



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara

Sajtmester

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: Sajtmaster

Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar

A mesterképzés szakmai követelményeinek időtartama: 190 óra

2. A mesterképzésre való felvétel feltételei

Mesterképzésre az vehető fel, aki rendelkezik a Sajtmaster 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 Sajtmaster mesterszakmát elsajátítani kívánó személyek.

6. A mesterképzés során megszerezhető kompetenciák

6.1 A mesterképesítéssel ellátható legjellemzőbb tevékenység vagy a munkaterület leírása

A sajtmaster önállóan tervez, fejleszt, vezet tejfeldolgozó üzemet. A gépek, berendezések szakszerű használatával kiváló minőségű tejtermékek állít elő. Alapanyagot vesz át, minősít, kezel és tárol. Az alapanyagot előkészíti a gyártáshoz, a gyártástechnológiai műveleteket a termék jellegének megfelelően elvégzi (előkészíti, feljavitja a tejet, alvasztja, elvégzi az alvadék kidolgozását, elvégzi a különleges alvadékkezelés műveleteit, formázza az alvadékot, préseli, sózza, érleli, füstöli, az

ömlesztett sajt alapanyagot kiválasztja, előkészíti, összeállítja a keveréket, ellenőrzi, ömleszti, homogénezi, hőkezeli), a termékeket minősíti, csomagolja, raktározza. Gyártásközi ellenőrzést végez, majd a hibáknak megfelelően elvégzi/végezteti a helyesbítést. Vezeti és ellenőrzi a termelési, élelmiszerbiztonsági, minőségirányítási, gazdálkodási folyamatokat, dokumentációs tevékenységet. Szervezi, irányítja a dolgozók, tanulók munkáját, oktatását. Szakmai versenyek, bemutatók, tanfolyamok, rendezvények aktív résztvevője. A sajt készítés fejlesztésének elkötelezett híve.

6.2 Szakmai követelmények:

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- Alapanyagot, segédanyagot, csomagolóanyagot vesz át, minősít, tárol, előkészít
- Megtervezi a termelési folyamatokat, fejleszti a cég termékpalettáját, kiszámolja a vevői igények kielégítéséhez szükséges anyag- és energiafelhasználást, formálja a termékek stílusjegyeit.
- Különböző típusú sajtokat (lágy, félkemény, kemény, extra kemény), sajt készítményeket, ömlesztett sajtokat, túrót és túró készítményeket gyárt, tárol és előkészíti a kiszállításra
- Speciális sajtgyártási műveleteket hajt végre (alvadékos sós, cseeddaros, hevít, gyúr, sajtot füstöl)
- Szakszerűen kezeli a tejipari melléktermékeket és hulladékokat.
- Ellenőrzi a termékek előállításához szükséges gyártó- és csomagológépek, berendezések műszaki állapotát, szakszerűen működteti, ellenőrzi, tisztítja, fertőtleníti őket.
- Végrehajtja az üzemi minőségirányítással, élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos működtetési feladatokat.
- Elvégzi az oktatás adekvát folyamatát a gyakorlati képzés elveinek figyelembevételével, a tanulók oktatása során alkalmazza a nevelési-oktatási folyamatokban megtanult nevelési módszereket, eljárásokat.
- Vállalkozást indít és működtet.

7. A mesterképzésbe való bekapcsolódás feltételei

7.1. Szakmai előképzettség, szakmai gyakorlat:

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

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

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

7.2. Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges

7.3. Egyéb feltételek:

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

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

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

8. Tervezett képzési idő

A mesterképzés óraszám: 190 óra

8.1. A mesterképzés tananyagegységei és óraszámjai

Ssz.	Tananyagegység megnevezése	Tananyagegység összes óraszámja	Elméleti órák szám	Gyakorlati órák száma
8.1.1	Szakmai technológiai és géptani ismeretek	100	60	40
8.1.2	Minőségügyi ismeretek	20	10	10
8.2	Pedagógiai módszertani ismeretek	40	30	10
8.3	Vállalkozásvezetési ismeretek	30	20	10
	Összesen:	190	120	70

A mesterképzés tananyagegységei

8.1.1. Szakmai technológiai és géptani ismeretek tananyagegység

Célja: A szakmáját jól ismerő sajtőkészítő szakember szakmai munkája színvonalas gyakorlása érdekében olyan elméleti és gyakorlati ismereteket szerez, kompetenciákat sajátít el, amelyek alapján önállóan képes tejfeldolgozó üzem kialakítására, fejlesztésére. Elsajátított szakmai ismeretei képessé teszik, gépek, berendezések szakszerű használatával kiváló minőségű tejtermékek előállítására és az üzem vezetésére. Munkakultúrájával, emberi magatartásával eleget tud tenni a szakmai és társadalmi elvárásoknak, és munkáját a munkabiztonsági, baleset-, tűz-, és környezetvédelmi követelményeknek megfelelően szervezi. Ismeri a hatályos jogszabályokat, higiéniai és minőségbiztosítási alapokkal rendelkezik. Tapasztalatait, tudását a piaci elvárásoknak megfelelően gyarapítja.

Óraszám: 100 óra

Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul			
Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Alapanyagot, segédanyagot, csomagolóanyagot vesz át, minősít, tárol.	Összefüggéseiben ismeri a tejtávtvételi vonal berendezéseit, azok működését és szerepét, valamint a tej minősítéshez szükséges vizsgálati módszereket, laboratóriumi eszközök, berendezések	Fontosnak tartja az alapanyag pontos, precíz átvételét, a tárolt tej minőségének és mennyiségének megővására.	Önállóan átveszi a nyers tejet, illetve felügyeli az alapanyag átvételét, dönt az esetleges kifogásolásról. Felelősséget vállal a tej

	használatát, a minősítéshez szükséges előírásokat.		szakszerű tárolásáért.
Megtervezi a termelési folyamatokat, kiszámolja a vevői igények kielégítéséhez szükséges anyag- és energiafelhasználást.	Átfogóan ismeri a termelési folyamat lépéseinek egymásra gyakorolt hatását, a termelési számítások elvégzéséhez szükséges összefüggéseket.	Elkötelezett az üzem folyamatos működésének biztosításában.	Önállóan valamint másokkal együttműködve termelési számításokat végez.
Előkészíti az alapanyagot, segédanyagokat a gyártáshoz.	Ismeri a zsírtartalom beállítása, az érlelés, és feljavítás módszereit, paramétereit, berendezéseit és azok használatát.	Fontosnak tartja a nyers- és csomagolóanyagok gazdaságos felhasználását.	Felelősen végzi az előkészítő műveleteket, illetve ellenőrzi az előkészítő műveletek végrehajtását, szemelőt tartja a gazdaságos felhasználást.
Előkészíti a csomagolóanyagot a gyártáshoz.	Ismeri a csomagolóanyagok fajtáit, jellemzőit, a csomagolóanyagok és a gyűjtő csomagolóegység előkészítésének módjait		
Különböző típusú sajtokat (lágy, félkemény, kemény, extra kemény) és sajtkészítményeket gyárt.	Ismeri a sajtok jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát, az elkövethető hibákat, és azok megelőzését.	Elkötelezett a szakmája iránt. Nyitott a termékgyártással kapcsolatos új ismeretekre, technológiai megoldásokra. Szemelőt tartja a hazai és nemzetközi trendeket, a szakmai fejlődési lehetőségeket.	Önállóan készít adott típusú terméket, felelős döntést hoz a gyártás szervezésében, végrehajtásában- Korrigálja/ javíttatja a termelés során elkövetett hibákat.
Túrót és túrókészítményeket gyárt.	Ismeri a túró és túrókészítmények jellemzőit, az alkalmazott gyártástechnológiát, az elkövethető hibákat, és azok megelőzését.		
Ömlesztett sajtot és ömlesztett sajtkészítményeket gyárt.	Ismeri az ömlesztett sajtok és az ömlesztett sajtkészítmények, speciális sajtgyártási műveleteit, a műveletek jellemzőit,		
Speciális sajtgyártási műveleteket hajt végre:			

alvadékot sóz, cseddaroz, hevít, gyúr. A sajtokat füstöli.	paramétereit, az előforduló hibákat, és azok javítását.		
A termékeket tárolja, előkészíti a kiszállításra.	Alkalmazói szinten ismeri a sajtüzemi készletkezelő rendszert, a csomagolási utasításokat, a kommissiózás módszereit.	Nyitott a raktározással kapcsolatos új ismeretekre, műszaki megoldásokra. Szem előtt tartja a hazai és nemzetközi szakirodalom által nyújtott fejlődési lehetőségeket.	Önállóan dönt, a termékek tárolásáról és kommissiózási módszeréről.
Ellenőrzi a termékek előállításához szükséges csomagolóanyagokat, a gyártó- és csomagológépek, berendezések műszaki állapotát. Szakszerűen működteti, tisztítja, fertőtleníti őket.	Ismeri a sajtok gyártásánál és csomagolásánál alkalmazott berendezések működtetésének menetét és a késztermékek jelölésével kapcsolatos előírásokat.	Elkötelezett a gépek, berendezések szakszerű működtetése mellett. Fontos számára a balesetmentes munkavégzés. Nyitott az új technikai megoldásokra.	Önállóan működteti a termékek gyártásához szükséges berendezéseket, illetve felügyeli a gyártás végrehajtását. Ha szükséges szakember segítségét kéri a műszaki javítás végrehajtásához. Csomagoláskor betartja és betartatja a termékjelölés kötelező tartalmi elemeit.
Fejleszti a cég termékpalettáját, sajtversenyeken, bírálatokon, kóstoltatásokon, kiállításokon vesz részt, formálja a termékek stílusjegyeit.	Ismeri a sajtok fejlesztésének, reklámozásának területeit, lehetőségeit.	Követi a termékfejlesztés lehetőségeit. Aktívan képviseli cége termékeit és elkötelezett a minőségi sajt készítés mellett.	Másokkal együttműködve kreatív ötletekkel végez termékfejlesztést, marketing tevékenységet.
Szakszerűen kezeli a tejipari melléktermékeket és hulladékokat.	Ismeri a tejipari melléktermékek és hulladékok kezelésének szabályait.	Elkötelezett a jogszabályok betartása és a környezet védelmével kapcsolatban.	Önállóan kezeli a sajtgyártás melléktermékeit és hulladékait, illetve felügyeli azok kezelését, szemelőt tartva a vonatkozó előírásokat.

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
<p>Alapanyag összetétele, tulajdonsága, minősítése, átvétele, általános technológiai lépések.</p>	<p>A tej összetétele, tulajdonságai, hibái. Tejátvétel mennyiségi és minőségi követelményei: -Tömeg- és térfogatmérés - Mintavételezés, minta-előkészítés, átlagminta készítése - Érzékszervi vizsgálat - Sűrűségmérés - Savfok, pH-érték meghatározása - Zsír-, fehérje- és szárazanyag-tartalom mérése - Idegen víztartalom meghatározása - Szomatikus sejtszám mérése - Szermaradvány kimutatása - Erjedési készség mérése - Minősítés A beérkező alapanyaggal kapcsolatos általános technológiai lépések: - Alapanyag hűtése és tárolása - Alapanyag hőkezelése - Alapanyag-fölözés és -homogénezés - Zsirtartalom beállítása Az adott technológiai művelet alapanyagra gyakorolt hatása. A szükséges technológiai paraméterek. Alapanyagok hibái, a lehetséges kezelésük. A műveletek higiéniai, munkavédelmi előírásai.</p>	10	8	<p>elméleti oktatás során: magyarázat, kiselőadás, megbeszélés, szemléltetés, előadás, prezentáció, frontális, egyéni, munka, online elektronikus kommunikáció oktató filmek gyakorlati oktatás során: kooperatív csoport munka, páros vagy egyéni munkavégzés, szituációs gyakorlat.</p>
<p>Adalékanyagok, segédanyagok, csomagolóanyagok</p>	<p>Felhasználható összetevők. Ízesítőanyagok Alvasztóenzim (oltóenzim) Színtenyészetek A legfontosabb hasznos és káros mikrobák, oltóenzimek</p>	4	2	

	hatása. Csomagolóanyagok típusai, egyedi és gyűjtőcsomagolás			
Túrót és túrókészítményeket gyártása	A sajt és a túró fogalma, összetétele, csoportosítása, jellemzése A termelési, technológiai számítások alapjai Különböző típusú túró gyártástechnológiája (sovány, félzsíros, zsíros). Vajkultúra hatása. Alvadék aprítása. A felaprított alvadék hőkezelése. A savóleválasztás módjai. A különböző túrókészítmények (ízesített és natúr) gyártástechnológiája. A túró csomagolása. A technológiai vonalak, gépek, berendezések tisztítási, csírátlanítási műveletei	10	8	
Sajtgyártása	A sajtgyártás alapanyagai, oltóanyagai. Oltós és savas alvasztás. Alapanyag feljavítása, színezése, sóegyensúly helyreállítása Különböző típusú sajtokat (lágú, félkemény, kemény, extra kemény) és sajtkészítményeket gyártás technológiája. Alapanyag érlelése Alapanyag megalvasztása Alvadék kidolgozása Savó eltávolítás az alvadékról Szükség esetén az alvadék különleges kezelése Alvadék formázása, préselése, csurgatása Sajt sózása Sajt érlelése Sajt adagolása, csomagolása	20	14	

	és tárolása Sajt füstölése Gyártásközi és végtermék vizsgálata, minősítése A technológiai vonalak, gépek, berendezések tisztítási, csírátlantási műveletei			
Ömlesztett sajt és ömlesztett sajt készítmények gyártása	Alapanyag válogatása, felvágása, aprítása Alapanyag-keverék összeállítása Összeállított keverék összetételi ellenőrzése Próbaömlesztés Ömlesztés Sajtszol homogénezése Sajtszol ultraszűrés vagy sterilizációja Adagolás, csomagolás, hűtés, tárolás Ömlesztett sajt füstölése A technológiai vonalak, gépek, berendezések tisztítási, csírátlantási műveletei	4	2	
Műszaki ismeretek	A termékek előállításához szükséges gyártó- és csomagológépek, berendezések műszaki ismerete, szakszerű működtetése Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés és hatékonysági ellenőrzése Szermaradvány ellenőrzése Műszaki állapot ellenőrzése Berendezés üzemeltetése Élelmiszeripari munkavédelmi szabályok	4	2	
Melléktermék és hulladékkezelés	Gyártás közben keletkező melléktermék hasznosítása Szennyvízkezelés Meleg víz hasznosítása Szilárd hulladékkezelés Természet és környezetvédelem	4	2	
Marketing	Termékfejlesztés	4	2	

	Sajtversenyeken részvétel Sajtbírálat Kiállításon részvétel Kóstolás, kostóltatás Arculattervezés			
--	---	--	--	--

A tananyagegység folyamat közbeni elvárt tanulási eredményének mérésére vonatkozó javaslatok	<p>Kérdések az aktuális témában, a résztvevő tudásszintjének megismerése.</p> <p>Megfigyeléssel ellenőrzi az oktató, a résztvevők folyamatos együtt haladását a közös feladatokban.</p> <p>Értékelés:</p> <p>Diagnosztikus értékelés a tanulás kezdetén.</p> <p>A tananyagegységen belüli formatív értékelés: a megtanult ismeretek alkalmazásának megfigyelése szóban történő értékelése.</p> <p>A gyakorlati feladatok megoldása során, értékelés tekintetében konstruktív visszajelzés a résztvevő számára. (folyamatos visszacsatolás, az oktató részéről)</p> <p>A tananyagegység végén átfogó, a tananyagegységhez tartozó ismeretkörrel felölelő lezáró értékelés.</p>
A tananyagegység feldolgozásához ajánlott irodalmak, webhelyek	<p>A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/51-1 számú előírása a tejtermékekről</p> <p>Tejipari ismeretek (Dr. Csanádi József)</p> <p>Tejipari technológia (Fenyvessy, Csanádi, Csapó)</p>
A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	<p>Üzemi dokumentációk, szemléltető táblák és szakmai filmek, IKT eszközök alkalmazása</p>
A tananyagegység megvalósításának személyi feltételei	<p>Elméleti oktató:</p> <p>Élelmiszeripari üzemmérnök (Bsc), Élelmiszeripari mérnök- mérnökstanár (Msc), minimum 5 éves szakmai gyakorlat</p> <p>Gyakorlati oktató:</p> <p>Szakoktató, tejtermékkészítő szakképesítéssel, élelmiszeripari technikus végzettséggel, sajtmester végzettséggel rendelkező, a tejiparban azonbelül is a sajtgyártásban aktívan dolgozó legalább 5 éves gyakorlati tapasztalattal rendelkező szakember.</p>
A tananyagegység kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	40%, 40 óra

8.1.2. Minőségügyi ismeretek tananyagegység

Célja: A minőségügyi ismeretek tantárgy tanításának célja, hogy a szakmáját jól ismerő sajt készítő szakember szakmai munkája színvonalas gyakorlása érdekében megismerje az élelmiszerbiztonságot érintő valamennyi veszélyt, a veszélyek megelőzésének, kiküszöbölésének lehetőségeit. Tisztában legyenek a minőségbiztosítási, minőségirányítási rendszerek szükségességével, felépítésével, dokumentációival, és képesek legyenek nyilvántartások vezetésére, ellenőrzésére.

Óraszám: 20 óra

Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul			
Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Ellenőrzi az üzemben végzett tisztítást, fertőtlenítést.	Ismeri a sajtüzemben alkalmazható hatékony tisztítási fertőtlenítési módokat, anyagokat, eszközöket.	Elkötelezett a higiéniai, élelmiszerbiztonsági előírások, szabályok betartása mellett.	Önálló döntéseket hoz az egyes takarítási-tisztítási-fertőtlenítési feladatok elvégzéséről, a paraméterekről, a káros mikrobák tevékenységének visszaszorítása, és a hasznos mikrobák tevékenységének elősegítése érdekében.
Végrehajtja az üzemi minőségirányítással, élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos működtetési feladatokat.	Ismeri az üzemben alkalmazott minőségirányítási, élelmiszerbiztonsági rendszereket, és a hozzájuk kapcsolódó dokumentációt.	Elkötelezett a vállalkozás minőségügyi céljainak megvalósításában.	Másokkal együttműködve építi, vezeti be, működteti a minőségirányítási, élelmiszerbiztonsági rendszereket. Betartja és betartatja a jogszabályi előírásokat.

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
Minőségbiztosítási alapismeretek	Minőségirányítási rendszerek ISO szabványok Beszállítói rendszerek: IFS, BRC Élelmiszer-biztonsági rendszerek Jó gyakorlatok (GMP, GHP) HACCP rendszer ISO 22000	3	3	elméleti oktatás során: magyarázat, kiselőadás, megbeszélés, szemléltetés, előadás, prezentáció, frontális, egyéni
Iparági minőségbiztosítás	Minőségirányítási kézikönyv Minőségirányítási eljárások	4	4	munka, online elektronikus

	(folyamatleírások „ki-mit-mikor”) Munkautasítások (részletes szakmai leírások „hogyan”) Feljegyzések, ellenőrző lapok (tevékenységek végrehajtásának igazolása) A tejipari HACCP rendszerhez kapcsolódó dokumentációk: Nyilvántartások, ellenőrző lapok, jegyzőkönyvek Gyártmánylap Új élelmiszer engedélyeztetésének folyamata			kommunikáció, oktató filmek gyakorlati oktatás során: kooperatív csoport munka, páros vagy egyéni munkavégzés, szituációs gyakorlat.
Higiénia	Üzemi higiénia, személyi higiénia, előírások, szabályok, élelmiszerbiztonsági előírások, a nyersanyagtárolás higiénája, a feldolgozás higiénája Élelmiszerekkel terjedő betegségek Élelmiszerhigiéniai kockázatok kiküszöbölése, megelőzése Tisztítás, fertőtlenítés	3	3	

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	A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/51-1 számú előírása a tejtermékekről, ISO szabványok, Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok jegyzéke

A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek	Üzemi dokumentációk, szemléltető táblák és szakmai filmek, IKT eszközök alkalmazása
A tananyagegység megvalósításának személyi feltételei	Elméleti / gyakorlati oktató: Élelmiszeripari üzemmérnök (Bsc), Élelmiszeripari mérnök - mérnöktanár (Msc)
A tananyagegység kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám	50%, 10 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 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 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.	Együtműködik 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 együtműködése során irányítja a gyakorlat folyamatának megszervezését, és az ahhoz szükséges munkafeltételeket biztosítja.
6.	Gyakorlati helyként együtműködik 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 együtműködésért, annak feltételeit biztosítja.
7.	Ellenőrzési és értékelési kompetenciáján belül	Ismeri a pedagógiai ellenőrzés és értékelés legfontosabb módjait,	Törekszik a szummatív mellett a formatív értékelési	A tanulók hatékony ismeretelsajátítása érdekében

	alakít ki pozitív, megerősítő értékelést a tanulói tevékenységről.	eszközeit, és képes alkalmazni ezeket az oktató munkája során.	mód előnyben részesítésére.	visszajelzéseivel motiválja és támogatja diákjait a jobb eredmény elérése érdekében.
8.	A mesterjelölt fejleszti az SNI-s vagy pszichés problémával küzdő tanulókat az oktató munkája során.	Felismeri az SNI-s vagy más pszichés problémával küzdő tanulókat, ismeri az egyéni bánásmódból adódó pedagógiai kihívásokat és azok megoldási lehetőségeit.	Elfogadó a 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	Ismeri az együttműködő	Az együttműködést szem előtt tartva	Társas kapcsolataiban

	együttműködő kommunikációt alkalmaz a szociális interakciók során.	kommunikáció alapvető szabályszerűségeit, és képes annak helyzethez illő alkalmazására.	érintkezik kollegáival és tanulóival. Nyitott, pozitív érzelmekkel teli interakciót képvisel.	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	Ismeri a duális szakmai képzésben a jogok és	Elkötelezett a jogszabályok maradéktalan	Felelősséget vállal a duális szakmai képzés során a

	feltételeit érintő jogi alapismereteket, értelmezi a különböző típusú szerződéseket.	kötelezettségek fogalmát, a tanuló foglalkoztatásának feltételeit, a tanulói juttatások mértékét.	megismerése és megismertetése iránt.	jogok és kötelezettségek betartására és betartatására.
17.	Vezeti a tanulók foglalkoztatásával kapcsolatos kötelező tanügyi és egyéb dokumentumokat.	Ismeri a duális képzés során alkalmazandó dokumentációk tartalmát, a kitöltésére vonatkozó szabályokat.	Rendszeresen nyomon követi a tanulói jelenlétet, a dokumentációk szabályszerű vezetését.	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 szerződéssel) 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 lehetőségei, technikái.	4	2	előadás, magyarázat, megbeszélés projekt módszer
Az oktatás és gyakorlati képzés folyamata,	A gyakorlati képzés célja, feladatai. A gyakorlati oktatás fő	5	3	előadás, magyarázat, megbeszélés

munkaformái. Kompetenciák.	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.			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 kritériumai, adminisztrációja. A tanulói juttatások és dokumentálása.	8	-	előadás, magyarázat, megbeszélés

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

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	Ismeri a különböző vállalkozási formákat. Döntést tud hozni,	Elkötelezett a vállalkozásra és a gazdasági	A lehetőségek ismeretében döntést hoz a vállalkozás

	szükséges engedélyek beszerzését.	hogymelyik vállalkozási forma számára a legmegfelelőbb. Ismeri a vállalkozás alapításának módját, létrehozásának feltételeit és szükség esetén a változásbejegyzésének folyamatát.	folyamatokra vonatkozó jogszabályok betartása iránt. A hivatalok szakembereivel együttműködik.	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 kötelelességeivel. Képes szakember	Figyelembe veszi a munkavisztonnyal kapcsolatos jogszabályi változásokat és folyamatosan alkalmazkodik azokhoz.	Betartja és betartatja a munkaszerződésben foglaltakat, a munkavisztonyból adódó jogait képes érvényesíteni.

		segítségével megfelelő munkaszerződést elkészíteni. Tisztában van tájékoztatási kötelességével.		
5.	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
6.	<p>Részt vesz az éves beszámoló elkészítésében, együttműködik a beszámolót készítő szakemberekkel.</p>	<p>Főbb vonalakban ismeri a vállalkozások éves beszámolóit, főbb egységeit, képes azokat átlátni. Ismeri a bevétel, költség és eredmény, hatékonyság, eredményesség kategóriák tartalmát. Tisztában van a beszámoló elemeivel,</p>	<p>Igényli, hogy a vállalkozását érintő pénzügyi és számviteli adatok bemutassák neki. Kész együttműködni az eredményesség és a hatékonyság fokozása érdekében a vállalkozás vezetőivel, a könyvelővel és a könyvvizsgálóval.</p>	<p>Legjobb tudása szerint, felelősen állítja ki a szakterületéhez tartozó alapvető pénzügyi-számviteli bizonylatokat. Irányítja és koordinálja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé történő adat- és információ</p>

		határidejével, jogi jelentőségével.		szolgáltatást.
7.	Részt vesz és együttműködik a vállalkozás adózási feladatainak ellátásában, számlákat, bizonyaltokat állít ki, rendszerez és eljuttatja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé.	Ismeri a vállalkozások főbb adónemeit, azok bevallási gyakoriságát és befizetési kötelezettségeit. Tisztában van a bizonylati renddel.	Komplexitásában átlátja a vállalkozások adórendszerben elfoglalt helyét. Maximálisan törekszik a tisztességes, és jogkövető adózói magatartásra. Belátja és elfogadja a közteherviselés szabályait.	Irányítja és koordinálja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé történő adat- és információszolgáltatást.
8.	Menedzseli vállalkozása finanszírozását, likviditását. Részt vesz a vállalkozások hitelkérelmének összeállításában, banki ügyintézésben együttműködik.	Ismeri a vállalkozások finanszírozási elveit, likviditását, hitelezési lehetőségeit és azok alapvető feltételrendszerét	Kész együttműködni a pénzügyi szakemberekkel, a pénzügyintézetek ügyintézőivel. Kiemelten kezeli a vállalkozások likviditását. Tudatosan törekszik a bevételek és költségek üzleti terv szerinti betartására. Reagál a külső és belső változások likviditást érintő hatásaira, bevételi és kiadási oldalon egyaránt.	Vezetői irányítás mellett hatékonyan együttműködik a bevételek realizálásában, a költségek és ráfordítások hatékony felhasználásában. Önállóan intézi a rábízott banki, hivatali 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	3	2	előadás, magyarázat,

	<p>elemei, alanyai. Szerződéskötések alapvető szabályai, szerződések típusai, elemei.</p>			<p>egyéni feladat (egy meghatározott szerződéstípus összeállítása),</p>
Vállalkozási, gazdasági ismeretek	<p>A vállalkozásokkal kapcsolatos alapfogalmak, általános jellemzőik. Gazdasági társaságok meghatározása, alapításának feltételei, megszüntetésének módjai. A vállalat környezete, formái. A piac szereplői, kapcsolatai.</p>	4	-	<p>előadás, magyarázat, megbeszélés, projekt módszer kooperatív csoportmunka (üzleti terv készítése)</p>
Pénzügyi és adózási ismeretek	<p>Adózási alapfogalmak, adófajták, adókötelezettség. A pénz meghatározása, funkciói, pénzforgalom, fizetési módok. Számviteli ismeretek.</p>	3	-	<p>előadás, magyarázat, megbeszélés,</p>
Munkaerőgazdálkodás	<p>A munkaviszony keletkezésének és megszűnésének formái, kötelező tartalmi elemei; alapvető jogszabályi előírások. A duális képzésben részt vevő tanuló foglalkoztatásának feltételei.</p>	3	2	<p>előadás, magyarázat, megbeszélés, egyéni feladat (egy munka szerződés összeállítása),</p>
Marketing ismeretek	<p>A marketing fogalma, szükséglet, igény, kereslet, kínálat, piacpolitika és befolyásolása. Marketingmix elemei (termék, ár, értékesítés, promóció). Marketingkommunikáció jelentősége, formái.</p>	5	5	<p>előadás, magyarázat, megbeszélés, kooperatív csoportmunka (egy termék, szolgáltatás arculatának, reklámjának megtervezése, meghatározott piaci</p>

				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 részéhez 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

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 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 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:

- Mintavevő eszközök
- Kémiai vizsgálatokhoz elvégzéséhez szükséges laboreszközök (pl. szárazanyagtartalom, savtartalom, zsírtartalom, fehérjetartalom, idegenvíztartalom stb. mérés eszközei)
- Fizikai vizsgálatokhoz elvégzéséhez szükséges laboreszközök (pl. sólé-sűrűségmérő, laktodenziméter, hőmérő, térfogat és tömeg mérésére alkalmas eszközök stb.)
- Biológiai vizsgálatokhoz elvégzéséhez szükséges laboreszközök (szomatikus sejtszám, összes csíraszám meghatározás eszközei, mikroszkóp, tenyésztési vizsgálatok eszközei stb.)
- Érzékszervi vizsgálatok elvégzéséhez szükséges eszközök
- Alapanyag-tárolók
- Szűrő
- Pasztőr
- Fölözógép
- Homogénezógép
- Sajt készítő berendezés (kád, üst, tank)
- Alvadékválasztó vagy csurgató berendezés
- Sajtformák
- Sajtprések
- Sózó berendezés
- Aprítógépek
- Ömlesztőkutter
- Hőkezelő, hűtőgépek
- Biztonságtechnikai berendezések
- Munka-, tűz- és környezetvédelmi berendezések, eszközök
- Tisztító-, fertőtlenítőeszközök, berendezések (pl. CIP)
- Sajtérlelő polcok
- Sajtmosó berendezés, sajtkeregkezelő vagy -bevonó eszközök
- Levegő paramétereit beállító, szabályozó műszerek
- Sajt szeletelő
- Csomagológép
- Melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleg hasznosításukra alkalmas eszközök, berendezések

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 Sajtmaster mesterképesítés képzési és kimeneti követelmény 7. pontja tartalmazza.