



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

Sörmester

Mesterképzési programja

A mesterképzési program a szakképzésért felelős miniszter által közzétett mesterképesítés képzési és kimeneti követelményi alapján készült.

A mesterképzési programban nem szabályozott kérdésekben a szakképzésért felelős miniszter által közzétett mindenkor hatályos mesterképesítés képzési és kimeneti követelménye, valamint a Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara Mesterképzési és Mestervizsga Eljárásrendjében foglaltak az irányadóak.

Hatályos: 2021.

1. A mesterképesítés adatai

Mesterképesítés megnevezése: Sörmester

Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar

A mesterképzés szakmai követelményeinek időtartama: 200 óra

2. A mesterképzésre való felvétel feltételei

Mesterképzésre az vehető fel, aki rendelkezik a Sörmester mesterszakma képzés és kimeneti követelményiben előírt szakmai előképzettséggel és a mestervizsga időpontjáig igazolni tudja a mestervizsgára történő jelentkezéshez előírt szakmai gyakorlatot. A szakmai gyakorlat igazolása a szakmai végzettség megszerzésének időpontjától kell számítani.

3. A mesterképzésben való részvétel feltételei

A részvétel követésének módja	A kontaktórákon vezetett, a képzésben részt vevő személy által aláírt jelenléti ív, valamint a képzésben résztvevővel elektronikus úton folytatott szakmai felkészítést, ellenőrzést igazoló dokumentum/ok
Maximális csoportlétszám	16 fő
A mesterképzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele	A mesterképzés összes óraszámának legalább 80%-án való aktív részvétel.
Megengedett hiányzás mértéke	A mesterképzés összes óraszámának maximum 20%-a.

4. A mesterképzés célja

A mesterképzés célja a mesterképesítés képzési és kimeneti követelményének 2. pontjában meghatározott tevékenységekre és munkaterület ellátására, valamint a mestervizsgára történő eredményes felkészítés.

A mesterképzés célja a képzésen részt vevő jelölt számára egy olyan magasabb szintű szakmai elismertséget biztosító Mester cím megszerzése, amely biztosítja a tudatos szakmai tevékenység legmagasabb szakmai szintű végzését a mindenkor jogszabályi előírások alapján. A mesterképzés során a jelölt kompetenciáit olyan magas szintre emelje, hogy képes legyen önálló vállalkozás indítására, gazdaságos működtetésre, munkatársai, tanulói oktatására, önmaga szakmai továbbképzésére is.

A képzésen részt vevő, a mester cím megszerzésével emelkedjen ki a szakmai felkészültségével, tudásával, és magatartásával a szakma képviselői közül.

5. A mesterképzés célcsoportja:

A 2. pontban meghatározott feltételekkel rendelkező Sörmester mesterszakmát elsajátítani kívánó személyek.

6. A mesterképzés során megszerezhető kompetenciák

6.1 A mesterképesítéssel ellátható legjellemzőbb tevékenység vagy a munkaterület leírása

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

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

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

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

6.2 Szakmai követelmények:

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- a malátagyártás ismereteit is alapul véve a sör előállításához szükséges alapanyagokat megrendelni, szakszerűen tárolni,
- az alapanyagok vizsgálatait, minősítését elvégezni,
- vízkezelést végezni,
- főzőházi műveleteket, ellenőrzéseket végezni (cefrézés, cefreszűrés, komlóforralás, komlósűrés),
- sörlevet kezelni, főzőházi kihozatalt számolni, szakmai számításokat végezni,
- hagyományos-, korszerű erjesztést, valamint utóerjesztést vezetni,
- elvégezni a sör szűrését, stabilizálását, fejtését,
- félkész-, késztermék vizsgálatokat, minősítést végezni,
- szakszerűen üzemelteti a technológiához szükséges gépeket, berendezéseket,
- a gépek, berendezések tisztításáról, fertőtlenítéséről gondoskodni,
- a keletkező melléktermékek és hulladékok szakszerű kezeléséről gondoskodni,
- a vonatkozó munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és jövedéki előírásokat betartani,
- a napi termelési és adminisztrációs feladatokat irányítani,
- termékfejlesztésben részt venni,
- a tanulók oktatása során alkalmazni a megszerzett pedagógiai módszertani ismereteit,
- az oktatás folyamatában, a jogszabályban leírtaknak megfelelően, naprakészen dokumentálni
- vállalkozás létrehozására, és jogszabály szerinti működtetésére,
- a sikeresség érdekében, menedzselni vállalkozása marketingtevékenységét

7. A mesterképzésbe való bekapcsolódás feltételei

7.1. Szakmai előképzettség, szakmai gyakorlat:

A szakma/szakképesítés/szakképzettség		
Megnevezése	azonosító száma	elvárt szakmai gyakorlati idő (év)
Sörgyártó	31 541 08	5 év
Élelmiszeripari technikus	54 41 02	5 év
Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő	4 0721 05 07	5 év
Erjedés- és üdítőital-ipari technikus	5 0721 5 06	5 év
Élelmiszermérnök (Bsc)	erjedésipari szakirány	2 év
Okleveles Élelmiszermérnök (Msc)	erjedésipari szakirány	2 év

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

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

7.2. Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges

7.3. Egyéb feltételek:

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

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

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

8. Tervezett képzési idő

A mesterképzés óraszám: 200 óra

8.1. A mesterképzés tananyagegységei és óraszámjai

Ssz.	Tananyagegység megnevezése	Tananyagegység összes óraszám	Elméleti órák szám	Gyakorlati órák száma
8.1.1.	Malátagyártás technológiája, gépei, berendezései	10	10	-
8.1.2.	Sörgyártás technológiája, gépei, berendezései	96	24	72
8.1.3.	Munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és jövedéki ismeretek	8	8	-
8.1.4.	Érzékszervi minősítés, vizsgálati módszerek	16	4	12
8.2.	Pedagógiai módszertani ismeretek	40	30	10
8.3.	Vállalkozásvezetési ismeretek	30	20	10
	Összesen:	200	96	104

A mesterképzés tananyagegységei

8.1.1. Malátagyártás technológiája, gépei, berendezései tananyagegység

Célja: A sörmester ismereteire támaszkodva képes legyen az előállítandó sörnek megfelelő alapanyagok szakszerű kiválasztására, átvételére, az előállításához szükséges mennyiségek folyamaos biztosítására.

Óraszám: 10 óra

Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul			
Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Tisztában van a sör előállításához elengedhetetlenül fontos malátagyártás műveleteivel, folyamataival. Ismereteire támaszkodva választja ki és rendeli meg a szükséges alapanyagokat, melyeket átvesz és szakszerűen tárol. A beszállítókkal jó munkakapcsolatot tart fent.	Ismeri a malátagyártás műveleteit, folyamatát, gépeit, berendezéseit, a malátafajták jellemzőit, minőségi követelményeit.	Belátja az alapanyagok megfelelő felhasználásához szükséges előzetes ismeretek fontosságát, mely döntő jelentőségű a késztermék minőségére nézve.	Önállóan vagy a termelésvezetővel együtt döntenek az alapanyagok felhasználásáról.

A tananyagegység tanulási eredményének elérését biztosító tanítási-tanulási folyamat

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység megvalósítása során alkalmazott módszerek, munkaformák
Malátagyártás műveletei	Sörárpa jellemzői Árpa tisztítása, osztályozása, tárolása, áztatása. Csíráztatás, aszalás. Maláta őrlése. Malátagyártás gépei, berendezései. A malátagyártás technológiai lépéseinek hatása a sörgyártás műveleteire, paramétereire. Összefüggések és befolyásoló tényezők a teljes folyamat tekintetében.	8	-	Előadás Prezentáció Magyarázat Oktató filmek Frontális, egyéni és csoportmunka, online elektronikus kommunikáció

Alapanyagismeret	Sörmaláták, különleges maláták. jellemzői.	2	-	Előadás Prezentáció Magyarázat Frontálismunka, online elektronikus kommunikáció
------------------	--	---	---	--

A tananyagegység folyamat közbeni elvárt tanulási eredményének mérésére vonatkozó javaslatok	Kérdések az aktuális témában, a résztvevő tudásszintjének megismerése. Megfigyeléssel ellenőrzi az oktató, a résztvevők folyamatos együtt haladását a közös feladatokban. Értékelés: Diagnosztikus értékelés a tanulás kezdetén. A tananyagegységen belüli formatív értékelés: a megtanult ismeretek alkalmazásának megfigyelése szóban történő értékelése. A gyakorlati feladatok megoldása során, értékelés tekintetében konstruktív visszajelzés a résztvevő számára. (folyamatos visszacsatolás, az oktató részéről) A tananyagegység végén átfogó, a tananyagegységhez tartozó ismeretkörrel felölelő lezáró értékelés.
A tananyagegység feldolgozásához ajánlott irodalmak, webhelyek	Szabó Sándorné: Söripari technológia Ludwig Narziss A sörgyártás Szabó Ernő–Szigeti Andor Sörlexikon Sörtörténelem Wolfgang Kunze A sörfőzés és a malátázás technológiája https://www.youtube.com/watch?v=b-qrLvBuA8 https://www.facebook.com/watch/?v=456286054927898
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	Üzemi dokumentációk, szemléltető táblák és szakmai filmek, IKT eszközök alkalmazása
A tananyagegység megvalósításának személyi feltételei	Elméleti oktató: Szakmai szakirányú felsőfokú végzettséggel rendelkező oktató Gyakorlati oktató: Szakoktató, Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő szakképesítéssel, élelmiszeripari technikus végzettséggel, sörmester végzettséggel rendelkező, a sörgyártás/malátagyártás területén aktívan dolgozó legalább 5 éves gyakorlati tapasztalattal rendelkező szakember.
A tananyagegység kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	20 %, 2 óra

8.1.2. Sörgyártás technológiája, gépei, berendezései tananyagegység

Célja: A sörmester szakmai tudását, tapasztalatát felhasználva a lehető legmagasabb szinten, minőségben és biztonsággal állítsa elő a készterméket.

Óraszám: 96 óra

Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul			
Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Ismereteire támaszkodva választja ki és rendeli meg a szükséges alapanyagokat, melyeket átvesz és szakszerűen tárol. A beszállítókkal jó munkakapcsolatot tart fent.	Ismeri a komló (komlókészítmények), az élesztő, a víz és a söripari pótanyagok tulajdonságait, jellemzőit.	Belátja az alapanyagok megfelelő felhasználásához szükséges előzetes ismeretek fontosságát, mely döntő jelentőségű a késztermékre nézve.	Önállóan vagy a termelésvezetővel együtt döntenek az alapanyagok felhasználásáról.
Főzőházi műveleteket végez: cefrézési eljárásokat, cefreszűrést, komlóforralást, komlószűrést végez és ellenőriz.	Ismeri a főzőházi műveleteket, folyamatokat, az enzimműködés folyamatát, a komló összetevőit, adagolásának módját, tisztában van az ellenőrzésre kerülő paraméterekkel.	Figyelembe veszi a folyamatos ellenőrzések eredményeit és a mért paramétereket, ennek ismeretében szakszerűen hajtja végre a főzőházi műveleteket, szükség esetén pedig időben beavatkozik a folyamatokba.	Felelősségteljesen végzi a főzőházi műveleteket, szükség esetén dönt a felmerülő problémák során a beavatkozás módjáról, lehetőségeiről
Kezeli a sörlevet, főzőházi kihozatalt számít, szakmai számításokat végez.	Ismeri a sörlé ülepítésének, hűtésének, levegőztetésének és a hidegseprő eltávolításának módját, folyamatait. A sör előállításához kapcsolódó szakmai számításokat.	Tudása alapján hatékonyan hajtja végre a műveleteket, számításokat.	Felelősséget vállal az általa elvégzett műveletekért és a szakmai számítások pontosságáért.
Hagyományos vagy korszerű erjesztést vezet. Utóerjesztést vezet.	Ismeri a sörélesztő tulajdonságait, összetételét, az élesztő kezelését, tárolását, életképességének és tisztaságának ellenőrzését. Az erjesztés biokémiáját, az erjesztés szakaszait, az	Megszerzett tudása alapján a legnagyobb körültekintéssel vezeti az erjesztés folyamatát.	Az erjesztésre ható tényezők ismeretében önállóan dönt, illetve avatkozik be a folyamatokba, hogy a lehető legjobb minőségű készterméket kapja.

	ászkolás során lejátszódó folyamatokat.		
Elvégzi a sör szűrését, stabilizálását, fejtését.	Ismeri a sör szűrésének folyamatát, befolyásoló tényezőit. Tisztában van a sör zavarosodásának okaival, a stabilizálás lehetőségeivel. Ismeri a sör fejtésének, jelölésének módszereit, folyamatait.	Munkáját vevőközpontú szemlélet jellemzi Törekszik a műveletek hatékony elvégzésével a vásárlók számára tetszetős, ízletes és minőségileg kifogástalan termék előállítására.	A készítendő termékkel szembeni elvárások ismeretében a rendelkezésére álló lehetőségekhez mérten felelősen dönt a folyamatok végrehajtásáról.
Szakszerűen üzemelteti a technológiához szükséges gépeket, berendezéseket. Gondoskodik a gépek, berendezések tisztításáról, fertőtlenítéséről, karbantartásáról.	Ismeri a sör előállításához használt gépek, berendezések felépítését, működését, a tisztítás, fertőtlenítés jelentőségét, a CIP-rendszert.	Körültekintően jár el a gépek, berendezések üzemeltetésénél, a tisztítási-, fertőtlenítési folyamatoknál, betartva a higiéniai és biztonsági előírásokat, szem előtt tartva saját és munkatársai biztonságát.	Felelősségteljesen használja a gépeket, berendezéseket, a felhasznált tisztító-, fertőtlenítőszereket, szükség esetén dönt az üzemeltetés során felmerülő problémák esetében a beavatkozás módjáról, lehetőségeiről.
Részt vesz a napi termelési és adminisztrációs feladatokban.	Ismeri a hatékony napi termeléshez szükséges munkamenetet, az élelmiszeripari üzemek kötelező és elvárt minőségbiztosítási előírásait, dokumentációs kötelezettségét.	Átlátja a sörkészítés folyamatát, ami alapján a napi termeléshez szükséges feladatokat hatékonyan tudja végezni.	Korrekt döntéseket hoz a napi munkaszervezést illetően, melyet empátiakusan kommunikál.
Termékfejlesztésben vesz részt.	Ismeri és követi az újdonságokat, mely a sörgyártás folyamatában bárhol érvényesülhet.	Innovatív látásmódjának köszönhetően nyitott az újdonságokra, az új megoldásokra.	Kreatív ötleteiért felelősséget vállal, melyek az ésszerűség és a gazdaságosság határain belül mozognak.

A tananyagegység tanulási eredményének elérését biztosító tanítási-tanulási folyamat

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység megvalósítása során alkalmazott módszerek, munkaformák
Alapanyagismeret	Sörfőző víz, komló- és komlókészítmények, élesztő, söripari pótanyagok jellemzői.	1	-	Előadás Prezentáció Magyarázat Frontálismunka, online elektronikus kommunikáció
Cefrézés	Enzimek működése, enzimhatást befolyásoló tényezők Cefrézési eljárás megválasztásának szempontjai	4	-	Előadás Prezentáció Magyarázat Frontálismunka, online elektronikus kommunikáció
Cefreszűrés	Szűrés technológiája Szűrés sebességét befolyásoló tényezők	3	-	Előadás Prezentáció Magyarázat Frontálismunka, online elektronikus kommunikáció
Komlóforralás, komlószűrés	Célja, kiválási és oldódási folyamatok	2	-	Előadás Prezentáció Magyarázat Frontálismunka, online elektronikus kommunikáció
Sörlékezelés	Ülepítés, hűtés, levegőztetés	1	-	Előadás Prezentáció Magyarázat Frontálismunka, online elektronikus kommunikáció
Sörélesztő	Összetétele, szaporodása, anyagcseréje, kezelése	1	-	Előadás Prezentáció Magyarázat Frontálismunka, online

				elektronikus kommunikáció
Erjesztés, utóerjesztés	Hagyományos és nyomás alatti erjesztés Kémiai változások az erjedés folyamán Utóerjesztés	4	-	Előadás Prezentáció Magyarázat Frontálismunka, online elektronikus kommunikáció
Sör szűrése	Szűrést befolyásoló tényezők	2	-	Előadás Prezentáció Magyarázat Frontálismunka, online elektronikus kommunikáció
Sör stabilizálása	Zavarosodás okai stabilizálásának lehetőségei	2	-	Előadás Prezentáció Magyarázat Frontálismunka, online elektronikus kommunikáció
Sör fejtése	Fejtési megoldások	2	-	Előadás Prezentáció Magyarázat Frontálismunka, online elektronikus kommunikáció
Kész sör	Sör összetétele, ízhibák, habtartósság	2	-	Előadás Prezentáció Magyarázat Frontálismunka, online elektronikus kommunikáció
Sörgyártás gépei, berendezései Sörfőzési gyakorlat	A sörgyártás folyamán alkalmazott gépek, berendezések üzemeltetése a gyakorlatban. Sörgyártás. Folyamtok ellenőrzése, vizsgálati módszerei.	-	72	Kooperatív csoportmunka Páros vagy egyéni munkavégzés

A tananyagegység folyamat közbeni elvárt tanulási eredményének mérésére vonatkozó javaslatok	Kérdések az aktuális témában, a résztvevő tudásszintjének megismerése. Megfigyeléssel ellenőrzi az oktató, a résztvevők folyamatos együtt haladását a közös feladatokban. Értékelés: Diagnosztikus értékelés a tanulás kezdetén. A tananyagegységen belüli formatív értékelés: a megtanult ismeretek alkalmazásának megfigyelése szóban történő értékelése. A gyakorlati feladatok megoldása során, értékelés tekintetében konstruktív visszajelzés a résztvevő számára. (folyamatos visszacsatolás, az oktató részéről) A tananyagegység végén átfogó, a tananyagegységhez tartozó ismeretkörrel felölelő lezáró értékelés.
A tananyagegység feldolgozásához ajánlott irodalmak, webhelyek	Szabó Sándorné: Söripari technológia Ludwig Narziss A sörgyártás Szabó Ernő–Szigeti Andor Sörlexikon Sörtörténelem Wolfgang Kunze A sörfőzés és a malátázás technológiája https://www.youtube.com/watch?v=b-qerLvBuA8
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	Üzemi dokumentációk, szemléltető táblák és szakmai filmek, IKT eszközök alkalmazása
A tananyagegység megvalósításának személyi feltételei	Elméleti oktató: Szakmai szakirányú felsőfokú végzettséggel rendelkező oktató Gyakorlati oktató: Szakoktató, Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő szakképesítéssel, élelmiszeripari technikus végzettséggel, sörmester végzettséggel rendelkező, a sörgyártás/malátagyártás területén aktívan dolgozó legalább 5 éves gyakorlati tapasztalattal rendelkező szakember.
A tananyagegység kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	20 %, 19 óra

8.1.3. Munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és jövedéki ismeretek tananyagegység

Célja: A sörmester elővigyázatosan, saját- és környezete biztonságát szem előtt tartva végezze munkáját, az érvényes munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és jövedéki előírások betartásával. Törekedjen környezete megóvására a keletkező melléktermékek, hulladékok szakszerű kezelésével.

Óraszám: 8 óra

Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul			
Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Szakszerűen üzemelteti a technológiához szükséges gépeket, berendezéseket.	Ismeri a sör előállításához használt gépek, berendezések	Körültekintően jár el a gépek, berendezések üzemeltetésénél, a	Felelősségteljesen használja a gépeket, berendezéseket, a

Gondoskodik a gépek, berendezések tisztításáról, fertőtlenítéséről, karbantartásáról.	felépítését, működését, a tisztítás, fertőtlenítés jelentőségét, a CIP-rendszert.	tisztítási-, fertőtlenítési folyamatoknál, betartva a higiéniai és biztonsági előírásokat, szem előtt tartva saját és munkatársai biztonságát.	felhasznált tisztító-, fertőtlenítőszeret, szükség esetén dönt az üzemeltetés során felmerülő problémák esetében a beavatkozás módjáról, lehetőségeiről.
Gondoskodik a keletkező melléktermékek és hulladékok szakszerű kezeléséről.	Ismeri a keletkező melléktermékek felhasználásának lehetőségeit, a szakszerű hulladékkezelés módjait.	Tisztában van a környezetvédelem jelentőségével, ezért törekszik a lehető legkisebb ökológiai lábnyom elérésére.	Környezettudatos szemlélettel igyekszik a leghatékonyabb döntéseket meghozni vagy a döntésekben részt venni.
A vonatkozó munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és jövedéki előírásokat maradéktalanul betartja.	Ismeri a söripari szakmához kapcsolódó munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és jövedéki előírásokat.	Szem előtt tartja az előírások betartásának jelentőségét, melyet munkatársaitól is maradéktalanul elvár.	Munkáját felelősségteljesen végzi. Betartja és betartatja a jogszabályi előírásokat.
Részt vesz a napi termelési és adminisztrációs feladatokban.	Ismeri a hatékony napi termeléshez szükséges munkamenetet, az élelmiszeripari üzemek kötelező és elvárt minőségbiztosítási előírásait, dokumentációs kötelezettségét.	Átlátja a sörkészítés folyamatát, ami alapján a napi termeléshez szükséges feladatokat hatékonyan tudja végezni.	Korrekt döntéseket hoz a napi munkaszervezést illetően, melyet empátikusan kommunikál.

A tananyagegység tanulási eredményének elérését biztosító tanítási-tanulási folyamat

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység megvalósítása során alkalmazott módszerek, munkaformák
Munka- és tűzvédelmi	A sörgyártásban alkalmazott gépek, berendezések, valamint az előállítás helyiségeinek, környezetének munka-, tűzvédelmi előírásai.	4	-	Előadás Prezentáció Magyarázat Oktató filmek Frontálismunka, online elektronikus kommunikáció

Higiénia és környezetvédelem	Személyi, műszaki (berendezések, környezet) higiénia. Melléktermékek, hulladékok szakszerű kezelése.	2	-	Előadás Prezentáció Magyarázat Frontálismunka, online elektronikus kommunikáció
Jövedéki ismeretek, minőségbiztosítás	Jövedéki előírások, minőségbiztosításhoz kapcsolódó adminisztrációs feladatok.	2	-	Előadás Prezentáció Magyarázat Frontális, egyéni és csoportmunka, online elektronikus kommunikáció

A tananyagegység folyamat közbeni elvárt tanulási eredményének mérésére vonatkozó javaslatok	Kérdések az aktuális témában, a résztvevő tudásszintjének megismerése. Megfigyeléssel ellenőrzi az oktató, a résztvevők folyamatos együtt haladását a közös feladatokban. Értékelés: Diagnosztikus értékelés a tanulás kezdetén. A tananyagegységen belüli formatív értékelés: a megtanult ismeretek alkalmazásának megfigyelése szóban történő értékelése. A gyakorlati feladatok megoldása során, értékelés tekintetében konstruktív visszajelzés a résztvevő számára. (folyamatos visszacsatolás, az oktató részéről) A tananyagegység végén átfogó, a tananyagegységhez tartozó ismeretkörrel felölelő lezáró értékelés.
A tananyagegység feldolgozásához ajánlott irodalmak, webhelyek	Gerber Gábor, Kádár Róbertné: Munka-, tűz-, környezetvédelem és higiénia
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	Üzemi dokumentációk, szemléltető táblák és szakmai filmek, IKT eszközök alkalmazása
A tananyagegység megvalósításának személyi feltételei	Elméleti oktató: Szakmai szakirányú felsőfokú végzettséggel rendelkező oktató Gyakorlati oktató: Szakoktató, Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő szakképesítéssel, élelmiszeripari technikus végzettséggel, sörmester végzettséggel rendelkező, a sörgyártás/malátagyártás területén aktívan dolgozó legalább 5 éves gyakorlati tapasztalattal rendelkező szakember.
A tananyagegység kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	20 %, 2 óra

8.1.4. Érzékszervi minősítés, vizsgálati módszerek tananyagegység

Célja: A sörmester munkája során az elvégzett technológiai folyamatok ellenőrzését szakszerűen, az ellenőrzések eredményeit figyelembe véve végezze.

Óraszám: 16 óra

Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul			
Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Elvégzi az alapanyagok vizsgálatát, minősítését.	Ismeri az alapanyag-vizsgálatok, minősítések módszereit, menetét.	Törekszik az alapos megfigyelésre, a vizsgálatok körütekintő lefolytatására, a higiénikus munkavégzésre.	Mérlegeli és megítéli a kapott eredményeket, ennek tükrében dönt a felhasználhatóságukról.
Vízkezelést végez.	Ismeri a víz fizikai, kémiai, mikrobiológiai jellemzőit, a vízkezelési eljárásokat.	Tisztában van a felhasznált víz minőségének jelentőségével. Törekszik a víz felhasználásának leggazdaságosabb módjára.	Környezettudatos szemléletével felelősségteljesen dönt a vízkezelés műveletéről.
Félkész- és késztermék vizsgálatokat végez, minősít.	Ismeri a kész sör összetételét, tulajdonságait, a vizsgálati módszereket, tesztek, az érzékszervi bírálat menetét.	Törekszik az alapos megfigyelésre, a vizsgálatok körütekintő lefolytatására, a higiénikus munkavégzésre. Elkötelezett a minőségi tényezők fontossága mellett.	Mérlegeli és megítéli a kapott eredményeket, ennek tükrében dönt a felhasználhatóságukról.
A vonatkozó munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai előírásokat maradéktalanul betartja / betartatja.	Ismeri a söripari szakmához kapcsolódó munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai előírásokat.	Szem előtt tartja az előírások betartásának jelentőségét, melyet munkatársaitól is maradéktalanul elvár.	Felügyeli és ellenőrzi az előírások betartását.

A tananyagegység tanulási eredményének elérését biztosító tanítási-tanulási folyamat

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység megvalósítása során alkalmazott módszerek, munkaformák
Malátavizsgálatok	Érzékszervi, fizikai, kémiai vizsgálatok	1	2	Előadás, magyarázat Kooperatív csoportmunka Egyéni vagy páros munkavégzés
Főzőházi műveletek ellenőrzése	Cefrőzés, cefreszűrés, komlóforralás ellenőrzései	1	3	Előadás, magyarázat Kooperatív csoportmunka Egyéni vagy páros munkavégzés
Vizsgálatok az erjesztésvezetés folyamán	Erjedés menetének ellenőrzése	1	3	Előadás, magyarázat Kooperatív csoportmunka Egyéni vagy páros munkavégzés
Késztermék vizsgálatok	Érzékszervi bírálat, forcierteszt	1	4	Előadás, magyarázat Kooperatív csoportmunka Egyéni vagy páros munkavégzés

A tananyagegység folyamat közbeni elvárt tanulási eredményének mérésére vonatkozó javaslatok	Kérdések az aktuális témában, a résztvevő tudásszintjének megismerése. Megfigyeléssel ellenőrzi az oktató, a résztvevők folyamatos együtt haladását a közös feladatokban. Értékelés: Diagnosztikus értékelés a tanulás kezdetén. A tananyagegységen belüli formatív értékelés: a megtanult ismeretek alkalmazásának megfigyelése szóban történő értékelése. A gyakorlati feladatok megoldása során, értékelés tekintetében konstruktív visszajelzés a résztvevő számára. (folyamatos visszacsatolás, az oktató részéről) A tananyagegység végén átfogó, a tananyagegységhez tartozó ismeretkört felölelő lezáró értékelés.
A tananyagegység feldolgozásához ajánlott irodalmak, webhelyek	Szabó Sándorné: Söripari technológia Ludwig Narziss A sörgyártás Wolfgang Kunze A sörfőzés és a malátázás technológiája
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	Vizsgálati eszközök, mérőműszerek: alapanyag, félkész- és késztermék vizsgálatokhoz, minősítéshez
A tananyagegység megvalósításának személyi feltételei	Elméleti oktató: Szakmai szakirányú felsőfokú végzettséggel rendelkező oktató Gyakorlati oktató: Szakoktató, Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő szakképesítéssel, élelmiszeripari technikus végzettséggel, sörmester végzettséggel rendelkező, a

	sörgyártás/malátagyártás területén aktívan dolgozó legalább 5 éves gyakorlati tapasztalattal rendelkező szakember.
A tananyagegység kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	20 %, 3 óra

8.2. Pedagógiai módszertani ismeretek tananyagegység

Célja: A gyakorlati oktatást végző mesterjelölt szerezzen ismereteket a szakmai oktatás és nevelés pedagógiai aspektusairól, módszereiről, a személyiséget befolyásoló tényezőkről. Ismerje meg a azokat a módszereket, tényezőket, amely a tanulókkal való foglalkozás során mind szakmai mind pedagógiai szempontból elősegíti a tanuló személyiségfelfejlődését. Legyen képes a szakmai munkájában a tanulók életkori sajátosságainak megfelelő, a képzési célok elérését elősegítő pedagógiai módszerek és eszközök alkalmazására, az elért eredmények reális értékelésére.

Óraszám: 40 óra

8.2.1. A képzés során megszerezhető kompetenciák

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

	működése érdekében közreműködik a közös értékrendszeren alapuló szervezeti kultúra kialakításában.	kultúra megtervezésének folyamatát, meghatározza az ehhez szükséges szervezési feladatokat, módszereket.	kialakítása során figyelembe veszi a szervezete sajátosságait, szem előtt tartja az erősségeket, gyengeségeket, külső hatásokat és tényezőket.	szervezet hatékony működését, biztosítja a szervezési feladatokhoz szükséges feltételeket, munkájában önálló.
4.	A mester jelölt szignifikánsan alkalmazza a szakmai gyakorlat megtervezésének folyamatáról megtanult ismereteit az oktatói munkájába.	Ismeri a pedagógiai tervezés és szervezés legfontosabb lépéseit, folyamatát, elveit.	Munkája során szem előtt tartja a tervezési folyamat során kijelölt feladatokat, de az oktatási célok elérése érdekében rugalmasan változtatja azokat.	Az oktatási folyamat során döntéseket hoz a tervezett feladatok elvégezhetőségével kapcsolatban. Folyamatos önellenőrzés és önreflexió által változtat a tervezett feladatokon, módszereken vagy eszközökön, ha a helyzet úgy kívánja.
5.	Együttműködik a társintézményekkel (iskola) a tanulók elméleti tanulmányaihoz illeszkedő gyakorlat megszervezése érdekében.	Ismeri a diákok elméleti tudásbázisát, annak felépítését a gyakorlatorientált megszervezése érdekében.	A hatékony gyakorlati tudás átadása vonatkozásában figyelembe veszi a diákok elméleti tudását, annak szintjeit, a feladatokat ennek ismeretében szervezi.	A társ intézményekkel való együttműködése során irányítja a gyakorlat folyamatának megszervezését, és az ahhoz szükséges munkafeltételeket biztosítja.
6.	Gyakorlati helyként együttműködik a diákok iskoláival, szüleivel, egyéb segítőkkel a diák megfelelő tanulmányi előmenetele érdekében.	Beazonosítja a gyakorlati oktatás pozitív kimenetelét akadályozó tényezőket és meghatározza a lehetséges segítő eszközöket, a diákot körbe vevő erőforrások bevonásával.	A diákjai oktatása során szem előtt tartja érdekeit, tanulmányaik sikeres befejezése érdekében figyelembe veszi erősségeiket, gyengeségeiket.	Felelősséget vállal az együttműködésért, annak feltételeit biztosítja.
7.	Ellenőrzési és értékelési kompetenciáján belül alakít ki pozitív,	Ismeri a pedagógiai ellenőrzés és értékelés legfontosabb módjait, eszközeit, és képes	Törekszik a szummatív mellett a formatív értékelési mód előnyben	A tanulók hatékony ismeretelsajátítása érdekében visszajelzéseivel

	megerősítő értékelést a tanulói tevékenységről.	alkalmazni ezeket az oktató munkája során.	részesítésére.	motiválja és támogatja diákjait a jobb eredmény elérése érdekében.
8.	A mesterjelölt fejleszti az SNI-s vagy pszichés problémával küzdő tanulókat az oktató munkája során.	Felismeri az SNI-s vagy más pszichés problémával küzdő tanulókat, ismeri az egyéni bánásmódból adódó pedagógiai kihívásokat és azok megoldási lehetőségeit.	Elfogadó a töle gondolkodásban, viselkedésben, mentalitásban különböző emberekkel szemben, az oktató munkája során figyelembe veszi az egyéni bánásmód követelményeit.	Az eltérő viselkedés-és gondolkodásmód elfogadásával végzi oktatói feladatait, egyéni bánásmódot igénylő tanulói fejlődése érdekében minden feltételt biztosít.
9.	Alkalmazza a generációkról megtanult ismereteit az oktató munkája során.	Megérti a generációs különbségeket, azok jellemzőit, és a diákjai beilleszkedésének elősegítése érdekében bemutatja munkatársainak ismereteit a gyakorlat során.	Empatikus a tanulókkal szemben, elfogadja a generációs különbségeket, és megbecsüli a generációs jellemzőkből adódó erőforrásokat.	A generációs ismeretek birtokában önállóan irányítja az oktatói munkát.
10.	Alkalmazza a Z generációról megtanult tudását a tanulói motiválása során.	Ismeri a generációs különbségekből adódó pedagógiai kihívásokat és azok megoldási lehetőségeit, felismeri a megfelelő motivációs módszereket.	Nyitott rá, hogy megértse más generációk sajátosságait, és viselkedési motivációit és lehetőség szerint figyelembe vegye azokat az oktatói munkája során.	A gyakorlati oktató munkája során felelősséget vállal a tanulók hatékony motivációjának biztosítása érdekében.
11.	Képes a másik helyzetének átértékelése. Empátiás képességét alkalmazza a diákjaival való oktatói munka során.	Felismeri az egyéni, társadalmi, kulturális és generációs különbségeket. Kapcsolataiban alkalmazni tudja a megértés és az együttműködés kommunikációs formáit.	Figyelemmel kíséri a másik ember fizikai és pszichés állapotváltozását. A másik fél aktuális állapota felé nyitott, arra érzékenyen reagál, igyekszik támogatni a megoldás keresésében.	Értő figyelemmel hangolódik rá a másik fél közlésére. A helyzethez alkalmazkodva gyakorolja a másik álláspontjának megértését.
12.	A gyakorlati oktató munkájában együttműködő	Ismeri az együttműködő kommunikáció	Az együttműködést szem előtt tartva érintkezik kollegáival	Társas kapcsolataiban betartja az

	kommunikációt alkalmaz a szociális interakciók során.	alapvető szabályszerűségeit, és képes annak helyzetéhez illő alkalmazására.	és tanulóival. Nyitott, pozitív érzelmekkel teli interakciót képvisel.	együttműködő kommunikáció szabályait, korlátozó, agresszív vagy kommunikációs gáttal teli kommunikációt kerüli.
13.	Képes a nyitott, pozitív, odaforduló, mások szükségleteire reagáló kommunikációra.	Érti és azonosítja a nem megfelelő kommunikációs helyzeteket, kiválasztja az oda illő adekvát kommunikációs stratégiát.	Az oktatói munka során szem előtt tartja mások kommunikációs stílusát, tanulói számára példaértékűen képviseli a nyitott, pozitív kommunikációs stílust.	Gyakorlati oktatóként felelősséget vállal a kommunikációjáért, korrigálja saját vagy mások hibás helyzetfelismerését.
14.	Erőszakmentes és konstruktív konfliktusmegoldásokat alkalmaz a munkatevékenysége során.	Ismeri az erőszakmentes kommunikáció eszköztárát, és ennek segítségével képes a konfliktushelyzetben konstruktív, építő módon reagálni. Felismeri, hogy az adott szituációban milyen típusú konfliktuskezelési stratégiát érdemes alkalmazni, és képességeihez mérten használja is azokat.	Törekszik a fennálló probléma sokoldalú megközelítésére, a különböző perspektívák megismerésére, és a helyzetnek megfelelő kommunikációs- és viselkedésmód kiválasztására.	A konfliktuskezelés különböző stratégiáinak ismeretében képességeihez mérten a legmegfelelőbb módon kommunikál, és erre ösztönzi tanulóit, kollegáit is.
15.	Oktatói munkájában a dokumentációs feladatait, adminisztrációs kötelezettségének megfelelően, pontosan készíti el.	A mesterjelölt ismeri a rá vonatkozó dokumentációs feladatokat, azok elkészítésének időkereteit, meghatározóit.	A gyakorlati oktató szakmai munkája mellett önmagára nézve kötelezőnek tartja az adminisztráció pontos tervezését és vezetését is.	A gyakorlati oktató vezeti a szükséges dokumentációkat, az adminisztrációs feladatok pontos elvégzéséért felelősséget vállal.
16.	A gyakorlatban alkalmazza a tanuló foglalkoztatásának feltételeit érintő jogi	Ismeri a duális szakmai képzésben a jogok és kötelezettségek	Elkötelezett a jogszabályok maradéktalan megismerése és	Felelősséget vállal a duális szakmai képzés során a jogok és

	alapismereteket, értelmezi a különböző típusú szerződéseket.	fogalmát, a tanuló foglalkoztatásának feltételeit, a tanulói juttatások mértékét.	megismertetése iránt.	kötelezettségek betartására és betartatására.
17.	Vezeti a tanulók foglalkoztatásával kapcsolatos kötelező tanügyi és egyéb dokumentumokat.	Ismeri a duális képzés során alkalmazandó dokumentációk tartalmát, a kitöltésére vonatkozó szabályokat.	Rendszeresen nyomon követi a tanulói jelenlétet, a dokumentációk szabályszerű vezetését.	Felelősséget vállal a dokumentációk vezetéséért, tartalmáért és határidőre történő teljesítéséért.
18.	Napra készen vezeti és adminisztrálja a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés) folyamatát, szüneteltetését, megszűnését, megszüntetését.	Ismeri és alkalmazza a szakképzési munkaszerződéssel (kifutó jelleggel tanuló szerződés) kapcsolatos tartalmi követelményeket és jogszabályi előírásokat.	Rendszeresen nyomon követi a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés) tartalmi megfeleltetését, felülvizsgálja és aktualizálja az adatokat.	Felelősséget vállal a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés) gondozásáért.
19.	Konstruktív, didaktikai szemléletmódot alakít ki az oktatásban. Gondoskodik az oktatás adekvát folyamatáról a gyakorlati képzés elveinek figyelembevételével.	Ismeri a főbb didaktikai elveket és módszereket. Oktatói munkája során képes a megfelelő pedagógiai módszerek és eszközök kiválasztására és azok helyzethez illő alkalmazására.	Munkáját a pedagógia eszköztárának alkalmazásával (motiválás, tervezés, szervezés, ellenőrzés, értékelés) végzi. Törekszik a módszertani sokszínűségeire.	A pedagógiai módszer-és eszköztár ismeretében felelősséggel választja ki a helyzetnek megfelelő tanítási módot.
20.	Oktatói munkája során alkalmazza a nevelési-oktatási folyamatokban megtanult nevelési módszereket, eljárásokat.	Ismeri a szervezeti kultúra megtervezésének folyamatát, meghatározza az ehhez szükséges szervezési feladatokat, módszereket.	Munkája során adekvát nevelési attitűdöt képvisel a tanulók optimális fejlődése érdekében.	A tanulók pozitív tevékenységét elősegítő nevelési módszerek alkalmazását képviseli, felelősséget vállal, a tanulói megfelelő nevelésért a szakmai oktatás során.

8.2.2. A tananyagegység tanulási eredményének elérését biztosító tanítási-tanulási folyamat

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység megvalósítása során alkalmazott módszerek, munkaformák
Személyiség típusok jellemzése, befolyásoló tényezők, viselkedési módok jellemzői. Szakmai szocializáció színterei.	Személyiség típusok jellemzői, Eysenck személyiségfaktorai. A család és a társadalmi csoportok hatása a személyiségfejlődésre. Normális és abnormális viselkedési módok meghatározása, magatartászavarok.	5	-	előadás, magyarázat, megbeszélés, prezentáció
Kommunikáció Generációk közötti kommunikáció.	A kommunikáció fogalma, jellemzői, formái. Generációk közötti eredményes pedagógiai kommunikáció feltételei. Belső és külső kapcsolatrendszerben zajló kommunikáció.	3	3	előadás, magyarázat, megbeszélés, prezentáció kooperatív csoportmunka
Pedagógiai alapfogalmak. Pedagógiai módszerek alkalmazása a nevelő, oktató folyamatokban.	Az oktatás és a gyakorlati képzés elvei, formái, folyamata. Az oktatás és képzés munkaformáinak előnyei hátrányai.	3	1	előadás, magyarázat, szemléltetés, prezentáció kooperatív csoportmunka
Érzelmi intelligencia fogalmai, összetevői. Konfliktuskezelés.	Intra- és interperszonális képességek felismerése, kezelése. Konfliktusok kialakulásának felismerése, oldásának lehetőségei, technikái.	4	2	előadás, magyarázat, megbeszélés projekt módszer
Az oktatás és	A gyakorlati képzés	5	3	előadás,

gyakorlati képzés folyamata, munkaformái. Kompetenciák.	célja, feladatai. A gyakorlati oktatás fő módszerei. Munkatanulás alapjai, eredményességét meghatározó tényezők. A motiválás szerepe a szakmai képzésben. A munkára nevelés módszerei, feltételei. A kompetencia fogalma, általános jellemzői, a kompetenciák típusai. Ellenőrzés, értékelés módjai munkateljesítményéne k befolyásoló hatása.			magyarázat, megbeszélés kooperatív csoportmunka projekt módszer egyéni feladatmegoldás
Sajátos nevelési igényű tanulók a szakképzésben.	SNI fogalom értelmezése, SNI tanulók differenciált oktatásának módszerei.	2	1	előadás, magyarázat, megbeszélés
Kamarai adminisztráció. Duális képzőhely nyilvántartásba vétele, tanulói foglalkoztatás feltételei.	Adminisztráció jelentősége a szakképzésben. Szakképzéssel kapcsolatos dokumentumok értelmezése, alkalmazása a gyakorlati oktatás során. A duális képzőhelyé válas lehetőségei, lépési jogszabályi előírásai. A gyakorlati képzőhelyen a tanuló foglalkoztatásának jogszabályi háttere. A szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanulószerződés), szakképzési előszerződés funkciója, tartalmi	8	-	előadás, magyarázat, megbeszélés

	kritériumai, adminisztrációja. A tanulói juttatások és dokumentálása.			
--	--	--	--	--

A tananyagegység folyamat közbeni elvárt tanulási eredményének mérésére vonatkozó javaslatok	A tananyagegységen belüli formatív értékelés; a megtanult ismeretek alkalmazásának megfigyelése szóban történő értékelése a gyakorlati feladatok megoldása során, értékelés tekintetében konstruktív visszajelzés a résztvevő számára. A tananyagegység végén átfogó, lezáró értékelés.
A tananyagegység feldolgozásához ajánlott irodalmak, webhelyek	Kárász Péter és Kárász Péterné Jegyzet a mesterképzések pedagógiai ismeretek tananyagához 2019. Dr. Emőkey András-Dr. Gombos Norbert PhD-Dr. Mészáros Aranka-Rakaczkine Dr. Tóth Katalin Kamarai Gyakorlati Oktatói Képzés 2019. -oktatási jegyzet-
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	
A tananyagegység megvalósításának személyi feltételei	Felsőfokú humán területen szerzett felsőfokú végzettség (pedagógiai, szociális, stb diploma) és/vagy tréneri végzettség és 3 éves tréneri gyakorlat
A tananyagegység kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám aránya	30%, 12 óra
Mestervizsga követelmények	A szakképzésért felelős miniszter által közzétett mindenkor hatályos mesterképzési képzési és kimeneti követelmény 5. pontjában meghatározott tárgyi feltételek. A mesterizsga követelményeit a mesterszakma képzési és kimeneti követelmény 7. pontja tartalmazza.

8.3. Vállalkozásvezetési ismeretek tananyagegység

Célja: A mesterjelölt a tevékenysége során naprakész ismereteket szerezzen a kereskedelem elemeiről, a vállalkozások működtetéséhez, vezetéséhez szükséges alapvető jogi, munkaügyi szabályokról. Legyen képes döntést hozni vállalkozásának eredményorientáltsága alapján gazdasági, pénzügyi, adóügyi, társadalombiztosítási kérdésekben. Szerezzen ismereteket egy vállalkozás sikeres működtetéséhez szükséges marketing, informatikai, logisztikai, ismeretanyagáról és az ezekhez a folyamatokhoz kapcsolódó vállalkozói, tervezési, vezetési és dokumentációs feladatok végrehajtásáról. Legyen képes üzleti partnerekkel, üzletfelekkel (beszállítók, kereskedők, vásárlók) kapcsolatot kiépíteni és fenntartani a vállalkozás folyamatos fejlődése érdekében. Figyelmet fordít a hatályos jogszabályoknak megfelelő munkavédelmi, tűzvédelmi, biztonságtechnikai, higiéniai és minőségbiztosítási, környezetvédelmi előírások betartására.

Óraszám: 30 óra

8.3.1. A képzés során megszerezhető kompetenciák

A tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul				
Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Vállalkozást indít és működtet, valamint intézi a működéshez szükséges engedélyek beszerzését.	Ismeri a különböző vállalkozási formákat. Döntést tud hozni, hogy melyik vállalkozási forma számára a legmegfelelőbb. Ismeri a vállalkozás alapításának módját, létrehozásának feltételeit és szükség esetén a változásbejegyzésének folyamatát.	Elkötelezett a vállalkozásra és a gazdasági folyamatokra vonatkozó jogszabályok betartása iránt. A hivatalok szakembereivel együttműködik.	A lehetőségek ismeretében döntést hoz a vállalkozás formájával kapcsolatban. A vállalkozását önállóan vagy segítő szakemberekkel együttműködve működteti, irányítja, a szabályos működéséért felelősséget vállal.
2.	Képes a vállalkozása fenntartható működtetésére, folyamatosan alkalmazkodik a jogi és társadalmi környezet elvárásaihoz, ennek függvényében tervezi, ellenőrzi tevékenységét, szükség esetén változtatásokat eszközöl. Tisztában van az alapvető gazdasági alapfogalmakkal, a piac működésével és összefüggéseivel.	Ismeri a jogszabályi környezet, azok változásait. Tisztában van a vállalkozásával szemben támasztott követelményekkel.	Folyamatosan nyomon követi a vállalkozást érintő változásokat. Törekszik arra, hogy naprakészen tájékozódjon a vállalkozását érintő változásokról. Nyitott az új információk befogadására.	Tudja, hogy tevékenysége nemcsak saját, de közvetlen és közvetett környezetének jövőjét is befolyásolja. Érti, hogy a vállalkozási tevékenységével nem rövidtávra kell tervezni, hiszen a vállalkozás hosszútávra szóló anyagi és erkölcsi felelősséget is jelent.
3.	Megfelelő jogi háttér mellett működteti vállalkozását, szerződést köt, ellenőriz, módosít és jognyilatkozatot tesz.	Ismeri a szerződésmegkötésének, módosításának, megszüntetésének alapvető szabályait. Tisztában van a szerződések alapvető	Figyelemmel kíséri a jogszabályi környezet változásait. Felismeri és igénybe veszi jogi szakember segítségét, amennyiben szükség van rá.	Betartja és betartatja a szerződésekből adódó kötelezettségeit. Jogait képes érvényesíteni.

		formai és tartalmi követelményeivel.		Felelősséggel köt szerződéseket.
4.	Képes a vállalkozása munkaerő gazdálkodását megszervezni, tisztában van az alapvető munkajogi ismeretekkel.	Ismeri a munkaszerződés kötelező tartalmi elemeit, tisztában van a munkáltató és munkavállaló alapvető jogaival és kötelességeivel. Képes szakember segítségével megfelelő munkaszerződést elkészíteni. Tisztában van tájékoztatási kötelességével.	Figyelembe veszi a munkaviszonnyal kapcsolatos jogszabályi változásokat és folyamatosan alkalmazkodik azokhoz.	Betartja és betartatja a munkaszerződésben foglaltakat, a munkaviszonyból adódó jogait képes érvényesíteni.
5.	Képes meghatározni főbb vonalakban a marketing-mix elemeit, menedzseli vállalkozása marketingtevékenységét a többletbevétel elérése érdekében. A marketing-kommunikáció eszközeit ismeri és használja vállalkozása során. Meghatározza a PR és kommunikáció ideális módjait. Döntést hoz, hogy a versenytársakat milyen módon elemzi és az milyen költségekkel jár. Ismeri a közösségi média által kínált marketingeszközöket, és azokat alkalmazza is az eladásösztönzés során.	Ismeri a marketingmix elemeit, azokat beazonosítja és tudatosan alkalmazza a saját vállalkozása során, ezáltal képes többletbevételt elérni. Ismeri a különböző marketing-kommunikációs eszközöket. Döntést tud hozni, hogy melyik marketing-kommunikációs eszköz számára a legmegfelelőbb és azokat alkalmazni tudja vállalkozásának fejlesztése során. Átlátja a PR- és kommunikációs területeket saját vállalkozása, munkaterülete kapcsán, képes megnevezni és beazonosítani az egyes kommunikációs tevékenységeket.	Törekszik átfogóan szemlélni a vállalkozás marketing-tevékenységét. Nyitott a marketingkommunikációs újításokra, reagál a versenytársak kihívására. Szem előtt tartja a PR és kommunikációs technikákat és módszereket, amelyeket a vállalkozása során alkalmaz.	A lehetőségek ismeretében kreatívan dolgozik együtt a marketing területen dolgozó kollégákkal, külső vállalkozásokkal. Folyamatosan új megoldásokat kezdeményez, következetesen végzi a vállalkozás PR és kommunikációs tevékenységének megfelelő részét. Koordinálja a marketing területen dolgozó kollégái munkáját, a feladatok végrehajtását ellenőrzi.
6.	Részt vesz az éves beszámoló elkészítésében,	Főbb vonalakban ismeri a vállalkozások	Igényli, hogy a vállalkozását érintő pénzügyi és	Legjobb tudása szerint, felelősen állítja ki a

	együttműködik a beszámolót készítő szakemberekkel.	éves beszámolóit, főbb egységeit, képes azokat átlátni. Ismeri a bevétel, költség és eredmény, hatékonyság, eredményesség kategóriák tartalmát. Tisztában van a beszámoló elemeivel, határidejével, jogi jelentőségével.	számveteli adatok bemutatásának neki. Kész együttműködni az eredményesség és a hatékonyság fokozása érdekében a vállalkozás vezetőivel, a könyvelővel és a könyvvizsgálóval.	szakterületéhez tartozó alapvető pénzügyi-számviteli bizonylatokat. Irányítja és koordinálja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé történő adat- és információ szolgáltatást.
7.	Részt vesz és együttműködik a vállalkozás adózási feladatainak ellátásában, számlákat, bizonylatokat állít ki, rendszerez és eljuttatja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé.	Ismeri a vállalkozások főbb adónemeit, azok bevallási gyakorlatát és befizetési kötelezettségeit. Tisztában van a bizonylati renddel.	Komplexitásában átlátja a vállalkozások adórendszerben elfoglalt helyét. Maximálisan törekszik a tisztességes, és jogkövető adózói magatartásra. Belátja és elfogadja a közteherhivatalok szabályait.	Irányítja és koordinálja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé történő adat- és információszolgáltatást.
8.	Menedzseli vállalkozása finanszírozását, likviditását. Részt vesz a vállalkozások hitelkérelmének összeállításában, banki ügyintézésben együttműködik.	Ismeri a vállalkozások finanszírozási elveit, likviditását, hitelezési lehetőségeit és azok alapvető feltételrendszerét	Kész együttműködni a pénzügyi szakemberekkel, a pénzügyi intézetek ügyintézőivel. Kiemelten kezeli a vállalkozások likviditását. Tudatosan törekszik a bevételek és költségek üzleti terv szerinti betartására. Reagál a külső és belső változások likviditást érintő hatásaira, bevételi és kiadási oldalon egyaránt.	Vezetői irányítás mellett hatékonyan együttműködik a bevételek realizálásában, a költségek és ráfordítások hatékony felhasználásában. Önállóan intézi a rábízott banki, hivatali ügyintézéssel járó feladatokat.
9.	Tisztában van az alapvető infokommunikációs eszközök használatával, azokat felhasználói szinten alkalmazni képes a gyakorlatban.	Ismeri a vállalkozások működtetését segítő szoftvereket. Elektronikus levelezést folytat a vállalkozás működtetésének érdekében.	Nyitott az új informatikai programok használatára, melyek a vállalkozás működtetését elősegítik.	Vezetői irányítás mellett hatékonyan működteti szakemberek segítségével a vállalkozás informatikai rendszerét.

8.3.2. A tananyagegység tanulási eredményének elérését biztosító tanítási-tanulási folyamat

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység megvalósítása során alkalmazott módszerek, munkaformák
Jogi alapismeretek	A jog fogalama, funkciói jogrendszer, jogforrás, hatályosság). Jogviszony elemei, alanyai. Szerződéskötések alapvető szabályai, szerződések típusai, elemei.	3	2	előadás, magyarázat, egyéni feladat (egy meghatározott szerződéstípus összeállítása),
Vállalkozási, gazdasági ismeretek	A vállalkozásokkal kapcsolatos alapfogalmak, általános jellemzőik. Gazdasági társaságok meghatározása, alapításának feltételei, megszüntetésének módjai. A vállalat környezete, formái. A piac szereplői, kapcsolatai.	4	-	előadás, magyarázat, megbeszélés, projekt módszer kooperatív csoportmunka (üzleti terv készítése)
Pénzügyi és adózási ismeretek	Adózási alapfogalmak, adófajták, adókötelezettség. A pénz meghatározása, funkciói, pénzforgalom, fizetési módok. Számviteli ismeretek.	3	-	előadás, magyarázat, megbeszélés,
Munkaerőgazdálkodás	A munkaviszony keletkezésének és megszűnésének formái, kötelező tartalmi elemei; alapvető jogszabályi előírások. A duális képzésben részt vevő tanuló foglalkoztatásának feltételei.	3	2	előadás, magyarázat, megbeszélés, egyéni feladat (egy munka szerződés összeállítása),
Marketing ismeretek	A marketing fogalma,	5	5	előadás,

	szükséglet, igény, kereslet, kínálat, piacpolitika és befolyásolása. Marketingmix elemei (termék, ár, értékesítés, promóció). Marketingkommunikáció jelentősége, formái.			magyarázat, megbeszélés, kooperatív csoportmunka (egy termék, szolgáltatás arculatának, reklámjának megtervezése, meghatározott piaci szereplőkhöz),
Ügyviteli alapismeretek	E-kereskedelem jelentősége, informatikai technikai ismeretek, webáruház, közösségi média	2	1	előadás, magyarázat, egyéni feladat (egy meghatározott szerződéstípus összeállítása),

A tananyagegység folyamat közbeni elvárt tanulási eredményének mérésére vonatkozó javaslatok	A tananyagegységen belüli formatív értékelés; a megtanult ismeretek alkalmazásának megfigyelése szóban történő értékelése a gyakorlati feladatok megoldása során, értékelés tekintetében konstruktív visszajelzés a résztvevő számára. A tananyagegység végén átfogó, lezáró értékelés.
A tananyagegység feldolgozásához ajánlott irodalmak, webhelyek	Kiss-Feketéné Bodor Barbara Jegyzet a mesterképzések vállalkozási ismeretek tananyagához 2019.
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	Irányított felkészülés során olyan eredeti vagy nyilvános dokumentum(ok)ról készített másolat bemutatása a képzés során az oktatónak, amely a tananyagegységhez kapcsolódik (pl. leltárívek, bérszámfejtési dokumentumok, jegyzőkönyvek, eredménykimutatás, mérleg, stb.); továbbá informatikai programok bemutatása, amely a tananyagegység részihez kapcsolódik.
A tananyagegység megvalósításának személyi feltételei	Felsőfokú gazdasági, közgazdasági, jogi területen szerzett felsőfokú végzettség és/vagy adótanácsadói, adószakértői, könyvvizsgálói oklevél
A tananyagegység kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám aránya	50%, 15 óra
Mestervizsga követelmények	A szakképzésért felelős miniszter által közzétett mindenkor hatályos mesterképesítés képzési és kimeneti követelmény 5. pontjában meghatározott tárgyi feltételek. A mestervizsga követelményeit a mesterszakma képzési és kimeneti követelmény 7. pontja tartalmazza.

9. A mesterképzési folyamatba iktatott ellenőrzésének formái:

- Formatív (fejlesztő-formáló) értékelés a tanulás folyamatában, azaz a tanulási hibák és nehézségek feltárására, segítségre irányul. Szóban történő értékelés rendszeresen, írásban történő számokérés és értékelés tananyagegységenként két alkalommal javasolt. Gyakorlati ellenőrzések az adott témakör lezárását követően valósulnak meg.
- Szummatív (lezáró-minősítő) értékelés a tananyagegység feldolgozásának végén - annak lezárásaként - történjen, amely célja, annak megállapítása, hogy a képzésben részt vevő elsajátította-e a tananyagegység követelményeit.
- Az elméleti és gyakorlati feladatok értékelése „megfelelt”, valamint „nem felelt meg” minősítésű lehet, mely tájékoztató jellegű az oktató és a képzésben részvevő számára.

10. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

10.1. Személyi feltételek:

Elméleti oktatáshoz a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktató.

Gyakorlati oktatáshoz a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.

10.2. Személyi feltételek biztosításának módja

Oktatók foglalkoztatása megbízási szerződéssel vagy munkaszerződéssel, vagy az oktató alkalmazását biztosító más szerződéssel.

11. Tárgyi feltételek:

Eszközjegyzék:

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

11.1. Tárgyi feltételek biztosításának módja

A szükséges tárgyi feltételeket a képző intézmény tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja.

12. Egyéb speciális feltételek: -

12.1. Egyéb speciális feltételek biztosításának módja: -

13. A mesterképzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

Tanúsítvány kerül kiállításra a 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22.§-a szerint.

A tanúsítvány kiadásának feltételei:

- A felnőttképzési szerződésben rögzítettek maradéktalan teljesítése.
- A megengedett mértéket meg nem haladó hiányzás.
- A mesterképzési folyamatba iktatott ellenőrzések sikeres teljesítése.

14. A mestervizsga követelmények

A mestervizsga követelményeit a szakképzésért felelős miniszter által közzétett mindenkor hatályos Sörmester mesterképesítés képzési és kimeneti követelmény 7. pontja tartalmazza.