



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

Pékmester

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: Pékmester

Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar

A mesterképzés szakmai követelményeinek időtartama: 200 óra

2. A mesterképzésre való felvétel feltételei

Mesterképzésre az vehető fel, aki rendelkezik a Pék 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 résztvevő által aláírt jelenléti ív.
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 a 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 mindenkori 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 mester cím megszerzésével ne csak a szakmai felkészültségével tudásával, hanem magatartásával is emelkedjen ki a szakma képviselői közül.

5. A mesterképzés célcsoportja:

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

6. A mesterképzés során megszerezhető kompetenciák

6.1 A mesterképesítéssel ellátható legjellemzőbb tevékenység vagy a munkaterület leírása

- A pékmester vezeti, koordinálja és kontrollálja a sütőipari üzem, pékség napi munkáját.
- Betartja és betartatja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírásokat.
- Csapatmunkában dolgozik és együttműködik, ellenőrzi a szakmai munkában résztvevőket.
- Folyamatos kapcsolatot tart a megrendelővel, egyeztet velük és segítséget nyújt a közös munkához.
- Szakmai tudásával, viselkedésével szakmaszeretettel példát mutat tanulóinak, beosztottjainak, ápolja a szakma elismertségét.

- Nyitott az innovációra, meglévő szaktudására alapozva saját termékeket fejleszt.
- Folyamatosan keresi a minőségi és új alapanyagokat, tartja a kapcsolatot a beszállítókkal és a hatóságokkal.
- Folyamatosan képezi magát, és erre motiválja a kollégáit. A tanuló képzésében példamutatóan és folyamatosan részt vesz.
- A pékmester vezető szerepet vállal vállalkozás minden részében.
- Felelős döntéseket hoz a működésben, szervezésben, beszerzésben, valamint törekszik a munkaerő megtartására.
- Meghatározza vállalkozása, munkahelye arculatát.
- Felelősséget vállal munkájáért, betartja és betartatja a vonatkozó élelmiszerbiztonsági, munkavédelmi és higiéniai előírásokat.

6.2 Szakmai követelmények:

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- Vállalkozást indít és szabályosan működtet.
- Ismeri a szakmai fogásokat, technológiai folyamatokat, azokat szabályozza, beavatkozik ha szükséges.
- Megtervezi a vállalkozás nyersanyagkészletét figyelembe véve a tárolás kapacitását a nyersanyagok tulajdonságait és a gazdasági szempontokat.
- Kiválasztja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat a termék előállításának célja szempontjából, megvizsgálja azok felhasználhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket.
- Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számol.
- Kovászos technológiával készült kenyereket. Hagyományos élesztős, hozzáadott élesztő nélküli, természetes erjesztőanyaggal készült, különleges, édes és sós kovászokat készít és érlel hagyományos, hűtött vagy temperált eljárással. Különleges, és tradicionális technológiával készült péksüteményeket és finom pékárukat készít.
- Különleges uzsonna süteményeket, teasüteményeket és sütőipari felverteket valamint kevert tésztából készült termékeket készít.
- Különböző fajtájú élesztőkkel termékeket állít elő (folyékony élesztő, szárított élesztő, ozomtoleráns élesztő, inaktív élesztő).
- Különböző édesítőszerrel termékeket készít.
- Kevert és gyúrt omlós tésztákból termékeket készít.
- Csokoládét temperál. Termékeket díszít.
- Lúgozott és forrázott technológiákkal termékeket készít.
- Szakszos zsiradék adagolású tésztákat készít.
- Legalább egy idegen nyelven sütő technológiai leírásokat olvas, értelmez.
- Felismeri a nyersanyag-, a technológiai és a termékhibákat, korrigálja azokat.

- Ismeri a korszerű termékhűtési eljárásokat. Üzemi körülmények között megvalósítható késztermék vizsgálatokat végez (tömeg, tárfogat, érzékszervi tulajdonságok). Zsiradékban sült termékeket készít.
- Egyedi táplálkozási igényeket kielégítő, hagyományőrző- és tájjellegű termékeket készít.
- Sütőipari félkész- és készterméket fagyaszt, kelesztést késleltet, készre süt.
- Kiválasztja a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelöli a terméket.
- Sütőipari termékfejlesztést végez.
- Átadja szakmai ismereteit a pék képzésben résztvevő tanulóknak.
- Folyamatosan fejleszti tudását, nyitott az innovációra, bővíti ismereteit, nemzetközi és hazai szakirodalmakat tanulmányoz, kapcsolatot tart a továbbképzések szervezőivel, továbbképzéseket kezdeményez.
- Folyamatosan fejleszti tudását, nyitott az innovációra, bővíti ismereteit, nemzetközi és hazai szakirodalmakat tanulmányoz, kapcsolatot tart a továbbképzések szervezőivel, továbbképzéseket kezdeményez.
- Folyamatosan fejleszti az üzemét műszaki és technológiai, termék választéki és munkaszervezési oldalon egyaránt.
- Munkájában törekszik az igényességre, a pontosságra és ezt a munkatársaitól is megköveteli.
- Betartja és betartatja a vonatkozó munkabiztonsági előírásokat, és figyelemmel kíséri ezek változásait.
- Munkája során alkalmazza a sütőipar jó higiéniai gyakorlatát.
- HACCP elvein alapuló eljárásokat alkalmaz, offline és online HACCP dokumentumokat vezet.
- A sütőipari termékeket a vonatkozó EU és hazai jogszabályok betartásával készíti.
- Együttműködik munkatársaival.
- Adminisztrál.
- Az termeléshez kapcsolódó alapvető gazdálkodási számításokat végez.
- Gyártmánylapot, anyaghányad nyilvántartást készít.
- A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket balesetmentesen használja, kezeli, üzemelteti, elvégzi a szükséges tisztítási feladatokat.
- Munkája során betartja a gépek, berendezések munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit. Alkalmazza az MÉ vonatkozó fejezeteinek tartalmát.
- Kapcsolatot tart az élelmiszer-előállítás hatóságaival.
- Alkalmazza az IKT eszközöket munkájában.
- Szakmai ismeretei bővítésére továbbképzéseken vesz részt, és ezeket a tudásanyagokat átadja munkatársainak, bemutatókat tart nekik és a tanulóknak.

- Bekapcsolódik a minőségbiztosítási rendszerek kiépítésébe, minőségbiztosítási dokumentumokat vezet.
- Alkalmazza a helyes táplálkozás alapelveit a termékek összetételének meghatározása során. Kiszámolja a termékek tápértékét.
- Alkalmazza a termékek jelölésére vonatkozó szabályokat.
- Szakszerűen kezeli a sütőipari melléktermékeket és hulladékokat.
- Az üzem hatékonyságát folyamatosan figyeli, és javaslatot tesz a hatékonyság növelésére.
- Átveszi, majd szakszerűen raktározza, tárolja a sütőipari nyersanyagokat.
- A tanulók oktatása során alkalmazza a megszerzett pedagógiai módszertani ismereteit.
- Vállalalkozást létrehoz, működtet.

7. A mesterképzésbe való bekapcsolódás feltételei

7.1.1. Szakmai előképzettség, szakmai gyakorlat:

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

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

Egyéb feltételek: A szakmai gyakorlat részidőkből is összeállhat, de az utolsó időszak nem lehet hat hónagnál 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 óraszámja: 200 óra

8.1. A mesterképzés tananyagegységei és óraszámjai

Ssz.	Tananyagegység megnevezése	Tananyagegység összes óraszámja	Elméleti órák szám	Gyakorlati órák száma
8.1.1.	Sütőipari szakmai ismeretek	120	50	70
8.1.2.	Élelmiszer-előállítási ismeretek	10	10	-
8.2.	Pedagógiai módszertani ismeretek	40	30	10
8.3.	Vállalkozásvezetési ismeretek	30	20	10
	Összesen:	200	100	100

A mesterképzés tananyagegységei

8.1.1. Sütőipari szakmai ismeretek tananyagegység

Célja: A mesterjelölt a tevékenysége során naprakész ismereteket szerezzen a szakmai ismeretekről, a sütőipari vállalkozások működtetéséhez, vezetéséhez szükséges alapvető szakmai szabályokról, ismeretekről. Legyen képes döntést hozni szakmai ismeretei alapján szakmai, termékkészítési kérdésekben. Szerezzen ismereteket egy sütőipari vállalkozás sikeres szakmai működtetéséhez szükséges technológiai, gépészeti ismeretanyagról és az ezekhez kapcsolódó gyakorlati feladatok végrehajtásáról. Legyen képes innovációra, szakmai fejlődésre vállalkozás folyamatos fejlődése érdekében. Figyelmet fordít a hatályos jogszabályoknak megfelelő élelmiszer-előállítási munkavédelmi, tűzvédelmi, biztonságtechnikai, higiéniai és minőségbiztosítási, környezetvédelmi előírások betartására.

Óraszámja: 120 óra

Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul			
Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke

<p>Ismeri a szakmai fogásokat. technológiai folyamatokat, azokat szabályozza, beavatkozik, ha szükséges.</p>	<p>Átfogóan ismeri a teljes technológiai folyamatokat, azok jellemzőit, lejátszódó folyamatait, azok szabályozását, és a beavatkozások lépéseit, módjait, azok következményeit.</p>	<p>Elkötelezett és körültekintő a szakterületén végzett munkája iránt, pontosan betartja a technológiai utasításokat.</p>	
<p>Megtervezi a vállalkozás nyersanyagkészletét figyelembe véve a tárolás kapacitását a nyersanyagok tulajdonságait és a gazdasági szempontokat.</p> <p>Átveszi, majd szakszerűen raktározza, tárolja a sütőipari nyersanyagokat</p>	<p>Ismeri a sütőipari nyersanyagok és késztermékek minőségi követelményeit, a minőségellenőrzést szolgáló vizsgálatokat.</p> <p>Ismeri a sütőipari nyersanyagokat, azok tulajdonságait, felhasználásuk módjait, az előkészítésük műveleteit</p>	<p>Törekszik a közösen végzett munka során a munkakapcsolatok együttműködésen alapuló kialakítására.</p> <p>Figyelemmel kíséri a sütőipari termékek előállításának folyamatát.</p> <p>Minőségorientált szemléletmóddal figyelemmel kíséri az termékelőállítást és forgalmazást.</p>	<p>Önállóan végzi, és ellenőrzi a sütőipari termékek előállításának műveleteit.</p> <p>Felelősséget vállal a munkájáért és a döntéseiért.</p> <p>Felelősen irányítja a munkatársai munkáját, és képezi a tanulókat. A hatóságok felé teljeskörű tájékoztatást ad, és pozitívan működik együtt az ellenőrző munkájuk során. A kiállított dokumentumaiért felelősséget vállal.</p>
<p>Kiválasztja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat a termék előállításának célja szempontjából, megvizsgálja azok felhasználhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket.</p> <p>Az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számol.</p>	<p>Ismeri a sütőipari nyersanyagokat, azok tulajdonságait, felhasználásuk módjait, az előkészítésük műveleteit. Ismeri a hagyományos és korszerű és innovatív nyersanyagokat.</p> <p>Ismeri a nyersanyagszámítás módját, a pékségi program (sütőipari szoftver) helyes használatát.</p>	<p>Szem előtt tartja a nemzetközi sütőipari szakirodalom tanulmányozása adta fejlődési lehetőségeket.</p> <p>Munkája során fontosnak tartja a vevői bizalom megteremtését, növelését.</p>	
<p>Kovászos technológiával készült</p>	<p>Ismeri a kenyerek, péksütemények, finom</p>	<p>Munkájában felelősen</p>	

<p>kenyereket. Hagyományos élesztős, hozzáadott élesztő nélküli, természetes erjesztőanyaggal készült, különleges, édes és sós kovászokat készít és érlel hagyományos, hűtött vagy temperált eljárással. Különleges, és tradicionális technológiával készült péksüteményeket és finom pékárukat készít.</p> <p>Különleges uzsonna süteményeket, teasüteményeket és sütőipari felvertket, valamint kevert tésztából készült termékeket készít.</p> <p>Különböző fajtájú élesztőkkel termékeket állít elő (folyékony élesztő, szárított élesztő, ozomtoleráns élesztő, inaktív élesztő).</p> <p>Különböző édesítőszerekkel termékeket készít.</p> <p>Kevert és gyúrt omlós tésztákból termékeket készít.</p> <p>Csokoládét temperál. Termékeket díszít.</p> <p>Lúgozott és forrázott technológiákkal termékeket készít.</p> <p>Szakaszos zsiradék adagolású tésztákat</p>	<p>pékáruk jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát. Ismeri a különféle kovászok készítésének módjait, érlelésük paramétereit és ezek hatásait. Ismeri az uzsonnasütemények, teasütemények, felverték és kevert tésztából készült termékek készítésének technológiáját. Ismeri a magas zsiradék tartalmú tészták elkészítésének technológiáját. Ismeri a zsiradékadagolás módjait azok technológiában betöltött szerepét. Ismeri az élesztőfajtákat, azok technológiai szerepét.</p> <p>Különböző technológiákkal (tradicionális, inverz, rapid) leveles termékeket készít. Mono- és bikolor tésztákból finom pékárukat készít.</p> <p>ismeri a forrázott tészták technológiáját. ismeri a lúgozott termékek készítésének technológiáját.</p> <p>Ismeri a csokoládék temperálásának szakaszait, és a</p>	<p>foglalkozik a tanulókkal, fejleszti azok szakmai tudását, erkölcsi morális gondolkodását.</p> <p>Szem előtt tartja az ételminőségbiztonsági előírásokat, munkáját ezek betartásával végzi.</p> <p>Dokumentumait pontosan és naprakészen vezeti.</p> <p>Tiszteli a szakma hagyományait, a kollegái tudását és véleményét tiszteletben tartja.</p> <p>A szakma iránt elkötelezett és alázatos.</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>készít.</p> <p>Legalább egy idegen nyelven sütő technológiai leírásokat olvas, értelmez.</p> <p>Felismeri a nyersanyag-, a technológiai és a termékhibákat, korrigálja azokat.</p> <p>Ismeri a korszerű termékűtési eljárásokat. Üzemi körülmények között megvalósítható késztermék vizsgálatokat végez (tömeg, tárfogat, érzékszervi tulajdonságok). Zsiradékban sült termékeket készít.</p>	<p>termékdíszítés módjait.</p> <p>Ismeri a nyersanyag- a technológiai-, és a késztermék hibák eredetét okait, korrigálásuk lehetőségeit. Ismeri a termék hűlésének folyamatait, a korszerű hűtések során bekövetkező változásokat.</p> <p>Ismeri a késztermékekre vonatkozó MÉ előírások alkalmazását, és ismeri a vizsgálatok elvégzésének elvét, és az üzemi körülmények között elvégezhető vizsgálatok menetét.</p> <p>Ismeri a zsiradékokban sütés technológiai paramétereit, eljárásait.</p> <p>Ismeri a kémiai és a fizikai lazítási módokat.</p>		
<p>Egyedi táplálkozási igényeket kielégítő, hagyományörző- és tájjellegű termékeket készít.</p>	<p>Ismeri az egyedi táplálkozási igényeket kielégítő, hagyományörző- és a tájjellegű termékek jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott</p>		

	gyártástechnológiát.		
Sütőipari félkész- és készterméket fagyaszt, kelesztést késleltet, készre süt.	Ismeri a sütőipari félkész- és késztermékek szakszerű fagyasztásának módját, a késleltetett kelesztés jellemzőit, megvalósítását.		
Sütőipari termékfejlesztést végez.	Ismeri a sütőipari termékekre vonatkozó jogszabályokat és a vevői igények változásait, és azok figyelembevételével végzi innovációs tevékenységét		
Folyamatosan fejleszti tudását, nyitott az innovációra, bővíti ismereteit, nemzetközi és hazai szakirodalmakat tanulmányoz, kapcsolatot tart a továbbképzések szervezőivel, továbbképzéseket kezdeményez.	Ismeri az innováció folyamatát, és az innovációs lehetőségek információ bázisát.		
Folyamatosan fejleszti az üzemét műszaki és technológiai, termék választéki és munkaszervezési oldalon egyaránt. Az üzem hatékonyságát folyamatosan figyeli, és javaslatot tesz a hatékonyság növelésére.	Ismeri a termékfejlesztés folyamatát, és ismeri a legújabb trendeket és előírásokat. Ismeri a hatékonyság alapelveit, a kapacitás számítás módját, és a tervezés lépéseit.		
Munkájában törekszik az igényességre, a	Ismeri a pontos munkavégzés		

pontosságra és ezt a munkatársaitól is megköveteli.	szabályait, és a termékelőállításra vonatkozó betartandó szabályokat		
Betartja és betartatja a vonatkozó munkabiztonsági előírásokat, és figyelemmel kíséri ezek változásait.	Ismeri a munkabiztonságra vonatkozó jogszabályokat.		
Együttműködik munkatársaival	Ismeri az üzemszervezés szabályait, a kommunikáció folyamatát, a humánerőforrás megtartásának szabályait és a munkaügyi jogszabályokat		
Adminisztráció Az termeléshez kapcsolódó alapvető gazdálkodási számításokat végez. Gyártmánylapot, anyaghányad nyilvántartást készít	Ismeri a bevételekkel, a jövedelmezőséggel, az árképzéssel, a készlet-gazdálkodással, és az elszámoltatással kapcsolatos gazdálkodási számításokat. Ismeri a gyártmánylap és az anyaghányad-nyilván- tartás készítésének módját. Ismeri a gyártmánylapkészítő program használatának módját.		
A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket,	Ismeri az egyes munkaeszközök felhasználásának		

<p>gépeket, berendezéseket balesetmentesen használja, kezeli, üzemelteti, elvégzi a szükséges tisztítási feladatokat.</p> <p>Munkája során betartja a gépek, berendezések munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.,</p>	<p>területeit, balesetmentes használatát, higiéniai követelményeit.</p> <p>Ismeri a sütőipari gépek és berendezések feladatát, működési elvét, kezelésének, üzemeltetésének, tisztításának módját.</p> <p>Ismeri a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit és üzembehelyezésükre vonatkozó szabályokat.</p>		
<p>Alkalmazza az IKT eszközöket munkájában.</p>	<p>Ismeri az e-adminisztráció szoftvereit, a hatékonyságát, ezek kezelését.</p>		
<p>Szakmai ismeretei bővítésére továbbképzéseken vesz részt, és ezeket a tudásanyagokat átadja munkatársainak, bemutatókat tart nekik és a tanulóknak.</p>	<p>Ismeri a szakmai továbbképzések lehetőségeit, és azokra való jelentkezés lépéseit, az ismeretek átadásának lépéseit.</p>		
<p>Alkalmazza a helyes táplálkozás alapelveit a termékek összetételének meghatározása során. Kiszámolja a termékek tápértékét,</p>	<p>Ismeri a helyes táplálkozásra vonatkozó aktuális trendeket, ezek alkalmazását. Ismeri a tápértékszámítás szabályait.</p>		
<p>Alkalmazza a termékek jelölésére vonatkozó</p>			

szabályokat.			
--------------	--	--	--

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
Nyersanyag ismeret	Lisztek, különleges lisztek, őrlési műveletek, élesztők, mikrobiológiai ismeretek, édesítőszer, sók, hatásuk élelmiszer-adalékok hatásmechanizmusa, zsiradékok, tojás, tej, tejtermékek, töltelékanyagok, felületkezelő anyagok, díszítő anyagok, gyümölcsök, diófélék, olajos magvak, gyümölcs-, zöldség és húskészítmények. Fagyszott, szárított, liofilizált nyersanyagok.	10	-	előadás, magyarázat, megbeszélés, prezentáció, önálló ismeretanyag feldolgozás
Sütőipai technológiák	Nyersanyagok technológiai hatása, lejátszódó folyamatok, adagolásuk módja, sorrendje, élelmiszerkémiai folyamatok, biokémiai folyamatok, mikrobiológiai folyamatok,	30	-	előadás, magyarázat, megbeszélés, prezentáció, önálló ismeretanyag feldolgozás

	<p> kovászok, csoportosítás, összetételek érési folyamatok, paraméterek tészakésíztések, tésztafajták, eljárások, módok, kialakulási folyamatok, érési folyamatok, szabályozás, összetevők változása, átalakulása, ezek hatása, paraméterek. Tésztafeldolgozás műveletei, hatásuk, sorrendek, tésztafeldolgozási eljárások, módok. Mechanikai hatások. Tésztalazítási módok, eljárások, anyagok. Kelesztési módok, lejtátszóó folyamatok, paraméterek. Késletetés biokémiája, mikrobiológiája. Magszakítás paramétere, eljárásai, felengedés eljárásai. Sütési eljárások, módszerek, lejtátszóó folyamatok (korszerű ismeretek alapján), képzóóó anyagok, átalakulások, biokémiai és fizikai </p>			
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	<p>változások, sütési eljárások, hőszükséglet, hőterjedés, hatásfok, paraméterek, elő és készresütés. Felétételek szerepe. Késztermékek változásai, tárolás, csomagolás, hűtés, fagyasztás, paraméterek. Nyersanyag számítások. Tápérték számítások. Egyedi eljárással készült termékek technológiái.</p>			
Sütőipari termékkészítés	<p>Nyersanyagok tulajdonságai, előkészítési műveletek. Előkséiztési műveletek, kovászfélék érleése, tulajdonságaik, érlelési eljárások, módok, lejátszódó folyamatok, paraméterek felismerhető tulajdonságok, technológiai változtatások, tészták készítése hagyományos és korszerű módokon, eljárásokkal, ezek tulajdonságai, műveletei, paraméterei, érlelések, paraméterek, tulajdonságok.</p>	-	70	<p>bemutató magyarázata, megbeszélés önálló ismeretanyag feldolgozása, gyakorlás, csoportos és egyéni formában</p>

	<p>Tésztafeldolgozási műveletek, eljárások, szakmai fogások, gépek használata.</p> <p>Tésztalazítások, paraméterek, szabályozók beállítása, tulajdonságok, változások felismerése, felületkezelések, díszítések.</p> <p>Kelesztési stádiumok felismerése. Sütési eljárások, folyamatok, paraméterek beállítása, megsültség jeleinek felismerése.</p> <p>Szakmai fogások. Késztermékek kezelése. Jelölések készítése. Egyedi technológiai eljárások fogásai, műveletei, paramétereit.</p>			
Szakmai gépek	<p>A tárolás, előkészítés, tésztakészítés, kovászkészítés, érlelés, feldolgozás, kelesztés, sütés, késztermék gépeinek kezelése, telepítése, szabályozása, automatizálás, karbantartás, dokumentációk.</p>	10	-	<p>előadás, magyarázat, megbeszélés, prezentáció, önálló ismeretanyag feldolgozás</p>

A tananyagegység folyamat közbeni elvárt tanulási eredményének mérésére vonatkozó javaslatok	A tananyagegységen belüli értékelés; a megtanult ismeretek alkalmazásának szóban és írásban történő értékelése, az értékelés tekintetében konstruktív visszajelzés a résztvevő számára.
A tananyagegység feldolgozásához ajánlott irodalmak, webhelyek	Az oktatók által rendelkezésre bocsátott korszerű tartalmú oktatási anyagok, jegyzetek. Idegen nyelvű szakmai oldalak.
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	A KKK ban szereplő eszközök és berendezések maradéktalan és előírt számú megléte
A tananyagegység megvalósításának személyi feltételei	A nyersanyag ismeret, sütőipari technológiák témakörök oktatásához az elméleti oktatásra előírt végzettségek mellett pék vagy sütőipari technikus vagy ezeknek megfelelő végzettség. A szakmai gépek oktatásához gépész mérnöki végzettség. A sütőipari termékkészítés témakör oktatásához pékmester vagy sütőipari technikus végzettség.
A tananyagegység kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	40 % 48 óra valós idejű online online oktatás

8.1.2. Élelmiszer-előállítási ismeretek tananyagegység

Célja: A mesterjelölt a tevékenysége során naprakész ismereteket szerezzen az élelmiszer-előállítás előírásairól, az élelmiszer-előállító vállalkozások működtetéséhez, vezetéséhez szükséges alapvető élelmiszer jogi szabályokról. Legyen képes döntést hozni élelmiszer-előállító vállalkozásának minőségbiztosítási, élelmiszer szabályozási kérdésekben. Szerezzen ismereteket egy élelmiszer-előállító vállalkozás minőségbiztosítási és élelmiszerforgalmazási ismeretanyagáról és az ezekhez a folyamatokhoz kapcsolódó vezetési és dokumentációs feladatok végrehajtásáról. Legyen képes a szállítói és vevői partnerekkel, üzletfelekkel a kölcsönös bizalom elvén működő kapcsolatot kiépíteni és fenntartani a vállalkozás folyamatos fejlődése érdekében. Legyen képes a hatóságokkal a megfelelő ismeretek birtokában korrekten és jogszerűen működő kapcsolatot kiépíteni és fenntartani a vállalkozás folyamatos fejlődése érdekében.

Óraszám: 10 óra

Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul			
Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
<p>Felismeri a nyersanyag-, a technológiai és a termékhibákat, korrigálja azokat.</p> <p>Egyedi táplálkozási igényeket kielégítő, hagyományőrző- és tájjellegű termékeket készít.</p> <p>Kiválasztja a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelöli a terméket</p> <p>Sütőipari termékfejlesztést végez.</p>	<p>Ismeri a nyersanyag- a technológiai-, és a késztermék hibák eredetét okait, korrigálásuk lehetőségeit. Ismeri a termék hűlésének folyamatait, a korszerű hűtések során bekövetkező változásokat.</p> <p>Ismeri a késztermékekre vonatkozó MÉ előírások alkalmazását, és ismeri a vizsgálatok elvégzésének elvét, és az üzemi körülmények között elvégezhető vizsgálatok menetét.</p> <p>Ismeri az egyedi táplálkozási igényeket kielégítő, hagyományőrző- és a tájjellegű termékek jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát.</p>	<p>Törekszik a közösen végzett munka során a munkakapcsolatok együttműködésen alapuló kialakítására.</p> <p>Figyelemmel kíséri a sütőipari termékek előállításának folyamatát.</p> <p>Minőségorientált szemléletmóddal figyelemmel kíséri az termék-előállítás és forgalmazást.</p> <p>Munkája során fontosnak tartja a vevői bizalom megteremtését, növelését.</p>	<p>Felelősen irányítja a munkatársai munkáját, és képezi a tanulókat. A hatóságok felé teljeskörű tájékoztatást ad, és pozitívan működik együtt az ellenőrző munkájuk során. A kiállított dokumentumaiért felelősséget vállal.</p> <p>Önállóan kezeli a sütőipari melléktermékeket és hulladékokat, illetve felügyeli azok kezelését.</p>
<p>Folyamatosan fejleszti az üzemét műszaki és technológiai, termék választéki és munkaszervezési oldalon egyaránt.</p> <p>Az üzem hatékonyságát folyamatosan figyeli, és javaslatot tesz a hatékonyság</p>	<p>Ismeri a korszerű csomagolással szemben támasztott követelményeket, a csomagolás típusait, a jelölés jogi szabályozását, elemeit.</p> <p>Ismeri a sütőipari termékekre vonatkozó jogszabályokat és a vevői</p>	<p>Szem előtt tartja az élelmiszerbiztonsági előírásokat, munkáját ezek betartásával végzi.</p>	

<p>növelésére.</p> <p>Munkájában törekszik az igényességre, a pontosságra és ezt a munkatársaitól is megköveteli.</p> <p>.Munkája során alkalmazza a sütőipar jó higiéniai gyakorlatát</p> <p>HACCP elvein alapuló eljárásokat alkalmaz, offline és online HACCP dokumentumokat vezet.</p> <p>Bekapcsolódik a minőségbiztosítási rendszerek kiépítésébe, minőségbiztosítási dokumentumokat vezet.</p> <p>A sütőipari termékeket a vonatkozó EU és hazai jogszabályok betartásával készíti.</p> <p>Alkalmazza az MÉ vonatkozó fejezeteinek tartalmát.</p> <p>Együttműködik munkatársaival</p> <p>Adminisztráció</p> <p>Az termeléshez kapcsolódó alapvető</p>	<p>igények változásait, és azok figyelembevételével végzi innovációs tevékenységét</p> <p>Ismeri a termékfejlesztés folyamatát, és ismeri a legújabb trendeket és előírásokat. Ismeri a hatékonyság alapelveit, a kapacitás számítás módját, és a tervezés lépéseit.</p> <p>Ismeri a pontos munkavégzés szabályait, és a termékelőállításra vonatkozó betartandó szabályokat</p> <p>Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, dokumentumait, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségeket</p> <p>Ismeri a sütőipari termékkészítésre vonatkozó hatályos EU és hazai jogszabályokat.</p> <p>Ismeri az MÉ vonatkozó fejezeteinek tartalmát.</p> <p>Ismeri az üzemszervezés szabályait, a kommunikáció folyamatát, a humánerőforrás megtartásának szabályait és a munkaügyi jogszabályokat</p> <p>Ismeri a gyártmánylapkészítő program használatának</p>	<p>Dokumentumait pontosan és naprakészen vezeti.</p> <p>A szakma iránt elkötelezett és alázatos.</p> <p>Törekszik a szelektív hulladék-gyűjtésre.</p> <p>Belátja a környezetvédelem fontosságát.</p>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>gazdálkodási számításokat végez.</p> <p>Gyártmánylapot, anyaghányad nyilvántartást készít</p> <p>Kapcsolatot tart az élelmiszer-előállítás hatóságaival</p> <p>Szakszerűen kezeli a sütőipari melléktermékeket és hulladékokat.</p>	<p>módját.</p> <p>Ismeri az élelmiszer-előállításra vonatkozó szabályokat, és azok hatóságokra vonatkozó részeit.</p> <p>Ismeri a sütőipari melléktermékek és hulladékok kezelésének szabályait.</p>		
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

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
Élelmiszer-előállításjogszabályai	Élelmiszerek előállítására és forgalmazására vonatkozó hazai és EU szabályozások, jogszabályok, ajánlások, ezek hierahiája, összefüggései, és a sütőipari területre vonatkozó specifikumai	5	-	előadás, magyarázat, megbeszélés, prezentáció
Élelmiszer előállítás minőségbiztosítási rendszerei, dokumentumai, Élelmiszer-előállító üzem telepítése, engedélyezése, működtetése	Minőségbiztosítási rendszerek, ezek egymásra épülése, azonosságai, különbségei, dokumentációi, validálása, akkreditálása,	5	-	előadás, magyarázat, megbeszélés, prezentáció

	felülvizsgáltai. Engedélyek jogi háttére, illetékes hatóságok. Engedélyezési eljárások, hivatalok, dokumentációk, eljárások, határozatok, jogorvoslatok. Kifogások esetén intézkedések.			
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

A tananyagegység folyamat közbeni elvárt tanulási eredményének mérésére vonatkozó javaslatok	A tananyagegységen belüli értékelés; a megtanult ismeretek alkalmazásának szóban és írásban történő értékelése, az értékelés tekintetében konstruktív visszajelzés a résztvevő számára.
A tananyagegység feldolgozásához ajánlott irodalmak, webhelyek	Az oktatók által rendelkezésre bocsátott korszerű tartalmú oktatási anyagok, jegyzetek. Idegen nyelvű szakmai oldalak. Élelmiszervizsgálati közlemények: https://eoq.hu/evik/ https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/0/75/50000/2103_2012.pdf https://www.nak.hu/kiadvanyok/kiadvanyok/2521-elelmiszeripari-alapfogalmak-i/file
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	A KKK ban szereplő eszközök és berendezések maradéktalan és előírt számú megléte
A tananyagegység megvalósításának személyi feltételei	Az elméleti oktatásra előírt végzettségek.
A tananyagegység kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	100% 10 óra valós idejű online online oktatás

8.2. Pedagógiai módszertani ismeretek tananyagegység

Célja: A gyakorlati oktatást végző mesterjelölt szerezzon 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 személyiségfejlődését. 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 megszerzhető 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 működése érdekében közreműködik a közös értékrendszeren alapuló szervezeti kultúra kialakításában.	Ismeri a szervezeti kultúra megtervezésének folyamatát, meghatározza az ehhez szükséges szervezési feladatokat, módszereket.	A szervezeti kultúra kialakítása során figyelembe veszi a szervezete sajátosságait, szem előtt tartja az erősségeket, gyengeségeket, külső hatásokat és tényezőket.	Ellenőrzi a szervezet hatékony működését, biztosítja a szervezési feladatokhoz szükséges feltételeket, munkájában önálló.
4.	A mester jelölt szignifikánsan alkalmazza a szakmai gyakorlat megtervezésének folyamatáról	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	Az oktatási folyamat során döntéseket hoz a tervezett feladatok elvégezhetőségével kapcsolatban.

	megtanult ismereteit az oktatói munkájába.		rugalmasan változtatja azokat.	Folyamatos önellenőrzés és önreflexió által változtat a tervezett feladatokon, módszereken vagy eszközökön, ha a helyzet úgy kívánja.
5.	Együttműködik a társintézményekkel (iskola) a tanulók elméleti tanulmányaihoz illeszkedő gyakorlat megszervezése érdekében.	Ismeri a diákok elméleti tudásbázisát, annak felépítését a gyakorlatorientált megszervezése érdekében.	A hatékony gyakorlati tudás átadása vonatkozásában figyelembe veszi a diákok elméleti tudását, annak szintjeit, a feladatokat ennek ismeretében szervezi.	A társ intézményekkel való együttműködése során irányítja a gyakorlat folyamatának megszervezését, és az ahhoz szükséges munkafeltételeket biztosítja.
6.	Gyakorlati helyként együttműködik a diákok iskoláival, szüleivel, egyéb segítőkkel a diák megfelelő tanulmányi előmenetele érdekében.	Beazonosítja a gyakorlati oktatás pozitív kimenetelét akadályozó tényezőket és meghatározza a lehetséges segítő eszközöket, a diákot körbe vevő erőforrások bevonásával.	A diákjai oktatása során szem előtt tartja érdekeit, tanulmányaik sikeres befejezése érdekében figyelembe veszi erősségeiket, gyengeségeiket.	Felelősséget vállal az együttműködésért, annak feltételeit biztosítja.
7.	Ellenőrzési és értékelési kompetenciáján belül alakít ki pozitív, megerősítő értékelést a tanulói tevékenységről.	Ismeri a pedagógiai ellenőrzés és értékelés legfontosabb módjait, eszközeit, és képes alkalmazni ezeket az oktató munkája során.	Törekszik a szummatív mellett a formatív értékelési mód előnyben részesítésére.	A tanulók hatékony ismeretelsajátítása érdekében visszajelzéseivel motiválja és támogatja diákjait a jobb eredmény elérése érdekében.
8.	A mesterjelölt fejleszti az SNI-s vagy pszichés problémával küzdő tanulókat az oktató munkája során.	Felismeri az SNI-s vagy más pszichés problémával küzdő tanulókat, ismeri az egyéni bánásmódból adódó pedagógiai kihívásokat és azok megoldási	Elfogadó a tőle gondolkodásban, viselkedésben, mentalitásban különböző emberekkel szemben, az oktató munkája során figyelembe	Az eltérő viselkedés-és gondolkodásmód elfogadásával végzi oktatói feladatait, egyéni bánásmódot igénylő tanulói fejlődése érdekében

		lehetőségeit.	veszi az egyéni bánásmód követelményeit.	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 kommunikációt alkalmaz a szociális interakciók során.	Ismeri az együttműködő kommunikáció alapvető szabályszerűségeit, és képes annak helyzetéhez illő alkalmazására.	Az együttműködést szem előtt tartva érintkezik kollegáival és tanulóival. Nyitott, pozitív érzelmekkel teli interakciót képvisel.	Társas kapcsolataiban betartja az együttműködő kommunikáció szabályait, korlátozó, agresszív vagy kommunikációs gáttal teli kommunikációt kerüli.

13.	Képes a nyitott, pozitív, odaforduló, mások szükségleteire reagáló kommunikációra.	Érti és azonosítja a nem megfelelő kommunikációs helyzeteket, kiválasztja az oda illő adekvát kommunikációs stratégiát.	Az oktatói munka során szem előtt tartja mások kommunikációs stílusát, tanulói számára példaértékűen képviseli a nyitott, pozitív kommunikációs stílust.	Gyakorlati oktatóként felelősséget vállal a kommunikációjáért, korrigálja saját vagy mások hibás helyzetfelismerését.
14.	Erőszakmentes és konstruktív konfliktusmegoldásokat alkalmaz a munkatevékenysége során.	Ismeri az erőszakmentes kommunikáció eszköztárát, és ennek segítségével képes a konfliktushelyzetben konstruktív, építő módon reagálni. Felismeri, hogy az adott szituációban milyen típusú konfliktuskezelési 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 alapismereteket, értelmezi a különböző típusú szerződéseket.	Ismeri a duális szakmai képzésben a jogok és kötelezettségek fogalmát, a tanuló foglalkoztatásának feltételeit, a tanulói juttatások mértékét.	Elkötelezett a jogszabályok maradéktalan megismerése és megismertetése iránt.	Felelősséget vállal a duális szakmai képzés során a jogok és kötelezettségek betartására és betartatására.
17.	Vezeti a tanuló foglalkoztatásával	Ismeri a duális képzés során alkalmazandó	Rendszeresen nyomon követi a	Felelősséget vállal a dokumentációk

	kapcsolatos kötelező tanügyi és egyéb dokumentumokat.	dokumentációk tartalmát, a kitöltésére vonatkozó szabályokat.	tanulói jelenlétet, a dokumentációk szabályszerű vezetését.	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 helyzetéhez illő alkalmazására.	Munkáját a pedagógia eszköztárának alkalmazásával (motiválás, tervezés, szervezés, ellenőrzés, értékelés) végzi. Törekszik a módszertani sokszínűsége.	A pedagógiai módszer-és eszköztár ismeretében felelősséggel választja ki a helyzetnek megfelelő tanítási módot.
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 tényezői, viselkedési módok jellemzői. Szakmai szocializáció szinterei.	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 fogalmi, összetevői. Konfliktuskezelés.	Intra- és interperszonális képességek felismerése, kezelése. Konfliktusok kialakulásának felismerése, oldásának	4	2	előadás, magyarázat, megbeszélés projekt módszer

	lehetőségei, technikái.			
Az oktatás és gyakorlati képzés folyamata, munkaformái. Kompetenciák.	A gyakorlati képzés célja, feladatai. A gyakorlati oktatás fő módszerei. Munkatanulás alapjai, eredményességét meghatározó tényezői. A motiválás szerepe a szakmai képzésben. A munkára nevelés módszerei, feltételei. A kompetencia fogalma, általános jellemzői, a kompetenciák típusai. Ellenőrzés, értékelés módjai munkateljesítményének befolyásoló hatása.	5	3	előadás, 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 válás lehetőségei, lépési jogszabályi előírásai. A gyakorlati képzőhelyen a tanuló foglalkoztatásának jogszabályi háttere. A szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel	8	-	előadás, magyarázat, megbeszélés

	tanulószerződés), szakképzési előszerződés funkciója, tartalmi 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-Rakaczkiné 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, ismeretanyagról 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 formai és tartalmi követelményeivel.	Figyelemmel kíséri a jogszabályi környezet változásait. Felismeri és igénybe veszi jogi szakember segítségét, amennyiben szükség van rá.	Betartja és betartatja a szerződésekből adódó kötelezettségeit. Jogait képes érvényesíteni. Felelősséggel köt szerződéseket.
4.	Képes a vállalkozása munkaerő gazdálkodását megszervezni, tisztában van az alapvető munkajogi ismeretekkel.	Ismeri a munkaszerződés kötelező tartalmi elemeit, tisztában van a munkáltató és munkavállaló alapvető jogaival és kötelességeivel. Képes szakember segítségével megfelelő munkaszerződést elkészíteni. Tisztában van tájékoztatási kötelességével.	Figyelembe veszi a munkavisztonnyal kapcsolatos jogszabályi változásokat és folyamatosan alkalmazkodik azokhoz.	Betartja és betartatja a munkaszerződésben foglaltakat, a 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	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	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

	marketingeszközöket, és azokat alkalmazza is az eladásösztönzés során.	vállalkozása, munkaterülete kapcsán, képes megnevezni és beazonosítani az egyes kommunikációs tevékenységeket.		ellenőrzi.
6.	Részt vesz az éves beszámoló elkészítésében, együttműködik a beszámolót készítő szakemberekkel.	Főbb vonalakban ismeri a vállalkozások éves beszámolóit, főbb egységeit, képes azokat átlátni. Ismeri a bevétel, költség és eredmény, hatékonyság, eredményesség kategóriák tartalmát. Tisztában van a beszámoló elemeivel, határidejével, jogi jelentőségével.	Igényli, hogy a vállalkozását érintő pénzügyi és számviteli adatok bemutassák neki. Kész együttműködni az eredményesség és a hatékonyság fokozása érdekében a vállalkozás vezetőivel, a könyvelővel és a könyvvizsgálóval.	Legjobb tudása szerint, felelősen állítja ki a szakterületéhez tartozó alapvető pénzügyi-számviteli bizonylatokat. Irányítja és koordinálja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé történő adat- és információ szolgáltatást.
7.	Részt vesz és együttműködik a vállalkozás adózási feladatainak ellátásában, számlákat, bizonylatokat állít ki, rendszerez és eljuttatja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé.	Ismeri a vállalkozások főbb adónemeit, azok bevallási gyakoriságát és befizetési kötelezettségeit. Tisztában van a bizonylati renddel.	Komplexitásában átlátja a vállalkozások adórendszerben elfoglalt helyét. Maximálisan törekszik a tisztességes, és jogkövető adózási magatartásra. Belátja és elfogadja a közteherviselés szabályait.	Irányítja és koordinálja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé történő adat- és információszolgáltatást.
8.	Menedzseli vállalkozása finanszírozását, likviditását. Részt vesz a vállalkozások hitelkérelmének összeállításában, banki ügyintézésben együttműködik.	Ismeri a vállalkozások finanszírozási elveit, likviditását, hitelezési lehetőségeit és azok alapvető feltételrendszerét	Kész együttműködni a pénzügyi szakemberekkel, a pénzügyintézetek ügyintézőivel. Kiemelten kezeli a vállalkozások likviditását. Tudatosan törekszik a bevételek és költségek üzleti terv szerinti betartására. Reagál a külső és belső	Vezetői irányítás mellett hatékonyan együttműködik a bevételek realizálásában, a költségek és ráfordítások hatékony felhasználásban. Önállóan intézi a rábízott banki, hivatali ügyintézésrel járó

			változások likviditást érintő hatásaira, bevételi és kiadási oldalon egyaránt.	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 fogalma, funkciói jogrendszer, jogforrás, hatályosság). Jogviszony elemei, alanyai. Szerződés-kötések 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,	3	-	előadás, magyarázat,

	adókötelezettség. A pénz meghatározása, funkciói, pénzforgalom, fizetési módok. Számviteli ismeretek.			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, szükséglet, igény, kereslet, kínálat, piacpolitika és befolyásolása. Marketingmix elemei (termék, ár, értékesítés, promóció). Marketingkommunikáció jelentősége, formái.	5	5	előadás, 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	Kiss-Feketéné Bodor Barbara

ajánlott irodalmak, webhelyek	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 mesterképzés képzési és kimeneti követelmény 5. pontjában meghatározott tárgyi feltételek. A mesterizsga 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 elvégzett-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 résztvevő 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 szakképzéssel rendelkező oktató.

Gyakorlati oktatáshoz a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképzéssel és legalább öt éves 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:

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

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

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

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: a szükséges gépek és berendezések maradéktalan megléte, és összebiztonságtechnikai érvényes tanúsítványa.

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 Pék mesterképesítés képzési és kimeneti követelmény 7. pontja tartalmazza.