



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

**Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara**

**Pálinkagyártó mester**

**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: Pálinkagyártó mester

Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar

A mesterképzés szakmai követelményeinek időtartama: 190 óra

## 2. A mesterképzésre való felvétel feltételei

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

## 6. A mesterképzés során megszerzhető kompetenciák

### 6.1. A mesterképesítéssel ellátható legjellemzőbb tevékenység, vagy a munkaterület leírása

A pálinkagyártó szakmai képesítéssel rendelkező mester önállóan tervez, fejleszt, vezet gyümölcspálinka előállítására szolgáló üzemet, önállóan képes a gépek, berendezések szakszerű használatával kiváló minőségű pálinka előállítására. Teljeskörűen ismeri a technológiai folyamatokat, az egyes technológiai lépések késztermékre gyakorolt hatását és a termékgyártáshoz alkalmazott gépeket, berendezéseket. Elvégzi az alapanyagok mennyiségi- és minőségi átvételét, vizsgálatát, dokumentálását. Felügyeli a gyümölcspálinka gyártásának folyamatait, gyártásközi ellenőrzést végez, majd a hibáknak megfelelően elvégzi/ elvégezteti a helyesbítést. Vezeti és ellenőrzi a termelési, élelmiszerbiztonsági, minőségirányítási, gazdálkodási folyamatokat, dokumentációs tevékenységet, minősíti a készterméket. Ismeri és alkalmazza a jövedéki termékekre vonatkozó törvényi előírásokat

és kötelezettségeket. Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka -és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartatásával végzi. Szervezi, irányítja a dolgozók, tanulók munkáját, oktatását.

## 6.2. Szakmai követelmények

### A szakképesítéssel rendelkező képes:

- Elvégezni az alapanyagok átvételét, minősítését valamint előkészítésüket
- Gyümölcscefrét készíteni
- Elvégezni a gyümölcscefre erjesztését
- Kisüsti lepárlást, alszeszfinomítást és egylépcsős lepárlást végezni
- Érlelést, pálinkakezelést, palackozást és minősítést végezni
- Elvégezni a jövedéki ügyintézés feladatait
- Terméket fejleszt, termékfejlesztésben vesz részt
- A melléktermék és hulladék kezelését elvégezni
- A műszaki feladatokat megtervezni, kivitelezni, irányítani a termelési és adminisztrációs feladatokat
- Együttműködni a diákok iskoláival, társintézményekkel, ellenőrző szervezetekkel,
- A tanulók oktatása során alkalmazni a megszerzett pedagógiai módszertani ismereteit,
- Az oktatás folyamatában, a jogszabályban leírtaknak megfelelően, naprakészen dokumentálni
- Konstruktív konfliktusmegoldásokat alkalmazni a munkatevékenysége során,
- Vállalkozás létrehozására, és jogszerű működtetésére,
- A sikeresség érdekében, menedzselni vállalkozása marketingtevékenységét,

## 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)
Gyümölcspálinka-gyártó	33 541 02 0100 31 02	5 év
Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő	4 0721 05 07	5 év
Erjedés- és üdítőital-ipari technikus	5 0721 05 06	5 év
Bor- és üdítőital-ipari technikus	52 6222 01	5 év
Bor- és pezsgőgyártó technikus	54 621 01 0010 54 01	5 év
Gyümölcspálinka-gyártó	31 541 04	5 év
Élelmiszermérnök (Bsc)		5 év
Okleveles Élelmiszermérnök (Msc)		5 év

### 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 óraszám	Elméleti órák szám	Gyakorlati órák száma
8.1.1.	Pálinkagyártás technológia ismeretek	100	65	35
8.1.2.	Jövedéki ismeretek	20	10	10
8.2.	Pedagógiai módszertani ismeretek	40	30	10
8.3.	Vállalkozásvezetési ismeretek	30	20	10
	Összesen:	190	125	65

### A mesterképzés tananyagegységei

#### 8.1.1. Pálinkagyártás technológiai ismeretek tananyagegység

**Célja:** Önállóan képes a technológia folyamatok megfelelő végrehajtására. Ismeri a gyümölcspálinka gyártásának folyamatait, a hibalehetőségeket, problémákat, azokat kellő odafigyeléssel el tudja kerülni, illetve megfelelően elvégzi a helyesbítést.

**Óraszám:** 100 óra

Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul			
Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Ismereteire támaszkodva végzi az alapanyagok átvételét, minősítését.	Összefüggéseiben ismeri a Tömegmérés, Mintavétel, átlagminta-készítés, Minta előkészítés; Érzékszervi vizsgálatok, Szárazanyag tartalom, cukortartalom, pH meghatározás, Próbaerjesztés, Minősítés módszereit	Minőségorientált munkát végez, különös gondot fordít az alapanyag pontos, precíz átvételére, a vizsgálatok előírásoknak megfelelő elvégzésére, a tárolt alapanyag minőségének és mennyiségének megóvására.	Önállóan átveszi és minősíti az alapanyagot, dönt az esetleges kifogásolásról. Felelősséget vállal az alapanyagok szakszerű vizsgálatáért, a kapott értékekért.

		Belátja, hogy ez a munkafázis kihat a pálinka minőségére.	
Elvégzi az alapanyagok előkészítését.	Ismeri az előkészítő műveleteket Válogatás, Gyümölcsmosás, Magozás, szártépés, Aprítás, Pektinbontás, Gőzölés, Lényérés.	Fontosnak tartja az alap, adalék-, segédanyagok gazdaságos felhasználását és szakszerű előkészítését.	Önállóan elvégzi, elvégzetteti válogatás és a szükséges előkészítő műveleteket. Felelőséget vállal az elvégzett munkájáért.
Gyümölcscefrét készít.	Ismeri a cefre készítés műveleteit, az anyagszállítás műszaki folyamatát, a pH beállítást, tápsóadagolás szükségességét.	Elkötelezett a munkája iránt, körültekintő, és kiemelt figyelmet fordít az anyagszállítás gépeinek megfelelő használatára és az adagolandó sav és tápsó mennyiségének precíz meghatározására.	Felelősségteljesen irányítja a cefrőzés műveletét, szükség esetén dönt a beavatkozás módjáról, lehetőségeiről.
Elvégzi gyümölcscefre erjesztését.	Összefüggéseiben ismeri az élesztő kiválasztást, az élesztőadag-meghatározást, az élesztő-szintenyészet készítményt, a szükséges élesztőkezelést, valamint különböző cefrőzési eljárásokat, az erjesztés alatt végbemenő változásokat, az élesztő szerepét, az irányított erjesztés folyamatát.	Fontosnak tartja az élesztők számára az optimális környezeti tényezők biztosítását, a helyes élesztő mennyiség meghatározását, a szárított élesztő rehidratálásának megfelelőségét és egyenletes adagolását. Helyesen ítéli meg a cefre paramétereinek szükséges vizsgálatát és az optimális értékek beállítását. Gondosan ügyel	Önálló elvégzi a cefre erjesztés folyamatát. Az erjesztésre ható tényezők ismeretében dönt, illetve avatkozik be a folyamatokba, hogy a lehető legjobb minőségű készterméket kapja.

		a kiejert cefre megfelelő tárolására.	
Kisüsti lepárlást végez.	Összefüggéseiben ismeri a cefreszállítás, a melegítés; a hűtővíz-hőmérséklet beállítást, a párlatszűrést, a szeszfokellenőrzést, valamint a lepárlás-finomítás célját, módjait, az érlelés alatt lejátszódó folyamatokat.	Körültekintően jár el a kiejert cefrének, az erjesztő tartályból a főzőüstbe töltésének megfelelő kivitelezésekor. Elkötelezett a szakterületén végzett munkája iránt.	Önállóan elvégzi a lepárlás folyamatát, szükség esetén dönt az üzemeltetés során felmerülő problémák esetében a beavatkozás módjáról, lehetőségeiről. Felelősséget vállal az elvégzett munkájáért.
Elvégzi az alszeszfinomítást.	Összefüggéseiben ismeri az alszeszszállítás, alszeszmelegítés, hűtővíz-hőmérséklet szabályozás, refluxarány meghatározás folyamatait	Fontos számára a művelet hatékony elvégzése. Elkötelezett a párlat összetevőinek helyes megítélésében.	Önállóan elvégzi az alszesz finomítást, dönt a kész párlat minőségéről, korrigálja az esetleges hibákat.
Egylépcsős lepárlást végez.	Alkalmazási szinten ismeri a cefreszállítás, alszesz melegítés, Reflux arány meghatározás, hűtővíz-hőmérséklet szabályozás, párlatelválasztás, Szeszfok meghatározás folyamatait	Elkötelezett a lepárlás megfelelő elvégzésére, a megfelelő szeszfok beállítására.	Önállóan végzi az egylépcsős lepárlást . A készítendő termékkel szembeni elvárások ismeretében a rendelkezésre álló lehetőségekhez mérten önállóan dönt a megfelelő szeszfok beállításáról.
Elvégzi a gyümölcspálinka érlelését, tárolását.	Átfogóan ismeri az érlelő berendezéseket, azok előkészítését, érlelésre vonatkozó paramétereket, és ellenőrzésük módját, valamint az ágyas pálinka készítésének módját.	Helyesen ítéli meg, hogy melyik a pálinkafajtának legmegfelelőbb tárolóedény, és melyek az optimális érlelési paraméterek a megfelelő a gyümölcspárlat előállítására.	Az érlelésre ható tényezők ismeretében önállóan dönt, illetve avatkozik be a folyamatokba, hogy a megfelelő minőségű készterméket kapja
Pálinkakezelést	Összefüggéseiben ismeri a jellemző	Helyesen ítéli	A készítendő

végez.	pálinka hibákat. Alkalmazási szinten ismeri a derítés és levegőztetés, hidegsokkolás, szűrés, szeszfok beállítás, tükrösség ellenőrzés technológiai folyamatát.	meg a pálinkahibákat, és a pálinka tükrösségének megfelelőségét.	termékkel szembeni elvárások ismeretében a rendelkezésére álló lehetőségekhez mérten önállóan dönt a folyamatok végrehajtásáról.
Előkészíti a csomagolóanyagot.	Alkalmazási szinten ismeri a használt csomagoló anyagokat, a palacktisztást és ellenőrzést, a gyűjtőcsomagoló anyag előkészítést.	Elkötelezett az adott szesz italhoz legmegfelelőbb csomagolóanyag és záró elem kiválasztásában.	Önállóan csomagolást végez, felelősséget vállal a megfelelő palackozásra, címkézésre, ellenőrzés elvégzésre. Mérlegeli és megítéli a vizsgálatok eredményeit, ennek tükrében dönt a felhasználhatóságukról.
Elvégzi a palackozást és a késztermék minősítését végez.	Alkalmazási szinten ismeri a töltés, zárás, töltőtérfoogat-ellenőrzés, zárásellenőrzés, címkézés, jelölés, jelölés ellenőrzés, gyűjtőcsomagolás, egységgrakományképzést. Ismeri a késztermék összetételét, tulajdonságait, a vizsgálati módszereket, az érzékszervi bírálat menetét.	Fontos számára a hatékonyság, a vevőközpontúság, a vásárlók számára tetszetős, ízletes és minőségileg kifogástalan termék előállítása. Elkötelezett a jogszabályban előírtaknak megfelelő jelölés használatára, a késztermékek alapos megfigyelésre, a vizsgálatok körültekintő lefolytatására.	Palackozáskor betartja és betartatja a jogszabályban előírtakat.
Terméket fejleszt, termékfejlesztésben vesz részt.	Ismeri a termékfejlesztés irányait, a pálinkaversenyeket, a pálinkabírálat-szervezésre vonatkozó előírásokat, a szakmai kiállításokat, költségvetésszervezésre vonatkozó szabályokat, valamint az arcuattervezés alapelemeit	Fontosnak tartja a piaci kereslet-kínálat feltérképezését. Innovatív látásmódjának	Másokkal együttműködve marketing tevékenységet végez, dönt kiállításokon való részvételről,

		<p>köszönhetően nyitott az újdonságokra, az új megoldásokra. Szem előtt tartja a hazai és nemzetközi szakirodalmat és a fejlődési lehetőségeket. Elkötelezett kiállításokon való megjelenés mellett. Nyitott az új arculat tervezésére.</p>	<p>kóstoló, pálinka bírálatok szervezéséről.</p>
<p>Melléktermék és hulladék-kezelést végez.</p>	<p>Átfogóan ismeri a hulladékkezelés, melléktermék-kezelés, szennyvízkezelés, szabályozásait, előírásait, a keletkező melegvíz-hasznosítás, az elő-, utópárlat, lepárlási maradékkezelés, széndioxid-kezelés lehetséges módjait</p>	<p>Tisztában van a környezetvédelem jelentőségével, ezért törekszik a lehető legkisebb ökológiai lábnyom elérésére</p>	<p>Környezettudatos szemlélettel, másokkal együttműködve végzi hulladékkezelést. Felelősen dönt a különféle melléktermékek elhelyezésének, kezelésének módjáról.</p>
<p>Megtervezi és kivitelezi a műszaki feladatokat, irányítja a napi termelési és adminisztrációs feladatokat.</p>	<p>A napi termelés megtervezéséhez szükséges ismeretekkel rendelkezik, ismeri az élelmiszeripari üzemek kötelező és elvárt minőségbiztosítási előírásait, dokumentációs kötelezettségét</p>	<p>Átlátja a pálinkakészítés folyamatát, elkötelezett az üzem folyamatos működésének biztosításában. Elkötelezett a vállalkozás minőségügyi céljainak megvalósításában.</p>	<p>Felelős, korrekt döntéseket hoz a napi munkaszervezést illetően, melyet empatikusan kommunikál</p>



**A tananyagegység tanulási eredményének elérését biztosító tanítási-tanulási folyamat**

<b>A tananyagegység tematikai egységei</b>	<b>A tematikai egység tartalmi elemei</b>	<b>A tematikai egység javasolt elméleti óraszám</b>	<b>A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám</b>	<b>A tematikai egység megvalósítása során alkalmazott módszerek, munkaformák</b>
Pálinkagyártás technológiai ismeretek	Az alapanyag átvételtől, feldolgozás, lepárlás, érlelés folyamatai. Melléktermék és hulladék kezelés. Pálinka hibák ismerete, pálinkabírálat.	65 Alapanyag átvétel, alapanyag ismeret: 8 óra Feldolgozás: 12 óra Lepárlási ismeretek, gépek: 25 óra Érlelés: 6 óra  Melléktermék és hulladék kezelés: 6 óra Pálinka hibák ismerete: 4 óra Pálinkabírálat : 4 óra	35 Alapanyag átvétel, alapanyag ismeret: 4 óra Feldolgozás: 6 óra Lepárlási ismeretek, gépek: 8 óra Érlelés: 3 óra  Melléktermék és hulladék kezelés: 3 óra Pálinka hibák ismerete: 3 óra Pálinkabírálat: 8 óra	Előadás, bemutatás  Előadás, oktató filmek, bemutatás, magyarázat Bemutatás, magyarázat, frontális, egyéni munka  Előadás, bemutatás, magyarázat Előadás, prezentáció bemutatása  Előadás, prezentáció bemutatása Oktató filmek Prezentáció bemutatása

<b>A tananyagegység folyamat közbeni elvárt tanulási eredményének mérésére vonatkozó javaslatok</b>	Kérdések, mérési és számítási feladatok 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.
<b>A tananyagegység feldolgozásához ajánlott irodalmak, webhelyek</b>	Panyik Gáborné dr. Pálinkafőzés Ágyas pálinka és likőr készítése; Szabó Sándorné Gyümölcs-pálinka főzés; Nagygyörgy László: Pálinkakészítési alapismeretek
<b>A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek</b>	A gyakorlati képzés megvalósíthatósága miatt szükséges termelő gyümölcs-pálinka előállító üzem.

	Üzemi dokumentációk, szemléltető táblák és szakmai filmek, IKT eszközök alkalmazása
<b>A tananyagegység megvalósításának személyi feltételei</b>	Elméleti oktató: Felsőfokú szakirányú végzettséggel rendelkező oktató. Gyakorlati oktató: Szakoktató, gyümölcspálinka gyártó szakképesítéssel, élelmiszeripari technikai végzettséggel, pálinkamester végzettséggel rendelkező, termelő gyümölcspálinka előállító üzemben aktívan dolgozó legalább 5 éves gyakorlati tapasztalattal rendelkező szakember.
<b>A tananyagegység kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám</b>	30 %, 30 óra

### 8.1.2. Jövedéki ismeretek tananyagegység

**Célja:** A megfelelő ismeretek megszerzése a későbbi jövedéki munka megfelelő végzéséhez. Törvények, jövedéki fogalmak ismerete és alkalmazása

**Óraszám:** 20 óra

<b>Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul</b>			
<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>
Elvégzi a jövedéki ügyintézés feladatait.	Összefüggéseiben ismeri a mindenkori jogszabályokat, a jövedéki elszámolás folyamatát, a pálinkatermelési napló vezetésének módját, a pálinkafőző berendezés ellenőrzésének és karbantartásának szabályait, a mintavételi és vegyvizsgálati módszerek és a zárjegyre vonatkozó előírások.	Elkötelezett a jogszabályok és az előírások betartása mellett, melyet munkatársaitól is maradéktalanul elvár.	Önállóan képes a szükséges adminisztráció elvégzésére. Felelősséget vállal a zárjegy nyilvántartásra, és a zárjegy megfelelő elhelyezésére. Betartja és betartatja a jogszabályi előírásokat.

**A tananyagegység tanulási eredményének elérését biztosító tanítási-tanulási folyamat**

<b>A tananyagegység tematikai egységei</b>	<b>A tematikai egység tartalmi elemei</b>	<b>A tematikai egység javasolt elméleti óraszám</b>	<b>A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám</b>	<b>A tematikai egység megvalósítása során alkalmazott módszerek, munkaformák</b>
Jövedéki ismeretek	A szükséges jövedéki ismeretek megszerzése, gyakorlatban történő alkalmazása.	10	10	Előadás, prezentáció, bemutatás, magyarázat, üzemi dokumentációk kitöltése frontális, egyéni, munka, online elektronikus kommunikáció oktató filmek

<b>A tananyagegység folyamat közbeni elvárt tanulási eredményének mérésére vonatkozó javaslatok</b>	<p>Kérdések, mérési és számítási feladatok az aktuális témában, dokumentációk kitöltése, a résztvevő tudásszintjének megismerése. Megfigyeléssel ellenőrzi az oktató, a résztvevők folyamatos együtt haladását a közös feladatokban.</p> <p>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.</p>
<b>A tananyagegység feldolgozásához ajánlott irodalmak, webhelyek</b>	Szabó Sándorné Gyümölcspálinka főzés (Pálinkával és párlattal kapcsolatos jövedéki szabályozás), 2016.évi LXVIII Jövedéki törvény, 23/2020 (XII.30.) PM rendelet
<b>A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek</b>	Üzemi dokumentációk, szemléltető táblák és szakmai filmek, IKT eszközök alkalmazása
<b>A tananyagegység megvalósításának személyi feltételei</b>	Elméleti oktató/gyakorlati oktató: Felsőfokú szakirányú végzettséggel rendelkező oktató.
<b>A tananyagegység kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám</b>	40 %, 8 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 megszerezhető kompetenciák

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

			tényezőket.	
4.	A mester jelölt szignifikánsan alkalmazza a szakmai gyakorlat megtervezésének folyamatáról megtanult ismereteit az oktatói munkájába.	Ismeri a pedagógiai tervezés és szervezés legfontosabb lépéseit, folyamatát, elveit.	Munkája során szem előtt tartja a tervezési folyamat során kijelölt feladatokat, de az oktatási célok elérése érdekében rugalmasan változtatja azokat.	Az oktatási folyamat során döntéseket hoz a tervezett feladatok elvégezhetőségével kapcsolatban. Folyamatos önellenőrzés és önreflexió által változtat a tervezett feladatokon, módszereken vagy eszközökön, ha a helyzet úgy kívánja.
5.	Együttműködik a társintézményekkel (iskola) a tanulók elméleti tanulmányaihoz illeszkedő gyakorlat megszervezése érdekében.	Ismeri a diákok elméleti tudásbázisát, annak felépítését a gyakorlatorientált megszervezése érdekében.	A hatékony gyakorlati tudás átadása vonatkozásában figyelembe veszi a diákok elméleti tudását, annak szintjeit, a feladatokat ennek ismeretében szervezi.	A társ intézményekkel való együttműködése során irányítja a gyakorlat folyamatának megszervezését, és az ahhoz szükséges munkafeltételeket biztosítja.
6.	Gyakorlati helyként együttműködik a diákok iskoláival, szüleivel, egyéb segítőkkel a diák megfelelő tanulmányi előmenetele érdekében.	Beazonosítja a gyakorlati oktatás pozitív kimenetelét akadályozó tényezőket és meghatározza a lehetséges segítő eszközöket, a diákok 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	Felismeri az SNI-s vagy más pszichés problémával küzdő tanulókat, ismeri az	Elfogadó a túle gondolkodásban, viselkedésben, mentalitásban	Az eltérő viselkedés-és gondolkodásmód elfogadásával végzi

	tanulókat az oktató munkája során.	egyéni bánásmódból adódó pedagógiai kihívásokat és azok megoldási lehetőségeit.	különböző emberekkel szemben, az oktató munkája során figyelembe veszi az egyéni bánásmód követelményeit.	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 fellelősséget 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 gáttakkal 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 tanulók foglalkoztatásával kapcsolatos kötelező tanügyi és egyéb	Ismeri a duális képzés során alkalmazandó dokumentációk tartalmát, a kitöltésére	Rendszeresen nyomon követi a tanulói jelenlétet, a dokumentációk	Felelősséget vállal a dokumentációk vezetéséért, tartalmáért és

	dokumentumokat.	vonatkozó szabályokat.	szabályszerű vezetését.	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,	Személyiség típusok jellemzői, Eysenck személyiségfaktorai.	5	-	előadás, magyarázat, megbeszélés, prezentáció



viselkedési módok jellemzői. Szakmai szocializáció szinterei.	A család és a társadalmi csoportok hatása a személyiségfejlődésre. Normális és abnormális viselkedési módok meghatározása, magatartászavarok.			
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, munkaformái. Kompetenciák.	A gyakorlati képzés célja, feladatai. A gyakorlati oktatás fő módszerei. Munkatanulás alapjai, eredményességét meghatározó tényezők. A motiválás szerepe a szakmai képzésben. A munkára nevelés módszerei, feltételei. A kompetencia fogalma, általános jellemzői, a	5	3	előadás, magyarázat, megbeszélés  kooperatív csoportmunka projekt módszer egyéni feladatmegoldás

	kompetenciák típusai. Ellenőrzés, értékelés módjai munkateljesítményének befolyásoló hatása.			
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

<b>A tananyagegység folyamat közbeni elvárt tanulási eredményének mérésére vonatkozó javaslatok</b>	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.
<b>A tananyagegység feldolgozásához ajánlott irodalmak, webhelyek</b>	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-
<b>A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek</b>	
<b>A tananyagegység megvalósításának személyi feltételei</b>	Felsőfokú humán területen szerzett felsőfokú végzettség (pedagógiai, szociális, stb diploma) és/vagy tréneri végzettség és 3 éves tréneri gyakorlat
<b>A tananyagegység kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám aránya</b>	30%, 12 óra
<b>Mestervizsga követelmények</b>	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.

### 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,	Elkötelezett a vállalkozásra és a gazdasági folyamatokra vonatkozó jogszabályok betartása iránt. A hivatalok szakembereivel	A lehetőségek ismeretében döntést hoz a vállalkozás formájával kapcsolatban. A vállalkozását önállóan vagy segítő szakemberekkel

		létrehozásának feltételeit és szükség esetén a változásbejegyzésének folyamatát.	együttműködik.	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 segítségével megfelelő munkaszerződést elkészíteni. Tisztában van tájékoztatási kötelelességével.	Figyelembe veszi a munkaviszonyal kapcsolatos jogszabályi változásokat és folyamatosan alkalmazkodik azokhoz.	Betartja és betartatja a munkaszerződésben foglaltakat, a munkaviszonyból adódó jogait képes érvényesíteni.
5.	Képes meghatározni	Ismeri a marketingmix	Törekszik átfogóan	A lehetőségek

	<p>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>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>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>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, határidejével, jogi jelentőségével.</p>	<p>Igényli, hogy a vállalkozását érintő pénzügyi és számviteli adatok bemutassák neki. Kész együttműködni az eredményesség és a hatékonyság fokozása érdekében a vállalkozás vezetőivel, a könyvelővel és a könyvvizsgálóval.</p>	<p>Legjobb tudása szerint, felelősen állítja ki a szakterületéhez tartozó alapvető pénzügyi-számviteli bizonylatokat. Irányítja és koordinálja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé történő adat- és információ szolgáltatást.</p>
7.	<p>Részt vesz és együttműködik a vállalkozás adózási feladatainak ellátásában, számlákat,</p>	<p>Ismeri a vállalkozások főbb adónemeit, azok bevallási gyakoriságát és befizetési</p>	<p>Komplexitásában átlátja a vállalkozások adórendszerben elfoglalt helyét. Maximálisan</p>	<p>Irányítja és koordinálja a megfelelő szervezeti egység,</p>

	bizonyaltokat állít ki, rendszerez és eljuttatja a megfelelő szervezeti egység, vagy külső könyvelő felé.	kötelezettségeit. Tisztában van a bizonylati renddel.	törekszik a tisztességes, és jogkövető adózói magatartásra. Belátja és elfogadja a közteherviselés szabályait.	vagy külső könyvelő felé történő adat- és információszolgáltatást.
8.	Menedzseli vállalkozása finanszírozását, likviditását. Részt vesz a vállalkozások hitelkérelmének összeállításában, banki ügyintézésben együttműködik.	Ismeri a vállalkozások finanszírozási elveit, likviditását, hitelezési lehetőségeit és azok alapvető feltételrendszerét	Kész együttműködni a pénzügyi szakemberekkel, a pénzügyi intézetek ügyintézőivel. Kiemelten kezeli a vállalkozások likviditását. Tudatosan törekszik a bevételek és költségek üzleti terv szerinti betartására. Reagál a külső és belső változások likviditást érintő hatásaira, bevételi és kiadási oldalon egyaránt.	Vezetői irányítás mellett hatékonyan együttműködik a bevételek realizálásában, a költségek és ráfordítások hatékony felhasználásban. Önállóan intézi a rábízott banki, hivatali ügyintézésrel járó feladatokat.
9.	Tisztában van az alapvető infokommunikációs eszközök használatával, azokat felhasználói szinten alkalmazni képes a gyakorlatban.	Ismeri a vállalkozások működtetését segítő szoftvereket. Elektronikus levelezést folytat a vállalkozás működtetésének érdekében.	Nyitott az új informatikai programok használatára, melyek a vállalkozás működtetését elősegítik.	Vezetői irányítás mellett hatékonyan működteti szakemberek segítségével a vállalkozás informatikai rendszerét.

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

A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei	A tematikai egység javasolt elméleti óraszám	A tematikai egység javasolt gyakorlati óraszám	A tematikai egység megvalósítása során alkalmazott módszerek, munkaformák
Jogi alapismeretek	A jog fogalama, funkciói jogrendszer, jogforrás, hatályosság). Jogviszony elemei, alanyai. Szerződéskötések alapvető szabályai, szerződések típusai, elemei.	3	2	előadás, magyarázat, egyéni feladat (egy meghatározott szerződéstípus összeállítása),
Vállalkozási,	A vállalkozásokkal	4	-	előadás,

gazdasági ismeretek	kapcsolatos alapfogalmak, általános jellemzőik. Gazdasági társaságok meghatározása, alapításának feltételei, megszűntetésének módjai. A vállalat környezete, formái. A piac szereplői, kapcsolatai.			magyarázat, megbeszélés,  projekt módszer kooperatív csoportmunka (üzleti terv készítése)
Pénzügyi és adózási ismeretek	Adózási alapfogalmak, adófajták, adókötelezettség. A pénz meghatározása, funkciói, pénzforgalom, fizetési módok. Számviteli ismeretek.	3	-	előadás, magyarázat, megbeszélés,
Munkaerőgazdálkodás	A munkaviszony keletkezésének és megszűnésének formái, kötelező tartalmi elemei; alapvető jogszabályi előírások. A duális képzésben részt vevő tanuló foglalkoztatásának feltételei.	3	2	előadás, magyarázat, megbeszélés,  egyéni feladat (egy munka szerződés összeállítása),
Marketing ismeretek	A marketing fogalma, 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),
--	--	--	--	-----------------------------------

<b>A tananyagegység folyamat közbeni elvárt tanulási eredményének mérésére vonatkozó javaslatok</b>	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.
<b>A tananyagegység feldolgozásához ajánlott irodalmak, webhelyek</b>	Kiss-Feketéné Bodor Barbara Jegyzet a mesterképzések vállalkozási ismeretek tananyagához 2019.
<b>A tananyagegység megvalósításához kapcsolódó egyéb speciális feltételek</b>	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.
<b>A tananyagegység megvalósításának személyi feltételei</b>	Felsőfokú gazdasági, közgazdasági, jogi területen szerzett felsőfokú végzettség és/vagy adótanácsadói, adószakértői, könyvvizsgálói oklevél
<b>A tananyagegység kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám aránya</b>	50%, 15 óra
<b>Mestervizsga követelmények</b>	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 tananyagegységként 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:

- Gyümölcs előkészítés gépei (gyümölcs,-válogató, -mosó, -magozó, -aprító berendezések)
- Erjesztő berendezések
- Lepárló, finomító berendezések. Kétlépcsős, kisüsti pálinkafőző; Egylépcsős Oszlopos lepárló.
- Folyadékszállító berendezések
- Vízbekelő berendezések
- Szűrőberendezések
- Hűtőberendezések (hidegsokkolók)
- Érlelő berendezések, eszközök
- Pálinka kiserelés, palackozás gépei
- Szerszámok
- Egyéni védőeszközök, védőfelszerelések
- Mérőeszközök: hőmérő, fokolók, pH mérő, refraktométer, Malligandkészülék, szeszátszámítási táblázat, kóstoló pohár elválasztáshoz, érzékszervi bírálathoz
- Gyorstesztek (pálinkavizsgálat elvégzéséhez), mintavevő eszközök, érzékszervi vizsgálat elvégzéséhez szükséges eszközök
- Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés eszközei
- Alap laboratóriumi eszközök
- Környezetvédelmi eszközök, berendezések
- Számítógép, nyomtató, projektor

### **11.1. Tárgyi feltételek biztosításának módja:**

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

## **12. Egyéb speciális feltételek : -**

### **12.1. Egyéb speciális feltételek biztosításának módja: -**

## **13. A mesterképzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:**

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

A tanúsítvány kiadásának feltételei:

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

**14. A mestervizsga követelmények**

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