmi elemeit
- Értelmezi a munkaviszony megszüntetésének lehetőségeit és módjait
- Ismerteti a tanulók foglalkoztatására vonatkozó szabályozást, tanulószervező, együttműködési megállapodás munkajogi vonatkozásait
- Felismeri az áru-, a vagyon- és az egészségvédelem fontosságát, összehasonlítja az általános, szolgáltatási, munkáltatói és tanulói felelősségbiztosítás jellemzőit

4.3. Személyes kompetenciák

- Önállóság
- Pontosság
- Döntésképeség
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Kéz ügyesség
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Erős fizikum
- Okok feltárása
- Logikus gondolkodás
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Ismeretek helyén való alkalmazása

- Elkötelezettség

4.4. Társas kompetenciák

- Szervezőképesség
- Határozottság
- Kapcsolatteremtő készség
- Közérthetőség
- Konfliktusmegoldó készség
- Irányítási készség

4.5. Módszer kompetenciák

- Módszeres munkavégzés
- Következtetési képesség
- Tervezési képesség
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Körültekintés, elővigyázatosság
- Figyelemösszpontosítás
- Kontroll (ellenőrző képesség)
- Áttekintő képesség
- Logikus gondolkodás
- Rendszerező képesség
- Helyzetfelismerés
- Környezet tisztántartása

5. Vizsgáztatási követelmények

5.1. A mestervizsga szervezeti rendje

Lovász mestervizsgát a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara által kinevezett Mestervizsga Bizottság előtt lehet tenni magyar nyelven, az érvényes Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat alapján.

A mestervizsga részei:

- 5.1.1. Írásbeli vizsgatevékenység
- 5.1.2. Gyakorlati vizsgatevékenység
- 5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

5.1.1. Szakmai írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgafeladat során a vizsgázóknak központilag kiadott feladatlapot kell megoldaniuk. A feladatlapon szereplő feladatok kérdések formájában felelik a 4. fejezetben megadott követelményekhez tartozó ismeretek mindegyikét. Az írásbeli vizsgafeladat megoldásánál a jelölt csak a tételen megjelölt segédeszközöket használhatja.

Az írásbeli feladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki az írásbeli vizsgatevékenységen nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése **nem megfelelő**, de a vizsgát folytathatja.

5.1.2. Szakmai gyakorlati vizsgatevékenység

5.1.2.1. A gyakorlati vizsgatevékenység feladatai

A vizsgafeladat ismertetése:

Valamennyi jelölt minden gyakorlati vizsgafeladatból vizsgázik.

1. vizsgafeladat:

Egy ló szakszerű ápolása, bemutatóra, szemlére történő előkészítése, ezt követően az elővezetés, felállítás és bemutatás.

2. vizsgafeladat:

Takarmány felismerési és minősítési feladat végrehajtása.

3. vizsgafeladat:

A gyakorlati követelményekből összeállított tétel kihúzása és végrehajtása.

4. vizsgafeladat:

A jelölt választása alapján könnyűosztályú díjlovaglási vagy fogathajtó rajtengedély vizsga gyakorlati követelményrendszerével összhangban meghatározott díjhajtási és akadályhajtási feladat végrehajtása.

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a gyakorlati vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szakmai szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

B) A vizsgafeladat megnevezése: Pedagógiai ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsga keretében alapvető pszichológiai, didaktikai, szakmódszertani, pedagógiai elméleti kérdésekből kell számot adni a jelöltnek.

A Pedagógiai ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

5.1.3.3. Vállalkozási ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgabizottság előtt számot kell adni a vállalkozás tervezéséhez, beindításához, fenntartásához, vezetéséhez, fejlesztéséhez szükséges jogi, közgazdasági, piaci, adózási, üzleti partnerkapcsolati ismeretekből.

A Vállalkozási ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a szóbeli vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.2. A mestervizsga minősítése

A mestervizsga eredményét a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgafeladatok eredménye alapján **„Megfelelt”** vagy **„Nem felelt meg”** minősítéssel kell megállapítani.

Megfelelt az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenységének valamennyi feladatrészéből „Megfelelt” eredményt ért el.

Nem felelt meg az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenység valamely feladatrészéből a 60%-os teljesítményt nem érte el.

5.3. A mestervizsga részek alóli felmentés feltételei

Az egyes vizsgarészek alól felmentés, a vizsgázó kérelmére, a Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat 21. § rendelkezései alapján adható.

A mestervizsga alóli felmentés tárgyában a mestervizsga elnöke dönt a kérelemhez csatolt igazoló dokumentumok alapján.

6. A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma

- Zabroppantó
- Traktor
- Borona
- Locsolóberendezés
- Fűnyíró, fűkasza
- Villanypásztor
- Karám
- Önitató rendszer
- Poroltó
- Lószállításhoz használt eszközök
- Akadályok
- Hajtókocsik, szekerek, stilkocsik, gumis kocsik
- Almozás, takarítás kéziszerszámai
- Védőfelszerelések
- Lónyíró-gép

- Ápolófelszerelés
- Karbantartó eszközök
- Lószerszám (hám)
- Nyereg
- Kantár
- Futószár
- Segédszárak
- Ostor
- Lábvédők
- Kötőfék
- Vezetőszár
- Egyéni védőfelszerelés
- Munkabiztonsági berendezések
- Környezetvédelmi berendezések

IX. MEZŐGAZDASÁGI GÉPÉSZ MESTER MESTERVIZSGA SZINT SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYE

1. A mesterképzés és vizsgáztatás célja

A gazdasági körülményekhez alkalmazkodó, szakmáját jól ismerő mezőgazdasági gépészmester szakember, szakmai munkája színvonalas gyakorlása érdekében olyan elméleti és gyakorlati ismereteket szerez, kompetenciákat sajátít el, amelyek alapján a mezőgazdasági gépészmester saját szakterületén önálló vállalkozást indíthat és működtethet. A szakmai tevékenység magasabb szintű gyakorlása alapján vállalkozását meg tudja tervezni, szervezni és azt folyamatosan, eredményesen működtetni, fejleszteni. A képzés és a vizsgáztatás célja olyan alapvető pedagógiai, kommunikációs, pszichológiai ismeretek, kompetenciák elsajátítása, amelyek segítségével a mester fel tudja vállalni a mezőgazdasági gépész tanulók gyakorlati képzését, üzletfeleivel, beosztottjaival megfelelően tud kapcsolatot teremteni.

Munkakultúrájával, emberi magatartásával eleget tud tenni a szakmai elittel szemben támasztott követelményeknek, társadalmi elvárásoknak, és munkáját a munkabiztonsági, baleset-, tűz-, és környezetvédelmi követelményeknek megfelelően szervezi.

2. A mestervizsgára való jelentkezés feltételei

2.1. A mestervizsgához szükséges alap-szakképesítések adatai:

A szakma (képesítés) megnevezése	Azonosító száma
Mezőgazdasági gépszerelő	313-4
Mezőgazdasági gépjavító és karbantartó	1709-1 (kísérleti)
Mezőgazdasági gépszerelő, gépüzemeltető	1708 (kísérleti)
Mezőgazdasági gépész	33 6280 01
Növénytermesztő gépész	1706-3, 31 6280 07

Állattartó-telepi gépész	1706-1 34 6280 01
Kertészeti gépész	1706-2 34 6280 03
Növénytermesztési gépezemeltető, gépkarbantartó	31 521 20 0010 31 04
Kertészeti gépezemeltető, gépkarbantartó	31 521 20 0010 31 03
Állattenyésztési gépezemeltető, gépkarbantartó	31 521 20 0010 31 01
Mezőgazdasági gépszerelő, gépjavító	31 521 01 0010 31 03
Mezőgazdasági erő és munkagépkezelő	31 521 19 0100 31 02 31 521 19 0100 31 07
Mezőgazdasági gépésztechnikus	52 5452 02 54 525 02 0010 54 02
Szakirányú felsőfokú végzettség	

A felsorolt szakképesítéseken kívül más szakirányú szakmai végzettség esetén a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Szakképzési Területe dönt a szakképesítés elfogadásáról.

2.2.A mestervizsga előfeltételeként meghatározott szakmai gyakorlati idő

- középfokú szakirányú végzettség esetén min. 5 év
- felsőfokú szakirányú végzettség esetén min. 3 év

A vizsgára jelentkezéshez a 2.1. és a 2.2. pont szerinti feltételek együttes megléte szükséges. Az előírt szakmai gyakorlatot a mestervizsgát szervező Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Megyei Igazgatósága a bemutatott, jelentkezéshez csatolt dokumentumok alapján fogadja el.

3. A mester munkaterülete, a szakmához kapcsolódó tevékenységi körök

A szakmájának valamennyi területén önállóan, szakmailag magas színvonalon (korszerű eszközök, anyagok, gépek, berendezések használatával) tudja végezni a vállalt, vagy rábízott feladatokat, illetve tevékenységeket.

3.1. A mester munkaterületének leírása:

A mezőgazdaság valamennyi területén önállóan végezi a következő feladatokat:

- mezőgazdasági erő- és munkagépek, önjáró betakarító gépek karbantartása, beállítása, üzemeltetése, javítása,
- kertészeti erő- és munkagépek, öntözőberendezések karbantartása, besabályozása, üzemeltetése,
- állattartás gépeink és berendezéseinek karbantartása, javítása,
- vállalkozás indítása, működtetése, mezőgazdasági szolgáltatás,
- tanulók gyakorlati képzése.

3.2. A mester tevékenységi köre:

A tevékenységi köre kiterjed a mezőgazdasági gépek karbantartására, beállítására, üzemeltetésére, gépjavításra, mezőgazdasági szolgáltatásra, tanulók oktatási tevékenységére.

3.3. A szakma – mesterszintű – gyakorlása során előforduló legfontosabb feladatok (feladatcsoportok), amelyet a mesternek ismernie kell:

3.3.1. Szakmai feladatok

Mezőgazdasági gépek szakszerű karbantartás, beállítása, üzemeltetése és javítása

- a) Mezőgazdasági erőgép karbantartás, üzemeltetés
- b) Mezőgazdasági munkagép besabályozás, üzemeltetés
- c) Önjáró betakarítógép beállítás, karbantartás, üzemeltetés
- d) Anyagmozgató gépkezelés, üzemeltetés
- e) Állattartó-telepi gépbeállítás, üzemeltetés
- f) Kertészeti gépkarbantartás, javítás, felújítás

A tanulók megfelelő szintű gyakorlati képzése.

- a) Mezőgazdasági erőgépkezelés bemutatása, gyakoroltatása
- b) Mezőgazdasági munkagép, önjáró betakarítógép besabályozásának, kezelésének oktatása, a gépek üzemeltetésének gyakoroltatása
- c) Mezőgazdasági gépek napi és időszakos karbantartási feladatainak bemutatása
- d) Alapvető javítási és felújítási munkafolyamatok, mezőgazdasági gépjavítás bemutatása

3.3.2. Pedagógiai feladatok:

- munkaszervezés, munkatársak irányítása, ellenőrzése
- a szakmai fogások, technológiai, technikai megoldások gyakorlati oktatása
- a tanulók felkészítése a szakmai vizsgára

A gyakorlati oktatást is végző mester szakmai munkájában a tanulók életkori sajátosságainak megfelelő, a képzési célok elérését elősegítő módszereket és eszközöket alkalmaz, az elért eredményeket reálisan értékeli, amely az adott szakmai területen a munkaerő-utánpótlás színvonalas képzéséhez nélkülözhetetlen.

3.3.3. Vállalkozási feladatok:

- piackutatás, tervezés
- vállalkozás elindítása, működtetése
- pénzügyi tervezés, gazdálkodás
- anyagbeszerzés, készletezés és szolgáltatás
- marketing tevékenység

A mester tisztában van az alapvető jogi fogalmakkal és a jogrendszer felépítésével, a vállalkozások piaci környezetével, szakmájának gyakorlása során alkalmazza jogi, marketing, adózási, pénzügyi és számviteli ismereteit, érti a gazdaság működési elvét.

4. Szakmai követelmények és elvárások

A mester az elsajátított ismeretek birtokában képes elméleti ismereteit magas szinten alkalmazni, gyakorlati munkáját önállóan végezni és képes a munkatársait irányítani. Szakmai tudása birtokában alkalmas a gazdálkodási és munkaszervezési feladatok ellátására,

következtetések levonására és a szükséges szervezési feladatok elvégzésére. Pedagógiai ismeretei révén fel tudja vállalni az általa oktatott tanulók és gyakornokok magas szintű szakmai képzését.

4.1. Szakmai gyakorlati követelmények

- Elvégzi a fémek kézi- és gépi forgácsolását, egyszerűbb alkatrészek, gépelemek készítését
- Értelmezi, és munkája során alkalmazza a műszaki dokumentációkat, kezelési utasításokat
- Megszervezi a mezőgazdasági munkafolyamatokat, irányítja a mezőgazdasági gépcsoportok üzemeltetését
- Elvégzi a mezőgazdasági erőgépek napi és időszakos karbantartását, javítását
- Talajművelő gépeket karbantart, beállít, üzemeltet
- Tápanyag-visszapótló gépeket karbantart, beállít, üzemeltet
- Vető-, ültető- és palántázó gépeket karbantart, beállít, üzemeltet
- Permetezőgépeket előkészít, beállít, karbantart, üzemeltet
- Öntözőberendezéseket előkészít, beállít, üzemeltet
- Mezőgazdasági rakodógépeket előkészít, karbantart, üzemeltet
- Szálastakarmány-betakarító gépeket előkészít, beállít, üzemeltet
- Önjáró betakarító gépeket előkészít, beállít, üzemeltet
- Gumós növényeket betakarító gépeket előkészít, beállít, üzemeltet
- Magtisztító gépeket előkészít, beállít, üzemeltet
- Elvégzi a szemestermény-szárítók, a terménytárolás és raktározás gépeinek karbantartását, üzemeltetését
- Kertészeti erő és munkagépeket beállít, üzemeltet
- Kezeli, karbantartja és javítja az állattartó-telepi gépeket
- Elvégzi a mezőgazdasági munkagépek, önjáró betakarítógépek napi és időszakos karbantartását
- Elvégzi a mezőgazdasági munkagépek, önjáró betakarítógépek javítását, tárolásra történő előkészítését
- Betartja és betartatja a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat

4.2. Elméleti követelmények

4.2.1. Szakmai elméleti követelmények:

- Műhelyrajzokat készít, műszaki és szerelési rajzokat olvas
- Csoportosítja a gépelemeket, ismerteti alkalmazási területeit, jellemzőit
- Bemutatja a mezőgazdasági erőgépek szerkezeti felépítését, működési elvét, beállítási feladatait
- Képes optimális gépkapcsolat kiválasztására, létrehozására
- Ismeri a szántóföldi és takarmánynövények igényeit, termesztéstechnológiáját.
- Bemutatja a talajművelő gépek alkalmazási területeit, ismerteti szerkezeti felépítését
- Ismerteti a tápanyag-visszapótló gépek szerkezeti felépítését, működési elvét
- Csoportosítja a vetési módokat, a vető-, ültető- és palántázó gépeket, bemutatja szerkezeti felépítésüket, működési elvüket

- Ismerteti a növényvédelem jelentőségét, elmagyarázza a permetezőgépek szerkezeti felépítését, működési elvét, beállítási feladatait
- Ismeri az egyéb növényvédő gépek alkalmazási területeit, azok szerkezeti felépítését, működési elvét.
- Csoportosítja az öntözési módokat, alkalmazási területeiket, ismerteti az öntözőberendezések szerkezeti megoldásait, beállításukat
- Képes bemutatni a pótkocsik szerkezeti felépítését, alkalmazási területeit
- Ismeri a folyamatos üzemű szállító- és rakodógépek alkalmazási területeit, szerkezeti felépítését
- Csoportosítja a mezőgazdasági rakodógépeket, megnevezi alkalmazási területeit, elmagyarázza szerkezeti felépítésüket, működési elvüket
- Ismeri a szálatakarmány-betakarító gépek alkalmazási területeit, bemutatja szerkezeti felépítését, működési elvét
- Ismeri az arató-cséplőgéppel betakarítható növényeket, a betakarítási módokat
- Elmagyarázza az arató-cséplőgépek szerkezeti felépítését, működési elvét, átalakítási és beállítási feladatait különböző növények betakarítására
- Bemutatja a gumós növényeket (burgonya, cukorrépa, hagyma) betakarító gépek szerkezeti felépítését, működési elvét.
- Ismerteti a magtisztító gépek és szemetstermék-szárítók szerkezeti felépítését, működési elvét.
- Ismeri a kertészeti erő- és munkagépek alkalmazási területeit, szerkezeti megoldásait
- Bemutatja a takarmány-előkészítő gépek (darálók, takarmánykeverők) szerkezeti felépítését, működését
- Képes megszerezni az állattartó-telepi gépeket, bemutatni szerkezeti megoldásait, működési elvüket
- Ismeri az állatok takarmányozásának és gondozásának feladatait.
- Képes elvégezni a mezőgazdasági erő és munkagépek beállításával és üzemeltetésével kapcsolatos szakmai számításokat
- Ismeri, és munkája során alkalmazza a munka-, tűz- és környezetvédelemre vonatkozó törvényeket, rendeleteket, szabványokat.

4.2.2. Pedagógiai követelmények

- Ismerteti a gyakorlati oktatás folyamatát, didaktikai feladatait
- Példán keresztül szemlélteti a pedagógiai alapelvek alkalmazását a gyakorlati oktatás folyamatában
- Értelmezi a tanulókkal folyó kommunikáció pszichológiai alapjait
- Ismerteti a tanuló megismerésének módszereit
- Leírja a személyiség kialakulásának folyamatát, jellemzi a személyiség típusokat
- Ismerteti a motivációs elméleteket, példán keresztül szemlélteti a motiválás lehetőségeit, eszközeit a gyakorlati oktatás során
- Kifejti a nevelés célját, feladatait, módszereit
- Ismerteti a differenciált oktatási módszereket
- Felsorolja a konfliktuskezelés módjait és jellemzi módszereit

- Ismerteti a tanulói munka ellenőrzésének és értékelésének módjait, meghatározza a szempontjait
- Meghatározza a gyakorlati oktatás szervezésének szempontjait, és jellemzi annak módszereit
- Ismerteti a gyakorlati oktatók feladatait, tevékenységeit, indokolja az oktatóktól elvárt kompetenciákat
- Ismerteti az oktatást szabályozó jogszabályokat és dokumentumokat
- Ismerteti a tanulószervezéssel kapcsolatos szabályozást, magyarázza a gyakorlati képző, a tanuló és az elméleti képzést biztosító szakképző iskola feladatait, jogait és kötelezettségeit
- Felsorolja a gyakorlati képzőhelyen alkalmazandó tanügyi dokumentumokat és indokolja, magyarázza vezetésüket (jelenléti és foglalkozási napló, foglalkozásvázlat, információhordozók)

4.2.3. Vállalkozási követelmények

- Tájékozott a vállalkozással kapcsolatos jogi és gazdasági alapfogalmakban
- Ismerteti a gazdasági társaságokat és azok jellemzőit
- Ismerteti a vállalkozás indításával és működtetésével kapcsolatos feltételeket és feladatokat
- Bemutatja az üzleti terv felépítését és részeit
- Ismerteti a legfontosabb szerződés fajtákat és jellemzőit
- Jellemzi és összehasonlítja a pénzügyi és tevékenységi bizonylatokat
- Definiálja a költség fogalmát, elvégzi a költségek csoportosítását, meghatározza a költséghatékony működés feltételeit
- Csoportosítja az adókat főbb jellemzőik szerint,
- Felismeri a marketing, piackutatás és a reklám jelentőségét és ismerteti a módszereit
- Ismerteti a munkaszervezés, logisztika, munkafolyamatok ellenőrzésének folyamatát
- Felismeri az informatika és a kommunikációs módszerek szerepét és alkalmazási lehetőségeit, ismerteti az üzleti kommunikáció folyamatát
- Ismerteti a vállalkozás átszervezésének, megszüntetésének lehetőségeit, módjait
- Ismerteti a munkaszerződés kötelező tartalmi elemeit
- Értelmezi a munkaviszony megszüntetésének lehetőségeit és módjait
- Ismerteti a tanulók foglalkoztatására vonatkozó szabályozást, tanulószervezés, együttműködési megállapodás munkajogi vonatkozásait
- Felismeri az áru-, a vagyon- és az egészségvédelem fontosságát, összehasonlítja az általános, szolgáltatási, munkáltatói és tanulói felelősségbiztosítás jellemzőit

4.3. Személyes kompetenciák

- Mozgáskoordináció
- Állóképesség
- Monotonia-tűrés
- Pontosság
- Precizitás
- Önállóság

- Megbízhatóság
- Szervezőképesség
- Felelősségtudat
- Elhivatottság
- Döntésképeség

4.4. Társas kompetenciák

- Kapcsolatteremtő képesség
- Segítőkézség
- Kommunikációs készség
- Tolerancia
- Irányítási készség
- Motiváló készség
- Visszacsatolási készség
- Közérthetőség

4.5. Módszer kompetenciák

- Módszeres munkavégzés
- Ismeretek helyén való alkalmazása
- Lényegfelismerés
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Rendszerező képesség
- Emlékező képesség
- Körültekintés, elővigyázatosság
- Hibakeresés (diagnosztizálás)
- Tervezési képesség
- Problémamegoldás
- Kontroll (ellenőrző képesség)

5. Vizsgáztatási követelmények

5.1. A mestervizsga szervezeti rendje

Mezőgazdasági gépészmester mestervizsgát a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara által kinevezett Mestervizsga Bizottság előtt lehet tenni, az érvényes Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat alapján.

A mestervizsga részei:

- 5.1.1. Írásbeli vizsgatevékenység
- 5.1.2. Gyakorlati vizsgatevékenység
- 5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

5.1.1. Szakmai írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgafeladat során a vizsgázóknak központilag kiadott feladatlapot kell megoldaniuk. A feladatlapon szereplő feladatok kérdések formájában felölelik a 4. fejezetben megadott követelményekhez tartozó ismeretek mindegyikét. Az írásbeli vizsgafeladat megoldásánál a jelölt csak a tételen megjelölt segédeszközöket használhatja.

Az írásbeli feladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki az írásbeli vizsgatevékenységen nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése **nem megfelelő**, de a vizsgát folytathatja.

5.1.2. Szakmai gyakorlati vizsgatevékenység

5.1.2.1. A gyakorlati vizsgatevékenység három feladtból áll:

A vizsgafeladat ismertetése:

Valamennyi jelölt minden gyakorlati vizsgafeladatból vizsgázik.

1. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági erőgép szerelése, beállítása, hibaelhárítása, beüzemelése.

2. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági munkagép (berendezés) karbantartása, gép vagy gépcsoport beállítása, üzemeltetése.

3. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági gép javítása, alkatrész készítése a megadott rajz alapján.

A mesterjelölt a gyakorlati vizsgatevékenység során a bizottság engedélyével saját eszközöket is használhat, (pl. mezőgazdasági erő- és munkagépet, önjáró betakarítógépet, szerelőszerszámokat és eszközöket), illetve köteles a szükséges védőruházatban dolgozni.

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a gyakorlati vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

- a.) Mezőgazdasági erőgépek
- b.) Mezőgazdasági munkagépek, önjáró betakarító gépek, szállítás-anyagmozgatás gépei
- c.) Mezőgazdasági ismeretek, anyagismeret, gépelemek, gépjavítás

A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

B) A vizsgafeladat megnevezése: Pedagógiai ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A szóbeli vizsga keretében alapvető pszichológiai, didaktikai, szakmódszertani, pedagógiai elméleti kérdésekből kell számot adni a jelöltnek.

A Pedagógiai ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

C) A vizsgafeladat megnevezése: Vállalkozási ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgabizottság előtt számot kell adni a vállalkozás tervezéséhez, beindításához, fenntartásához, vezetéséhez, fejlesztéséhez szükséges jogi, közgazdasági, piaci, adózási, üzleti partnerkapcsolati ismeretekből.

A Vállalkozási ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a szóbeli vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.2. A mestervizsga minősítése

A mestervizsga eredményét a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgafeladatok eredménye alapján **„Megfelelt”** vagy **„Nem felelt meg”** minősítéssel kell megállapítani.

Megfelelt az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenységének valamennyi feladatrészből „Megfelelt” eredményt ért el.

Nem felelt meg az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenység valamely feladatrészből a 60%-os teljesítményt nem érte el.

5.3. A mestervizsga részek alóli felmentés feltételei

Az egyes vizsgarészek alól felmentés, a vizsgázó kérelmére, a Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat 21. § rendelkezései alapján adható.

A mestervizsga alóli felmentés tárgyában a mestervizsga elnöke dönt a kérelemhez csatolt igazoló dokumentumok alapján.

6. A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma

- Mezőgazdasági erőgép (3 különböző teljesítménykategória)
- Pótkocsik
- Talajlazító gépek
- Ágyekék
- Váltva forgató ekék
- Tárcsás boronák (X, V)
- Boronák
- Sorközművelő kultivátor
- Szántóföldi kultivátor

- Kombinátor
- Hengerek
- Szervestrágya-szóró
- Hígrágya-szóró
- Műtrágyaszóró
- Sorba-, szóravető gép
- Szemenkénti vetőgép
- Ültető- és palántázó gépek
- Fűkasza
- Szecskázógép
- Rendkezelők
- Bálázó
- Szárzúzók
- Permetezőgépek
- Magtisztító- és csávázó gépek
- Arató-cséplőgép és adapterei
- Rakodógépek
- Állattartó-telepi gépek, berendezések
- Takarmánykeverő gépek
- Kertészeti kisgépek
- Emelőgépek (mobil és stabil)
- Fémmegmunkáló gépek (esztergapad, köszörű, oszlopos fűrőgép)
- Hegesztő-berendezések (láng, ív)
- Elektromos és pneumatikus kéziszerszámok (csiszoló- és fűrőgépek, levegőkulcs)
- Kéziszerszámok (villás-, csillag- és dugókulcs készlet, torx és csavarhúzó készlet, reszelők, fogók, lehúzó, vágók, különféle anyagú és méretű kalapácsok)
- Karbantartó- és szervizberendezések
- Egyéni védőfelszerelések
- Munkabiztonsági berendezések
- Környezetvédelmi berendezések

X. PATKOLÓKOVÁCS MESTER

MESTERVIZSGA SZINT SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYE

1. A mesterképzés és vizsgáztatás célja

A patkolókovács munkájával jelentős hatással van a lovak teljesítményére, használhatóságára, élettartamára. Elvárás, hogy a patkolókovács munkája során ismerje fel a különböző lófajták sajátosságait, a lovak és lovassportok egymástól eltérő és jellemző patkolási igényeit. Ismerje fel az adott ló és a lólábvég rendellenes elváltozását, munkáját pedig e körülmények és változások figyelembevételével végezze. Képes legyen a tulajdonossal, állatorvossal, lovas személyzettel konzultálni.

A patkolókovács szerves része a lótenyésztés, ló- és lovassport, valamint a szabadidős lovaglás kiszolgálására szakosodott szakmai közösségnek. Ismernie kell a lovak tenyésztését és használatát. Szorosan együtt kell működnie a lovas személyzettel, mint a lovas, edző, sportoló. A patkolókovács szakma bemeneti kompetenciájaként megadott lovasz alapképzés elősegíti a mindennapi munka során a lovakkal való bánásmódot, valamint nagyobb rálátást tesz lehetővé a tenyésztés, gondozás, és kipróbálás szakmai megítélésében.

Bár napjainkban a kereskedelemben kaphatóak nagyon jó minőségű félkész és kész patkók, melyek könnyebbé és egyszerűbbé teszik a patkolókovácsok dolgát, a patkók feligazítása és alakítása továbbra is kovácsolási (alap)ismereteket követel. Jellemzően a kovácsolás és patkókészítés gyakorlatának hiánya miatt számos esetben a patkolókovácsok sem tudnak szakszerűen patkót alakítani és felilleszteni a lovak lábára.

A patkolókovács szakma anatómiai, lóismereti és fémipari ismeretek ötvözetéből épül fel.

A patkolókovács szakma gyakorlatorientált, de magas elméleti tudást igénylő szakma. A lovak általános ismeretén túl átfogó anatómiai ismeretekre (különös tekintettel a lábvégekre) is szükség van. Az állatorvosokkal való együttműködés érdekében elengedhetetlen alapvető orvosi latin ismerete. A patkolókovácsnak ismernie kell a ló- és lovassportok sajátosságait, a lovak tenyésztésének alapelveit, valamint a főbb betegségeket.

A jó szakembernek emellett magas szintű fémipari ismeretekkel is rendelkeznie kell. Ismernie kell a fémek előállításának menetét, azok tulajdonságait, alakításának módjait, a forgácsolás, fúrás, csiszolás, köszörülés elméletét, a különböző hőkezelési eljárásokat, a szakmában használatos polimerek, ragasztók alkalmazását.

2. A mestervizsgára való jelentkezés feltételei

2.1. A mestervizsgához szükséges alap-szakképesítések adatai

A szakma (képesítés) megnevezése	Azonosító száma
Patkolókovács	33 521 06 0010 33 02 35 521 03
Általános kovács	208. kovács
Mezőgazdasági kovács	33 521 06
Mezőgazdasági és patkolókovács	33 6249 03
Az Európai Patkolókovács Szövetség (EFFA) bármely tagországában megszerzett patkolókovács bizonyítvány	

A felsorolt szakképesítéseken kívül más szakirányú szakmai végzettség esetén a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Szakképzési Területe dönt a szakképesítés elfogadásáról.

2.2. A mestervizsga előfeltételeként meghatározott szakmai gyakorlati idő

A szakmában eltöltött gyakorlat szakiránya, időtartama: 5 év

A szakma hazai hivatalos érdekképviselői szervezetében (MAPE = Magyar Patkolókovácsok Egyesülete) regisztrált tagság.

A vizsgára jelentkezéshez a 2.1. és a 2.2. pont szerinti feltételek együttes megléte szükséges.

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

3. A mester munkaterülete, a szakmához kapcsolódó tevékenységi körök

A patkolókovács mester önállóan (*korszerű eszközök, anyagok, gépek, berendezések használatával*) tervezi, szervezi, irányítja és elvégzi a vállalt, vagy rábízott feladatokat, illetve tevékenységeket. Tevékenységét a munka- és környezetvédelmi szabályok betartásával és a hatósági előírások érvényesítése mellett végzi.

Aktívan részt vesz a szolgáltatás, szaktanácsadás területén a szakmai szervezetek, testületek munkájában.

3.1. A mester munkaterületének leírása

A Patkolókovács mester szakmai elméleti és gyakorlati tudása alapján, valamint az ügyviteli, jogi és pénzügyi ismeretek birtokában alkalmas vállalkozás létesítésére. Feladata a csikók, növendékek és kifejlett lovak pataszabályozása, a patkó készítése, sport és hobbi lovak patkolása, szükség esetén az állatorvossal konzultálva ortopéd patkók készítése.

Feladatköréhez tartozik a dolgozók és a patkolókovács-tanulók munkájának emberi és szakmai vezetése, irányítása.

3.2. A mester tevékenységi köre

- A patkolásra kijelölt helyszín balesetvédelmi, tűzrendészeti, érintésvédelmi vizsgálata
- A patkoláshoz szükséges szerszámok előkészítése
- A ló mozgásának szemrevételezése és elbírálása
- A feladatok és a munka menetének meghatározása
- A segítő, segítő felkészítése a munkára
- A ló patkolási helyzetbe hozatala
- A régi patkó levétele és elbírálása
- Pataszabályozás
- A megfelelő patkó kiválasztása vagy elkészítése
- A patkó kialakítása és feligazítása a patára
- A patkó készre munkálás
- Megfelelő méretű és típusú szeg kiválasztás és patkó felszegelés
- A ló mozgásának ellenőrzése és elbírálás a patkolás után
- Rendellenesség esetén intézkedés, konzultálás az állatorvossal
- Szerszámok és a segédeszközök előkészítése csülökápoláshoz (körmöléshez)
- A szarvasmarha csülökápoláshoz (körmöléshez) alkalmas helyzetbe hozatala
- Csülökápolás (körmölés)
- Állatorvosi utasítás alapján gyógykezelés (csülökvédelem)

3.3. A szakma – mesterszintű – gyakorlása során előforduló legfontosabb feladatok (feladatcsoportok), amelyet a mesternek ismernie kell

3.3.1. Szakmai feladatok

a) Patkolástan

- lóbírálat
- szarusabályozás
- patkolás
- csülökápolás

b) Tájanatómia (ló, szarvasmarha)

c) Alkalmazott anyagismeret

d) Kovácsolás, ívhegesztés

- kovácsolási műveletek
- patkókészítés
- szerszámkészítés
- edzés, hőkezelés

3.3.2. Pedagógiai feladatok

- munkaszervezés, munkatársak irányítása, ellenőrzése
- a szakmai fogások, technológiai, technikai megoldások gyakorlati oktatása
- a tanulók felkészítése a szakmai vizsgára

A gyakorlati oktatást is végző mester szakmai munkájában a tanulók életkori sajátosságainak megfelelő, a képzési célok elérését elősegítő módszereket és eszközöket alkalmaz, az elért eredményeket pedig reálisan értékeli, amelyek az adott szakmai területen a munkaerő-utánpótlás színvonalas képzéséhez nélkülözhetetlen.

3.3.3. Vállalkozási feladatok

- piackutatás, tervezés
- vállalkozás elindítása, működtetése
- pénzügyi tervezés, gazdálkodás
- anyagbeszerzés, készletezés és szolgáltatás
- marketing tevékenység

A mester tisztában van az alapvető jogi fogalmakkal és a jogrendszer felépítésével, a vállalkozások piaci környezetével, szakmájának gyakorlása során alkalmazza jogi, marketing, adózási, pénzügyi és számviteli ismereteit, érti a gazdaság működési elvét.

4. Szakmai követelmények és elvárások

A mester az elsajátított ismeretek birtokában képes elméleti ismereteit magas szinten alkalmazni, gyakorlati munkáját önállóan végezni és képes a munkatársait irányítani. Szakmai tudása birtokában alkalmas a gazdálkodási és munkaszervezési feladatok ellátására, a következtetések levonására és a szükséges szervezési feladatok elvégzésére. Pedagógiai ismeretei révén fel tudja vállalni az általa oktatott tanulók és gyakornokok magas szintű szakmai képzését.

4.1. Szakmai gyakorlati követelmények

- Tudja a szakmai elméleti oktatás során elsajátított ismereteit önállóan, alkotó módon felhasználni a gyakorlatban
- Üzemelteti és karbantartja a műhely gépeit, berendezéseit
- Előkészíti az eszköz és anyagbeszerzést
- Ellátja a ménes, lovarda pataápolási feladatit
- Patkót készít
- Ortopéd, „speciális” patkót készít
- Ív és kovácstűzi hegesztést végez

- Megpatkolja a lovat
- Figyelemmel kíséri a növendék állomány fejlődését és kóros lábvég, vagy patakonformáció esetén korrigálja azokat
- Konzultál állatorvossal, lovassal, edzővel stb
- Ismeri és betartja a baleset és tűzvédelmi utasításokat, szabályokat
- Munkájáról dokumentációt készít, használ
- Tervezést, elemzést végez munkájáról
- Munkaszervezési, irányítási, oktatási, tájékoztatási feladatot lát el
- Felhasználói alapszinten ismeri és használja a számítógépet, elektronikus levelezést

4.2. Elméleti követelmények

4.2.1. Szakmai elméleti követelmények

Tartástechnológia, tenyésztés

- Ismerteti a lovak fajtáit és használatukat
- Jellemzi a ló és lovassportokat
- Lótenyésztésre vonatkozó ismeretekkel rendelkezik
- Tartástechnológiai ismeretekkel rendelkezik
- Takarmányozási ismeretekkel rendelkezik

Állategészségügyi ismeretek

- Ismerteti a zoonózis fogalmát
- Ismeri a lófélék fertőző betegségeit
- Bemutatja a higiénikus környezet ismérveit
- Ismerteti a fertőtlenítés, megelőzés fogalmát és lehetőségeit
- Bemutatja az állatorvosi utasítások végrehajtásának módjait
- Ismerteti a segítségnyújtás lehetőségeit és módjait az állatorvosi beavatkozásoknál
- Ismerteti a patát külsőleg érintő beavatkozásokat
- Alapfokú radiológia ismeretekkel rendelkezik
- Ismeri a lábvég radiológiáját
- Ismeri a ló anatómiáját
- Ismeri a ló és a lábvég biomechanikáját

Műszaki ismeretek, gépkezelés

- Ismeri a készülékek, berendezések működtetését, felügyeletét, karbantartását
- Ismeri a szerszámok készítését, élezését
- Ismeri az acél gyártásának és felhasználásának lehetőségeit
- Ismeri az alumínium gyártásának és felhasználásának lehetőségeit
- Ismerteti az ív és kovácsolási hegesztést
- Kovácsolási ismeretekkel rendelkezik
- Hidegalakítási ismeretekkel rendelkezik
- Ismerteti a fúrás, csiszolás módjait
- Ismeri a használatos ragasztókat, patakitöltőket, szilikonokat
- Ismeri az egyéb, modern patkolás során alkalmazott technikákat és eljárásokat

4.2.2. Pedagógiai követelmények

- Ismerteti a gyakorlati oktatás folyamatát, didaktikai feladatait
- Példán keresztül szemlélteti a pedagógiai alapelvek alkalmazását a gyakorlati oktatás folyamatában
- Értelmezi a tanulókkal folyó kommunikáció pszichológiai alapjait
- Ismerteti a tanuló megismerésének módszereit
- Leírja a személyiség kialakulásának folyamatát, jellemzi a személyiség típusokat
- Ismerteti a motivációs elméleteket, példán keresztül szemlélteti a motiválás lehetőségeit, eszközeit a gyakorlati oktatás során
- Kifejti a nevelés célját, feladatait, módszereit
- Ismerteti a differenciált oktatási módszereket
- Felsorolja a konfliktuskezelés módjait és jellemzi módszereit
- Ismerteti a tanulói munka ellenőrzésének és értékelésének módjait, meghatározza a szempontjait
- Meghatározza a gyakorlati oktatás szervezésének szempontjait, és jellemzi annak módszereit
- Ismerteti a gyakorlati oktatók feladatait, tevékenységeit, indokolja az oktatóktól elvárt kompetenciákat
- Ismerteti az oktatást szabályozó jogszabályokat és dokumentumokat
- Ismerteti a tanulószervezéssel kapcsolatos szabályozást, magyarázza a gyakorlati képző, a tanuló és az elméleti képzést biztosító szakképző iskola feladatait, jogait és kötelezettségeit
- Felsorolja a gyakorlati képzőhelyen alkalmazandó tanügyi dokumentumokat és indokolja, magyarázza vezetésüket (jelenléti és foglalkozási napló, foglalkozásvázlat, információhordozók)

4.2.3. Vállalkozási követelmények

- Tájékozott a vállalkozással kapcsolatos jogi és gazdasági alapfogalmakban
- Ismerteti a gazdasági társaságokat és azok jellemzőit
- Ismerteti a vállalkozás indításával és működtetésével kapcsolatos feltételeket és feladatokat
- Bemutatja az üzleti terv felépítését és részeit
- Ismerteti a legfontosabb szerződés fajtákat és jellemzőit
- Jellemzi és összehasonlítja a pénzügyi és tevékenységi bizonylatokat
- Definiálja a költség fogalmát, elvégzi a költségek csoportosítását, meghatározza a költséghatékony működés feltételeit
- Csoportosítja az adókat főbb jellemzőik szerint
- Felismeri a marketing, piackutatás és a reklám jelentőségét és ismerteti a módszereit
- Ismerteti a munkaszervezés, logisztika, munkafolyamatok ellenőrzésének folyamatát
- Felismeri az informatika és a kommunikációs módszerek szerepét és alkalmazási lehetőségeit, ismerteti az üzleti kommunikáció folyamatát
- Ismerteti a vállalkozás átszervezésének, megszüntetésének lehetőségeit, módjait
- Ismerteti a munkaszerződés kötelező tartalmi elemeit
- Értelmezi a munkaviszony megszüntetésének lehetőségeit és módjait

- Ismerteti a tanulók foglalkoztatására vonatkozó szabályozást, tanulószervezés, együttműködési megállapodás munkajogi vonatkozásait
- Felismeri az áru-, a vagyon- és az egészségvédelem fontosságát, összehasonlítja az általános, szolgáltatási, munkáltatói és tanulói felelősségbiztosítás jellemzőit

4.3. Személyes kompetenciák

- Önállóság
- Pontosság
- Döntésképeség
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Kéz ügyesség
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Erős fizikum
- Okok feltárása
- Logikus gondolkodás
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Ismeretek helyén való alkalmazása

4.4. Társas kompetenciák

- Szervezőkészség
- Szakmai oktatás
- Határozottság
- Tömör fogalmazás készsége
- Meggyőzőkészség
- Kapcsolatteremtő készség
- Közérthetőség
- Konfliktusmegoldó készség

4.5. Módszer kompetenciák

- Módszeres munkavégzés
- Következtetési képesség
- Tervezési képesség
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Körültekintés, elővigyázatosság
- Figyelemösszpontosítás
- Kontroll (ellenőrző képesség)
- Eredményorientáltság
- Áttekintő képesség
- Értékelési képesség
- Logikus gondolkodás
- Rendszerező képesség
- Hibakeresés
- Értékelés
- Helyzet felismerés

5. Vizsgáztatási követelmények

5.1. A mestervizsga szervezeti rendje

Patkolókovács mestervizsgát a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara által kinevezett Mestervizsga Bizottság előtt tehet magyar nyelven, az érvényes Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat alapján.

A mestervizsga részei:

5.1.1. Írásbeli vizsgatevékenység

5.1.2. Gyakorlati vizsgatevékenység

5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

5.1.1. Szakmai írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgafeladat során a vizsgázóknak központilag kiadott feladatlapot kell megoldaniuk. A feladatlapon szereplő feladatok kérdések formájában felölelik a 4. fejezetben megadott követelményekhez tartozó ismeretek mindegyikét. Az írásbeli vizsgafeladat megoldásánál a jelölt csak a tételen megjelölt segédeszközöket használhatja.

Az írásbeli feladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki az írásbeli vizsgatevékenységen nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése ***nem megfelelő***, de a vizsgát folytathatja.

5.1.2. Szakmai gyakorlati vizsgatevékenység

5.1.2.1. A gyakorlati vizsgatevékenység feladatai

A vizsgafeladat ismertetése:

Valamennyi jelölt minden gyakorlati vizsgafeladatból vizsgázik.

1. vizsgafeladat:

Lóbírálat, a ló konformációjának ismertetése, a tervezett változtatások bemutatása

2. vizsgafeladat:

Patkókészítés szálanyagból az adott lóra a bírálatkor meghatározott szempontok alapján

3. vizsgafeladat:

Két diagonális láb patkolása a helyben, a jelölt által elkészített patkók felhasználásával

4. vizsgafeladat:

Patkolás utáni bírálat

5. vizsgafeladat:

Kettő darab eltérő típusú ortopéd, vagy speciális patkó elkészítése szálvasból

Az előre ismertetett mintadarabok közül a vizsgabizottság választja ki.

A mintadarabokat a Szent István Egyetem Állatorvos-tudományi Kara tárolja és biztosítja a mestervizsgára. A 12 db mintaptkó ismertetése a felkészítő tanfolyam alatt történik.

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a gyakorlati vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai szóbeli vizsgafeladat

1. vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése: Szakdolgozat bemutatása, véde

A szakdolgozat témájának kiválasztása és a téma elfogadása a felkészítő tanári kar által kijelölt szaktanár által a felkészítő tanfolyamon történik. A szakdolgozatnak minimum egy, a patkolókovács szakmához szorosan kapcsolódó önálló tudományos kísérletet vagy statisztikai adatsor értékelését kell tartalmaznia. A szakdolgozatot a jelölt az általa felkért témavezető (állatorvos, szakirányú felsőfokú végzettséggel rendelkező elismert patkolókovács, lovas szakember) segítségével kidolgozza, azt a vizsgabizottságnak a véde előtt min. 30 nappal írásban eljuttatja. A bizottság megfogalmazza véleményét és 2-3 szakmai kérdés, amelyeket a védéskor tesznek fel a jelöltnek.

A szakdolgozat bemutatására a bizottság 20-40 percet biztosít.

2. vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szakmai szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

B) A vizsgafeladat megnevezése: Pedagógiai ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsga keretében alapvető pszichológiai, didaktikai, szak módszertani, pedagógiai elméleti kérdésekből kell számot adni a jelöltnek.

A Pedagógiai ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

C) A vizsgafeladat megnevezése: Vállalkozási ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgabizottság előtt számot kell adni a vállalkozás tervezéséhez, beindításához, fenntartásához, vezetéséhez, fejlesztéséhez szükséges jogi, közgazdasági, piaci, adózási, üzleti partnerkapcsolati ismeretekből.

A Vállalkozási ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a szóbeli vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.2. A mestervizsga minősítése

A mestervizsga eredményét a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgafeladatok eredménye alapján **„Megfelelt”** vagy **„Nem felelt meg”** minősítéssel kell megállapítani.

Megfelelt az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenységének valamennyi feladatrészből „Megfelelt” eredményt ért el.

Nem felelt meg az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenység valamely feladatrészből a 60%-os teljesítményt nem érte el.

5.3. A mestervizsga részek alóli felmentés feltételei

Az egyes vizsgarészek alól felmentés, a vizsgázó kérelmére, a Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat 21. § rendelkezései alapján adható.

A mestervizsga alóli felmentés tárgyában a mestervizsga elnöke dönt a kérelemhez csatolt igazoló dokumentumok alapján.

6. A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma

- Szenes kovácstűz
- Gázos kovács kemence
- Kovács kézizerszámok
- Patkolási kézizerszámok
- Fémdaraboló gép
- Oszlopos fűrőgép
- Köszörű, csiszológép
- Sarokcsiszoló
- Menetvágó kézizerszámok
- Satu, satupad
- Munka és tűzvédelmi eszközök

XI. PÉK MESTER

MESTERVIZSGA SZINT SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYE

1. A mesterképzés és vizsgáztatás célja

A gazdasági körülményekhez alkalmazkodó, szakmáját jól ismerő pék szakember, szakmai munkája színvonalas gyakorlása érdekében olyan elméleti és gyakorlati ismereteket szerez, kompetenciákat sajátít el, amelyek alapján, a pék saját szakterületén önálló vállalkozást indíthat és működtethet. A szakmai tevékenység magasabb szintű gyakorlása alapján vállalkozását meg tudja tervezni, szervezni és azt folyamatosan, eredményesen működtetni, fejleszteni. A képzés és a vizsgáztatás célja olyan alapvető pedagógiai, kommunikációs, pszichológiai ismeretek, kompetenciák elsajátítása, amelyek segítségével a mester fel tudja

vállalni a pék tanulók gyakorlati képzését, üzletfeleivel, beosztottjaival megfelelően tud kapcsolatot teremteni. A pék mester képzés további célja a mester felelősségének fokozása, a termék minőségének javítása, a higiéniai színvonal emelése, a fogyasztók védelme.

Munkakultúrájával, emberi magatartásával eleget tud tenni a szakmai elittel szemben támasztott követelményeknek, társadalmi elvárásoknak, és munkáját a munkabiztonsági, baleset-, tűz-, és környezetvédelmi követelményeknek megfelelően szervezi.

2. A mestervizsgára való jelentkezés feltételei

2.1. A mestervizsgához szükséges alap-szakképesítések adatai:

A szakma (képesítés) megnevezése	Azonosító száma
Sütőipari szakmunkás	1914-7
Sütőipari érettségizett szakember	1914-7
Sütőipari technikus	61-0106
Sütő és cukrász technikus	1553113 166412
Pék-cukrász	1527216 046410
Pék	1527216 046409
Pék-cukrász	33 5212 02
Pék	31 5212 10
Pék	33 541 04 0000 00 00
Pék	34 541 05
Élelmiszermérnök (Bsc)	
Okleveles Élelmiszermérnök (Msc)	

A felsorolt szakképesítéseken kívül más szakmai végzettség esetén a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Szakképzési Területe dönt a szakképesítés elfogadásáról.

2.2.A mestervizsga előfeltételeként meghatározott szakmai gyakorlati idő

- dagasztó munkakörben, 5 év
- kemencemunkás munkakörben 5 év
- szakmunkás munkakörben 5 év
- szakmai irányítói munkakörben 5 év

A vizsgára jelentkezéshez a 2.1. és a 2.2. pont szerinti feltételek együttes megléte szükséges.

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

3. A mester munkaterülete, a szakmához kapcsolódó tevékenységi körök

A szakmájának valamennyi területén önállóan, szakmailag magas színvonalon (korszerű eszközök, anyagok, gépek, berendezések használatával) tudja végezni a vállalt, vagy rábízott feladatokat, illetve tevékenységeket.

3.1. A mester munkaterületének leírása:

A Pék szakmai képesítéssel rendelkező mester önállóan képes a sütőüzem kialakítására és fejlesztésére, bármely sütőipari termék kiváló minőségben történő előállítására, pékség vezetésére, (az ottani dolgozók irányításával, a szükséges adminisztratív teendők ellátásával) és a tanulók oktatására, a szakmunkásvizsgára való felkészítésére szakmai elméleti és gyakorlati oldalról.

3.2. A mester tevékenységi köre:

A Pék mester - hagyományos és korszerű kézi és gépi eszközökkel, szerszámokkal - a napi megrendelésnek megfelelően az alábbi tipikusan jellemző tevékenységeket végzi:

- alap-, segéd- és járulékos anyagok minősítés,
- a kenyérféleségekhez kovászkészítés,
- napi munka szervezése az alábbi termékek előállítására vonatkozóan
 - kenyérfélék
 - a vizestermékek
 - a tejes, dúsított, tojással dúsított
 - omlós tésztából készített
 - leveles tésztából készített
 - élesztős tésztából készített
 - élesztő nélküli tésztából készített
 - tartós és diabetikus termékek

Az elméleti és gyakorlati szakmai ismereteit a felsorolt feladatoknál alkalmazza:

- anyag-előkészítés
- anyag mennyiségi ellenőrzés
- dagasztás
- tésztafeldolgozás (táblamunka)
- kelesztés
- vetés és kisütés (kemencemunka)
- készáru kezelés

A szakmai tudáson kívül megfelelő adminisztrációs, jogi és pénzügyi ismeretek birtokában alkalmas egy pékség, illetve sütőüzem irányítására.

Feladata ezen belül, a piackutatás, a megrendelések alapján a munkaszervezés, a dolgozók irányítása, az adminisztrációs tevékenység az anyag- és energiagazdálkodás, a környezetvédelmi, higiéniai és munkavédelmi követelmények betartása, illetve betartatása. A mester feladatköréhez tartozik a dolgozók és tanulók emberi és szakmai irányítása.

3.3. A szakma – mesterszintű – gyakorlása során előforduló legfontosabb feladatok (feladatcsoportok), amelyet a mesternek ismernie kell

3.3.1.Szakmai feladatok

- személyi-, tárgyi feltétel biztosítás
- a termeléshez szükséges anyag meghatározás, rendelés
- anyag átvétel (mennyiségi, minőségi), tárolás, előkészítés
- a napi rendelés összeállítás, tésztaféleség meghatározás

- kovász és tészta készítés, különböző dagasztási módokkal
- a termelés során alkalmazott gép, berendezés kezelés, beállítás, tisztítás, karbantartás
- munkavédelmi és higiéniai előírás betartás, ellenőrzés,
- a tészta feldolgozás,
 - tészta osztás,
 - formázás
 - fonás
 - felületkezelés
 - díszítés, stb.
- a kelesztési művelet
- sütés
- késztermékek kezelés, tárolás, szállításra előkészítés
- a készáru minőségellenőrzés,
- a készáru bizonylatolás, kiadás,
- üzem termelési elszámoltatás, anyag kihozatali ellenőrzés

3.3.2. Pedagógiai feladatok

- munkaszervezés, munkatársak irányítása, ellenőrzése
- a szakmai fogások, technológiai, technikai megoldások gyakorlati oktatása
- a tanulók felkészítése a szakmai vizsgára

A gyakorlati oktatást is végző mester szakmai munkájában a tanulók életkori sajátosságainak megfelelő, a képzési célok elérését elősegítő módszereket és eszközöket alkalmaz, az elért eredményeket reálisan értékeli, amely az adott szakmai területen a munkaerő-utánpótlás színvonalas képzéséhez nélkülözhetetlen.

3.3.3. Vállalkozási feladatok

- piackutatás, tervezés
- vállalkozás elindítása, működtetése
- pénzügyi tervezés, gazdálkodás
- anyagbeszerzés, készletezés és szolgáltatás
- marketing tevékenység

A mester tisztában van az alapvető jogi fogalmakkal és a jogrendszer felépítésével, a vállalkozások piaci környezetével, szakmájának gyakorlása során alkalmazza jogi, marketing, adózási, pénzügyi és számviteli ismereteit, érti a gazdaság működési elvét.

4. Szakmai követelmények és elvárások

A mester az elsajátított ismeretek birtokában képes elméleti ismereteit magas szinten alkalmazni, gyakorlati munkáját önállóan végezni és képes a munkatársait irányítani. Szakmai tudása birtokában alkalmas a gazdálkodási és munkaszervezési feladatok ellátására, a következtetések levonására és a szükséges szervezési feladatok elvégzésére. Pedagógiai ismeretei révén fel tudja vállalni az általa oktatott tanulóknak és gyakornokok magas szintű szakmai képzését.

Általános szakmai elvárások

- Alkalmazza, minősíti a különböző alap-, segéd- és járulékos anyagfajtákat.
- Megítéli az adalékanyagok hatását a tésztára és késztermékre.
- Alkalmazza az anyagszámítási módokat és az egyes tésztaféleségek anyagösszetételét.
- Kiszámítja a faktorokat.
- Tisztában van az egyes termékek tészta és késztermék tömegeivel.
- Használja a különböző mérlegeket, alkalmazza a mérési eljárásokat.
- Alkalmazza a tésztakészítési eljárásokat.
- Kezeli a különböző dagasztógépeket, dagasztást végez.
- Elvégzi az egyszerű és összetett tészta-feldolgozási műveleteket.
- Tisztában van a kelesztési módokkal.
- Felismeri a keltségi fokot.
- Kovászt készít.
- Tisztában van a kemence típusokkal.
- Alkalmazza a sütési paramétereket.
- Tisztában van az egyes termékek minőségi követelményeivel.
- Felismeri a technológiai hibákat és korrigálja azokat.
- Kiválasztja és működteti az iparban alkalmazott gépeket, berendezéseket.
- Betartja és betartatja a munkavédelmi, higiéniai előírásokat személyre és az üzemre vonatkozóan.
- Alkalmazza a szakmában elvárható magatartási követelményeket (pl. megbízóval, munkáltatóval, munkatársakkal és környezettel kapcsolatos emberi magatartás, normák).
- Díszmunkát készít.
- Az eladásra készítendő termékeket kulturáltan, ízlésesen bemutatja, az eladópultot berendez.
- Alkalmazza a szükséges laboratóriumi vizsgálatokat.

4.1.Szakmai gyakorlati követelmények

- A szakma mestere a pék szakmában előforduló minden műveletet, részműveletet magas szinten művel, tisztában van valamennyi technológiai folyamattal és azokat a legcélszerűbben szervezi.
- Alkalmazza a munkafolyamataihoz használt anyagokat.
- Használja a műveletekhez szükséges szerszámokat, eszközöket, gépeket, berendezéseket.
- Az alap-, segéd- és járulékos anyagokat szakszerűen tárolja.
- Tésztát készít.
- A tésztákat feldolgozza és kisüti.
- Kezeli a késztermékeket.
- Figyelemmel kíséri az élelmiszerbiztonsági dokumentációk vezetését, ellenőrzi a dokumentációk megfelelőségét.
- A szakhatóságokkal kapcsolatot tart.

- Irányítja a szükséges élelmiszerbiztonsági vizsgálatok elvégztetését.
- Megkülönbözteti az egyes lisztfajtákat.
- Elvégzi a lisztek mennyiségi és minőségi átvételét.
- Megállapítja az élesztő minőségét.
- Kiválasztja a megfelelő járulékos és segédanyagokat.
- Használja az alapműveletek elvégzéséhez szükséges szerszámokat, eszközöket.
- Tárolja és előkészíti feldolgozásra az alap-, segéd- és járulékos anyagokat.
- Megállapítja a liszt sikértartalmát, szárazanyag tartalmát, az élesztő felhajtó erejét.
- Sóoldatot készít.
- Megállapítja a sóoldat koncentrációját.
- Meghatározza az egyes tésztákhoz szükséges anyagok mennyiségét.
- Különböző minőségű kovászokat készít.
- Megállapítja a kovászok érettségi fokát.
- Különböző típusú mérlegeket használ.
- A pékségben előforduló gépeket, berendezéseket, biztonságos használja.
- Kovász nélküli tésztát készít.
- Kovászos tészta készít.
- Dagasztást végez.
- Megállapítja a tészta érlelésének szükségességét és az érettségi fokot.
- Tésztát oszt.
- Tésztát gömbölyít, hosszformáz, fon, kialakítja a tészta formáját.
- Díszmunkát készít.
- Leveles tésztát készít (élesztővel - plunder / blunder tészta - és élesztő nélkül).
- Töltelékeket készít.
- Töltött termékeket készít.
- Tésztát keleszt.
- Kemencéket üzemeltet, elvégzi a különböző paraméterek beállítását.
- Alkalmazza a kemencére történő vetés módozatait.
- Megállapítja a sültséget.
- Speciális termékeket készít (pl. diabetikus, pászka stb.).
- Alkalmazza a mélyhűtést a technológiában.
- Készárut kezel.
- Hibás termék esetén meghatározza a hiba okát.
- Beavatkozik a hibás technológiai folyamatba, korrigálja a hibát.

4.2. Elméleti követelmények

4.2.1. Szakmai elméleti követelmények

Szakmai technológia

- Ismeri a szakma történetét, kialakulását, specifikumait,
- Ismerteti a búza kémiai összetételét, a liszt előállításának főbb technológiai elemeit,
- Jellemzi a liszt állati kártevőit,
- Bemutatja a lisztfajtákat és azok jellemzőit,
- Elemzi a víz technológiai szerepét,

- Ismerteti a liszt technológiai tulajdonságait,
- Ismeri a segéd- és járulékos anyagok jellemző tulajdonságait,
- Bemutatja a tésztakészítés elméleti alapjait és eljárásait,
- Ismerteti a kovászkészítés elméletét a kovászfajták jellemzőit,
- Elemzi a feldolgozási műveletek hatását a tészta szerkezetére, a műveletek közötti pihentetések jelentőségét,
- Ismerteti a kelesztés célját és módozatait,
- Ismeri a sütés hőtani alapfogalmait, hőmérleg fogalmát,
- Bemutatja a sütés célját, paramétereit, és a sütés különböző szakaszainak jellemzőit,
- Elemzi a hűtés folyamatát, a gyorsfagyasztás célját, hatását a tészta szerkezetére,
- Jellemzi az érés, kelés és sütés közben lejátszódó enzimes, mikrobiológiai és kolloidális folyamatokat,
- Ismeri készáru kezelés célját, jelentőségét
- Azonosítja a táplálkozás élettan alapjait a sütőipari termékek viszonylatában,
- Ismeri a korszerű táplálkozási követelményeket,
- Bemutatja a kenyérfélék jellemzőit, típusait, minőségi követelményeit,
- Azonosítja a kenyérhibákat,
- Ismerteti a péksütemények jellemzőit, csoportosítását,
- Bemutatja a különböző dúsítottágú tészták készítési módjait, legfontosabb paramétereit,
- Meghatározza a tartósítás feltételeit, a tartósított termékek minőségi követelményeit,
- Ismeri az egészséges táplálkozást szolgáló termékek jellemzőit, minőségi követelményeit,
- Ismerteti a mélyhűtési technológiák elvét, és a hűtve tárolás feltételeit,
- Jellemzi a késztermékekben lejátszódó öregedési folyamatokat,
- Kidolgozza a termelés-szervezés célját, lehetséges módjait,
- Meghatározza a technológiai berendezések kapacitását, a szűk kapacitási helyeket,
- Elemzi a különböző technológiai folyamatok, gépek, berendezések hatásait a tészta, illetve a késztermék szerkezetére,
- Ismeri a gyártási technológia ellenőrzési pontjait, illetve a megfelelő korrekciók végrehajtásának lehetőségeit és azok hatását a késztermékre,
- Ismerteti a technológiai utasítás felépítését,
- Bemutatja a gyártmánylap elkészítését és a termékek engedélyeztetési eljárásának lépéseit,
- Ismeri az üzemanyag-, félkész- és késztermék elszámolásának folyamatát.

Szakmai gépek és berendezések

- Ismeri a biztonságos munkavégzés személyi és tárgyi feltételeire vonatkozó előírásokat,
- Bemutatja az alkalmazott gépek, berendezések feladatait,
- Elemzi a gépek hatását a tészta és késztermék szerkezetére,
- Ismerteti a gépek működési elvét,
- Bemutatja a gépek szerkezeti felépítését,
- Ismeri a gépekkel szemben támasztott munkavédelmi követelményeket,

- Bemutatja a biztonsági szerelvények működését,
- Ismerteti a szabályozási, beállítási lehetőségeket,
- Megtervezi a gépek karbantartását,
- Kidolgozza a gépek karbantartására vonatkozó előírásokat,
- Ismerteti az egyes gépek, teljes üzembe helyezésével kapcsolatos feladatokat,
- Bemutatja az engedélyezési eljárásokat,
- Ismeri a villamos hálózatok üzemeltetésének feltételeit,
- Gondosan kidolgozza a kazánok, nyomástartó edények (folyadék, légnemű) üzemeltetésével kapcsolatos tennivalókat.

Munkavédelem és higiénia

- Ismeri az egészséges táplálkozás alapjait,
- Elemzi az elfáradás okait, hatásait a szervezetre,
- Meghatározza a baleseteket kiváltó okokat,
- Ismerteti az elsősegélynyújtás szabályait, módjait,
- Kidolgozza a balesetek bejelentésével, kivizsgálásával kapcsolatos előírásokat,
- Ismeri a munkavédelmi oktatás rendszerét, szükségességét és fontosságát
- Ismerteti az anyagmozgatással kapcsolatos előírásokat,
- Ismeri az érintésvédelem fogalmát, kötelező vizsgálatokat, méréseket,
- Bemutatja a gépek hatósági engedélyeztetési folyamatát,
- Definiálja az áramütéses balesetes ellátásra vonatkozó szabályokat, az azzal kapcsolatos kötelezettségeket,
- Ismeri az üzembe helyezési (gép, berendezés, üzem) eljárással kapcsolatos teendőket,
- Bemutatja a személyi higiénia jelentőségét,
- Ismerteti az Élelmiszer Törvény előírásait,
- Bemutatja az üzemre vonatkozó higiéniai előírásokat,
- Kidolgozza az üzembe helyezési eljárások során teljesítendő higiéniai kötelezettségeket, hatósági előírásokat,
- Ismeri az üzemben alkalmazott tisztító-, fertőtlenítőszer, vegyszerek használatát, tárolási előírásait,
- Bemutatja az állati kártevők okozta hatásokat a kártevők elleni védelem eljárásait,
- Azonosítja a kötelező orvosi alkalmassági vizsgálatokat,
- Kidolgozza az élelmiszertermelés higiéniját,
- Bemutatja a környezetvédelmi előírásokat,
- Ismeri az üzem telepítésével kapcsolatos környezetvédelmi és higiéniai előírásokat
- Gondosan kidolgozza a tűz elleni védelem előírásait.

4.2.2. Pedagógiai követelmények

- Ismerteti a gyakorlati oktatás folyamatát, didaktikai feladatait
- Példán keresztül szemlélteti a pedagógiai alapelvek alkalmazását a gyakorlati oktatás folyamatában
- Értelmezi a tanulókkal folyó kommunikáció pszichológiai alapjait
- Ismerteti a tanuló megismerésének módszereit
- Leírja a személyiség kialakulásának folyamatát, jellemzi a személyiség típusokat

- Ismerteti a motivációs elméleteket, példán keresztül szemlélteti a motiválás lehetőségeit, eszközeit a gyakorlati oktatás során
- Kifejti a nevelés célját, feladatait, módszereit
- Ismerteti a differenciált oktatási módszereket
- Felsorolja a konfliktuskezelés módjait és jellemzi módszereit
- Ismerteti a tanulói munka ellenőrzésének és értékelésének módjait, meghatározza a szempontjait
- Meghatározza a gyakorlati oktatás szervezésének szempontjait, és jellemzi annak módszereit
- Ismerteti a gyakorlati oktatók feladatait, tevékenységeit, indokolja az oktatóktól elvárt kompetenciákat
- ismerteti az oktatást szabályozó jogszabályokat és dokumentumokat
- Ismerteti a tanulószervezővel kapcsolatos szabályozást, magyarázza a gyakorlati képző, a tanuló és az elméleti képzést biztosító szakképző iskola feladatait, jogait és kötelezettségeit
- felsorolja a gyakorlati képzőhelyen alkalmazandó tanügyi dokumentumokat és indokolja, magyarázza vezetésüket (jelenléti és foglalkozási napló, foglalkozásvázlat, információhordozók)

4.2.3. Vállalkozási követelmények

- Tájékozott a vállalkozással kapcsolatos jogi és gazdasági alapfogalmakban
- Ismerteti a gazdasági társaságokat és azok jellemzőit
- Ismerteti a vállalkozás indításával és működtetésével kapcsolatos feltételeket és feladatokat
- Bemutatja az üzleti terv felépítését és részeit
- Ismerteti a legfontosabb szerződés fajtákat és jellemzőit
- Jellemzi és összehasonlítja a pénzügyi és tevékenységi bizonylatokat
- Definiálja a költség fogalmát, elvégzi a költségek csoportosítását, meghatározza a költséghatékony működés feltételeit
- Csoportosítja az adókat főbb jellemzőik szerint,
- Felismeri a marketing, piackutatás és a reklám jelentőségét és ismerteti a módszereit
- Ismerteti a munkaszervezés, logisztika, munkafolyamatok ellenőrzésének folyamatát
- Felismeri az informatika és a kommunikációs módszerek szerepét és alkalmazási lehetőségeit, ismerteti az üzleti kommunikáció folyamatát
- Ismerteti a vállalkozás átszervezésének, megszüntetésének lehetőségeit, módjait
- Ismerteti a munkaszerződés kötelező tartalmi elemeit
- Értelmezi a munkaviszony megszüntetésének lehetőségeit és módjait
- Ismerteti a tanulók foglalkoztatására vonatkozó szabályozást, tanulószervező, együttműködési megállapodás munkajogi vonatkozásait
- Felismeri az áru-, a vagyon- és az egészségvédelem fontosságát, összehasonlítja az általános, szolgáltatási, munkáltatói és tanulói felelősségbiztosítás jellemzőit

4.3. Személyes kompetenciák

- Önállóság

- Döntésképeség
- Felelősségtudat
- Erős fizikum
- Megbízhatóság
- Pontosság
- Rugalmasság

4.4. Társas kompetenciák

- Kezdeményező képesség
- Kapcsolatfenntartó készség
- Irányítási készség
- Kommunikációs készség
- Meggyőző készség
- Segítő készség

4.5. Módszer kompetenciák

- Módszeres munkavégzés
- Tervezési képesség
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Kontroll (ellenőrző képesség)
- Eredményorientáltság
- Információgyűjtés
- Kritikus gondolkodás
- Rendszerező képesség
- Értékelés
- Helyzet felismerés

5. Vizsgáztatási követelmények

5.1. A mestervizsga szervezeti rendje

Pék mestervizsgát a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara által kinevezett Mestervizsga Bizottság előtt lehet tenni, az érvényes Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat alapján.

A mestervizsga részei:

- 5.1.1. Írásbeli vizsgatevékenység
- 5.1.2. Gyakorlati vizsgatevékenység
- 5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

5.1.1. Szakmai írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgafeladat során a vizsgázóknak központilag kiadott feladatlapot kell megoldaniuk. A feladatlapon szereplő feladatok kérdések formájában felelelik a 4. fejezetben megadott

követelményekhez tartozó ismeretek mindegyikét. Az írásbeli vizsgafeladat megoldásánál a jelölt csak a tételen megjelölt segédeszközöket használhatja.

Az írásbeli feladat megoldására 180 perc időtartamot kell biztosítani.

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki az írásbeli vizsgatevékenységen nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése **nem megfelelő**, de a vizsgát folytathatja.

5.1.2. Szakmai gyakorlati vizsgatevékenység

5.1.2.1. A gyakorlati vizsgatevékenység feladatai

A vizsgafeladat ismertetése:

Valamennyi jelölt minden gyakorlati vizsgafeladatból vizsgázik.

A két feladat lehetőleg különböző legyen:

- a pék alaptevékenységet jelentő kenyér, kenyér jellegű termék, vagy vizeslesztából készült termék az elnök által meghatározott mennyiségű tésztából,
- péksütemény tejes, dúsított, tojással dúsított, vagy leveles stb. tésztából, a leendő pékmester által ismert, legváltozatosabb termékek előállítására.

A gyakorlati vizsga időtartama 8 óra, melyből 5 óra a napi termékek, 3 óra pedig a díszmunka készítésére szolgál.

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a gyakorlati vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

A bizottság a gyakorlati vizsga eredményének megállapításánál alapvetően figyelembe veszi:

- a munkavégzés szakszerűségét,
- a technológia betartását,
- a késztermék választékát és minőségét,
- a munkavédelmi és higiéniai előírások betartását.

5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

- sütőipari technológia és élelmiszeripari higiénia,
- sütőipari gépek és berendezések valamint munkavédelem és biztonságtechnika.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

B) A vizsgafeladat megnevezése: Pedagógiai ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsga keretében alapvető pszichológiai, didaktikai, szak módszertani, pedagógiai elméleti kérdésekből kell számot adni a jelöltnek.

A Pedagógiai ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

C) A vizsgafeladat megnevezése: Vállalkozási ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgabizottság előtt számot kell adni a vállalkozás tervezéséhez, beindításához, fenntartásához, vezetéséhez, fejlesztéséhez szükséges jogi, közgazdasági, piaci, adózási, üzleti partnerkapcsolati ismeretekből.

A Vállalkozási ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a szóbeli vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.2. A mestervizsga minősítése

A mestervizsga eredményét a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgafeladatok eredménye alapján **„Megfelelt”** vagy **„Nem felelt meg”** minősítéssel kell megállapítani.

Megfelelt az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenységének valamennyi feladatrészéből „Megfelelt” eredményt ért el.

Nem felelt meg az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenység valamely feladatrészéből a 60%-os teljesítményt nem érte el.

5.3. A mestervizsga részek alóli felmentés feltételei

Az egyes vizsgarészek alól felmentés, a vizsgázó kérelmére, a Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat 21. § rendelkezései alapján adható.

A mestervizsga alóli felmentés tárgyában a mestervizsga elnöke dönt a kérelemhez csatolt igazoló dokumentumok alapján.

6. A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma

- Lisztszítáló berendezések
- Dagasztógépek
- Keverőgépek
- Nyújtó gépek
- Osztó és formázó gépek
- Kiflisodró gépek
- Sütőipari speciális kéziszerszámok, eszközök
- Kelesztő berendezés

- Kemence
- Csomagoló gépek
- Gyorsfagyasztó sokkoló berendezés
- Hűtőberendezés (tésztahűtésre alkalmas)
- Maghőmérő -30 °C <> +250 °C
- Szeletelő gépek
- Morzsadaráló
- Mérlegek
- Tűzhelyek
- Tehermozgató eszközök, berendezések
- Egyéni védőeszközök
- Környezetvédelmi eszközök, berendezések
- Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
- Élelmiszervizsgáló laboratóriumi eszközök

XII. SAJTKÉSZÍTŐ MESTER

MESTERVIZSGA SZINT SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYE

1. A mesterképzés és vizsgáztatás célja

A gazdasági körülményekhez alkalmazkodó, szakmáját jól ismerő sajtkészítő szakember szakmai munkája színvonalas gyakorlása érdekében olyan elméleti és gyakorlati ismereteket szerez, kompetenciákat sajátít el, amelyek alapján a sajtkészítő mester saját szakterületén önálló vállalkozást indíthat és működtethet. A szakmai tevékenység magasabb szintű gyakorlása alapján vállalkozását meg tudja tervezni, szervezni és azt folyamatosan, eredményesen működtetni, fejleszteni képes. A képzés és a vizsgáztatás 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 elittel szemben támasztott követelményeknek, társadalmi elvárásoknak, és munkáját a munkabiztonsági, baleset-, tűz-, és környezetvédelmi követelményeknek megfelelően szervezi.

2. A mestervizsgára való jelentkezés feltételei

2.1. A mestervizsgához szükséges alap-szakképesítések adatai:

A szakma (képesítés) megnevezése	Azonosító száma
Tejipari technikus	52 6222 12
Sajt- és vajkészítő	32 5212 02
Sajtkészítő	31 541 07 vagy ÁSZJ-63
Sajtüzemi technikus	KT-51
Élelmiszer-mérnök (Bsc)	
Okleveles Élelmiszer-mérnök (Msc)	

A felsorolt szakképesítéseken kívül más szakirányú szakmai végzettség esetén a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Szakképzési Területe dönt a szakképesítés elfogadásáról.

2.2.A mestervizsga előfeltételeként meghatározott szakmai gyakorlati idő

- szakirányú szakmunkás bizonyítvány esetén min. 5 év
- középfokú szakirányú végzettség esetén min. 3 év
- felsőfokú szakirányú végzettség esetén min. 3 év

A vizsgára jelentkezéshez a 2.1. és a 2.2. pont szerinti feltételek együttes megléte szükséges.

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

3. A mester munkaterülete, a szakmához kapcsolódó tevékenységi körök

A szakmájának valamennyi területén önállóan, szakmailag magas színvonalon (korszerű eszközök, anyagok, gépek, berendezések használatával) tudja végezni a vállalt, vagy rábízott feladatokat, illetve tevékenységeket.

3.1. A mester munkaterületének leírása:

A tejtermékgyártó mester önállóan képes tejfeldolgozó üzem kialakítására, fejlesztésére, gépek, berendezések szakszerű használatával kiváló minőségű tejtermékek előállítására és az üzem vezetésére.

3.2. A mester tevékenységi köre:

- Alapanyag átvétel, minősítés, kezelés és tárolás
- Alapanyag hőkezelés, főlözés vagy homogénezés és hűtés
- Alapanyag előkészítés a termék gyártásához (zsírtartalom beállítás, érlelés, feljavítás)
- A termék gyártástechnológiai műveleteinek elvégzése célirányos sorrendben
- Gyártásközi ellenőrzések
- Műszaki feladatok
- Eszköz, gép, berendezés tisztítás és fertőtlenítés
- Dokumentáció elkészítés
- Marketing tevékenység
- A dolgozók és a tanulók munkájának emberi és szakmai vezetése, irányítása
- Termékfejlesztés, arculatkialakítás
- Szakmai szervezetek munkájában való részvétel

3.3. A szakma – mesterszintű – gyakorlása során előforduló legfontosabb feladatok (feladatcsoportok), amelyet a mesternek ismernie kell:

3.3.1. Szakmai feladatok

Alapanyag átvétel, minősítés

- Tömeg- és térfogatmérés
- Minta vételezés, minta előkészítés, átlagminta készítés
- Érzékszervi vizsgálat
- Sűrűséget mér

- Savfok, pH-érték meghatározás
- Zsír-, fehérje- és szárazanyagtartalom mérés
- Idegen víztartalom meghatározás
- Szomatikus sejtszám mérés
- Szermaradvány kimutatás
- Erjedési készség mérés
- Minősítés

Alapanyag előkészítés

- Alapanyag hűtés és tárolás
- Alapanyag hőkezelés
- Alapanyagofölözés és homogénezés
- Zsírtartalom beállítás

Sajtgyártás

- Alapanyag feljavítás, színezés, sóegyensúly helyreállítás
- Alapanyag érlelés
- Alapanyag megalvasztás
- Alvadék kidolgozás
- Savó eltávolítás az alvadékról
- Szükség esetén az alvadék különleges kezelése
- Alvadék formázás, préselés, csurgatás
- Sajt sózás
- Sajt érlelés
- Sajt és az étkezési túró adagolás, csomagolás és tárolás
- Sajt füstölés
- Gyártásközi és végtermék vizsgálat, minősítés

Ömlesztett sajt gyártás

- Alapanyag válogatás, felvágás, aprítás
- Alapanyag-keverék összeállítás
- Összeállított keverék összetételi ellenőrzés
- Próbaömlesztés
- Ömlesztés
- Sajtszol homogénezés
- Sajtszol ultrapasztörözés vagy sterilezés
- Adagolás, csomagolás, hűtés, tárolás
- Ömlesztett sajt füstölés

Marketing

- Termékfejlesztés
- Sajtversenyeken részvétel
- Sajtbírálat
- Kiállításon részvétel

- Kósolás, kóstoltatás
- Arculat tervezés

Melléktermék és hulladékkezelés

- Gyártás közben keletkező melléktermék hasznosítás
- Szennyviz kezelés
- Meleg víz hasznosítás
- Szilárd hulladékkezelés

Műszaki feladatok

- Takarítás, tisztítás és fertőtlenítés és hatékonysági ellenőrzés
- Szermaradvány ellenőrzés
- Műszaki állapot ellenőrzés
- Berendezés üzemeltetés

Élelmiszer és üzembiztonsági feladatok

- Élelmiszeripari dokumentáció kezelés
- Élelmiszerbiztonsági vizsgálat
- Üzembiztonsági berendezés ellenőrzés
- Rágcsáló-, és rovarirtás végeztetés

3.3.2. Pedagógiai feladatok:

- munkaszervezés, munkatársak irányítása, ellenőrzése
- a szakmai fogások, technológiai, technikai megoldások gyakorlati oktatása
- a tanulók felkészítése a szakmai vizsgára

A gyakorlati oktatást is végző mester szakmai munkájában a tanulók életkori sajátosságainak megfelelő, a képzési célok elérését elősegítő módszereket és eszközöket alkalmaz, az elért eredményeket reálisan értékeli, amely az adott szakmai területen a munkaerő-utánpótlás színvonalas képzéséhez nélkülözhetetlen.

3.3.3. Vállalkozási feladatok:

- piackutatás, tervezés
- vállalkozás elindítása, működtetése
- pénzügyi tervezés, gazdálkodás
- anyagbeszerzés, készletezés és szolgáltatás
- marketing tevékenység

A mester tisztában van az alapvető jogi fogalmakkal és a jogrendszer felépítésével, a vállalkozások piaci környezetével, szakmájának gyakorlása során alkalmazza jogi, marketing, adózási, pénzügyi és számviteli ismereteit, érti a gazdaság működési elvét.

4. Szakmai követelmények és elvárások

A mester az elsajátított ismeretek birtokában képes elméleti ismereteit magas szinten alkalmazni, gyakorlati munkáját önállóan végezni és képes a munkatársait irányítani.

Szakmai tudása birtokában alkalmas a gazdálkodási és munkaszervezési feladatok ellátására, következtetések levonására és a szükséges szervezési feladatok elvégzésére. Pedagógiai ismeretei révén fel tudja vállalni az általa oktatott tanulók és gyakornokok magas szintű szakmai képzését.

4.1.Szakmai gyakorlati követelmények

Alapanyag átvétel, minősítés

- El tudja végezni a tej mennyiségi átvételét
- Képes mintát venni, tud átlagmintát készíteni
- Elő tudja készíteni a mintát a vizsgálatokhoz
- El tudja végezni az érzékszervi vizsgálatot
- Birtokában van a sűrűségmérés képességének
- Meg tudja mérni a savfokot és a pH-értéket
- Képes megmérni a zsír-, fehérje- és szárazanyagtartalmat
- Meg tudja állapítani a tej vizezettségét
- Képes megmérni a szomatikus sejtszámot
- Ki tudja mutatni a szermaradványt
- Meg tudja állapítani a tej erjedési készségét
- El tudja végezni a tej előtárolását
- El tudja végezni a sajtgyártás alapanyagául szolgáló tej minősítését

Alapanyag előkészítés

- El tudja végezni az alapanyag hőkezelését
- Tud főlni és homogénezn
- Be tudja állítani az alapanyag zsírtartalmát
- Képes beállítani az alapanyagtej beoltási hőmérsékletét

Sajtgyártás

- Képes az alapanyagot feljavítani, színezn, helyreállítani a tej sóegyensúlyát
- Elő tudja készíteni a mikroba szintenyészetet, az oltóenzimet, szükség esetén a próbapalackot
- El tudja végezni az alapanyag érlelését és alvasztását
- El tudja végezni az alvadék kidolgozását
- El tudja távolítani a savót az alvadékról
- El tudja végezni szükség esetén az alvadék különleges kezelését
- El tudja végezni az alvadék formázását, préselését, csurgatását
- El tudja végezni a sajtok préselését
- El tudja végezni a sajtok sózását
- Képes a sajtokat érlelni, adagolni, csomagolni és tárolni
- El tudja végezni a gyártásközi és végtermék vizsgálatokat
- Tudja a terméket minősíteni
- Képes az elvégzett technológiai műveletek pontos dokumentálására

Ömlesztett sajt gyártása

- El tudja végezni az alapanyag válogatását, felvágását, aprítását
- Végre tudja hajtani az alapanyag-keverék összeállítását
- Ellenőrizni képes az összeállított keverék összetételét
- El tudja végezni a próbaömlesztést
- Végre tudja hajtani az ömlesztést
- Tud homogéneezni, ultrapasztorózni vagy sterilizálni
- Végre tudja hajtani az adagolást, csomagolást
- Képes az ömlesztett sajt hűtésére, füstölésére és tárolására

Marketing

- Figyelemmel kíséri a piaci igényeket, a kínálatot
- Termékfejlesztést végez
- Figyelemmel kíséri a hazai és nemzetközi sajt versenyeket
- Irányítja a minták versenyre való kiválasztását
- Sajtversenyeket, bemutatókat szervez
- Irányítja a bemutatókon való megjelenést, értékeli a rendezvények eredményességét
- Irányítja a kóstolók megszervezését, kiválasztja a megfelelő termékeket és elemzi a tapasztalatokat
- Arculatot tervez

Melléktermék és hulladékkezelés

- Tudja hasznosítani a gyártás közben keletkező melléktermékeket
- Megállapítja a szennyvíz megfelelő elhelyezési lehetőségét
- Meleg vizet hasznosít
- Képes a szilárd hulladék megfelelő elhelyezésére

Műszaki feladatok

- Meg tudja szervezni a takarítást, tisztítást, fertőtlenítést
- Képes a gépek, berendezések műszaki állapotát ellenőrizni technológiai, munka-, és tűzvédelmi szempontból
- Kezeli tudja a gépeket, berendezéseket
- Meg tudja ítélni a gépek, berendezések alkalmasságát technológiai, üzembiztonsági szempontból a kívánt célra történő alkalmazáshoz

Élelmiszer és üzembiztonsági feladatok

- Figyelemmel kíséri az élelmiszerbiztonsági dokumentációk vezetését, ellenőrzi a dokumentációk megfelelőségét
- A szakhatóságokkal kapcsolat tart
- Kezdeményezi a szükséges élelmiszerbiztonsági vizsgálatok elvégzését
- Üzembiztonsági berendezéseket ellenőriztet
- Rágcsáló és rovarirtást végeztet, ellenőrzi annak hatékonyságát

4.2. Elméleti követelmények

4.2.1. Szakmai elméleti követelmények

Alapanyag átvétel, minősítés

- Ismeri a tej nyerését, elsődleges kezelését
- Ismerteti a tej felvásárlás rendszerét
- Megtervezi a tej mennyiségi átvételének módját
- Ismeri a minta fogalmát, a mintavétel szabályait
- Ismerteti a minta előkészítésének szabályait (vizsgálatokhoz)
- Meghatározza az érzékszervi bírálat szempontjait és végzésének szabályait
- Elemzi a sűrűségmérés és a tej összetétele közti kapcsolatot
- Ismeri a minőségmutatókat (savfok és pH-érték)
- Ismerteti a tej hasznosanyag-tartalmának mérési elvét
- Elemzi a tej vizezettsége és fagyáspontja közti összefüggést.
- Ismeri a szomatikus sejtszám fogalmát, mint az alapanyag minőségének jellemzőjét
- Ismerteti a tejben levő szermaradványok káros hatását a tejtermékgyártásban
- Bemutatja a minősítés szempontjait és folyamatát, az Élelmiszerkönyv előírásainak alkalmazását
- Ismeri a tej eltárolásának paramétereit

Alapanyag előkészítés

- Bemutatja a tej tisztításának folyamatát
- Ismerteti a tej főlözésének folyamatát
- Ismeri a tej zsírtartalmának beállítását
- Ismerteti a tej homogénezésének folyamatát
- Bemutatja a tej pasztörözésének és hűtésének módjait és paramétereit

Sajtgyártás

- Ismeri a sajt fogalmát, összetételét, táplálkozás-élettani jelentőségét
- Ismerteti a sajtok csoportosításának szempontjait
- Bemutatja a tej alvadásának folyamatát, az alvadék szerkezetét
- Ismerteti az alvadék kidolgozásának folyamatát
- Megválasztja az alvadék különleges kezelését
- Ismeri az alvadék formázását
- Ismeri a sajtok préselését
- Ismerteti a sajtok sózásának módját
- Bemutatja a sajtok érlelésének módját, paramétereit
- Meghatározza a sajtok tárolásának, csomagolásának módjait, paramétereit
- Ismeri a sajtok minősítésének szempontjait, sajthibákat

Ömlesztett sajt gyártása

- Ismeri az ömlesztett sajt fogalmát, szerkezetét
- Ismerteti az ömlesztett sajtok csoportosítását
- Bemutatja a sajtömlesztéskor lejátszódó folyamatokat
- Képes ismertetni az alapanyag kiválasztásának szempontjait és az alapanyag előkészítését

- Gondosan kidolgozza az alapanyag-keverék összeállításának szempontjait
- Ismeri a próbaömlesztés jelentőségét
- Ismerteti az ömlesztés folyamatát
- Bemutatja a sajt szol homogénezésének, ultrapasztörözésének folyamatát, paramétereit
- Kiválasztja az adagolás és csomagolás módját
- Ismerteti a hűtés, füstölés és tárolás folyamatát

Csomagolóanyag előkészítés

- Ismeri a csomagolóanyagok fajtáit, jellemzőit
- Ismerteti a csomagolóanyagok előkészítésének módjait
- Ismeri a gyűjtő csomagoló egység előkészítését

Marketing

- Ismerteti a sajtversenyek jelentőségét
- Gondosan kidolgozza a tejtermék bírálat folyamatát, feltételeit
- Felismeri a kiállítások jelentőségét
- Megtervezi a külső arculattervezés folyamatát
- Ismeri a marketing, piackutatás fogalmát, eszközeit
- Ismerteti a termékfejlesztés lehetőségeit

Melléktermék és hulladékkezelés

- Ismeri a hulladék kezelés szabályait
- Ismerteti a szelektív hulladékgyűjtés jelentőségét
- Ismeri a veszélyes hulladék kezelésének szabályait
- Bemutatja a szennyvízkezelés folyamatát
- Ismeri a melléktermékek jellemzőit, hasznosítási lehetőségeit
- Ismerteti a környezetvédelmi előírásokat
- Meghatározza a savas oldat kezelésének folyamatát
- Meghatározza a lúgos oldat kezelésének folyamatát

Műszaki feladatok

- Ismeri a tisztító és fertőtlenítőszer jellemzőit, hatásmechanizmusukat
- Ismerteti a takarító és tisztító eszközök jellemzőit
- Bemutatja a szállítóberendezések jellemzőit, kiválasztás szempontjait
- Ismerteti a tároló tankok, silók használatát
- Irányítja a pasztörizáló berendezések üzemeltetését
- Bemutatja a főlőzőgépek szét- és összeszerelését, üzemeltetését
- Bemutatja a homogénező gépek üzemeltetését
- Ismeri az alvasztó kádak, tankok helyes használatát
- Meghatározza a túrócsurgatók kiválasztásának és alkalmazásuknak szempontjait
- Ismerteti a túróprés feladatát, működését
- Ismeri a sajtformázó kocsi helyes alkalmazását
- Bemutatja a sajtömlesztő berendezések működését
- Ismeri az adagoló- és csomagoló gépek felépítését

- Ismerteti az ultrapasztórőzők, sterilezők működését
- Bemutatja a füstölők működését
- Összehasonlítja az érlelők hőfok- és páratartalom szabályozásának lehetőségeit
- Ismeri a gépek, berendezések biztonságos üzemeltetésének feltételeit
- Ismerteti a víz jellemzőit, vízzel szembeni követelményeket
- Ismerteti a vízkezelés módjait
- Ismeri a hitelesítés, kalibrálás folyamatát

Élelmiszer és üzembiztonsági feladatok

- Ismeri a minőségbiztosítási rendszereket
- Ismerteti a minőség-ellenőrzés, minőségbiztosítás, minőségssabályozás, minőségirányítás fogalmát, feladatát
- Ismeri a jogi szabályozás alapjait, Élelmiszertörvény, Élelmiszerkönyv előírásait
- Bemutatja a GHP, GMP, GLP előírásait
- Ismeri a hatósági ellenőrzési feladatokat
- Gondosan meghatározza az élelmiszerbiztonsági vizsgálatokat
- Megtervezi az üzembiztonsági felülvizsgálatok feladatait, folyamatát
- Ismeri a rágcsáló és rovarirtás jelentőségét, szükségességét, ellenőrzési módjait
- Kidolgozza a dokumentálás folyamatát, dokumentumok kezelésének folyamatát

4.2.2. Pedagógiai követelmények

- Ismerteti a gyakorlati oktatás folyamatát, didaktikai feladatait
- Példán keresztül szemlélteti a pedagógiai alapelvek alkalmazását a gyakorlati oktatás folyamatában
- Értelmezi a tanulókkal folyó kommunikáció pszichológiai alapjait
- Ismerteti a tanuló megismerésének módszereit
- Leírja a személyiség kialakulásának folyamatát, jellemzi a személyiség típusokat
- Ismerteti a motivációs elméleteket, példán keresztül szemlélteti a motiválás lehetőségeit, eszközeit a gyakorlati oktatás során
- Kifejti a nevelés célját, feladatait, módszereit
- Ismerteti a differenciált oktatási módszereket
- Felsorolja a konfliktuskezelés módjait és jellemzi módszereit
- Ismerteti a tanulói munka ellenőrzésének és értékelésének módjait, meghatározza a szempontjait
- Meghatározza a gyakorlati oktatás szervezésének szempontjait, és jellemzi annak módszereit
- Ismerteti a gyakorlati oktatók feladatait, tevékenységeit, indokolja az oktatóktól elvárt kompetenciákat
- ismerteti az oktatást szabályozó jogszabályokat és dokumentumokat
- Ismerteti a tanulószervezővel kapcsolatos szabályozást, magyarázza a gyakorlati képző, a tanuló és az elméleti képzést biztosító szakképző iskola feladatait, jogait és kötelezettségeit

- felsorolja a gyakorlati képzőhelyen alkalmazandó tanügyi dokumentumokat és indokolja, magyarázza vezetésüket (jelenléti és foglalkozási napló, foglalkozásvázlat, információhordozók)

4.2.3. Vállalkozási követelmények

- Tájékozott a vállalkozással kapcsolatos jogi és gazdasági alapfogalmakban
- Ismerteti a gazdasági társaságokat és azok jellemzőit
- Ismerteti a vállalkozás indításával és működtetésével kapcsolatos feltételeket és feladatokat
- Bemutatja az üzleti terv felépítését és részeit
- Ismerteti a legfontosabb szerződés fajtákat és jellemzőit
- Jellemzi és összehasonlítja a pénzügyi és tevékenységi bizonylatokat
- Definiálja a költség fogalmát, elvégzi a költségek csoportosítását, meghatározza a költséghatékony működés feltételeit
- Csoportosítja az adókat főbb jellemzőik szerint,
- Felismeri a marketing, piackutatás és a reklám jelentőségét és ismerteti a módszereit
- Ismerteti a munkaszervezés, logisztika, munkafolyamatok ellenőrzésének folyamatát
- Felismeri az informatika és a kommunikációs módszerek szerepét és alkalmazási lehetőségeit, ismerteti az üzleti kommunikáció folyamatát
- Ismerteti a vállalkozás átszervezésének, megszüntetésének lehetőségeit, módjait
- Ismerteti a munkaszerződés kötelező tartalmi elemeit
- Értelmezi a munkaviszony megszüntetésének lehetőségeit és módjait
- Ismerteti a tanulók foglalkoztatására vonatkozó szabályozást, tanulósz szerződés, együttműködési megállapodás munkajogi vonatkozásait
- Felismeri az áru-, a vagyon- és az egészségvédelem fontosságát, összehasonlítja az általános, szolgáltatási, munkáltatói és tanulói felelősségbiztosítás jellemzőit

4.3.Személyes kompetenciák

- Önállóság
- Döntésképeség
- Felelősségtudat
- Szervezőkészség
- Megbízhatóság
- Pontosság
- Elkötelezettség
- Önfegyelem
- Látás
- Szaglás
- Ízérvékelés
- Műszaki érvék

4.4.Társas kompetenciák

- Határozottság
- Kapcsolatteremtő készség

- Irányítási készség
- Kezdeményező készség

4.5.Módszer kompetenciák

- Figyelemösszpontosítás
- Módszeres munkavégzés
- Tervezési képesség
- Szervezési képesség
- Értékelési képesség
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Áttekintő képesség
- Rendszerező képesség
- Problémaelemzés, feltárás
- Információgyűjtés
- Logikus gondolkodás
- Kontroll (ellenőrző képesség)
- Körültekintés, elővigyázatosság
- Helyzetfelismerés
- Környezet tisztántartása
- Következtetési képesség
- Ellenőrző képesség
- Lényegfelismerés

5. Vizsgáztatási követelmények

5.1. A mestervizsga szervezeti rendje

Sajtkészítő mestervizsgát a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara által kinevezett Mestervizsga Bizottság előtt lehet tenni, az érvényes Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat alapján.

A mestervizsga részei:

- 5.1.1. Írásbeli vizsgatevékenység
- 5.1.2. Gyakorlati vizsgatevékenység
- 5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

5.1.1. Szakmai írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgafeladat során a vizsgázóknak központilag kiadott feladatlapot kell megoldaniuk. A feladatlapon szereplő feladatok kérdések formájában felölelik a 4. fejezetben megadott követelményekhez tartozó ismeretek mindegyikét. Az írásbeli vizsgafeladat megoldásánál a jelölt csak a tételen megjelölt segédeszközöket használhatja.

Az írásbeli feladat időtartama: 180 perc.

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki az írásbeli vizsgatevékenységen nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése **nem megfelelő**, de a vizsgát folytathatja.

5.1.2. Szakmai gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat ismertetése:

Valamennyi jelölt minden gyakorlati vizsgafeladatból vizsgázik. A gyakorlati vizsgatevékenység tételeit a vizsgaszervező állítja össze. A tételek 4. fejezetben megadott követelményekből kerülnek összeállításra az üzem adottsági alapján.

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a gyakorlati vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

B) A vizsgafeladat megnevezése: Pedagógiai ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsga keretében alapvető pszichológiai, didaktikai, szakmódszertani, pedagógiai elméleti kérdésekből kell számot adni a jelöltnek.

A Pedagógiai ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

C) A vizsgafeladat megnevezése: Vállalkozási ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgabizottság előtt számot kell adni a vállalkozás tervezéséhez, beindításához, fenntartásához, vezetéséhez, fejlesztéséhez szükséges jogi, közgazdasági, piaci, adózási, üzleti partnerkapcsolati ismeretekből.

A Vállalkozási ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a szóbeli vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.2. A mestervizsga minősítése

A mestervizsga eredményét a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgafeladatok eredménye alapján „**Megfelelt**” vagy „**Nem felelt meg**” minősítéssel kell megállapítani.

Megfelelt az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenységének valamennyi feladatrészből „Megfelelt” eredményt ért el.

Nem felelt meg az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenység valamely feladatrészből a 60%-os teljesítményt nem érte el.

5.3. A mestervizsga részek alóli felmentés feltételei

Az egyes vizsgarészek alól felmentés, a vizsgázó kérelmére, a Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat 21. § rendelkezései alapján adható.

A mestervizsga alóli felmentés tárgyában a mestervizsga elnöke dönt a kérelemhez csatolt igazoló dokumentumok alapján.

6. A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma

- Savfokmérő
- pH-mérő
- Tej zsírtartalmának mérésére alkalmas műszer vagy hagyományos vizsgálat végzéséhez szükséges butirométerek és tejvizsgálati centrifuga
- Sajt és túró zsírtartalmának vizsgálatára használatos butirométerek, terménypoharak és centrifuga
- Laktodenziméter
- Hőmérő, térfogat és tömeg mérésére alkalmas eszközök
- Érzékszervi minősítés eszközei
- Szárazanyag-tartalom méréséhez szükséges eszközök
- Sólé sűrűségmérő
- Alapanyag-tárolók
- Szűrő
- Pasztőr
- Fölözőgép
- Sajt készítő berendezés (kád, üst, tank)
- Alvadékleválasztó vagy csurgató berendezés
- Sajtformák
- Sajtprések
- Sózó berendezés
- Biztonságtechnikai berendezések
- Munka- tűz-, és környezetvédelmi berendezések, eszközök
- Tisztogatásra, fertőtlenítésre alkalmas eszközök és berendezések (pl. CIP)
- Sajtérlelő polcok
- Sajtmosó berendezés, sajt kéregkezelő vagy bevonó eszközök
- Levegő paramétereit beállító, szabályozó műszerek
- Mintavevő eszközök
- Sajtszeletelő

- Csomagológép
- Melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleg hasznosításukra alkalmas eszközök, berendezések

XIII. VINCELLÉR

MESTERVIZSGA SZINT SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYE

1. A mesterképzés és vizsgáztatás célja

A gazdasági körülményekhez alkalmazkodó, szakmáját jól ismerő vincer szakember, szakmai munkája színvonalas gyakorlása érdekében olyan elméleti és gyakorlati ismereteket szerez, kompetenciákat sajátít el, amelyek alapján, a vincer saját szakterületén önálló vállalkozást indíthat és működtethet. A szakmai tevékenység magasabb szintű gyakorlása alapján vállalkozását meg tudja tervezni, szervezni és azt folyamatosan, eredményesen működtetni, fejleszteni. A képzés és a vizsgáztatás célja olyan alapvető pedagógiai, kommunikációs, pszichológiai ismeretek, kompetenciák elsajátítása, amelyek segítségével a mester fel tudja vállalni a vincer tanulók gyakorlati képzését, üzletfeleivel, beosztottjaival megfelelően tud kapcsolatot teremteni.

Munkakultúrájával, emberi magatartásával eleget tud tenni a szakmai elittel szemben támasztott követelményeknek, társadalmi elvárásoknak, és munkáját a munkabiztonsági, baleset-, tűz-, és környezetvédelmi követelményeknek megfelelően szervezi.

2. A mestervizsgára való jelentkezés feltételei

2.1 A mestervizsgához szükséges alap- szakképesítések adatai

A szakma (képesítés)megnevezés	Azonosító száma
Vincer	52 6207 04 33 621 01 0001 51 01
Szőlő- és gyümölcsstermesztő	33 6207 02
Kertész	33 6207 03
Borász	33 5212 01 33 621 01 0000 00 00
Bor- és üdítőital-ipari technikus	52 6222 01
Bor- és pezsgőgyártó technikus	54 621 01 0010 54 01
Bortechológus	55 621 01 0010 55 02
Szőlész, borász szaktechnikus	55 621 01 0010 55 07
Kertészmérnök, Kertész üzemmérnök	
Okl. kertészmérnök	
Kertészmérnök (Bsc) és Okleveles Kertészmérnök (Msc) Élelmiszermérnök (Bsc) és Okleveles Élelmiszermérnök (Msc)	

A felsorolt szakképesítéseken kívül más szakirányú szakmai végzettség esetén a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Szakképzési Területe dönt a szakképesítés elfogadásáról.

2.2 A mestervizsga előfeltételeként meghatározott szakmai gyakorlati idő

A szakmában eltöltött gyakorlat szakiránya, időtartama

- Vincellér 3 év
- Szőlő- és gyümölcsstermesztő 5 év
- Kertész 5 év
- Borász 4 év
- Bor és üdítőital-ipari technikus 4 év
- Bor és pezsgőgyártó technikus 4 év
- Bortechnológus 4 év
- Szőlész, borász szaktechnikus 3 év
- Kertészmérnök 3 év
- Okl. kertészmérnök 3 év
- Élelmiszer-mérnök 3 év
- Okl. élelmiszer-mérnök 3 év

A mestervizsgára jelentkezéshez a 2.1 és a 2.2 pont együttes megléte szükséges

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

3. A mester munkaterülete, a szakmához kapcsolódó tevékenységi körök

A szakmájának valamennyi területén önállóan, szakmailag magas színvonalon (korszerű eszközök, anyagok, gépek, berendezések használatával) tudja végezni a vállalt, vagy rábízott feladatokat, illetve tevékenységeket.

3.1. A mester munkaterületének leírása

A szőlőtermesztés és borászat valamennyi területén önállóan, magas színvonalon a hagyományokra épülő korszerű technológiai megoldásokkal, a szabályozásnak megfelelően tudja végezni a vállalt feladatokat, tevékenységeket.

3.2. A mester tevékenységi köre

A vincellér mester feladatkörébe tartozik az üzemi és személyi higiéniai szabályok, környezetvédelmi biztonság technikai, munka- és tűzvédelmi követelmények betartása.

A vincellér mester alkalmas szőlőbirtok-borgazdáság vezetésére, irányítására. Feladata a piackutatás, a kommunikációs és informatikai eszközök használata, anyag- és energiagazdálkodás.

Feladatköréhez tartozik a dolgozók és tanulók munkájának emberi és szakmai vezetése, irányítása. Aktívan részt vesz a szolgáltatás, szaktanácsadás területén a szakmai szervezetek, testületek munkájában.

3.3. A szakma – mesterszintű – gyakorlása során előforduló legfontosabb feladatok (feladatcsoportok), amelyet a mesternek ismernie kell

3.3.1. Szakmai feladatok

- Szőlőtermesztés feladatai
- Telepítendő fajták kiválasztása
- A bor típusának megfelelő szüreti időpont és a feldolgozási mód meghatározás
- A bor készítésekor a borászati műveletek piaci elvárásokhoz igazítása (mustkezelés, must összetétel javítás, erjesztés, borkezelés, tisztító és stabilizáló kezelés, palackozás)
- Borértékesítési feladatok
- Szőlőtermesztéshez használt erő és munkagép, borászati gép, berendezés kezelés, karbantartás
- Szakmai adminisztráció

3.3.2. Pedagógiai feladatok

- munkaszervezés, munkatársak irányítása, ellenőrzése
- a szakmai fogások, technológiai, technikai megoldások gyakorlati oktatása
- a tanulók felkészítése a szakmai vizsgára

A gyakorlati oktatást is végző mester szakmai munkájában a tanulók életkori sajátosságainak megfelelő, a képzési célok elérését elősegítő módszereket és eszközöket alkalmaz, az elért eredményeket reálisan értékeli, amely az adott szakmai területen a munkaerő-utánpótlás színvonalas képzéséhez nélkülözhetetlen.

3.3.3. Vállalkozási feladatok

- piackutatás, tervezés
- vállalkozás elindítása, működtetése
- pénzügyi tervezés, gazdálkodás
- anyagbeszerzés, készletezés és szolgáltatás
- marketing tevékenység

A mester tisztában van az alapvető jogi fogalmakkal és a jogrendszer felépítésével, a vállalkozások piaci környezetével, szakmájának gyakorlása során alkalmazza jogi, marketing, adózási, pénzügyi és számviteli ismereteit, érti a gazdaság működési elvét.

4. Szakmai követelmények és elvárások

A mester az elsajátított ismeretek birtokában képes elméleti ismereteit magas szinten alkalmazni, gyakorlati munkáját önállóan végezni és képes a munkatársait irányítani. Szakmai tudása birtokában alkalmas a gazdálkodási és munkaszervezési feladatok ellátására, következtetések levonására és a szükséges szervezési feladatok elvégzésére. Pedagógiai ismeretei révén fel tudja vállalni az általa oktatott tanulók és gyakornokok magas szintű szakmai képzését.

4.1. Szakmai gyakorlati követelmények

Szőlőtermesztés

- Elvégzi a szőlőszaporítással kapcsolatos munkákat
- Alany- és európai vesszőt termel, feldolgoz

- Dugvány- és oltvány iskola létesít, ápol
- Szaporítóanyagot kitermel, minősít, tárol, értékesít
- Elvégzi a szőlőültetvény létesítésével kapcsolatos munkákat
- Beszerzi a telepítési engedélyeket
- Elvégzi a telepítés előkészítési feladatokat
- Kiválasztja az ültetési módot
- Szőlőnövényt ültet
- Elvégzi a telepítés évének megfelelő technológiai műveleteket
- Meghatározza a szőlő fitotechnikai műveleteit
- A tőkeművelés-módnak, szőlőfajtának megfelelően meghatározza a metszési módot
- Elvégzi a zöldmunkát
- Talajművelési eljárásokat végez a talaj típusának megfelelően
- Alkalmazza a korszerű termesztési technológiai eljárásokat
- Elvégzi a tápanyag-gazdálkodási feladatokat
- Elvégzi a jogosultságának megfelelően a növényvédelmi munkákat
- Felismeri a kór- és kárképeket
- Védekezési módot választ
- Elvégzi a csemegeszőlő betakarítását
- Irányítja a csemegeszőlő áruvá készítését, értékesítését
- Munkacsapatot irányít
- Azonosítja a munkaterületeket, felméri a munkákat
- Munkákat megtervezi, megszervezi, ellenőrzi, minősíti
- Elvégzi a szükséges adminisztrációt
- Elkészíti a szőlőkivágási, szőlőtelepítési engedélyeket

Szőlőfajta használat

- Kiválasztja a telepítendő fajtákat
- Értékeli az ökoszisztémát
- Figyelembe veszi a szőlőfajták biológiai, ökológiai igényeit
- Kiválasztja az alanyfajtát
- Borszőlő fajtát választ
- Csemegeszőlő fajtát választ
- Elvégzi a fajta fenntartását, szelektálását
- Kiválasztja a telepítendő fajtákat
- Azonosítja a borvidékeken, bortermőhelyeken, csemegeszőlő termelő körzetekben telepíthető fajtákat
- Elvégzi a szükséges adminisztrációt

Borkészítés

- Szőlő betakarításával, feldolgozásával kapcsolatos feladatokat végez
- Laboratóriumi mérésekkel együtt próbaszüretet végez
- Szüreti tervet készít, a szüretet irányítja
- Laboratóriumi méréseket végez a szőlő átvételekor

- Szemrevételezi a szőlőt átvételkor
- Mennyiségi átvételt végez
- Bogyózást, zúzást végez gépekkel
- Törkölyös mustot szállít megfelelő berendezésekkel
- Cefrét kezel
- Sajtolást végez présekkel
- Mustot kezel
- Szükség esetén must javítását végzi
- Fehérborszőlő mustját erjeszti
- Rozé és siller bort készít
- Vörösbor készítmények technológiák közül választ
- Vörösbort készít
- Melléktermékeket hasznosít
- A bor öntisztulását irányítja
- Kiválasztja a bor stílusának megfelelő fejtési módot
- Fejtést végez
- Próbaderítést végez, derít
- Kiválasztja a szűrési módot
- Kovaföldszűrést végez
- Lapszűrést végez
- Membránszűrést végez
- Munkacsapatot irányít
- Azonosítja a munkaterületeket, felméri a feladatokat
- A munkákat megtervezi, megszervezi, ellenőrzi
- Elvégzi a szükséges adminisztrációt
- A szőlő feldolgozásával, a borkészítéssel kapcsolatos EU szabályozás ismerete
- Felméri a segédanyagok felhasználásának lehetőségeit

Pincészeti feladatok

- Elvégzi a borharmóniájának kialakítását
- Próbaházasítást végez
- Házasít
- Savtartalmat szabályoz
- Laboratóriumi mérés után kénez
- A bor érését szabályozza
- Borstabilizációs eljárásokat végez
- Meleg-, hidegkezelést alkalmaz
- Borkülönlegességeket készít
- Aszút szüretel, válogat
- Szamorodnit, mászlást, fordítást készít
- Aszút készít
- Likőrbort, ízesített bort készít
- Szénsavas borokat készít

- Pezsgőalapbort választ, készít
- Tirázslikört és expedíciós likört készít
- Palackos erjesztésű pezsgőt készít
- Szűrőssel seprőtelenített pezsgőt készít
- Tankpezsgőt gyárt
- Habzóbort készít
- Borpalackozási módok közül választ
- Laboratóriumi méréssel együtt palackozási engedélyezést végez
- Palackozást megelőző műveleteket határoz meg
- Bort stabilizálja
- Palackokat előkészíti
- Palackokat tölt, zár, kupakol, címkéz
- Palackokat csomagolja, raktározza
- Minőségellenőrzési mintákat végez
- Elvégzi a borok érzékszervi vizsgálatát
- Borhibákat és borbetegségeket felismeri, kezelési utasítást ad
- Bort bírál, értékesít
- Munkacsapatot irányít
- A munkákat megtervezi, megszervezi, ellenőrzi
- Elvégzi a szükséges adminisztrációt
- Pincekönyvet vezet
- Mustjavítási bejelentést készít
- Savszabályozási bejelentést készít
- Fejlesztési pályázatot készít
- Elektronikus adatszolgáltatást végez

Erő-, munkagépek és borászati gépek-, berendezések üzemeltetése, és karbantartása

- Szőlőtermesztési gépeket kezel
- Karbantartást végez
- Hibaelhárítást végez
- Vállalkozásában gépjármű-ügyintézői feladatokat lát el
- Borászati gépeket üzembe helyez
- Borászati gépeket kezel
- Borászati berendezéseket üzemeltet, karbantart
- Ügyintézői feladatokat lát el
- Munka-, tűz- és környezetvédelmi berendezéseket kifogástalan állapotban tart

4.2. Elméleti követelmények

4.2.1. Szakmai elméleti követelmények

- Ismeri a szaporítóanyagokra vonatkozó előírásokat, szaporítási módokat
- Bemutatja az alanyvessző és az európai szaporító vessző termelését
- Elmagyarázza a gyökeres dugványok és gyökeres oltványok előállítását

- Csoportosítja a szőlőiskolázási módokat
- Rendszerezi és ismerteti a szőlőiskola ápolási munkáit
- Ismerteti a konténeres nevelést
- Bemutatja a szőlőszaporító iskola felszedését, osztályozását, kötegelését, tárolását
- Elmagyarázza a mikroszaporítást
- Képes ismertetni a telepítés tervezésének, engedélyezésének szabályait
- Ismeri a terület előkészítését, kitűzését
- Ismeri a talaj-előkészítés munkaműveleteit
- Képes bemutatni a szaporítóanyag előkészítését
- Meghatározza az ültetés követelményeit
- Ismeri a támrendszereket és a kerítés építését
- Bemutatja a fiatal ültetvények gondozását
- Elmagyarázza a szőlő fitotechnikai műveleteit
- Bemutatja a termőszőlő talajmunkáit
- Ismeri a tápanyag-gazdálkodás szabályait
- Rendszerezi a szőlő károsítóit és védelmét
- Ismeri az élettani betegségeket, a környezet által okozott károkat
- Ismerteti a csemegeszőlő termesztését
- Tisztában van a szőlő biotermesztésével és a biodinamikus termesztéssel
- Ismeri a táblatörzskönyv vezetésének szempontjait
- Ismeri a szőlőnövényeknél alkalmazott növényvédő szereket, azok kezelésének és tárolásának szabályait

Szőlőfajta-használat

- Ismeri a szőlőskert ökoszisztémáját
- Bemutatja a szőlő éves fejlődési ciklusait
- Tisztában van a fajták szerepével, kulturális és idegenforgalmi jelentőségével
- Bemutatja a fajták értékmeghatározó tényezőit
- Csoportosítja a szőlőfajtákat és jellemzőit
- Felismeri a hungarikum borszőlőfajtákat
- Felismeri a fontosabb csemegeszőlőfajtákat
- Rendszerezi az alanyfajtákat
- Ismerteti a szőlőfajták szelektálását, fenntartását

Borkészítés

- Ismeri a szüreti felkészülés feladatait
- Meghatározza a szőlő szüreti érettségét
- Rendszerezi a szőlőfeldolgozás általános szabályait
- Ismerteti a szőlőfeldolgozás munkafolyamatait
- Elmagyarázza a fehérborszőlő feldolgozásának technológiáját
- Bemutatja a must kezelését és javítását

- Ismeri az erjesztési technológiákat
- Elmagyarázza a kékszőlő feldolgozásának technológiáját
- Ismerteti rozé borok készítésének technológiáját
- Képes bemutatni a siller borok készítését
- Ismerteti a melléktermékek hasznosítását
- Bemutatja a bortisztító kezelést

Pincészet

- Ismeri a bor harmóniájának kialakítását
- Bemutatja a borok érésének szabályozását
- Elmagyarázza a bor stabilizálásának módjait
- Jellemzi a bor rendellenes elváltozásait
- Ismeri a borkülönlegességeket és a szénsavas borokat
- Képes bemutatni a bor palackozásának folyamatát, munkaműveleteit
- Rendszerezi a bor érzékszervi vizsgálatának módjait és szempontjait
- Tisztában van az EU-s szabályozással és a dokumentálással
- Ismeri a borturizmus jelentőségét, és ehhez kapcsolódó marketing tevékenységet

Erő-, munkagépek és borászati gépek-, berendezések üzemeltetése, karbantartása

- Rendszerezi a munkavégzés környezetre gyakorolt káros hatásait és azok megelőzési lehetőségeit
- Csoportosítja a gépüzemeltetés eszközeit, szerszámain, anyagait
- Ismerteti az üzembe helyezés, karbantartások, szemlék, vizsgáztatások, forgalomból/üzemből kivonás általános rendjét
- Bemutatja az oltványkészítő gépeket
- Elmagyarázza a szaporítóanyag felszedő gépek üzemeltetését, karbantartását
- Ismerteti az ültetőgépek szerkezeti felépítését, üzemeltetését, karbantartását
- Képes bemutatni a tereprendezés gépeinek szakszerű kezelését és karbantartását
- Ismeri a talaj-előkészítés gépeinek szakszerű kezelését és karbantartását
- Ismerteti a talajművelés gépeinek szakszerű kezelését és karbantartását
- Elmagyarázza a tápanyag-visszapótlás gépeinek szakszerű kezelését és karbantartását
- Rendszerezi a szőlőtermesztés gépeit, bemutatja üzemeltetésüket és karbantartásukat
- Bemutatja a szárzúzókat üzemeltetését, karbantartását
- Képes elmagyarázni a vegyszerezés gépeinek szakszerű kezelését és karbantartását
- Rendszerezi a szőlő betakarításának erő- és munkagépeit, üzemeltetésüket, karbantartásukat
- Tisztában van az új gépek üzembe helyezésének szabályaival
- Ismeri és munkája során alkalmazza a kezelési utasítást és a gépkönyvet
- A gépkönyvet pontosan vezeti
- Tisztában van a vizsgák, szemlék ügyintézésének szabályaival, dokumentumaival
- Bemutatja a szőlőszállítás gépeit, üzemeltetésüket, karbantartásukat

- Csoportosítja a szőlő átvételének gépeit, berendezéseit
- Képes elmagyarázni a bogyózó gépek szerkezeti részeit, működését
- Bemutatja a zúzógépek felépítését, beállítását
- Ismeri a cefreáztató berendezések felépítését, üzemeltetését, karbantartását
- Elmagyarázza a cefreszivattyúk működési elvét, üzemeltetését
- Ismerteti a prések szerkezeti felépítését, üzemeltetését, karbantartását
- Ismeri a kénezés eszközeit, működésüket
- Bemutatja a borszivattyúk felépítését, üzemeltetésének szabályait, karbantartását
- Rendszerezi a szűrés gépeit, bemutatja üzemeltetésüket, karbantartásukat
- Ismerteti a hűtőberendezések üzemeltetését, karbantartását
- Képes bemutatni a palackozás gépeit, működésüket, karbantartásukat
- Tisztában van a borászati gépek, berendezések üzembe helyezésének szabályaival
- Ismeri a vizsgák, szemlék ügyintézését

4.2.2. Pedagógiai követelmények

- Ismerteti a gyakorlati oktatás folyamatát, didaktikai feladatait
- Példán keresztül szemlélteti a pedagógiai alapelvek alkalmazását a gyakorlati oktatás folyamatában
- Értelmezi a tanulókkal folyó kommunikáció pszichológiai alapjait
- Ismerteti a tanuló megismerésének módszereit
- Leírja a személyiség kialakulásának folyamatát, jellemzi a személyiség típusokat
- Ismerteti a motivációs elméleteket, példán keresztül szemlélteti a motiválás lehetőségeit, eszközeit a gyakorlati oktatás során
- Kifejti a nevelés célját, feladatait, módszereit
- Ismerteti a differenciált oktatási módszereket
- Felsorolja a konfliktuskezelés módjait és jellemzi módszereit
- Ismerteti a tanulói munka ellenőrzésének és értékelésének módjait, meghatározza a szempontjait
- Meghatározza a gyakorlati oktatás szervezésének szempontjait, és jellemzi annak módszereit
- Ismerteti a gyakorlati oktatók feladatait, tevékenységeit, indokolja az oktatóktól elvárt kompetenciákat
- ismerteti az oktatást szabályozó jogszabályokat és dokumentumokat
- Ismerteti a tanulószervezővel kapcsolatos szabályozást, magyarázza a gyakorlati képző, a tanuló és az elméleti képzést biztosító szakképző iskola feladatait, jogait és kötelezettségeit
- felsorolja a gyakorlati képzőhelyen alkalmazandó tanügyi dokumentumokat és indokolja, magyarázza vezetésüket (jelenléti és foglalkozási napló, foglalkozásvázlat, információhordozók)

4.2.3. Vállalkozási követelmények

- Tájékozott a vállalkozással kapcsolatos jogi és gazdasági alapfogalmakban
- Ismerteti a gazdasági társaságokat és azok jellemzőit

- Ismerteti a vállalkozás indításával és működtetésével kapcsolatos feltételeket és feladatokat
- Bemutatja az üzleti terv felépítését és részeit
- Ismerteti a legfontosabb szerződés fajtákat és jellemzőit
- Jellemzi és összehasonlítja a pénzügyi és tevékenységi bizonylatokat
- Definiálja a költség fogalmát, elvégzi a költségek csoportosítását, meghatározza a költséghatékony működés feltételeit
- Csoportosítja az adókat főbb jellemzőik szerint,
- Felismeri a marketing, piackutatás és a reklám jelentőségét és ismerteti a módszereit
- Ismerteti a munkaszervezés, logisztika, munkafolyamatok ellenőrzésének folyamatát
- Felismeri az informatika és a kommunikációs módszerek szerepét és alkalmazási lehetőségeit, ismerteti az üzleti kommunikáció folyamatát
- Ismerteti a vállalkozás átszervezésének, megszüntetésének lehetőségeit, módjait
- Ismerteti a munkaszerződés kötelező tartalmi elemeit
- Értelmezi a munkaviszony megszüntetésének lehetőségeit és módjait
- Ismerteti a tanulók foglalkoztatására vonatkozó szabályozást, tanulósz szerződés, együttműködési megállapodás munkajogi vonatkozásait
- Felismeri az áru-, a vagyon- és az egészségvédelem fontosságát, összehasonlítja az általános, szolgáltatási, munkáltatói és tanulói felelősségbiztosítás jellemzőit

4.3 Személyes kompetenciák

- Információforrások kezelése
- Kézügyesség
- Döntésképeség
- Tűrőképesség
- Megbízhatóság
- Tapintás
- Szaglás
- Ízérezékelés

4.4 Társas kompetenciák

- Kapcsolatteremtő készség
- Kapcsolatfenntartó készség
- Irányítási készség
- Kezdeményező készség
- Motiváló készség
- Kompromisszum készség
- Tolerancia

4.5 Módszerkompetenciák

- Módszeres munkavégzés
- Tervezési képesség
- Értékelési képesség

- Áttekintő képesség
- Problémaelemzés, feltárás
- Logikus gondolkodás
- Kontroll (ellenőrző képesség)
- Numerikus gondolkodás
- Helyzetfelismerés

5. Vizsgáztatási követelmények

5.1 A mestervizsga szervezeti rendje

Vincellér mestervizsgát a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara által kinevezett Mestervizsga Bizottság előtt lehet tenni, az érvényes Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat alapján.

A mestervizsga részei:

- 5.1.1. Írásbeli vizsgatevékenység
- 5.1.2. Gyakorlati vizsgatevékenység
- 5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

5.1.1. Szakmai írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgafeladat során a vizsgázóknak központilag kiadott feladatlapot kell megoldaniuk. A feladatlapon szereplő feladatok kérdések formájában felölelik a 4. fejezetben megadott követelményekhez tartozó ismeretek mindegyikét. Az írásbeli vizsgafeladat megoldásánál a jelölt csak a tételen megjelölt segédeszközöket használhatja.

Az írásbeli feladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelése:

a jelölt, aki az írásbeli vizsgatevékenységen nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése **nem megfelelő**, de a vizsgát folytathatja.

5.1.2. Szakmai gyakorlati vizsgatevékenység

5.1.2.1. A gyakorlati vizsgatevékenység feladatai

A vizsgafeladat ismertetése:

Valamennyi jelölt minden gyakorlati vizsgafeladatból vizsgázik.

1. vizsga feladat: Borvidékre előzetesen elkészített ültetvénylétesítési terv alapján elvégzi a szőlőtelepítést, a támrendszer kialakítását a választott tökeművelés mód alapján (szükséges anyagok, eszközök, gépek felhasználásával).

2. vizsga feladat: A tőke művelésmódnak megfelelően elvégzi a szőlő metszését, a metszés utáni munkákat, illetve a szőlő zöldmunkáit (szükséges anyagok, eszközök, gépek felhasználásával).

3. vizsga feladat: A választott bortípusnak megfelelően megtervezi a borkezelési eljárásokat és elvégzi a választott borászati műveletet a szükséges anyagok, eszközök, gépek és berendezések felhasználásával (pl. szűrés, kénezés, bor harmóniájának kialakítása stb.)

4. vizsga feladat: Felismeri a borhibákat, borbetegségeket és kezelési utasítást ad (10 minta felismerése). Felismer 10 borszőlőfajtát és 5 csemege-szőlőfajtát, 3 alanyfajtát.

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a gyakorlati vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.1.3. Szakmai szóbeli vizsgarész

A) A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

a.) Szőlőtermesztés és szőlőfajta használat: szőlőnövény és környezete, szaporítóanyag előállítása, tökeművelési módok, a szőlőültetvények évi munkái, a szőlő védelme, szőlőfajták szerepe, a fajták érték-meghatározó tényezői, szőlőfajták csoportosítása, a szőlő betakarítása (csemege-borszőlő).

b.) Borkészítés: borszőlő feldolgozása (fehér, rozé, siller, vörösbor készítése újbor állapotig), borok kezelése, borkülönlegességek, szénsavasborok, borok palackozása, borturizmus

c.) Gépkezelés és gépkarbantartás: alapvető erőgépek és hozzá kapcsolható szőlőtermesztésben használatos munkagépek szerkezeti felépítése, működésének elve, karbantartása, borászatokban leggyakrabban alkalmazott gépek, berendezések szerkezeti felépítése, működésének elve, karbantartása.

Az alkalmazott gépek, berendezések kezelésével kapcsolatos munkavédelmi és biztonságtechnikai előírások.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

B) A vizsgafeladat megnevezése: Pedagógiai ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsga keretében alapvető pszichológiai, didaktikai, szak módszertani, pedagógiai elméleti kérdésekből kell számot adni a jelöltnek.

A Pedagógiai ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

C) A vizsgafeladat megnevezése: Vállalkozási ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgabizottság előtt számot kell adni a vállalkozás tervezéséhez, beindításához, fenntartásához, vezetéséhez, fejlesztéséhez szükséges jogi, közgazdasági, piaci, adózási, üzleti partnerkapcsolati ismeretekből.

A Vállalkozási ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a szóbeli vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.2. A mestervizsga minősítése

A mestervizsga eredményét a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgafeladatok eredménye alapján **„Megfelelt”** vagy **„Nem felelt meg”** minősítéssel kell megállapítani.

Megfelelt az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenységének valamennyi feladatrészéből „Megfelelt” eredményt ért el.

Nem felelt meg az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenység valamely feladatrészéből a 60%-os teljesítményt nem érte el.

5.3. A mestervizsga részek alóli felmentés feltételei

Az egyes vizsgarészek alól felmentés, a vizsgázó kérelmére, a Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat 21. § rendelkezései alapján adható.

A mestervizsga alóli felmentés tárgyában a mestervizsga elnöke dönt a kérelemhez csatolt igazoló dokumentumok alapján.

6. A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma

- Minőségbiztosításhoz szükséges laboratóriumi eszközök
- Szőlőtermesztés kézi eszközei
- Szőlőtermesztés gép munkaeszközei
- Szőlőtermesztés erőgépei
- Borászati technológia kézi eszközei
- Borászati technológia gépei
- Borturizmusi eszközök
- Agrármeteorológiai eszközök
- Egyéni és csoportos védőeszközök
- Szakmai anyagok
- Műszaki dokumentáció, pincekönyv
- Szoftverek
- Nyomtatók, számítógépek
- Palackozás gépei
- Vizsgaborok készítéséhez eszközök, berendezések
- Erjesztési technológia gépei, eszközei
- Pezsgőkészítési technológiák berendezései

MESTERVIZSGA SZINT SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYE

1. A mesterképzés és vizsgáztatás célja

A gazdasági körülményekhez alkalmazkodó, szakmáját jól ismerő virágkötő szakember szakmai munkája színvonalas gyakorlása érdekében olyan elméleti és gyakorlati ismereteket szerez, kompetenciákat sajátít el, amelyek alapján a virágkötő saját szakterületén önálló vállalkozást indíthat és működtethet. A szakmai tevékenység magasabb szintű gyakorlása alapján vállalkozását meg tudja tervezni, szervezni és azt folyamatosan, eredményesen működtetni, fejleszteni. A képzés és a vizsgáztatás célja olyan alapvető pedagógiai, kommunikációs, pszichológiai ismeretek, kompetenciák elsajátítása, amelyek segítségével a mester fel tudja vállalni a virágkötő tanulók gyakorlati képzését, üzletfeleivel, beosztottjaival megfelelően tud kapcsolatot teremteni.

Munkakultúrájával, emberi magatartásával eleget tud tenni a szakmai elittel szemben támasztott követelményeknek, társadalmi elvárásoknak, és munkáját a munkabiztonsági, baleset-, tűz-, és környezetvédelmi követelményeknek megfelelően szervezi.

2. A mestervizsgára való jelentkezés feltételei

2.1. A mestervizsgához szükséges alap-szakképesítések adatai:

A szakma (képesítés) megnevezése	Azonosító száma
Virágkötő	21 7862 01
Virágbolti eladó	31 215 01
Virágkötő	31 215 02
Virágkötő	31 7862 08
Virágbolti eladó	33 215 02 0100 31 01
Virágkötő	33 215 02 0100 31 02
Virágdekoratőr	33 215 02 0100 33 01
Virágkötő, -berendező, virágkereskedő	33 215 02 0000 00 00
Virágkötő és virágkereskedő	34 215 04
Virágdekoratőr	35 215 02
Virágkötő-berendező	51 7862 05
Virágbolti eladó	51 215 02 0100 31 01
Virágkötő	51 215 02 0100 31 02
Virágdekoratőr	51 215 02 0100 51 01
Kertészmérnök vagy szakirányú felsőfokú végzettség	

A felsorolt szakképesítéseken kívül más szakmai végzettség esetén a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Szakképzési Területe dönt a szakképesítés elfogadásáról.

2.2. A mestervizsga előfeltételeként meghatározott szakmai gyakorlati idő

- szakirányú szakmunkás bizonyítvány esetén min. 5 év
- középfokú szakirányú végzettség esetén min. 5 év

- felsőfokú szakirányú végzettség esetén min. 5 év

A vizsgára jelentkezéshez a 2.1. és a 2.2. pont szerinti feltételek együttes megléte szükséges. Az előírt szakmai gyakorlatot a mestervizsgát szervező Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Megyei Igazgatósága a bemutatott, jelentkezéshez csatolt dokumentumok alapján fogadja el.

3. A mester munkaterülete, a szakmához kapcsolódó tevékenységi körök

A szakmájának valamennyi területén önállóan, szakmailag magas színvonalon (korszerű eszközök, anyagok, gépek, berendezések használatával) tudja végezni a vállalt, vagy rábízott feladatokat, illetve tevékenységeket.

3.1. A mester munkaterületének leírása:

A virágkötő szakember munkaterületén a legmodernebb technikai megoldásokat alkalmazza, oktatja a tanulónak, ismeri a legújabb növényfajokat, -fajtákat, s azokat alkalmazza is. A munkaterületén a megfelelő eszközöket, berendezéseket használja.

3.2. A mester tevékenységi köre:

A virágkötő mester tevékenységi köre kiterjed a mindennapi virágüzleti kiszolgálásra, a különleges virágkötészeti feladatok megoldására, az oktatási tevékenységre.

3.3. A szakma – mesterszintű – gyakorlása során előforduló legfontosabb feladatok (feladatcsoportok), amelyet a mesternek ismernie kell:

3.3.1. Szakmai feladatok:

- a) csokorkötés és különleges díszítésük
- b) koszorúkötés, tűzés, stb. egyéb kegyeleti díszkészítés
- c) esküvői dísz és más esküvői díszkészítés
- d) térdíszek
- e) növény-összeültetés készítés, elhelyezés külső és belső terekben
- f) egyéb virágkötészeti munka
- g) szakmai alapfogások
- h) a szakszerű kiszolgálás
- i) a virágkötészeti munkák kifogástalan elkészítésének módjai
- j) oktatás

3.3.2. Pedagógiai feladatok:

- munkaszervezés, munkatársak irányítása, ellenőrzése
- a szakmai fogások, technológiai, technikai megoldások gyakorlati oktatása
- a tanulók felkészítése a szakmai vizsgára

A gyakorlati oktatást is végző mester szakmai munkájában a tanulók életkori sajátosságainak megfelelő, a képzési célok elérését elősegítő módszereket és eszközöket alkalmaz, az elért eredményeket pedig reálisan értékeli, amelyek az adott szakmai területen a munkaerő-utánpótlás színvonalas képzéséhez nélkülözhetetlen.

3.3.3. Vállalkozási feladatok:

- piackutatás, tervezés
- vállalkozás elindítása, működtetése
- pénzügyi tervezés, gazdálkodás
- anyagbeszerzés, készletezés és szolgáltatás
- marketing tevékenység

A mester tisztában van az alapvető jogi fogalmakkal és a jogrendszer felépítésével, a vállalkozások piaci környezetével, szakmájának gyakorlása során alkalmazza jogi, marketing, adózási, pénzügyi és számviteli ismereteit, érti a gazdaság működési elvét.

4. Szakmai követelmények és elvárások

A mester az elsajátított ismeretek birtokában képes elméleti ismereteit magas szinten alkalmazni, gyakorlati munkáját önállóan végezni és képes a munkatársait irányítani. Szakmai tudása birtokában alkalmas a gazdálkodás és munkaszervezési feladatok ellátására, a következtetések levonására és a szükséges szervezési feladatok elvégzésére. Pedagógiai ismeretei révén fel tudja vállalni az általa oktatott tanulóknak és gyakornokok magas szintű szakmai képzését.

4.1.Szakmai gyakorlati követelmények

- Ellenőrzi a vágott virágok, zöldek minőségét
- Előkészíti a növényi részeket, vágott virágokat a csokorkötéshez, virágdíszekhez
- Alkalmazza a virágkötészeti stílusokat, az arányokra, vonalakra, formákra, színekre vonatkozó szabályokat, a biológiai törvényeket
- Kiválasztja és bemutatja a kerek, az ívelt, a nyújtott, a vonalas-grafikus, a vegetatív, a paralel és az álló stílusú csokorkötési technikákat
- Megválasztja az alkalomhoz illő növényeket, virágokat, kiegészítőket
- Elvégzi a virágdíszekhez a növények, vágott virágok, kiegészítők előkészítését
- Tűzött virágtálakat készít élő és száraz virágokból, kiegészítőkből
- Megtervezi és elkészíti az esküvői csokrokat, kitűzőket, virágtálakat, díszeket, teremdekorációt
- Elkészíti a kegyeleti koszorúkat, sírcsokrokat, koporsó- és urnadíszeket
- Megalkotja és kivitelezi a belső és külső terek térdíszait, és azok térbeli elrendezését
- Száraz- és selyemvirág díszeket, tálakat, csokrokat készít
- Elvégzi a virágüzletben lévő cserepes növények kezelését, összeültetését, elhelyezését belső és külső terekben
- Esztétikus csomagolást készít
- Szaktanácsot ad a különböző szobanövények ápolási munkáihoz, növényvédelméhez, tápanyag-utánpótláshoz
- Alkalmazza a virágkötészet alapfogásait
- Felhasználja a természetben előforduló növényi részeket, élettelen anyagokat
- Berendezi, kialakítja a virágüzletet
- Megrendeli a vágott virágokat, cserepes növényeket, kiegészítőket, alapanyagokat
- Szakszerűen tárolja és raktározza a vágott virágokat, a cserepes növényeket, száraz és selyem virágokat, egyéb kiegészítőket

4.2. Elméleti követelmények

4.2.1. Szakmai elméleti követelmények

- Ismerteti a szakmatörténetet, a virágkötészeti stílusokat
- Meghatározza a felhasznált növényanyagot, kiegészítőket
- Bemutatja a virágkötő szakmai alapfogalmakat, alapfogásokat
- Ismerteti az egyensúly, a súlypont, az arányok fogalmát, a színek alkalmazásának szabályait
- Megnevezi a virágkötészet során használt növényeket, alapanyagokat, kiegészítőket
- Megtervezi a különböző csokrokat, díszeket, tűzött virágtálakat
- Ismerteti a csokrok, virágdíszek elkészítésének szabályait
- Megnevezi a száraz virágkötészet növényeit, ismeri szárazvirág-kötészet szabályait
- Elmagyarázza a belső terek növénydekorációinak szabályait
- Ismerteti az esküvői virágok alkalmazását és virágkötészeti technikákat, termékeket
- Megtervezi a virágüzlet, külső és belső terek dekorálását
- Ismerteti a munkahely kialakításával kapcsolatos, a munkavállalói és munkaadói jogi előírásokat
- Alkalmazza a tanulók foglalkoztatásával kapcsolatos jogi előírásokat
- Ismerteti a baleset-, a tűzvédelmi, a munkavédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi előírásokat

4.2.2. Pedagógiai követelmények

- Ismerteti a gyakorlati oktatás folyamatát, didaktikai feladatait
- Példán keresztül szemlélteti a pedagógiai alapelvek alkalmazását a gyakorlati oktatás folyamatában
- Értelmezi a tanulókkal folyó kommunikáció pszichológiai alapjait
- Ismerteti a tanuló megismerésének módszereit
- Leírja a személyiség kialakulásának folyamatát, jellemzi a személyiség típusokat
- Ismerteti a motivációs elméleteket, példán keresztül szemlélteti a motiválás lehetőségeit, eszközeit a gyakorlati oktatás során
- Kifejti a nevelés célját, feladatait, módszereit
- Ismerteti a differenciált oktatási módszereket
- Felsorolja a konfliktuskezelés módjait és jellemzi módszereit
- Ismerteti a tanulói munka ellenőrzésének és értékelésének módjait, meghatározza a szempontjait
- Meghatározza a gyakorlati oktatás szervezésének szempontjait, és jellemzi annak módszereit
- Ismerteti a gyakorlati oktatók feladatait, tevékenységeit, indokolja az oktatóktól elvárt kompetenciákat
- Ismerteti az oktatást szabályozó jogszabályokat és dokumentumokat
- Ismerteti a tanulószervezővel kapcsolatos szabályozást, magyarázza a gyakorlati képző, a tanuló és az elméleti képzést biztosító szakképző iskola feladatait, jogait és kötelezettségeit

- Felsorolja a gyakorlati képzőhelyen alkalmazandó tanügyi dokumentumokat és indokolja, magyarázza vezetésüket (jelenléti és foglalkozási napló, foglalkozásvázlat, információhordozók)

4.2.3. Vállalkozási követelmények

- Tájékozott a vállalkozással kapcsolatos jogi és gazdasági alapfogalmakban
- Ismerteti a gazdasági társaságokat és azok jellemzőit
- Ismerteti a vállalkozás indításával és működtetésével kapcsolatos feltételeket és feladatokat
- Bemutatja az üzleti terv felépítését és részeit
- Ismerteti a legfontosabb szerződés fajtákat és jellemzőit
- Jellemzi és összehasonlítja a pénzügyi és tevékenységi bizonylatokat
- Definiálja a költség fogalmát, elvégzi a költségek csoportosítását, meghatározza a költséghatékony működés feltételeit
- Csoportosítja az adókat főbb jellemzőik szerint
- Felismeri a marketing, piackutatás és a reklám jelentőségét és ismerteti a módszereit
- Ismerteti a munkaszervezés, logisztika, munkafolyamatok ellenőrzésének folyamatát
- Felismeri az informatika és a kommunikációs módszerek szerepét és alkalmazási lehetőségeit, ismerteti az üzleti kommunikáció folyamatát
- Ismerteti a vállalkozás átszervezésének, megszüntetésének lehetőségeit, módjait
- Ismerteti a munkaszerződés kötelező tartalmi elemeit
- Értelmezi a munkaviszony megszüntetésének lehetőségeit és módjait
- Ismerteti a tanulók foglalkoztatására vonatkozó szabályozást, tanulószerveződés, együttműködési megállapodás munkajogi vonatkozásait
- Felismeri az áru-, a vagyon- és az egészségvédelem fontosságát, összehasonlítja az általános, szolgáltatási, munkáltatói és tanulói felelősségbiztosítás jellemzőit

4.3. Személyes kompetenciák

- Precizitás
- Kézügyesség
- Térkép-olvasás
- Rajzkészség-tervezés
- Kreativitás

4.4. Társas kompetenciák

- Prezentációs készség –vizsgamunkák bemutatása
- Közérthetőség
- Kapcsolatteremtés a vevőkkel

4.5. Módszer kompetenciák

- Szakirodalom olvasása
- Ötletgazdagság - szakmai fejlődés nyomon követése (facebook, twitter, stb.)
- Gyakorlatias feladatértelmezés-rajzok készítése - tervezés
- Növénynevek megtanulása, használata

5. Vizsgáztatási követelmények

5.1. A mestervizsga szervezeti rendje

Virágkötő mestervizsgát a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara által kinevezett Mestervizsga Bizottság előtt tehet magyar nyelven, az érvényes Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat alapján.

A mestervizsga részei:

5.1.1. Írásbeli vizsgatevékenység

5.1.2. Gyakorlati vizsgatevékenység

5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

5.1.1. Szakmai írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgafeladat során a vizsgázóknak központilag kiadott feladatlapot kell megoldaniuk. A feladatlapon szereplő feladatok kérdések formájában felölelik a 4. fejezetben megadott követelményekhez tartozó ismeretek mindegyikét. Az írásbeli vizsgafeladat megoldásánál a jelölt csak a tételen megjelölt segédeszközöket használhatja.

Az írásbeli feladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki az írásbeli vizsgatevékenységen nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése **nem megfelelő**, de a vizsgát folytathatja.

5.1.2. Szakmai gyakorlati vizsgatevékenység

5.1.2.1. A gyakorlati vizsgatevékenység feladatai

A vizsgafeladat ismertetése:

Valamennyi jelölt minden gyakorlati vizsgafeladatból vizsgázik. A gyakorlati vizsgatevékenység tételeit a vizsgaszervező állítja össze. A tételek 4. fejezetben megadott követelményekből kerülnek összeállításra.

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a gyakorlati vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.1.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 35 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 15 perc)

B) A vizsgafeladat megnevezése: Pedagógiai ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsga keretében alapvető pszichológiai, didaktikai, szak módszertani, pedagógiai elméleti kérdésekből kell számot adni a jelöltnek.

A Pedagógiai ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

C) A vizsgafeladat megnevezése: Vállalkozási ismeretek szóbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgabizottság előtt számot kell adni a vállalkozás tervezéséhez, beindításához, fenntartásához, vezetéséhez, fejlesztéséhez szükséges jogi, közgazdasági, piaci, adózási, üzleti partnerkapcsolati ismeretekből.

A Vállalkozási ismeretek követelménye, valamint tételei valamennyi mester szakmában azonosak. A szóbeli vizsgán a NAK által központilag kiadott szóbeli tételeket kell használni.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelése:

Az a jelölt, aki a szóbeli vizsgafeladatok valamelyikéből nem éri el a 60%-os teljesítményt, annak minősítése nem megfelelő, de a vizsgát folytathatja.

5.2. A mestervizsga minősítése

A mestervizsga eredményét a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgafeladatok eredménye alapján **„Megfelelt”** vagy **„Nem felelt meg”** minősítéssel kell megállapítani.

Megfelelt az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenységének valamennyi feladatrészből „Megfelelt” eredményt ért el.

Nem felelt meg az a jelölt, aki a gyakorlati, írásbeli és szóbeli vizsgatevékenység valamely feladatrészből a 60%-os teljesítményt nem érte el.

5.3. A mestervizsga részek alóli felmentés feltételei

Az egyes vizsgarészek alól felmentés, a vizsgázó kérelmére, a Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat 21. § rendelkezései alapján adható.

A mestervizsga alóli felmentés tárgyában a mestervizsga elnöke dönt a kérelemhez csatolt igazoló dokumentumok alapján.

A gyakorlati vizsgatevékenység alól kérelemre felmentés adható a szakterület szakmai egyesületének jóváhagyása és a mestervizsga bizottság döntése alapján, ha a vizsgázó a szakterülettel összefüggő nemzetközi versenyen 1-5. helyezést ért el. A kérelemhez csatolni kell a szakmai egyesület indoklással alátámasztott javaslatát, ami tartalmazza a kérelmező adatait, a nemzetközi verseny elnevezését és a versenyen elért eredményt.

6. A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma

- Vázák, virágtálak, virágkosarak, egyéb virágtartók
- Csomagolóanyagok
- Szalagok, zsinórok, fonalak
- Egyéb díszítő kellékek
- Selyem és száraz virágok
- Növényi eredetű segédanyagok
- Gyertyák, mécsesek
- Vágott drótok, tekercsdrótok, dekorációs drótok
- Koszorúalapok, más tűzőhab és hungarocell alapok
- Rögzítő anyagok (tűzőhab téglák és egyéb formák)
- Kézi szerszámok (kés, papírvágó olló, metszőolló, ragasztópisztoly, csípőfogó, fűrész, kalapács)
- Virágtartósító és -nyílasztó szerek
- Formanyomtatványok, bizonylatok
- Szakmai könyvek, albumok, DVD-k
- Pénztárgép
- Informatikai eszközök
- Személyes felszerelés: virágkötő kés, papírvágó olló, metszőolló, ragasztópisztoly, csípőfogó