

KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK

HENTESMESTER KÉPESÍTÉS

1. A mesterképesítés alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.2 A mesterképesítés megnevezése: Hentesmester
- 1.3 A mesterképesítés besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 6
- 1.4 A mesterképesítés besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 6
- 1.5 A mesterképesítés besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 6
- 1.6 A mesterképesítés szakmairányai: ----

2. A mesterképesítéssel ellátható legjellemzőbb tevékenység vagy a munkaterület leírása

A hentesmester önállóan képes húsipari vágási, vagy gyártási műveletek tervezésére, irányítására, ellenőrzésére, valamint végrehajtására. A hentesmester ellenőrzi és végrehajtja a vágóállatok átvételét, vágásra előkészítését. Betartja és betartatja az állatvédelmi törvény ide vonatkozó rendelkezéseit és a munkabiztonsági előírásokat. Biztosítja és végrehajtja a vágóállatok szakszerű vágását. A vágási technológia során ellenőrzi a húsminőséget befolyásoló műveletek szakszerű végrehajtását. A hentesmester ellenőrző személyként és végrehajtóként is részt vesz a darabolás, csontozási és termékgyártási és a kereskedelmi értékesítés műveletekben is. Ellenőrzi a technológiai folyamatok szakszerű, higiénikus és élelmiszerbiztonság szerinti végrehajtását és maga is részt vesz a gyártási és értékesítési folyamatokban. Feladatai közé tartozik a gyártási anyagok minőségbiztosítási rendszer előírásai szerinti átvételének a szakszerű végrehajtása, az adatok rögzítése a minőségbiztosítási rendszerbe. A hentesmester önálló húsipari vállalkozást működtethet, melynek során felelős döntéseket hoz a vállalkozás működtetésében, szervezésben, irányításában. Betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat és az egyéb jogszabályi előírásokat. A hentesmester végzettséggel rendelkező szakembertől elvárt az elemző, logikus gondolkodás, a környezettudatos szemlélet, a precíz, biztos munkavégzés, az irányító képesség, a kezűgyesség és a csapatmunka. A hentesmester képesítésének birtokában foglalkozhat a húsipari tanulók gyakorlati képzésével, oktatásával.

3. A mesterképesítéshez rendelt legjellemzőbb TEÁOR szám (amennyiben az önálló tevékenység gyakorlása a mesterképesítéshez kötött)

Tevékenységi kör megnevezése	TEÁOR-szám	TEÁOR megnevezése
nem releváns		

4. A mesterképzésbe történő belépés feltételei

A mesterképzésre az jelentkezhet, aki rendelkezik a Hentesmester képzési és kimentí követelmény 4.1 pontjában előírt szakmai végzettség egyikével és a szakmai végzettségtől számított szakmai gyakorlati idővel.

4.1 Szakmai előképzettség:

A szakma/szakképesítés/szakképzettség		
Megnevezése	azonosító száma	elvárt szakmai gyakorlati idő (év)
Húsfeldolgozó	1914-5	5 év
Húsipari szakmunkás	15 27211046406	5 év
Húsipari technikus	61-0103	5 év
Hús és baromfipari technikus	15 5311 3166407	5 év
Hentes és mészáros	15 2721 10464	5 év
Hentes és mészáros, készítménygyártó és eladó	kísérleti	5 év
Hús és hentesáru eladó	41 2511 2081009	5 év
Húsipari termékgyártó	31 5212 07	5 év
Hentes és mészáros	31 5212 06	5 év
Húsipari termékgyártó	31 5410 110000000	5 év
Húsipari termékgyártó	34 541 03	5 év
Húsipari üzemmérnök		5 év
Húsipari mérnök		5 év
Élelmiszeripari üzemmérnök		5 év
Okleveles élelmiszeripari mérnök		5 év

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

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

4.2 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.

5. A mesterképzés megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

- ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
- számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
- hőmérők
- egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
- a tisztítás gépei, berendezései
- higiéniai eszközök, berendezések
- a vágást megelőző tevékenység berendezései, eszközei (szállítójármű, érkeztető-, fogadó helyiség berendezései)
- vágóvonal berendezései: kábitás-, vágás-, véreztetés-, perzselés-, tisztítás gépei, a hasítás- és hűtés gépei
- daraboló-csontozó vonal alapgépei: daraboló gépek, csontozó eszközök és gépek, szeparátorok,
- a másodlagos feldolgozás alapgépei: aprító-, vágó-, szeletelő gépek, keverő-, töltőgépek, füstölő-főző, pácolóberendezések, érlelő gépek és berendezések, csomagolóberendezések
- anyagmozgató gépek és berendezések: felsópályák, emelőgépek- és szerkezetek, targoncák
- környezetvédelmi eszközök, berendezések
- egyéni védőeszközök és berendezések
- higiéniai eszközök, berendezések
- bolti eszközök és berendezések

6. A mesterképzés kimeneti követelményei

6.1 A mesterképzés céljának leírása

A húsipari szakember a mesterképzés során olyan elméleti és gyakorlati képességeket sajátít el, olyan ismereteket szerez, melyek alapján a vágástechnológia a termékgyártás és kereskedelmi értékesítés területén kiemelkedő minőségű és színvonalú teljesítményre lehet képes, illetve saját szakterületén önálló vállalkozást indíthat és működtethet. A szakmai tevékenység kiemelkedő színvonalú gyakorlása eredményeként vállalkozását létre tudja hozni és azt folyamatosan, eredményesen tudja működtetni, fejleszteni. A hentes mesterképzés és a vizsgáztatás célja a szakmai képességek fejlesztésén és a szakmai ismeretek átadásán túl olyan alapvető pedagógiai, kommunikációs, pszichológiai ismeretek, készségek, képességek elsajátítása, amelyek segítségével a hentesmester el tudja látni a húsipari képzésben tanulók gyakorlati képzését. Pedagógiai, pszichológiai és kommunikációs képességeinek birtokában üzletfeleivel, beosztottjaival hatékonyan működő partneri kapcsolatot tud kialakítani. Munkája magas szintű művelésével, emberi magatartásával eleget tud tenni a szakmai és társadalmi elvárásoknak. A munkavégzés során fokozottan betartja a higiéniai, munkabiztonsági, környezetvédelmi és egyéb jogszabályi előírásokat. A hentesmester elkötelezett a jó minőségű, ízletes és tápláló, valamint élelmiszerbiztonsági előírásoknak maradéktalanul megfelelő élelmiszerek előállítására iránt.

6.2 A mesterképzés szakmaspecifikus követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Végrehajtja a vágóállatok minőségi, mennyiségi átvételét. Ellenőrzi a szállítási dokumentációkat, Rögzíti a dokumentáción szereplő adatokat az adatszolgáltatási és nyomonkövetési rendszerben.	Tisztában van a vágóállat fajok, fajták húsipari szempontból releváns értékmérő tulajdonságaival, hasznosítási irányok jellemzőivel. Ismeri a vágóállatok szervezeti felépítését, húsrészeit, csontvázát, izomzatát, fő- és melléktermékek csoportjait, jellemzőit. Ismeri a vágóállatok átvételének követelményeit, a szállítási dokumentációk típusait. Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomonkövetési rendszerben.	Nyitottan viszonyul a szakma innováció iránt. Erőfeszítéseket tesz azok megismerésére, megértésére és alkalmazására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát.	Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el. Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.
2.	Végrehajtja a vágóállatok pihentetését, vágásra felhajtását, kábítás előtti szakszerű rögzítését.	Ismeri a hajszolt állapot kialakulásának okait, következményeit, illetve a hajszolt állapot húsmínőségre gyakorolt hatását. Felismeri a rendellenes húsérési folyamatok (PSE, DFD) jellemzőit. Tisztában van a pihentetés kedvező hatásaival. Ismeri az állatvédelmi törvény és a munkavédelmi és higiéniai előírások vonatkozó rendelkezéseit.	Törekszik a pihentetési és felhajtási műveletek higiénikus, biztonságos végrehajtására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát.	Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el. Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.
3.	Végrehajtja a	Tisztában van a kábítási	Törekszik a	Feladatait felelős

	szennyezett övezetbe tartozó vágástechnológiai műveleteket. A műveletek során üzemelteti a vágástechnológiai gépeket, berendezéseket.	módokkal. Ismeri a kábítóberendezések működési elvét. és munkabiztonsági előírásait. Tisztában van a kábítási hibákkal. A szűrési és elvéreztetési hibák ismeretében tisztában van a vágóállatok elvéreztetésének leghatékonyabb szűrési pontjával és a hatékony szűrési-elvéreztetési testhelyzetekkel. Ismeri a szőrzeteltávolítás részműveleteinek sorrendjét. Ismeri a forrázási, kopasztási, perzselési hibák okozta következményeket. Ismeri a bőrfejtés részműveleteit. Tudja alkalmazni a műveletek higiéniai és munkabiztonsági előírásait.	vágástechnológiai műveletek szakszerű, gazdaságos, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására. Törekszik a folyamatos önképzésre.	vezetőként, vagy önállóan látja el. Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.
4.	Elvégzi a tiszta övezetbe tartozó vágástechnológiai műveleteket. A műveletek során üzemelteti a vágástechnológiai gépeket, berendezéseket.	Átfogóan ismeri a vágóállatok belső szerveinek anatómiai elhelyezkedését. Felismeri az azonosíthatóság, nyomonkövetés fontosságát, szerepét. Alkalmazza a higiéniai és munkabiztonsági előírásokat. Ismeri a hasítási módok közötti különbségeket. Tisztában van a hasítási hibákkal és következményekkel. Tisztában van a húsvizsgálat élelmiszerbiztonsági jelentőségével. Ismeri a vágóállatoknál	Törekszik a vágástechnológiai műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Jól tűri a monotonitást. Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok	Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el. Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.

		alkalmazott EUOP minősítési eljárás lépéseit, minősítési osztályokat, jelöléseit. Ismeri a hűtési módokat. Tisztában van az egyes hűtési módok előnyeivel, hátrányaival. Tudja a hűtés higiéniai és minőségbiztosítási jelentőségét.	megismerésére, megértésére és alkalmazására.	
5.	A minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint átveszi a fél és negyedtesteket. Rögzíti paramétereket a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerben. Elvégzi a fél és negyedtestek testtáji darabolását. Csontoz, formáz, kivág, húsokat osztályoz.	Ismeri a vágóállatok szervezeti felépítését, húsrészeit, csontvázát, izomzatát. Ismeri a vágás, darabolás, csontozás műveleteit. Munkája során alkalmazza a hús minőségi osztályaira vonatkozó előírásokat. Ismeri a darabolásra, csontozásra vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat. Tudja működtetni a darabolás, csontozás művelete során alkalmazott berendezéseket. Ismeri a berendezések, munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomkövetési rendszerben.	Törekszik a darabolási, csontozási műveletek szakszerű, higiénikus, biztonságos végrehajtására. Viselkedése felelősségteljes, mellyel csökkenti a gondatlanságból bekövetkező munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Jól tűri a monotonitást. Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.	Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el. Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.
6.	A minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint átveszi az előhűtött vágóállat testeket, hűtött, darabolt húsrészeket,	Ismeri a kereskedelmi forgalomba hozott húsook darabolásának, csontozásának módjait, a húsipari termékcsoportokat és	Törekszik az értékesítéssel összefüggő szakszerű, higiénikus, biztonságos	Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el. Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának

	<p>húskészítményeket. Rögzíti paramétereit a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerben. Kereskedelemben húst és húskészítményeket értékesítésre előkészít, értékesít, vevőket kiszolgál, tájékoztat, informál.</p>	<p>termékeket. Ismeri a vágóállatok húsrészeinek konyhatechnikai felhasználását. Tisztában van a húskészítmények termékcsoportjaival. Tisztában van a kiszolgálás, értékesítés, eladás szabályaival. Ismeri a kereskedelmi értékesítés során alkalmazott higiéniai, munkavédelmi előírásokat. Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomkövetési rendszerben.</p>	<p>munkavégzés végrehajtására. Nyugodt, magabiztos viselkedésével csökkenti a gondatlanságból fellépő munkabalesetek kialakulásának kockázatát. Udvarias, nyugodt, választékos kommunikációjával bizalmat kelt a vásárlókban. Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.</p>	<p>minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>
7.	<p>A minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint átveszi gyártási alap, segéd és jellegkialakító anyagokat. Rögzíti paramétereit a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerben. A gyártási utasításoknak megfelelően anyagszükségleti számításokat végez. Elvégzi a hőkezeléssel tartósított töltelékes húskészítmények előállítását. A műveletek során üzemelteti a gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.</p>	<p>Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételének előírásait. Ismeri a hús minőségi osztályokra vonatkozó jelöléseket. Képes anyagnorma számítások elvégzésére. Ismeri az összetevők adagolásának sorrendjét, a töltőmassza előállítás elméleti hátterét, technológiai műveleteit. Az ismereteket tudja alkalmazni a gyakorlatban. A termék formázása során alkalmazza a gyártott termék formájára vonatkozó szabványokat. Ismeri az aprító-keverő és töltő berendezés működési elvét, munkabiztonsági és</p>	<p>Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentsse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására.</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el. Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>

		<p>higiéniai előírásait. Tisztában van a hőkezelés élelmiszerbiztonsági jelentőségével, hőkezelési paraméterekkel. Ismeri a termék visszahűtésének jelentőségét. Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomkövetési rendszerben.</p>	<p>Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.</p>	
8.	<p>A minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint átveszi gyártási alap-segéd és jellegkialakító anyagokat. Rögzíti paramétereket a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerben. A gyártási utasításoknak megfelelően anyagszükségleti számításokat végez. Elvégzi a nyers töltelékes húskészítmények előállítását. A műveletek során üzemelteti a gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.</p>	<p>Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételének előírásait. Ismeri a hús minőségi osztályokra vonatkozó jelöléseket. Képes anyagnorma számítások elvégzésére. Ismeri az összetevők adagolásának sorrendjét, a töltőmassza előállítás elméleti hátterét, technológiai műveleteit. Az ismereteket tudja alkalmazni a gyakorlatban. A termék formázása során alkalmazza a gyártott termék formájára vonatkozó szabványokat. Ismeri az aprító-keverő és töltő berendezés működési elvét, munkabiztonsági és higiéniai előírásait. Tisztában van az szárítási-érlelési paraméterekkel. Rendelkezik olyan, alapvető informatikai</p>	<p>Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására iránt. Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el. Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>

		ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomkövetési rendszerben.	alkalmazására.	
9.	A minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint átveszi gyártási alap-segéd és jellegkialakító anyagokat. Rögzíti paramétereket a minőségbiztosítási és nyomkövetési rendszerben. A gyártási utasításoknak megfelelően anyagszükségleti számításokat végez. Hagyományosan sózott és pácolt, illetve gyorspácolt húskészítményeket állít elő. A műveletek során üzemelteti a gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.	Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételének előírásait. Képes anyagnorma számítások elvégzésére. Ismeri a különféle koncentrációjú pácoldatok felhasználhatóságának lehetőségeit, a pácoldatok készítésének törvényszerűségeit. Tisztában van a pácolási módokkal, a pácolás elméleti alapjaival. Ismeri a pácoló berendezések működését, higiéniai és munkavédelmi előírásait. Ismeri a pácolás során lezajló folyamatokat és a pácolt termékek tartósítási módjait. Ismeri a füstölő-főző berendezés működését, higiéniai és munkavédelmi előírásait. Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomkövetési rendszerben.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a gyártástechnológiai műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására. Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.	Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el. Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.
10.	A minőségbiztosítási rendszerek előírásai szerint átveszi gyártási alapanyagokat. Rögzíti paramétereket a minőségbiztosítási	Ismeri a gyártási alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételének előírásait. Képes zsírkihozatali számítások elvégzésére.	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a gyártástechnológiai	Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el. Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának

	<p>és nyomonkövetési rendszerben. Hagyományos zsírgyártási műveletet végez. A műveletek során üzemelteti a gyártástechnológiai gépeket, berendezéseket.</p>	<p>Tisztában van a gyártási alapanyag minőségi előírásaival. Ismeri a zsírsütés elméleti hátterét. Ismeri a duplikátor üstök működését, higiéniai és munkabiztonsági előírásait. Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomonkövetési rendszerben.</p>	<p>műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására. Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.</p>	<p>minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>
11.	<p>Húsipari termékek előállításához, értékesítéséhez szükséges szakmai számításokat végez.</p>	<p>Képes a gyártási veszteség, vágási, kitermelési számítások elvégzésére. Ismeri a gyártási anyagok mennyiségének kiszámításának módját. Tisztában van a pácolási veszteség, pácolási többlet kiszámításának lehetőségeivel. Képes gyártási, vágási kapacitászámítások, vonalsebesség, vonalkapacitás számítások elvégzésére.</p>	<p>Legjobb tudása szerint igyekszik elvégezni a számítási feladatokat. Elemző matematikai szemlélettel értelmezi a feladatokat.</p>	<p>Önállóan végzi a szakmai számításokat. Felelősséget vállal a szakmai számítások precíz, pontos végrehajtásáért.</p>
12.	<p>Elvégzi a tökehúsok húskészítmények csomagolását. A hatályos rendeletek előírásai szerint jelölésekkel látja el a</p>	<p>Ismeri a húsiparban alkalmazott jellemző csomagolásmódokat, Tisztában van a csomagolóanyagok jellemzőivel. Ismeri a</p>	<p>Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. Igyekszik a csomagolástechnol</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el. Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának</p>

	csomagolt élelmiszert.	húsiparban alkalmazott csomagolóberendezések fajtáit, működésüket, higiéniai és munkavédelmi előírásait. Tudja értelmezni csomagolás előírásaira vonatkozó jogszabályokat. Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomkövetési rendszerben.	ógiai műveleteket a legjobb tudása szerint végrehajtani. A tevékenységek során felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására. Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.	minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.
13.	Húsipari termékekkel összefüggő termékfejlesztést végez.	Ismeri a legújabb táplálkozási trendeket. Tisztában van a húsipari termékek táplálkozásbiológiai, élettani jelentőségével. Tájékozott a legújabb vásárlói igényekkel, elvárásokkal kapcsolatban.	Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására. Nyitottan viszonyul a szakma innovációi iránt. Törekszik azok megismerésére, megértésére és alkalmazására.	Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el. Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.
14.	Elvégzi a tökehúsok, húskészítmények hűtőtárolását, raktározását.	Tisztában van a raktározás, hűtőtárolás élelmiszerbiztonsági, munkabiztonsági előírásaival, szabályaival. Rendelkezik olyan,	Törekszik a pontos higiénikus, biztonságos munkavégzésre. A tevékenységek során	Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el. Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának

		<p>alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomkövetési rendszerben.</p>	<p>felelősségteljes, nyugodt magatartást tanúsít, hogy minimálisra csökkentse a munkabalesetek kockázatát. Elkötelezett a jó minőségű, biztonságos termékek előállítására.</p>	<p>minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>
15.	<p>A termelési tevékenységekhez kapcsolódóan elvégzi a tisztítás-fertőtlenítés műveletét.</p>	<p>Tisztában van a húsiparra vonatkozó higiéniai előírásokkal. Ismeri a tisztító- és fertőtlenítőszeres használatának szabályait és hatásukat.</p>	<p>Törekszik a minőségbiztosítási és higiéniai előírások betartására, és a pontos, higiénikus, biztonságos munkavégzésre.</p>	<p>Feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el. Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja és betartatja a higiéniai és munkabiztonsági, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (HACCP, ISO) előírásait.</p>
16.	<p>A hulladékkezelési előírásoknak megfelelően kezeli a képződő hulladékokat.</p>	<p>Ismeri a hulladékkezelés szabályait, a környezetvédelmi előírásokat, a szelektív hulladékkezelés fontosságát. Rendelkezik olyan, alapvető informatikai ismeretekkel, amelyek segítségével képes az adatokat rögzíteni az elektronikus nyomkövetési rendszerben.</p>	<p>Törekszik a környezet megóvására</p>	<p>Munkája során felelősséget vállal a szakszerű hulladékkezelésért, a keletkezett hulladékok újrahasznosításának megvalósításáért.</p>
17.	<p>Húsipari vállalkozást tervez, indít, működtet.</p>	<p>Ismeri a húsipari vállalkozás indításával, működtetésével kapcsolatos jogi, gazdasági, higiéniai,</p>	<p>Betartja a vállalkozások működésére vonatkozó jogszabályokat.</p>	<p>A vállalkozás működtetésének feladatait felelős vezetőként, vagy önállóan látja el.</p>

		munkaügyi szabályokat. Képes a bevételekkel, a jövedelmezőséggel, az árképzéssel, a készletgazdálkodással, és az elszámoltatással kapcsolatos gazdálkodási számítások elvégzésére.		Felelősséget vállal saját és beosztottjai munkájának minőségéért. Munkája során betartja a jogszabályi előírásokat.
18.	Korszerű informatikai eszközök alkalmazásával elvégzi az adatok rögzítését a minőségbiztosítási és nyomonkövetési rendszerbe.	Felhasználói szinten ismeri a húsiparban használt termelési támogató szoftverek kezelését. Ismeri a húsipari minőségirányítási dokumentumokat, azok használatának szabályait.	Törekszik a minőségbiztosítási és egyéb termeléssel összefüggő dokumentumok pontos vezetésére.	Önállóan, felelősségteljesen kezeli a minőségbiztosítási szoftvereket, programokat, és rögzíti az adatokat.

6.3 A mesterképzés pedagógiai módszertani szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart 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.	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	Beazonosítja a gyakorlati oktatás pozitív kimenetelét akadályozó tényezőket és meghatározza a	A diákjai oktatása során szem előtt tartja érdekeit, tanulmányaik sikeres befejezése érdekében	Felelősséget vállal az együttműködésért, annak feltételeit biztosítja.

	tanulmányi előmenetele érdekében.	lehetséges segítő eszközöket, a diákot körbe vevő erőforrások bevonásával.	figyelembe veszi erősségeiket, gyengeségeiket.	
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 ismeretelsajátítás a érdekében visszajelzéseivel motiválja és támogatja diákjait a jobb eredmény elérése érdekében.
8.	A mesterjelölt fejleszti az SNI-s vagy pszichés problémával küzdő tanulókat az oktató munkája során.	Felismeri az SNI-s vagy más pszichés problémával küzdő tanulókat, ismeri az egyéni bánásmódból adódó pedagógiai kihívásokat és azok megoldási lehetőségeit.	Elfogadó a tőle 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 különbözőségeket, 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 fellelőséget vállal a tanulók hatékony motivációjának biztosítása érdekében.

11.	Képes a másik helyzetének átérése. 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 helyzethez illő alkalmazására.	Az együttműködést szem előtt tartva érintkezik kollegáival és tanulóival. Nyitott, pozitív érzelmekkel teli interakciót képvisel.	Társas kapcsolataiban betartja az együttműködő kommunikáció szabályait, korlátozó, agresszív vagy kommunikációs gáttal teli kommunikációt kerüli.
13.	Képes a nyitott, pozitív, odaforduló, mások szükségleteire reagáló kommunikációra.	Érti és azonosítja a nem megfelelő kommunikációs helyzeteket, kiválasztja az oda illő adekvát kommunikációs stratégiát.	Az oktatói munka során szem előtt tartja mások kommunikációs stílusát, tanulói számára példaértékűen képviseli a nyitott, pozitív kommunikációs stílust.	Gyakorlati oktatóként felelősséget vállal a kommunikációjáért, korrigálja saját vagy mások hibás helyzetfelismerését.
14.	Erőszakmentes és konstruktív konfliktusmegoldásokat alkalmaz a munkatevékenysége során.	Ismeri az erőszakmentes kommunikáció eszköztárát, és ennek segítségével képes a konfliktushelyzetben konstruktív, építő módon reagálni. Felismeri, hogy az adott szituációban milyen típusú konfliktuskezelési stratégiát érdemes	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.

		alkalmazni, és képességeihez mértén használja is azokat.		
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 felelőséget 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.	Felelőséget vállal a duális szakmai képzés során a 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.	Felelőséget 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.	Felelőséget vállal a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés) gondozásáért.
19.	Konstruktív, didaktikai szemléletmódot alakít ki az oktatásban. Gondoskodik az	Ismeri a főbb didaktikai elveket és módszereket. Oktatói munkája során képes a	Munkáját a pedagógia eszköztárának alkalmazásával (motiválás, tervezés, szervezés,	A pedagógiai módszer-és eszköztár ismeretében felelőséggel választja ki a

	oktatás adekvát folyamatáról a gyakorlati képzés elveinek figyelembevételével.	megfelelő pedagógiai módszerek és eszközök kiválasztására és azok helyzethez illő alkalmazására.	ellenőrzés, értékelés) végzi. Törekszik a módszertani sokszínűsége.	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.

6.4 A mesterképzés vállalkozásvezetési szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Vállalkozást indít és működtet, valamint intézi a működéshez szükséges engedélyek beszerzését.	Ismeri a különböző vállalkozási formákat. Döntést tud hozni, hogy melyik vállalkozási forma számára a legmegfelelőbb. Ismeri a vállalkozás alapításának módját, létrehozásának feltételeit és szükség esetén a változásbejegyzések folyamatát.	Elkötelezett a vállalkozásra és a gazdasági folyamatokra vonatkozó jogszabályok betartása iránt. A hivatalok szakembereivel együttműködik.	A lehetőségek ismeretében döntést hoz a vállalkozás formájával kapcsolatban. A vállalkozását önállóan vagy segítő szakemberekkel együttműködve működteti, irányítja, a szabályos működéséért felelősséget vállal.
2.	Képes a vállalkozása fenntartható működtetésére, folyamatosan	Ismeri a jogszabályi környezet, azok változásait. Tisztában van a	Folyamatosan nyomon követi a vállalkozást érintő változásokat.	Tudja, hogy tevékenysége nemcsak saját, de közvetlen és

	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.	vállalkozásával szemben támasztott követelményekkel.	Törekszik arra, hogy naprakészen tájékozódjon a vállalkozását érintő változásokról. Nyitott az új információk befogadására.	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 szerződésmegkötésnek, módosításának, megszüntetésének alapvető szabályait. Tisztában van a szerződések alapvető formai és tartalmi követelményeivel.	Figyelemmel kíséri a jogszabályi környezet változásait. Felismeri és igénybe veszi jogi szakember segítségét, amennyiben szükség van rá.	Betartja és betartatja a szerződésekből adódó kötelezettségeit. Jogait képes érvényesíteni. Felelősséggel köt szerződéseket.
4.	Képes a vállalkozása munkaerő gazdálkodását megszervezni, tisztában van az alapvető munkajogi ismeretekkel.	Ismeri a munkaszerződés kötelező tartalmi elemeit, tisztában van a munkáltató és munkavállaló alapvető jogaival és kötelességeivel. Képes szakember segítségével megfelelő munkaszerződést elkészíteni. Tisztában van tájékoztatási kötelességével.	Figyelembe veszi a munkavisztonnyal kapcsolatos jogszabályi változásokat és folyamatosan alkalmazkodik azokhoz.	Betartja és betartatja a munkaszerződésben foglaltakat, a munkaviszonyból adódó jogait képes érvényesíteni.
5.	Képes meghatározni főbb vonalakban a marketing-mix elemeit, menedzseli vállalkozása marketingtevékenység	Ismeri a marketingmix elemeit, azokat beazonosítja és tudatosan alkalmazza a saját	Törekszik átfogóan szemlélni a vállalkozás marketing-tevékenységét. Nyitott a	A lehetőségek ismeretében kreatívan dolgozik együtt a marketing területen dolgozó

	<p>gét 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>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>marketingkommunikációs újításokra, reagál a versenytársak kihívására. Szem előtt tartja a PR és kommunikációs technikákat és módszereket, amelyeket a vállalkozása során alkalmaz.</p>	<p>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>
<p>6.</p>	<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.	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 felhasználásban. 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.

7. A mestervizsga követelményei

7.1 A mestervizsgára bocsájtás feltétele:

A mesterképzésre jelentkezés feltételeivel azonos.

7.1.1 Szakmai előképzettség

A szakma/szakképesítés/szakképzettség		
Megnevezése	azonosító száma	elvárt szakmai gyakorlati idő (év)

Húsfeldolgozó	1914-5	5 év
Húsipari szakmunkás	15 27211046406	5 év
Húsipari technikus	61-0103	5 év
Hús és baromfiipari technikus	15 5311 3166407	5 év
Hentes és mészáros	15 2721 10464	5 év
Hentes és mészáros, készítménygyártó és eladó	kísérleti	5 év
Hús és hentesáru eladó	41 2511 2081009	5 év
Húsipari termékgyártó	31 5212 07	5 év
Hentes és mészáros	31 5212 06	5 év
Húsipari termékgyártó	31 5410 110000000	5 év
Húsipari termékgyártó	34 541 03	5 év
Húsipari üzemmérnök		5 év
Húsipari mérnök		5 év
Élelmiszeripari üzemmérnök		5 év
Okleveles élelmiszeripari mérnök		5 év

7.1.2 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.

7.2 Központi interaktív vizsga

7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Húsipari elméleti szakmai ismeretek

7.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

1. vizsgarész: (amely a szakmaspecifikus követelményekhez tartozik)

Az interaktív vizsgatevékenység az alábbi tanulási eredmények mérésére és értékelésére irányul:

A vizsgarészek leírása :

- 1. rész: Húsipari technológia (60 %)
- 2. rész: Húsipari gépek, berendezések (10%)
- 3. rész: Élelmiszerbiztonság minőségbiztosítás (15%)
- 4. rész: Húsipari szakmai számítások (15%)

- **Húsipari technológia:**
 - Vágóállat-fajok, fajták, értékmérő tulajdonságaik.
 - Vágóállatok szervezeti felépítése.
 - A vágóállatok beérkeztetése, átvétele és a vágásra előkészítés műveletei.
 - Vágási műveletek a szennyezett övezetben, higiéniai és munkabiztonsági előírások.
 - Vágási műveletek a tiszta övezetben, higiéniai és munkabiztonsági előírások.
 - Forrázásos sertésvágás műveletei, higiéniai és munkabiztonsági előírásai.
 - Magaspályás marhavágás műveletei, higiéniai és munkabiztonsági előírásai.
 - Darabolás és csontozás műveletei és paraméterei, valamint higiéniai és munkabiztonsági előírásai.
 - Húsrészek konyhatechnikai felhasználása.
 - Gyártási alapanyagok előállításának műveletei, hús minőségi osztályok.
 - Az alap, segéd, jelleg és ízkialakító anyagok, adalékanyagok tulajdonságai, átvétele.
 - Húsipari termékcsoportok.
 - Húsipari termékcsoportokra jellemző gyártástechnológiai műveletek, higiéniai és munkabiztonsági előírások.
 - Tartósítási módok jellemzői.
 - Késztermék tárolási és csomagolási műveletei, előírásai.

- **Húsipari gépek, berendezések:**
 - Egy adott húsipari berendezés felismerése a vázrajza alapján. A berendezés részeinek, működési elvének, higiéniai és munkabiztonsági előírásainak ismertetése.

- **Élelmiszerbiztonság és minőségbiztosítás:**
 - A mikroorganizmusok csoportosítása.
 - A mikroorganizmusok életműködése.
 - Patogén és romlást okozó mikroorganizmusok.
 - Húsiparban alkalmazott hasznos mikroorganizmusok.
 - A tisztító- és fertőtlenítőszer hatása a mikroorganizmusokra.
 - A mikroorganizmusok szaporodásának gátlására és/vagy elpusztítására alkalmazott eljárások.
 - Üzemi higiénia.
 - Személyi higiénia.
 - Gyártási alapanyag tárolás higiénijája.
 - Az élelmiszer-biztonság alapjai.
 - GHP, GMP.
 - Élelmiszer-biztonsági rendszerek.
 - Az élelmiszer-biztonság jogszabályi háttere.
 - HACCP-rendszer alapfogalmai, alapelvei.
 - Kritikus pontok meghatározása sertés-, marhavágás esetében.
 - Élelmiszer-biztonságot veszélyeztető tényezők:
 - Biológiai veszélyek
 - Kémiai veszélyek
 - Fizikai veszélyek
 - Az ISO minőségbiztonsági rendszer alapelvei.
 - ISF- és BRC-rendszerek alapelvei.
 - Azonosíthatóság, nyomonkövethetőség.

- **Húsipari szakmai számítások:**
 - Gyártási veszteség kiszámítása.
 - Vágási, kitermelési számítások.
 - Gyártási anyagok mennyiségének kiszámítása anyagnorma felhasználásával.
 - Pácolási veszteség, pácolási többlet kiszámítása.
 - Gyártási, vágási kapacitás kiszámítása.
 - Vonalsebesség, vonalkapacitás számítása.

2. vizsgarész: (amely a pedagógiai módszertani követelményekhez tartozik)

Pedagógiai módszertan elmélete interaktív vizsga.

Az interaktív vizsgatevékenység az alábbi tanulási eredmények mérésére és értékelésére irányul:

- a pedagógia háttere és lényege
- a pedagógia alkalmazása a gyakorlati képzés folyamatában
- az oktatás és a gyakorlati képzés elveinek és folyamatának ismerete (ellenőrzés és értékelés)
- fejlődés lélektani ismeretek, generációs ismeretek, kiemelten a serdülőkor
- az érzelmi intelligencia és az intelligencia területeinek ismerete
- az énkép szerepe, önismeret, önmagunk iránti tudatosság, az önismeret és önszabályozás megjelenése a szakmai oktatás folyamatában
- mások érzéseinek felismerése, a társas együttműködés készségei és megjelenésük a szakmai oktatás folyamatában
- a szakmaszocializáció és a szervezeti kultúra a szakképzés folyamatában
- sajátos nevelési igényű tanulók a szakképzésben
- a szakmai elméleti képzés elvei és folyamata
- a gyakorlatvezető tevékenység tervezése-szervezése, a tevékenységhez tartozó képességek
- kommunikációs alapismeretek
- konfliktusok típusai és konfliktuskezelési stratégiák
- szakmai gyakorlati képzés folyamata, alapfogalmai és struktúrája
- a duális képzőhelyé válás lépései és nyilvántartása, a személyi és tárgyi feltételekre vonatkozó szabályok
- a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés), szakképzési előszerződés funkciója, tartalmi kritériumok
- a tanulói juttatások és azok dokumentálása
- munka- és pihenőidő, valamint tanulói hiányzás kezelése
- a szakképzési munkaszerződés (kifutó jelleggel tanuló szerződés) szüneteltetése, megszüntetése, megszüntetése

3. vizsgarész: (amely a vállalkozásvezetési követelményekhez tartozik)

Az interaktív vizsgatevékenység az alábbi tanulási eredmények mérésére és értékelésére irányul:

- a vállalkozás típusaival, alapításával és működésével kapcsolatos ismeretek,
- jogi ismeretek,
- munkajogi ismeretek,
- marketing ismeretek,
- adó- és társadalombiztosítási ismeretek,
- a pénzügyi- és adózási ismeretek,
- ügyviteli ismeretek,
- informatikai alapismeretek.

Az interaktív vizsga feleletválasztós és feleletalkotós tesztsor (tesztlap), amely az alábbi feladattípusokat tartalmazza:

- Egyszerű feleletválasztás: a tesztkérdésekben egy egyszerűen megfogalmazott kérdéshez több válasz tartozik, melyek közül ki kell választani a legmegfelelőbbnek tartott választ, illetve annak betűjelét.
- Többszörös feleletválasztó feladat: a tesztkérdésekben egy egyszerűen megfogalmazott kérdéshez több válasz tartozik, melyek közül ki kell választani a legmegfelelőbbnek tartott választ, illetve annak betűjelét. Több helyes válasz is lehetséges.
- Asszociáció: fogalmak és állítások találhatók, amelyek között ki kell találni a logikai kapcsolatot. Az állítások az egyik („A”), a másik („B”), illetve mindkét fogalomra („C”) vagy egyik fogalomra sem („D”) igazak.
- Hibakereső, egyszerű feleletválasztás.: több meghatározás tartozik egy kérdéshez, melyek közül az egyik helytelen állítást tartalmaz, ennek a betűjelét kell a feladatban meghatározott módon jelölni.
- Igaz-hamis, egyszerű feleletválasztás: egyszerűen megfogalmazott kérdésekhez több válasz lehetőség tartozik, ezek közül meg kell határozni, hogy melyik válasz igaz és melyik hamis. A felsorolt állítások mögé „I” (igaz) vagy „H” (hamis) betűjelet kell írni.
- Mondat kiegészítés: a mondat kiegészítés feladatban olyan mondatok olvashatók, melyeknek egy-egy szava helyett pontok állnak. Előre megadott szavakat kell beilleszteni pontok helyére ezáltal válnak szakmailag és tartalmilag értelmezhetővé a mondatok.
- Fogalom meghatározása: az előre meghatározott fogalom definícióját kell szövegesen kifejtteni.

A feladatsor összeállításánál figyelembe kell venni a vizsgatevékenység vizsgarészeinek végrehajtására rendelkezése álló időkeretet.

A feladatsort úgy kell összeállítani, hogy abban valamennyi felsorolt tanulási eredményre vonatkozzon kérdés.

A vizsga alapvetően írásbeli, mely számítástechnikai háttértámogatással készül: feleletválasztós kérdésekből, mondat kiegészítésekből, valamint igaz-hamis kérdésekből áll. Amennyiben valamilyen okból az interaktív vizsga nem szervezhető meg, úgy lehetőség van szóbeli vizsga szervezésére is, ebben az esetben a vizsgázónak számot kell adnia mindhárom képzési területről, átfogóan.

7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

- | | |
|---|----------|
| 1. vizsgarész: (amely a szakmaspecifikus követelményekhez tartozik) | 120 perc |
| 2. vizsgarész: (amely a pedagógiai módszertani követelményekhez tartozik) | 60 perc |
| 3. vizsgarész: (amely a vállalkozásvezetési követelményekhez tartozik) | 60 perc |

7.2.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az értékelés az értékelési útmutató alapján, százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a mesterjelölt mindhárom írásbeli vizsgarészből a megszerezhető összes pontszám alapján vizsgarészenként minimum a 60%-ot vagy afeletti eredményt elérte, minősítése Megfelelt.

7.3 Projektfeladat

7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Hentesmester gyakorlati feladatai

7.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása

- 1. vizsgarész** (amely a szakmaspecifikus követelményekhez tartozik)

Gyakorlat helyszínén rendezett vizsga és Portfólió bemutatása.

A gyakorlat helyszínén rendezett vizsga 4 vizsgafeladatból áll:

1. vizsgafeladat: Vágástechnológiai műveletek
2. vizsgafeladat: Darabolás-csontozás
3. vizsgafeladat: Húskészítménygyártás
4. vizsgafeladat: Bolti értékesítés

1. vizsgafeladat:

Vágástechnológiai műveletek:

A vizsgázó az alábbi a) és a b) feladat közül tételhúzás során választ, majd végrehajtja a választott feladatot.

a) feladat: Sertésvágás technológiai művelete a szennyezett és tiszta övezetben.

b) feladat: Szarvasmarha vágás technológiai művelete a szennyezett és tiszta övezetben.

2. vizsgafeladat:

Darabolás csontozás:

A vizsgafeladat három részből áll:

- Bőrös félsertés darabolása, csontozása, húsrészek formázása pácolásra.
- Tőke(lehúzott) félsertés darabolása, csontozása, húsrészek formázása.
- Marha első, vagy hátsó negyed darabolása, csontozása, húsrészek formázása kereskedelmi értékesítésre.

A vizsgafeladat mindhárom vizsgarészének a teljesítése kötelező!

3. vizsgafeladat:

Húsipari termékek gyártástechnológiája:

A vizsgafeladat a) és b) részből áll. A vizsgázó mindkét részből tételhúzás után elvégez egy-egy feladatot.

a) vizsgarész:

aa) - Hőkezeléssel tartósított húskészítmények előállítása a mestervizsgabizottság által meghatározott szempontok alapján.

vagy

ab) - Nyers-töltelékes húskészítmények előállítása a mestervizsgabizottság által meghatározott szempontok alapján.

A vizsgarész kötelezően végrehajtott elemei:

- A minőségbiztosítási dokumentációk alapján átveszi a gyártástechnológia során felhasznált anyagokat.
- A mellékelt gyártási utasítás előírásai alapján kiszámolja a gyártás során felhasznált anyagok mennyiségét.
- Elvégzi a termék gyártása során felhasznált anyagok előkészítését, kimérését, aprítását.
- Végrehajtja a töltőmassza készítését.
- Végrehajtja a termék töltését, formázását.
- Végrehajtja a termék tartósítását, hűtőtárolását. (mestervizsgabizottság döntése alapján a tartósítás, hűtőtárolás vizsgaelem ismereteiből a vizsgázó szakmai beszélgetés keretei között is beszámolhat)

b) vizsgarész:

ba) - Pácolt termékek előállítása a mestervizsgabizottság által meghatározott szempontok alapján.

A feladat kötelezően végrehajtott elemei:

- A minőségbiztosítási dokumentációk alapján átveszi a gyártástechnológia során felhasznált anyagokat.
- A mellékelt gyártási utasítás előírásai alapján kiszámolja a gyártás során felhasznált anyagok mennyiségét.
- Végrehajtja a termék gyártása során felhasznált anyagok előkészítését, kimérését,
- Elvégzi a meghatározott koncentrációjú páclé előállítását.
- A gyártási utasításnak megfelelően elvégzi a húsrészek szabvány szerinti formázását.
- A gyártási utasításnak megfelelően elvégzi a húsrészek szabvány szerinti sózását/pácolását.
- A gyártási utasításnak megfelelően elvégzi a sózott/pácolt termék felfűzését.
- Elvégzi a termékek pácolókádba helyezését. A művelet során figyelembe veszi a pácérettség kialakulásának szempontjait.
- Végrehajtja a termékre jellemző füstölés, főzés műveletét, a késztermék tárolását. (mestervizsgabizottság döntése alapján a vizsgaelem ismereteiből a vizsgázó szakmai beszélgetés keretei között is beszámolhat)

vagy

bb) - Étkezési zsír, tepertő vagy étkezési szalonna előállítása a vizsgabizottság által meghatározott szempontok alapján.

A feladat kötelezően végrehajtott elemei:

- A minőségbiztosítási dokumentációk alapján átveszi a gyártástechnológia során felhasznált anyagokat.
- A mellékelt gyártási utasítás előírásai alapján kiszámolja a gyártás során felhasznált anyagok mennyiségét.
- Végrehajtja a termék gyártása során felhasznált anyagok előkészítését, kimérését.
- Elvégzi a zsírsütéshez szükséges szalonna megfelelő méretűre aprítását, vagy elvégzi az étkezési szalonna alapanyag szabvány szerinti formázását.
- A gyártási utasításnak megfelelően végrehajtja a hagyományos zsírgyártás műveletét, vagy végrehajtja az étkezési szalonna alapanyag sózását, pácolását.
- Elvégzi a keletkezett étkezési tepertő elválasztását és szakszerűen végrehajtja az étkezési tepertő kezelését, vagy a gyártási utasításnak megfelelően elvégzi az étkezési szalonna felfűzését és pácolókádba helyezését.
- Végrehajtja a keletkezett zsír szűrését és hűtőtárolását, vagy végrehajtja az étkezési szalonnára jellemző füstölés- főzés műveletét, a késztermék tárolását. (vizsgabizottság döntése alapján az étkezési szalonna füstölés- főzés, késztermék tárolás vizsgaelem ismereteiből a vizsgázó szakmai beszélgetés keretei között is beszámolhat)

4. Vizsgafeladat:

Bolti értékesítés:

A vizsgafeladat három részből áll:

- Vásárló kiszolgálása legalább kétféle termékkel, valamint tájékoztatása a vásárolt termékek, tőkehúsok konyhatechnológiai felhasználásáról.
- Tőkehús-pult, vagy csemegepult berendezése.
- Vendégváró hidegtál készítése legalább ötféle húskészítmény felhasználásával.

Portfólió készítés, bemutatás

A vizsgázó bemutatja a portfóliót: 30 percben ismerteti a bizottsággal a portfóliója tartalmát, a szakmai fejlődést, előrehaladást, az elért célokat.

A portfólió az alábbi kötelező elemeket tartalmazza:

- Bemutatkozás, célkitűzés: A vizsgázó bemutatkozása. Szakmai életút teljes körű bemutatása. A vizsgázó saját maga által meghatározott erősségei, fejlesztendő tulajdonságai. Milyen célokat szeretne elérni a mester cím megszerzésével.
- Dokumentumok: A dokumentumok a vizsgázó tudását, szakmai képzettségét, szakmai életútját, teljesítményét bemutató szöveges, fotós, animációs, videós prezentációk összessége. Tartalmazza a szakmai végzettségeket igazoló dokumentumokat, szakmai fejlődésének főbb mérföldköveit, állomásait. A szakmai pályafutása alatt elért esetleges versenyeredményeket, szakmához köthető rendezvényeken, kiállításokon való részvétel beszámolóit, külföldi tanulmányutak, munkavégzések beszámolóit, önreflexiókat. A dokumentumoknak tartalmaznia kell olyan elemeket, amelyekből egyértelműen megállapítható, hogy a vizsgázó folyamatosan érdeklődik a szakmai újítások iránt és legalább egy idegen nyelven szakirodalmat olvas.
- Mesterremek készítés: A vizsgázó a portfólió leadásának határidejéig elkészíti a mesterremeket, amelynek elkészültét teljes egészében dokumentálja és prezentáció formájában a mesterremekkel együtt bemutatja a vizsgabizottságnak. A mesterremek a vizsgázó által tetszőlegesen választott bármilyen húskészítmény lehet.

A portfólió formai követelményei:

- Times New Roman betűtípus, 12-es betűméret, másfeles sortávolság, sorkizárás, 2,5 cm-es margó.
- Powerpoint-os, vagy egyéb prezentáció alkalmazása esetén a betűnagyság, betűtípus szabadon meghatározható.
- A dokumentumokban minden fotót, szöveges dokumentumot, videót, animációt forrásmegjelöléssel kell ellátni.
- A dokumentumok készítéséhez felhasznált forrásokat (könyvek, folyóiratok, internetes források, egyéb források), a dokumentum végén fel kell tüntetni.

A portfóliót a mestervizsga megkezdése előtt legalább 10 nappal a mesterképzést szervező NAK megyei igazgatóság szakképzési referensének kell eljuttatni elektronikus formában és a mestervizsgabizottság elnökének rendelkezésére kell bocsátani.

Hentesmester gyakorlati feladatai projektfeladat két vizsganap alatt szervezhető.

1. Vizsganap:

1. és 2. vizsgafeladat összesen 480 perc

2. Vizsganap:

3. és 4. vizsgafeladat, portfólió összesen: 480 perc

2. vizsgarész (amely a pedagógiai követelményekhez tartozik)

A mesterjelölt gyakorlati felkészültségének átfogó felmérése céljából, két problémás esetet kell feldolgoznia a vizsgatevékenység végrehajtása során. A mesterképzés során elsajátított ismeretek és kompetenciák segítségével kell a pedagógiai javaslatokat megfogalmaznia a vizsgázónak az esetek kapcsán. Válaszának tükröznie kell a pedagógia elméletében való jártasságát és módszertani felkészültségét.

3. vizsgarész (amely a vállalkozásvezetési követelményekhez tartozik)

A vállalkozásvezetési ismeretek projektfeladata körében szóban bemutatja a saját vállalkozásának, munkahelyének (esetleg tervezett vállalkozásának)

- jogi információit** (a szervezet alakulása, alapítása, munkajogi kapcsolatok, vállalkozói szerződések típusai)
- marketing ismereteit** (marketing mix érvényesülése, PR és kommunikációs módszerek, főbb versenytársakkal összehasonlítást végez)
- adó- és társadalombiztosítási, pénzügyi- és számviteli területen** (a vállalkozás adójogi kapcsolatai, adóbevallásai, annak bevallási és befizetési határideje, üzleti terv felépítése, mérleg- és eredménykimutatás bemutatása és tartalma, hitelek, finanszírozás)

7.3.3 A vizsgarészek végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

1. **vizsgarész:** (amely a szakmaspecifikus követelményekhez tartozik) 960 perc
2. **vizsgarész:** (amely a pedagógiai módszertan követelményekhez tartozik) 20 perc
3. **vizsgarész:** (amely a vállalkozásvezetési követelményekhez tartozik) 20 perc

7.3.4 A vizsgarészek értékelésének szempontjai:

1. **vizsgarész:** (amely a szakmaspecifikus követelményekhez tartozik)

A vizsgarész értékelésének a szempontjait a mestervizsga bizottság határozza meg.

A vizsgarész akkor eredményes, ha az egyes vizsgafeladatok és azok részei, külön-külön a 60%-ot, vagy afeletti eredményt, illetve a portfólió minősítése a 60 %-ot, vagy afeletti eredményt elérte, minősítése Megfelelt.

2. **vizsgarész** (amely a pedagógiai módszertan követelményekhez tartozik)

Az alábbi szempontsor mentén szükséges értékelni az esetmegoldások szakmai minőségét, eredményességét:

- a helyzet pozitívumainak és negatívumainak adekvát kiszűrése: 10 %
- szakszerűen és pontosan megfogalmazott pedagógiai javaslatok: 20%
- szakszavak használata: 20%
- komplex problémafelismerés és -kezelés: 20%
- a megtanult módszerek és eszközök használata (pedagógiai, kommunikációs, konfliktuskezelő, szervezési, stb.): 20%
- Z generáció jellemzőinek ismerete: 10%

A vizsgarész akkor eredményes, ha 60%-ot vagy afeletti eredményt elérte, minősítése Megfelelt.

3. **vizsgarész** (amely a vállalkozásvezetési követelményekhez tartozik)

Az alábbi szempontsor mentén szükséges értékelni az esetmegoldások szakmai minőségét, eredményességét:

- a vállalkozás környezetének szakszerű bemutatása: 10%
- a választott vállalkozási forma bemutatása: 20%
- szakszavak használata: 20%
- jól megválasztott marketingeszközök bemutatása, és a választás megfelelő érvekkel való alátámasztása: 10%
- a vállalkozást adózási- és járulékfizetési kötelezettségeinek bemutatása: 10%
- a vállalkozás pénzügyi- és számviteli kötelezettségeinek bemutatása (mérleg- és eredménykimutatás): 10 %
- támogató informatikai háttér bemutatása (közösségi média, e-kereskedelemben rejlő lehetőségek): 10%
- „Z” generáció jellemzőinek ismerete a vállalkozás szemszögéből: 10%

A vizsgarész akkor eredményes, ha 60%-ot vagy afeletti eredményt elérte, minősítése Megfelelt.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a mesterjelölt valamennyi vizsgarészt megfelelő minősítésre teljesítette, minősítése Megfelelt.

A mestervizsga minősítése Megfelelt, ha a mesterjelölt mindkét vizsgatevékenységet megfelelő minősítésre teljesítette.

7.4 A mestervizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Központi interaktív vizsga:
 - számítógépes munkaállomás
 - internet
- Projektfeladat:
 - ipari mérleg a hozzátartozó perifériás eszközökkel
 - számítógépek a szükséges tartozékokkal és programokkal
 - hőmérők
 - egyéni munkaeszközök (fenőacél, kés)
 - a tisztítás gépei, berendezései
 - higiéniai eszközök, berendezések
 - a vágást megelőző tevékenység berendezései, eszközei (szállítójármű, érkeztető-, fogadó helyiség berendezései)
 - vágóvonal berendezései: kábítás-, vágás-, véreztetés-, perzselés-, tisztítás gépei, a hasítás- és hűtés gépei
 - daraboló-csontozó vonal alapgépei: daraboló gépek, csontozó eszközök és gépek, szeparátorok,
 - a másodlagos feldolgozás alapgépei: aprító-, vágó-, szeletelő gépek, keverő-, töltőgépek, főző-, füstölő-, pácolóberendezések, érlelő gépek és berendezések, csomagolóberendezések
 - anyagmozgató gépek és berendezések: magaspályák, emelőgépek- és szerkezetek, targoncák
 - környezetvédelmi eszközök, berendezések
 - egyéni védőeszközök és berendezések
 - higiéniai eszközök, berendezések
 - bolti eszközök és berendezések
- Projektfeladat portfólió bemutató részéhez:
 - projektor
 - számítógépes munkaállomás vagy laptop

7.5 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A vizsga lebonyolításához a gépek és berendezések működtetéséhez szükséges műszaki személyzet, illetve a vizsga alatti üzemi higiéniai feltételek biztosításához szükséges munkatárs. (Az interaktív vizsgán rendszergazda jelenléte szükséges.)

7.6 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja és feltételei:

Felmentés adható a vizsgázó kérelmére 7.2.3. bekezdés 2. vizsgarész pedagógiai módszertani szakmai követelmények, valamint a 3. vizsgarész vállalkozásvezetési szakmai követelmények alól annak, aki szakirányú felsőfokú végzettséggel rendelkezik, vagy a mestervizsgára történő jelentkezést megelőző két éven belül más mestervizsgán megfelelő minősítéssel sikeres vizsgát tett. A mestervizsga alóli

felmentés tárgyában a mestervizsga-bizottság elnöke dönt a kérelemhez csatolt igazoló dokumentumok alapján. A képzési és kimeneti követelményekben nem szabályozott kérdésekben a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara által elfogadott szabályozó dokumentumban foglaltak az irányadók.

7.7 A mestervizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok:

A feladatok megoldásához számológép használható.

7.8 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek:

Hentesmester gyakorlati feladatai projektfeladat két vizsganap alatt szervezhető.

1. Vizsganap: 1. és 2. vizsgafeladat összesen 480 perc

2. Vizsganap: 3. és 4. vizsgafeladat, portfólió összesen: 480 perc