



Budapest,
2001. április 9.,
hétfő

41. szám

Ára: 560,- Ft

TARTALOMJEGYZÉK

	Oldal
10/2001. (IV. 9.) EüM r.	Miniszteri rendelet hatályon kívül helyezéséről 2635
11/2001. (IV. 9.) EüM r.	Az emberi felhasználásra kerülő gyógyszerekkel kapcsolatos egyes engedélyezési eljárások során fizetendő igazgatási-szolgáltatási díjakról szóló 79/1999. (XII. 30.) EüM rendelet módosításáról 2636
30/2001. (IV. 9.) FVM r.	A földművelésügyi ágazathoz tartozó szakképesítésekre szervezhető mesterképzés szakmai és vizsgakövetelményeinek kiadásáról szóló 27/1996. (X. 4.) FM rendelet módosításáról 2637
9/2001. (IV. 9.) KöM r.	Az elemek és akkumulátorok, illetve hulladékaik kezelésének részletes szabályairól 2677
1032/2001. (IV. 9.) Korm. h.	A 2001. évi gabonavetési hitelekhez szükséges állami kezességvállalásról és az agrárhitelekhez a 2001—2002. évi költségvetési törvényben biztosított 15 Mrd Ft kezességvállalási keret részbeni felhasználásáról 2680
11/2001. (IV. 9.) ME h.	A Katonai Felderítő Hivatal főigazgatójának kinevezéséről 2681
12/2001. (IV. 9.) ME h.	Főiskolai főigazgatói megbízások megerősítéséről 2681
	A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Somogy Megyei Földművelésügyi Hivatalának hirdetménye 2681
	Tájékoztató néhány fontosabb, a 2000. évre vonatkozó adatról (520—68/2001.) 2689
	A BM Központi Adatfeldolgozó, Nyilvántartó és Választási Hivatal közleménye 2689
	A Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség közleményei 2689
	Helyesbítés 2690

II. rész JOGSZABÁLYOK

A Kormány tagjainak rendeletei

Az egészségügyi miniszter 10/2001. (IV. 9.) EüM rendelete

miniszteri rendelet hatályon kívül helyezéséről

1. §

A központosított közbeszerzés körébe tartozó országosan kiemelt egészségügyi termékek állami normatíváiról szóló 3/1998. (II. 25.) NM rendelet hatályát veszti.

2. §

Ez a rendelet a kihirdetése napján lép hatályba.

Dr. Mikola István s. k.,
egészségügyi miniszter

**Az egészségügyi miniszter
11/2001. (IV. 9.) EüM
rendelete**

az emberi felhasználásra kerülő gyógyszerekkel kapcsolatos egyes engedélyezési eljárások során fizetendő igazgatási-szolgáltatási díjakról szóló 79/1999. (XII. 30.) EüM rendelet módosításáról

Az illetékekről szóló 1990. évi XCIII. törvény 67. §-ának (2) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján — a pénzügyminiszterrel egyetértésben — a következőket rendelem el:

1. §

Az emberi felhasználásra kerülő gyógyszerekkel kapcsolatos egyes engedélyezési eljárások során fizetendő igazgatási-szolgáltatási díjakról szóló 79/1999. (XII. 30.) EüM rendelet (a továbbiakban: R.) 2. § (2) bekezdésének helyébe a következő bekezdés lép:

„(2) Az alapidj 238 000 forint.”

2. §

Az R. melléklete helyébe e rendelet *melléklete* lép.

3. §

(1) Ez a rendelet a kihirdetését követő 8. napon lép hatályba, rendelkezéseit a hatálybalépést követően kezdeményezett eljárásokban kell alkalmazni.

(2) A hatálybalépéssel egyidejűleg a népjóléti ágazatba tartozó egyes államigazgatási eljárásokért és igazgatási jellegű szolgáltatásokért fizetendő díjakról szóló 50/1996. (XII. 27.) NM rendelet 1. számú mellékletének X. 1. pontja hatályát veszti.

Dr. Mikola István s. k.,
egészségügyi miniszter

Melléklet a 11/2001. (IV. 9.) EüM rendelethez

Szorozások

Sorszám	Az igazgatási-szolgáltatási díj típusa	Szorozószám
1.	Új (gyógyszerként forgalomba hozatali engedélyt más országban sem kapott) nem hasonszenvi vizsgálati készítmény előzetes értékelése	4,0
2.	Külföldön gyógyszerként 2 évnél nem régebben forgalmazott nem hasonszenvi vizsgálati készítmény előzetes értékelése	3,0
3.	Külföldön gyógyszerként 2 évnél régebben forgalmazott nem hasonszenvi vizsgálati készítmény előzetes értékelése	2,0
4.	Magyarországon forgalomba hozatali engedélyt kapott más gyógyszerrel való egyenértékűségre való hivatkozással benyújtott nem hasonszenvi vizsgálati készítmény előzetes értékelése	1,0
5.	Nem hasonszenvi gyógyszerkészítmény forgalomba hozatali engedélyének kiadása	0,5
6.	Nem hasonszenvi gyógyszerkészítmény forgalomba hozatali engedélyének éves fenntartása	0,4
7.	Nem hasonszenvi gyógyszerkészítmény 5 évenkénti újraértékelése és forgalomba hozatali engedélyének megújítása	1,0
8.	Nem hasonszenvi gyógyszerkészítmény forgalomba hozatali engedélyének módosítása	0,4
9.	Egykomponensű hasonszenvi gyógyszer forgalomba hozatali engedélyének kiadása, ha a megnevezett hatékony alkotórész az Európai Gyógyszerkönyvben vagy az Európai Közösség tagállamai által jelenleg használt gyógyszerkönyvek egyikében szerepel	0,15
10.	Egykomponensű hasonszenvi gyógyszer forgalomba hozatali engedélyének kiadása, ha a megnevezett hatékony alkotórész az Európai Gyógyszerkönyvben vagy az Európai Közösség tagállamai által használt gyógyszerkönyvek egyikében sem szerepel	0,6
11.	Többkomponensű hasonszenvi gyógyszer forgalomba hozatali engedélyének kiadása, ha a 9. pontban leírt hatóanyagok kombinációja	0,3
12.	Többkomponensű hasonszenvi gyógyszer forgalomba hozatali engedélyének kiadása, ha az a 10. pontban leírt hatóanyagot (is) tartalmaz	0,4

Sorszám	Az igazgatási-szolgáltatási díj típusa	Szorozószám
13.	Hasonszenvi gyógyszerkészítmény 5 évenkénti újraértékelése és forgalomba hozatali engedélyének megújítása, gyógyszerformánként	0,1
14.	Hasonszenvi gyógyszerkészítmény forgalomba hozatali engedélyének módosítása	0,02
15.	Hasonszenvi gyógyszerkészítmény forgalomba hozatali engedélyének éves fenntartása	0,02
16.	Gyógyszernek nem minősülő gyógyhatású anyagok és készítmények nyilvántartása jogszabály szerinti meghosszabbítása	0,2
17.	Gyógyszernek nem minősülő gyógyhatású anyagok és készítmények nyilvántartásának alkalmanként kért módosítása	0,2
18.	Gyógyszernek nem minősülő gyógyhatású anyag és készítmény gyógyszerkészítménnyé való átminősítése	0,9
19.	Vizsgálati készítménnyel végzendő klinikai vizsgálat gyógyszerhatósági értékelése és engedélyezése	1,0
20.	Gyógyszergyártó hely helyszíni ellenőrzése	0,8
21.	Gyógyszergyártási engedély kiadása	0,5
22.	Magyarországon forgalomba hozatali engedéllyel rendelkező gyógyszerkészítmény forgalmazhatóságát, gyártásának rendszeres helyszíni ellenőrzését és annak megfelelőségét igazoló bizonylat kiadása, készítményenként és alkalmanként	0,03
23.	Vizsgálati készítmények biztonsági vizsgálatait ellátó laboratóriumok helyszíni ellenőrzése a Helyes Laboratóriumi Gyakorlat szempontjából, erre vonatkozó bizonylat kiadásával	0,75
24.	Gyógyszer-nagykereskedelmi engedély kiadása	0,25
25.	A kábítószer termeléséhez, gyártásához, feldolgozásához, forgalomba hozatalához szükséges engedély kiadása	0,95
26.	Törzskönyvi törlés	0,2

**A földművelésügyi és vidékfejlesztési
miniszter
30/2001. (IV. 9.) FVM
rendelete**

**a földművelésügyi ágazathoz tartozó szakképesítésekre
szervezhető mesterképzés szakmai
és vizsgakövetelményeinek kiadásáról szóló
27/1996. (X. 4.) FM rendelet módosításáról**

A szakképzésről szóló 1993. évi LXXVI. törvény 7. §-ának (3) bekezdésében foglalt felhatalmazás alapján — az illetékes gazdasági kamarával egyetértésben — a következőket rendelem el:

1. §

(1) A földművelésügyi ágazathoz tartozó szakképesítésekre szervezhető mesterképzés szakmai és vizsgakövetelményeinek kiadásáról szóló 27/1996. (X. 4.) FM rendelet (a továbbiakban: R.) melléklete 1. sorszáma alatt kiadott

szakmai vizsgakövetelmények („Hentes és mészáros”) helyébe e rendelet 1. számú melléklete, a 2. sorszáma alatt kiadott vizsgakövetelmények („Pék”) helyébe e rendelet 2. számú melléklete lép.

(2) Az R. melléklete egyidejűleg kiegészül 24. sorszám alatt („Malomipari és takarmánykeverék-gyártó mester”) e rendelet 3. számú mellékletével, 25. sorszám alatt („Húsipari mester”) e rendelet 4. számú mellékletével, 26. sorszám alatt („Cukoripari mester”) e rendelet 5. számú mellékletével, továbbá 27. sorszám alatt („Téjfeldolgozó mester”) e rendelet 6. számú mellékletével.

(3) Az R. mellékletében e rendelet 1—6. számú mellékletében felsorolt szakmák tekintetében illetékes gazdasági kamarának a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara minősül.

2. §

Ez a rendelet a kihirdetését követő 15. napon lép hatályba.

Dr. Vonza András s. k.,
földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter

*1. számú melléklet
a 30/2001. (IV. 9.) FVM rendelethez*

Hentes és mészáros mestervizsga szint és szakmai követelmények

I.

A mestervizsgára jelentkezés feltételei

I/1. A mestervizsgához a felsorolt szakképesítések valamelyike szükséges

A szakképesítés	
megnevezése	azonosító száma
Húsfeldolgozó	1914-5
Húsipari szakmunkás	OKJ 31 5212 07
Középfokú húsipari (technikusi) képesítés	61-0103
Hús- és baromfiipari technikus	OKJ 52 6222 07
Hentes és mészáros	OKJ 31 5212 06
Hentes és mészáros, készítménygyártó és eladó	kísérleti
Hús- és hentesáru eladó	OKJ 31 7862 03
Húsipari üzemmérnök	
Húsipari mérnök	

A táblázatban felsoroltakkal egyenértékűnek minősülnek a korábbi jogszabályokon alapuló szakképesítések.

I/2. A mestervizsgához előírt kötelező szakmai gyakorlat

A hús- és hentesáru eladó szak-
képesítéssel: 5 év,

az I/1. pontban megjelölt többi szakképe-
sítéssel: 3 év,

a szakmában eltöltött gyakorlati idő az alábbi szakterü-
letek valamelyikén:

- a) vágó,
- b) csontozó,
- c) feldolgozó,
- d) hús- és hentesáru eladó.

II.

A mester munkaterülete, a szakmához kapcsolódó tevékenységek körök

II/1. A mester szakmai munkaterületének leírása

A hentes és mészáros képesítéssel rendelkező mester szakmájának gyakorlása során önállóan — korszerű kézi és gépi eszközökkel, anyagokkal és berendezésekkel — a következő munkatevékenységeket végzi: a nagy vágóállatok (szarvasmarha, sertés, borjú, juh)

- a) elsődleges és másodlagos feldolgozását,
- b) a hús és húskészítmények értékesítését.

Szakterületén részt vesz a tanulók gyakorlati képzésében.

II/2. A mester tevékenységi területe és feladatköre:

1. a vágóállatok felvásárlása, átvétele, minősítése,
2. a vágóállatok vágásra való előkészítése,
3. a vágóállatok elsődleges feldolgozása,
4. az állati testek, féltestek bontása, csontozása, húсок osztályozása,
5. a hús és húskészítmények előállítás, tartósítása,
6. a hús és húskészítmények értékesítése, kereskedelmi forgalmazása,
7. a melléktermékek feldolgozása,
8. az eszközök, gépek, berendezések szakszerű használata, működtetése, karbantartása,
9. a hús és húskészítmények csomagolása, tárolása,
10. a minőség-ellenőrzés, minőségbiztosítás,
11. az üzemi és személyi higiénia,
12. a munkavédelem,
13. a környezetvédelem,
14. a húsipari szakmunkástanulók gyakorlati oktatása,
15. a szakmunkások munkájának irányítása,
16. a piackutatás és kereskedelmi tevékenység.

III.

Szakmai követelmények

III/1. A szakma mesterszintű gyakorlása során előforduló legfontosabb feladatok:

1. a vágóállatfajok és -fajták felismerése,
2. az élőállat felvásárlása, élő és objektív minősítése, vágásra való előkészítése,
3. az elsődleges feldolgozás műveleteinek elvégzése,
4. a szarvasmarha elsődleges feldolgozása,
5. a sertések elsődleges feldolgozása,
6. a juhok, borjak és lovak elsődleges feldolgozása,

7. az állati testek bontása, csontozása kereskedelmi és ipari célra,
8. a termelődő anyagok számbavétele, termelési, gazdaságossági számítások elvégzése,
9. a melléktermékek feldolgozása,
10. a húskészítmények gyártásához szükséges anyagok kiválasztása, anyagnorma készítése,
11. az alap-, segéd- és járulékos anyagok gyártáshoz való előkészítése,
12. a húskészítmények gyártási műveleteinek elvégzése,
13. a felvágottak készítése,
14. a vörösáruk gyártása,
15. a füstölt és főtt kolbászfélék gyártása,
16. a hurkafélék, kenőáruk, sajtok készítése,
17. az étkezési szalonna készítése,
18. a pácolás, páclé készítése,
19. a pácolt-füstölt és füstölt-főtt termékek gyártása,
20. a zsírgyártás,
21. a formában főtt áruk gyártása,
22. a húsok és húskészítmények csomagolása,
23. a húsbolti kiszolgálás, kirakatrendezés, hidegtál készítése,
24. az elsődleges és másodlagos feldolgozás gépeinek, berendezéseinek szakszerű használata, működtetése, karbantartása,
25. a tanulók gyakorlati oktatása, tapasztalatok átadása, a szakma tiszteletére, megbecsülésére való nevelés.

III/2. Követelmények

Szakmai gyakorlati követelmények

A munkatevékenység ismerete szintjén tudja:

1. a hentes és mészáros szakma tevékenységi körét, munkaterületeit,
2. az előírt feladatokkal kapcsolatos speciális balesetvédelmi, higiéniai, környezetvédelmi, valamint állatvédelmi előírásokat,
3. a húsipari termékek higiéniai és minőségi követelményeit ellenőrző és szabályozó szervezetek és intézetek feladatait,
4. a fő- és melléktermékek minőségi előírásait,
5. a húsipari üzemek, húsüzlet létesítésének, önálló vállalkozás indításának feltételeit,
6. az elsődleges és másodlagos feldolgozás elvi alapjait,
7. a feldolgozáshoz szükséges anyagok, eszközök, gépek, berendezések rendeltetéseit,
8. a feldolgozás során a termékben végbemenő fizikai, kémiai, mikrobiológiai változásokat, azok hatását a termék minőségére,
9. a termékek tárolásának és csomagolásának irányelveit,
10. a gazdaságos munkavégzés, munkaszervezés feltételeit,

11. a húsok és húskészítmények forgalmazásának irányelveit,
12. a minőségbiztosítás szabályait,
13. a termékpálya fázisait és kapcsolati rendszerét.

A készség szintjén tudja:

1. a vágóállatok átvételét, minősítését, feldolgozási célnak megfelelő kiválasztását,
2. a vágóállatok vágásra való előkészítését,
3. az elsődleges feldolgozás műveleteit (a kábítás elvégzésének módjait, veszélyforrásait, a szűrés-elvezetés módjait, veszélyforrásait, higiéniai előírásait, a szórtelenítés műveleteinek elvégzési módjait, a bőrféjtés elvégzésének módjait, testek bontását, higiéniai követelményeit, az állatorvosi vizsgálatra való előkészítést, a hasítás, negyedelés elvégzésének módjait, veszélyforrásait, higiéniai előírásait, a fehéráru eltávolítását, a féltettek külső-belső megtisztítását, a szalonna gazdaságos darabolását, a tőkehús előállítását, minősítését),
4. a feldolgozás termékeinek számbavételét, nyilvántartását,
5. a kitermelési, kihozatali, veszteség számításokat,
6. a költség, önköltségszámítást, árkalkulációt,
7. a belső szervek kezelését, bélgarnitúrák feldolgozását,
8. a zsírgyártás műveleteinek elvégzési módjait,
9. a féltettek hűtésének, tárolásának módját,
10. az elsődleges feldolgozáshoz használt eszközök, gépek, berendezések kezelését, üzemeltetését,
11. a húsfajták hússzéki és ipari bontását, darabolását, húsrészek csontozását, kivágását, osztályozását,
12. a húskészítmények gyártásának műveleteit (az anyagnormák összeállítását, a szükséges anyagok előkészítését, kimérését, az aprítás, keverés elvégzésének módjait, a húspépkészítést, a töltőmassza készítését, a töltés elvégzését, a botraszedést, a hőkezelést/füstölést, főzést/hűtést, a raktározást),
13. a húskészítmények minősítését,
14. a készítménygyártáshoz használt gépek, berendezések, aprítógépek, darálók, kutterek, finomaprítók, keverők, töltőgépek, hőkezelők kezelését, üzemelését,
15. a pácolás elvégzésének módjait,
16. a páclé készítését,
17. a fecskendezéses és fedő pácolást,
18. a pácolt húsok, szalonnafélék formázását, füstölését, főzését,
19. a húsok és húskészítmények csomagolását,
20. a húsok és húskészítmények értékesítését,
21. a húsok és húskészítmények forgalmazásának gyakorlati módját.

Követelmények a szakmai elmélet terén

Az ismeret szintjén tudja:

1. az élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv húsipari rendelkezéseit,

2. a húsipari üzemek és húszületek létesítésének feltételeit, környezetvédelmi szabályait,
3. a biztonságos munkavégzés személyi és tárgyi feltételeit,
4. a munkahelyi ártalmakat, azok megelőzési és elhárítási módjait,
5. a húsiparban és húszületekben alkalmazott eszközöket, gépeket, berendezéseket, azok szerkezeti felépítését, működési elvét, munkavédelmi és higiéniai előírásait,
6. a gépeknél és berendezéseknél használatos mérő- és ellenőrző műszereket,
7. a vágóállatfajokat, a szarvasmarha-, sertés- és juhajták hasznosítás szerinti csoportosítását, a csoportokra jellemző külső és belső tulajdonságokat,
8. az állati szervezet felépítését, szöveteket, szerveket, szervrendszereket,
9. a vágóállatok átvételi és minősítési rendszereit,
10. a vágásra való előkészítés elvi alapjait,
12. az elsődleges feldolgozás műveleteit és technológiáit,
13. a műveletekhez tartozó adatokat, paramétereiket,
14. a vágás során keletkezett fő- és melléktermékeket,
15. a nem ehető melléktermékek gyűjtési, feldolgozási, értékesítési lehetőségeit, a hulladékkezelés módját,
16. a vágással kapcsolatos állatorvosi ellenőrzés módját, húskok egészségügyi minősítését,
17. féltettek bontási, csontozási, húsosztályozási módszereit,
18. a húsfeldolgozás alap-, segéd- és járulékos anyagait,
19. a húskészítmények gyártási műveleteit, technológiáit,
20. a termékek gyártással kapcsolatos jogi, élelmiszer-egészségügyi és minőségbiztosítási előírásait,
21. a késztermékek minősítésének módjait,
22. a csomagolóanyagokat, csomagolási módokat, csomagológépeket,
23. a hús- és húskészítmények tárolási előírásait, a minőségmegőrzési és fogyaszthatósági határidőket,
24. a húsipari tartósító eljárásokat,
25. az önálló vállalkozás létesítésének higiéniai és műszaki feltételeit,
26. a minőség-ellenőrzés és a minőségszabályozás előírásait,
27. a húsipari minőség-ellenőrző szervek feladat- és hatáskörét,
28. a húsipari higiéniai ellenőrző szervezeteket,
29. a személyi higiénával kapcsolatos előírásokat.

A megértés szintjén tudja:

1. a vágóállatfajtákra jellemző tulajdonságok és a minőség közötti összefüggést,
2. az élő állat minősítésének elvi alapjait,
3. a minőséget befolyásoló tényezőket,
4. a vágás utáni (EUROP) minősítés és osztályba sorolás elvi alapjait,
5. a minősítő készülékek működési elvét,

6. a pihentetés jelentőségét, annak a minőségre gyakorolt hatását,
7. a szénhidrát-körforgalmat,
8. az elsődleges feldolgozáshoz szükséges anatómiai ismereteket,
9. a kábítási módok elvi alapjait, élettani hatásait,
10. a kábítási hibák minőségre gyakorolt hatását,
11. az elvérzés mértékét befolyásoló tényezőket,
12. a kábítás és szúrás között eltelt idő jelentőségét,
13. a szúrás hibák minőségre gyakorolt hatását,
14. a forrázási idő és a forrázási hőmérséklet összefüggéseit,
15. a forrázó víz hőmérsékletét befolyásoló tényezőket,
16. a hibás forrázás következményeit,
17. a sertésbőrfejtés és a forrázás összefüggéseit,
18. a belső szervek gyors eltávolításának fontosságát,
19. a bontási hibák higiéniai és minőségi következményeit,
20. az eszközfertőtlenítés és a higiénikus munkavégzés fontosságát,
21. a hasítási hibák minőségre gyakorolt hatását,
22. a technológiai műveletek sorrendiségének, pontos elvégzésének jelentőségét,
23. a vízellátás és a szennyvízkezelés higiéniai előírásait,
24. a melléktermék-feldolgozás gazdasági és környezetvédelmi jelentőségét,
25. a leggyakrabban előforduló állatbetegségeket, az állatorvosi ellenőrzés fontosságát,
26. a hús szerkezeti felépítését, szöveti összetételét,
27. a hús érzékszervi tulajdonságait, kémiai összetételét,
28. a hús vágás utáni elváltozásait, fizikai és kémiai folyamatait,
29. a féltettek bontása, csontozása során kinyert termékek arányait, további felhasználási lehetőségeit,
30. a bontási módok gazdaságossági összehasonlítását,
31. az alap- és segédanyagok jelentőségét, helyettesítési lehetőségeit,
32. a húsipari tartósító eljárások hatását,
33. a romlások és a tartósító eljárások közötti összefüggést,
34. a mikroorganizmusok életjelenségeit, életfeltételeit,
35. a hűtés, a fagyasztás során végbemenő fizikai, kémiai, mikrobiológiai változásokat,
36. a hőmérséklet és a tárolási idő összefüggését,
37. a pácolás technológiai irányelveit,
38. a pácolás színrögzítő hatását,
39. a pácolási módok közötti különbséget,
40. a pácolási hibák minőségre gyakorolt hatását,
41. a hőkezelési módok hatását,
42. a füstölés, a főzés közben lejátszódó fizikai, kémiai, mikrobiológiai folyamatokat,
43. a füstölési módok összehasonlító értékelését,
44. a füstölési, a főzési időt meghatározó tényezőket,
45. a maghőmérséklet jelentőségét,

46. a főzés hatását a minőség megőrzésére és a fogyasztóhatóságra, valamint az érzékszervi tulajdonságokra,

47. a töltőmassza-készítés elvi alapjait,

48. az aprítás, a keverés irányelveit, a minőségre gyakorolt hatását,

49. a húspépkészítés során végbemenő fizikai, kémiai változásokat,

50. a vízkötő- és víztartóképesseget,

51. a húspép minőségét befolyásoló tényezőket,

52. az adalékanyagok szerepét és jelentőségét a húspép-készítésnél,

53. az emulziók, gélek felhasználási lehetőségét,

54. a töltés irányelveit,

55. a töltéssel, kötözéssel, pározással szembeni követelményeket,

56. a hőkezelés és a minőségmegőrzés, fogyaszthatóság összefüggéseit,

57. a hőkezelési hibák minőségre gyakorolt hatását,

58. a késztermékek hűtésének jelentőségét,

59. a késztermékek raktározási körülményeit meghatározó tényezőket,

60. a klimatizálás jelentőségét,

61. a csomagolás fontosságát, a minőségmegőrzésre, fogyaszthatóságra gyakorolt hatását,

62. az egyes vörösáruk közötti különbségeket, hasonlóságokat,

63. a húspép jelentőségét a vörösáruknál,

64. a felvágottaknál a különböző szemcseméreték jelentőségét, a termékre jellemző szemcseméreteket,

65. a kolbászfélék csoportosítását, hőkezelési különbségeket,

66. a szárazáruk alapanyagaival szemben támasztott követelményeket,

67. a füstölési idő és a vízelvonás sebessége közötti összefüggést,

68. a gyors vízelvonás káros hatását,

69. a hurkafélék, kenőáruk gyártásánál az előfőzés szerepét és szükségességét,

70. a pácolt, a füstölt és a füstölt-főtt termékek gyártásánál az alapanyagokkal szemben támasztott követelményeket,

71. a pácolás hatását a termék jellegére,

72. a füstölés és a minőségmegőrzés, fogyaszthatóság összefüggését,

73. a szalonnafélék csoportosítását, a sózás, a pácolás, a füstölés hatását a termék jellegére és a minőségmegőrzésre, fogyaszthatóságra,

74. a zsírolvasztás közben lejátszódó fizikai, kémiai folyamatokat,

75. az olvasztási idő, hőmérséklet, aprítottság közötti összefüggést,

76. az olvasztási anyagok szétválasztásának elvi alapjait,

77. a hús és húskészítmények szállításának előírásait,

78. a tisztítás, fertőtlenítés fontosságát, fázisait, a fertőtlenítőszer hatását.

Az alkalmazás szintjén tudja:

1. a húsipari feldolgozás céljainak legjobban megfelelő állatfajták kiválasztását,
2. a vágóállatok átvételét, minősítését, minőségi osztályba sorolását,
3. az elektromos kábítás módjait,
4. az elektromos kábítóeszközök (kábítófogó, kábítóvilla) szerkezeti részeit, működési elvét, kezelési előírásait,
5. a mechanikus kábítás módjait, eszközeit,
6. a nagyfokú balesetveszély elkerülésének módját,
7. a szűrés-elvéreztetés módszereit a különböző vágóállatoknál,
8. az étkezési érvétel módját, higiéniai követelményeit,
9. a forrázás módjait,
10. a forrázóberendezések szerkezeti részeit, működési elvét, kezelési előírásait,
11. a szórtelenítés, a kopasztás módszereit,
12. a kopasztógépek szerkezeti részeit, működési elvét, kezelési előírásait,
13. a perzselés módjait, az eszközök, berendezések használatát,
14. a bőrfelületek tisztításának módját,
15. a bőrfejtés módjait a különböző vágóállatoknál,
16. a szarvasmarha bőrfejtőgépek szerkezeti felépítését, működési elvét, kezelési előírásait,
17. a belső szervek eltávolítását,
18. a bontási módszereket a különböző vágóállatoknál,
19. a bontás higiéniai, munkavédelmi előírásait,
20. a hasítási módszereket, a hasítóeszközök kezelési előírásait,
21. a fehéráru előállítását, a tőkehús készítését, minősítését,
22. az anyagmozgatási módokat, anyagmozgató berendezések kezelési előírásait,
23. az elsődleges feldolgozás technológiai vonalait (a létszámigény meghatározását),
24. a sertésvágási módok technológiai összehasonlítását,
25. a marhavágási módok technológiai összehasonlítását,
26. a borjú-, juh- és lóvágás technológiáit,
27. az elsődleges feldolgozás termékeinek számbavételét, nyilvántartását,
28. a kitermelési és gazdaságossági számításokat,
29. a belsőségek és a fehéráru felhasználási lehetőségeit,
30. a belsőségmosó és a béltisztító gépek szerkezeti részeit, működési elvét, kezelési előírásait,
31. az emberi fogyasztásra nem alkalmas melléktermékek kezelését,
32. a bél-, szőr- és bőrfeldolgozó berendezések, pacaltisztító gépek szerkezeti részeit, működési elvét, kezelési előírásait,
33. a hús káros elváltozásainak megelőzési módjait,

34. a sertés féltetek bontási, csontozási módszereit, a húosztályozást,
35. a darabolási módok gazdaságos összehasonlítását,
36. a marha negyedtestek bontását, csontozását,
37. a borjú- és juhtestek darabolását, felhasználás szerinti csoportosítását,
38. a darabológépek, fűrészek, marógépek szerkezeti részeit, működési elvét, kezelési előírásait,
39. a csontozás minőségi és higiéniai követelményeit,
40. az állati testek csontvázát, a csontok elnevezéseit, elhelyezkedését, ízesüléseit,
41. a húsfajtákat és a húsféléket,
42. a marhahúsfélék elnevezéseit,
43. a sertéshúsfélék elnevezéseit,
44. a borjú- és juhúsfélék elnevezéseit,
45. a húsfélék csoportosítását konyhatechnikai felhasználhatóság szempontjából,
46. az üzlethelyiség kialakítását és kiszolgálási előírásait,
47. a vevőtanácsadást, ármegállapítást, pult- és kirakatrendezést, hidegtálcakészítést,
48. az üzlethelyiségekben használt szerszámok, eszközök, berendezések működtetését, kezelési, higiéniai és munkavédelmi szabályait,
49. a húskészítmények gyártásához szükséges alap- és segédanyagok kiválasztását,
50. a húskészítmények gyártásához szükséges anyagnormák összeállítását,
51. a töltőmassza készítését,
52. az aprítási módokat,
53. az aprítógépek, darálók, kutterek, finomaprítók szerkezeti részeit, működési elvét, kezelési szabályait,
54. a keverési módokat,
55. a bemérő- és keverőgépek szerkezeti részeit, működési elvét, kezelési szabályait,
56. a húspépkészítés technológiáit,
57. az emulziók, gélek felhasználási lehetőségeit,
58. a töltési módokat,
59. a töltőgépek szerkezeti részeit, működési elvét, kezelési szabályait,
60. a klipszelőgépek szerkezetét, működési elvét, kezelési szabályait,
61. a füstölési, főzési módokat, a füstanyagok kiválasztását,
62. a füstölő-főző berendezések, füstgenerátorok működési elvét, szerkezeti részeit, kezelési szabályait,
63. az előfőző és nyomás alatt főző berendezések működési elvét, szerkezeti részeit, kezelési szabályait,
64. a késztermékek hűtési, raktározási módjait,
65. a húsok és húskészítmények szállításának módjait,
66. a gépek, berendezések munkavédelmi és biztonságtechnikai szabályait,
67. a húsipari gépek higiéniai minősítését,
68. a jogszabályokban rögzített higiéniai előírásokat,
69. a személyi higiénia betartását,
70. a tisztítószerek, fertőtlenítőszerek használatát,
71. a betegségek, járványok megelőzési tennivalóit,
72. a húsipari tartósító eljárásokat,
73. a hűtési, fagyasztási módokat,
74. a hűtőgépek szerkezeti részeit, működési elvét, kezelési előírásait,
75. a pácolási módokat,
76. az egytűs és többtűs pácolók, lazító-forgatóberendezések szerkezeti részeit, működési elvét, kezelési előírásait,
77. a vörösáruk gyártástechnológiáját,
78. a felvágottak gyártástechnológiáját,
79. a füstölt-főtt kolbászok gyártástechnológiáját,
80. a hurkafélék, kenőáruk, hússajtok gyártástechnológiáit,
81. a formában főtt áruk gyártástechnológiáját,
82. a pácolt, füstölt és füstölt-főtt termékek gyártástechnológiáit,
83. az étkezési szalonnafélék gyártástechnológiáit,
84. a szárazáruk gyártástechnológiáját,
85. a klímaberendezések szerkezeti részeit, működési elvét, kezelési szabályait,
86. a zsírgyártás technológiáit,
87. a húsok és húskészítmények csomagolási módjait,
88. a csomagológépek szerkezeti részeit, működési elvét, kezelési előírásait,
89. a húsok és húskészítmények minősítését, minőségbiztosítását,
90. a húsok és húskészítmények szállításának módjait,
91. a HACCP elvét és alkalmazásának hatását,
92. az ISO 9002 előírásainak alkalmazását a minőségbiztosításnál,
93. az ISO 14 000 szabványsorozat alkalmazásának fontosságát,
94. a húsipari termékek reklámozását, piackutatási és marketingtevékenységét,
95. a bélgarnitúra szétszedését és feldolgozását,
96. a műbelek feldolgozásának módjait.

IV.

A szakmai minősítés és vizsgáztatás rendje

IV/1. Hentes- és mészárosmester az lehet, aki

- a) elsajátította a tevékenység gyakorlásához alapvetően szükséges elméleti, gyakorlati, vállalkozói és pedagógiai alapismereteket,
- b) rendelkezik a szükséges és kívánatos készségekkel, és mindezek birtokában
- c) képes munkáját magas színvonalon, önállóan végezni és mások munkáját irányítani, összehangolni.

A mesteri cím megszerzése — a fentiekén túlmenően — növeli a mesterek szakmai rangját, erkölcsi megbecsülését, továbbá

- a) a mester felelősségének fokozását,
- b) a termék minőségének javítását,
- c) a higiéniai színvonal emelését,
- d) a fogyasztók védelmét.

IV/2. A vizsga szervezeti rendje

Mestervizsgát az érdekelt gazdasági kamarák és felügyeleti hatóságok által megválasztott Mestervizsga Bizottság előtt lehet tenni.

Mestervizsga-előkészítést kizárólag azon intézményben és helyen lehet szervezni, ahol rendelkezésre áll

- a) a vizsga anyagát képező gyakorlati kérdések gyakorlati megvalósításának lehetősége,
- b) a gyakorlati feladatok bemutatását, szükség szerinti megtanítását végző mesterszintű oktató vagy mester,
- c) az elméleti kérdések részletes és tételes konzultációs lehetősége, a kellően képzett szaktanár,
- d) a gyakorlati, illetve az elméleti vizsga lebonyolításának feltétele.

IV/3. A vizsgára jelentkezés feltételei:

a) a szakirányú szakmunkás-végzettséget tanúsító bizonyítvány, illetve a szakirányú közép- vagy felsőfokú végzettség,

b) a szakmában eltöltött legalább 3 év gyakorlat.

A mesterjelöltnek a Mestervizsga Bizottság előtt kell számot adni elméleti felkészültségéről és gyakorlati tudásáról.

IV/4. A mestervizsga részei:

4.1. gyakorlati vizsga,

4.2. elméleti vizsga:

- szakmai elmélet,
- vállalkozási ismeret,
- pedagógiai ismeret.

A gyakorlati vizsgát a szakmai elméleti vizsgától eltérő napon kell megtartani.

4.1. A gyakorlati vizsga

A gyakorlati vizsga menetét — a vizsgahelyszín előzetes megtekintése után — a vizsgabizottság elnöke határozza meg.

A gyakorlati vizsga négy részből áll:

- vágás,
- csontozás,
- gyártás,
- kiskereskedelem.

Minden vizsgázó, minden egyes gyakorlati részből vizsgázik. Az egyes gyakorlati feladatokra fordítható időt — a helyi feltételek függvényében — a vizsgabizottság elnöke határozza meg.

4.2. Az elméleti vizsga

Az írásbeli vizsga

Az írásbeli vizsgafeladatot a vizsgabizottság elnöke határozza meg.

Az írásbeli vizsgafeladat három részből áll:

- a) szakmai technológiai leírás, higiéniai szabályok,
 - b) szakmai gépészeti ismeretek, munkavédelmi követelmények,
 - c) gazdaságossági elemzés és kalkuláció.
- Az írásbeli feladat megoldására legalább három órát, legfeljebb azonban öt órát kell biztosítani.

A szóbeli vizsga

A szóbeli vizsga négy részből áll:

- a) technológia és gépészet,
- b) higiénia és minőség,
- c) vállalkozói (gazdasági, jogi) ismeretek,
- d) pedagógiai alapismeretek.

A vállalkozói és a pedagógiai alapismeretek tételek vizsganyaga és vizsgakérdései valamennyi szakmában azonosak.

A szóbeli vizsga rendjét, lefolytatását a vizsgabizottság elnöke határozza meg. Minden jelölt minden egyes tantárgyból vizsgázik.

A vizsgázónak minden egyes tantárgyból 20 perces felkészülési időt kell biztosítani.

A szóbeli vizsgán a mesterjelölt önállóan számol be a tételről. A vizsgabizottság tagjai kizárólag abban az esetben tesznek fel kérdéseket, ha a jelölt felelete nem kielégítő és a segítségre feltétlenül szüksége van.

A vizsgabizottság tagjainak a felelet befejezése után joga van újabb szakmai kérdéseket feltenni az objektívebb értékelés és minősítés érdekében.

IV/5. A mestervizsga minősítése:

- a) megfelelt,
- b) nem felelt meg.

A „megfelelt” minősítést az a jelölt kapja, aki

- a) a gyakorlati részfeladatok mindegyikében megfelelt,
- b) az írásbeli feladatot megfelelt szinten teljesítette,
- c) az egyes szóbeli tantárgyak mindegyikét megfelelt szinten teljesítette.

„Nem felelt meg” minősítést az a jelölt kap, aki

- a) valamely gyakorlati részfeladatot nem a megfelelő szinten teljesítette,
- b) az írásbeli feladat technológia és számítási feladatát nem megfelelően oldotta meg,
- c) valamely szóbeli tantárgyból nem érte el a megfelelt szintet.

IV/6. A pótvizsgára vonatkozó előírások

A gyakorlati vizsgát teljes egészében meg kell ismételni annak a jelöltnek, aki bármely vizsgarészből nem felelt meg.

Az írásbeli vizsgát meg kell ismételni annak a jelöltnek, aki az írásbeli feladatot „nem felelt meg” minősítéssel oldotta meg.

Azt a szóbeli vizsgát kell megismételni a jelöltnek, amely tárgyból nem felelt meg.

IV/7. A mestervizsga egyes részei alóli felmentés lehetőségei és feltételei

A gyakorlati vizsga és az írásbeli vizsga alól felmentés nem adható.

A szóbeli vizsga alól felmentést kaphat az a jelölt, aki szakirányú felsőfokú végzettsége alapján tantárgyanként írásban kérte annak elbírálását.

V.

Felkészülést segítő és ajánlott szakirodalom

A) Ajánlott tankönyvek

- É—366/I. Húsipari technológia I. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1988.
- É—366/II. Húsipari technológia II. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1988.
- É—366/III. Húsipari technológia III. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1988.
- É—377/I. Húsipari gépek I. Dinasztia Kft., Budapest, 1991.
- É—377/II. Húsipari gépek II. Dinasztia Kft., Budapest, 1991.
- É—377/III. Húsipari gépek III. Dinasztia Kft., Budapest, 1991.

B) Ajánlott szakirodalom

- Lőrincz Ferenc dr.—Lencsepeti Jenő dr.
Húsipari kézikönyv,
Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1973.
- Szenes Endréné dr.
Húsfeldolgozás kisüzemben
INTEGRA-PROJEKT KFT. Budapest, 1993.
- Berszán Gábor
Húsipari enciklopédia
AGROINFORM Kiadó és Nyomda Kft.,
Budapest, 1994.
- Dr. Bíró Géza
Élelmiszer-higiénia
AGROINFORM Kiadó és Nyomda Kft.,
Budapest, 1994.

Berszán Gábor

Húsipari újdonságok
AGROINFORM Kiadó és Nyomda Kft.,
Budapest, 1994.

Berszán Gábor

Húsipari gépészet
AGROINFORM Kiadó és Nyomda Kft.,
Budapest, 1994.

2. számú melléklet

a 30/2001. (IV. 9.) FVM rendelethez

Pék mestervizsga szint és szakmai követelmények

I.

A mestervizsgára jelentkezés feltételei

I/1. A mestervizsgához szükséges szakképesítés adatai

A szakma (szakképesítés)		
megnevezése	száma	OKJ azonosító száma
Sütő szakmunkás	1914-7	
Sütőipari érettségizett szakember	1914-7	
Sütőipari technikus	61-0106	
Sütő- és cukrásztechnikus		52 6222 10
Pék-cukrász		33 5212 02
Pék		
Szakirányú felsőfokú végzettség		

I/2. A mestervizsgához előírt kötelező szakmai gyakorlat

A szakmában eltöltött gyakorlat	
szakiránya	időtartama

- Dagasztó munkakörben, vagy 5 év
- Kemencemunkás munkakörben, vagy 5 év
- Egyéb szakmunkás munkakörben, vagy 5 év
- Szakmai irányítói munkakörben 5 év

A vizsgára jelentkezéshez az I/1. és I/2. pontban felsorolt feltételek együttes megléte szükséges, de az I/1. pontban előírt képesítés megszerzése után legalább 1 év.

II.

A mester munkaterülete, a szakmához kapcsolódó tevékenységek körök

II/1. A mester szakmai munkaterületének leírása

Az I/1. pontban felsorolt szakmai képesítéssel rendelkező mester képes sütőüzem kialakítására és fejlesztésére, bármely sütőipari termék kiváló minőségben történő előállítására, pékség vezetésére és a tanulók oktatására, a szakmunkásvizsgára való felkészítésre szakmai elméleti és gyakorlati oldalról.

II/2. A mester tevékenységi területe és feladatköre

A pékmester (hagyományos és korszerű kézi és gépi eszközökkel, szerszámokkal) a napi megrendelésnek megfelelően a következő tevékenységeket végzi:

- a) minősíti az alap-, segéd- és járulékos anyagokat,
- b) megszervezi a napi munkát
 - a kenyérfélék,
 - a vizes termékek,
 - a tejes, dúsított, tojással dúsított,
 - az omlós tésztából készített,
 - a leveles tésztából (élesztős, élesztő nélküli) készített,
 - a tartós és diabetikus termékek

előállítására vonatkozóan.

Az elméleti és gyakorlati szakmai ismereteit alkalmazza

- a) az anyag-előkészítés,
- b) az anyagok mennyiségi ellenőrzése,
- c) a dagasztás,
- d) a tésztafeldolgozás (táblamunka),
- e) a kelesztés,
- f) a vetés és kisütés (kemencemunka),
- g) a készárukezelés

feladatkörén belül.

A mester a szakmai tudáson kívül megfelelő ügyviteli, jogi és pénzügyi ismeretek birtokában alkalmas pékség, illetve sütőüzem irányítására. Feladata ezen belül a piacutatás, a megrendelések alapján a munkaszervezés, a dolgozók irányítása, az adminisztrációs tevékenység, az anyag- és energiagazdálkodás, a környezetvédelmi, higiéniai és munkavédelmi követelmények betartása, illetve betartatása.

A mester feladatköréhez tartozik a dolgozók és tanulók szakmai irányítása.

III.

Szakmai követelmények

III/1. A szakma mesterszintű gyakorlása során előforduló legfontosabb feladatok:

- a) az üzem működéséhez szükséges feltételek biztosítása, ezen belül
 - személyi feltételek,
 - tárgyi feltételek,
- b) a termeléshez szükséges anyagok mennyiségi meghatározása, rendelése,
- c) az anyagok átvétele (mennyiségi, minőségi), a tárolás biztosítása, felhasználásra való előkészítése,
- d) a napi rendelés összeállítás, termékcsoportok meghatározása,
- e) a különböző kovászok és tészták elkészítése, különböző dagasztási módokkal,
- f) a termelés során alkalmazott gépek, berendezések kezelése, beállítása, tisztítása, karbantartása,
- g) munkavédelmi és higiéniai előírások betartása, ellenőrzése,
- h) a tészta feldolgozása, a tészta
 - osztása,
 - formázása,
 - fonása,
 - felületkezelése,
 - díszítése stb.,
- i) a kelesztési művelet elvégzése,
- j) a sütés elvégzése,
- k) a késztermék kezelése, tárolása, szállításra előkészítése,
- l) a készáru minőség-ellenőrzése,
- m) a készáru bizonylatolása, kiadása,
- n) az üzem termelésének elszámoltatása, az anyagkihozatal ellenőrzése.

III/2. Követelmények

A mester(jelölt)

1. ismerje a különböző alapanyagfajtákat,
2. tudja megkülönböztetni a különböző fajtájú liszteket,
3. ismerje a különböző járulékos anyagokat, tudja azokat megkülönböztetni,
4. ismerje és tudja megkülönböztetni a segédanyagokat,
5. ismerje az adalékanyagokat, és tudja azok hatását a tésztára és a késztermékre,
6. ismerje és alkalmazza az anyagszámítási módokat,
7. ismerje és alkalmazza az egyes termékcsoportok anyagösszetételét,
8. tudja az egyes termékcsoportok vezértermékeinek tészta- és készterméktömegét,
9. ismerje és alkalmazza a különböző mérlegeket,
10. ismerje a tésztaelőkészítési eljárásokat,
11. tudja a tésztát kézzel elkészíteni,
12. ismerje a dagasztási módokat,
13. tudja a különböző dagasztógépeket kezelni, a dagasztást elvégezni,

14. ismerje a tésztafeldolgozási műveleteket és berendezéseket,
15. ismerje a kelesztési módokat,
16. tudja felismerni a keltségi fokot,
17. ismerje a kovászokat,
18. tudja elkészíteni a kovászokat,
19. tudja megállapítani a kovászok minőségét,
20. ismerje a tésztafeldolgozás berendezéseit,
21. tudja a tésztafeldolgozási műveleteket,
22. ismerje a kemencetípusokat,
23. ismerje a sütési paramétereket, és tudja azokat alkalmazni,
24. ismerje az egyes termékcsoportok minőségi követelményeit,
25. tudja felismerni a technológiai hibákat és azokat korrigálni,
26. ismerje a higiéniai előírásokat személyekre és üzemre vonatkozóan,
27. ismerje a munkavédelmi előírásokat, és tudja azokat alkalmazni,
28. ismerje a szakmában elvárható magatartási követelményeket (például megbízóval, munkáltatóval, munkatársakkal és környezettel kapcsolatos emberi magatartás, normák), munkája során tudja azokat betartani és betartatni,
29. ismerje a termelés szervezésének módozatait,
30. tudja a díszmunka készítését,
31. tudja az eladásra készítendő termékeket kulturáltan, ízlésesen bemutatni, az eladópultot berendezni,
32. ismerje a szükséges laboratóriumi vizsgálatokat, és tudja a vizsgálati eredményeket értékelni,
33. ismerje a helyes, egészséges táplálkozás alapelveit, kérdéseit.

III/3. Szakmai gyakorlati követelmények

A szakma mestere el tudja végezni a pékszakmában előforduló minden műveletet, részműveletet, elő tudja állítani a sütőipari termékeket, ismerje a technológiai folyamatokat, tudja azokat a legcélszerűbben szervezni.

A főbb műveletek végrehajtásánál a technológiai folyamatok megszervezésével összefüggésben

Ismerje:

1. a pék szakmai tevékenységi körét, munkaterületeit,
2. az alapszakma munkafolyamataihoz használt anyagokat és azok felhasználási területét,
3. az alapszakma műveleteihez szükséges szerszámokat, eszközöket,
4. az anyagok szállítási és tárolási módját,
5. a tészták készítési módját,
6. a tészták feldolgozását, kelesztését, sütését,
7. a késztermékek kezelési módját,

8. a termékekkel kapcsolatos minőségi követelményeket.

Alkalmazási szinten tudja:

1. az egyes lisztfajták megkülönböztetését,
2. a lisztek mennyiségi és minőségi átvételét,
3. a megfelelő járulékos és segédanyagok kiválasztását,
4. a pékszakmába tartozó alpműveletek elvégzését,
5. az alpműveletek elvégzéséhez szükséges szerszámok, eszközök használatát,
6. az előforduló anyagok felismerését,
7. a liszt sikértartalmának megállapítását,
8. a sóoldat készítését,
9. a sóoldat koncentrációjának megállapítását,
10. az egyes tésztákhoz szükséges anyagok mennyiségének meghatározását,
11. a különböző minőségű kovászok készítését,
12. a kovászok érettségi fokának megállapítását,
13. a különböző adalékanyagok megkülönböztetését és azok hatását a tésztára, illetve késztermékre,
14. a különböző típusú mérlegek használatát,
15. a pékségben előforduló gépek, berendezések biztonságos használatát, ezekre vonatkozó munkavédelmi előírásokat,
16. a kovász nélküli tésztakészítés módját,
17. a kovászos tészta készítésének módját,
18. a kézzel való dagasztást,
19. a géppel való dagasztást, a dagasztási eljárásokat,
20. a különböző dagasztógépek beállítását,
21. a tészta érlelésének szükségességét, az érettségi fok megállapítását,
22. a tészta osztásának (csípésének) módját,
23. a tészta gömbölyítésének módját,
24. a tészta hosszformázásának módját, a különböző termékek viszonylatában,
25. a különböző termékek formájának kialakítását,
26. a tésztafeldolgozó gépek üzemeltetését, beállítását,
27. a tészta vágásának módját,
28. a különböző fonásokat,
29. a díszmunkához alkalmas tészta készítésének módját,
30. a leveles tészta készítésének módját (élesztővel és élesztő nélkül),
31. a különböző töltelékek készítését,
32. a töltött termékek készítését,
33. a tésztakelesztési módokat,
34. a kelesztés különböző technikai megoldását,
35. a kelesztés paramétereit, a költség megállapítását és a kelesztés közben végzendő műveleteket,
36. a kemencék üzemeltetését, a különböző paraméterek beállítását és egyes termékekre vonatkozó értékeit,
37. a kemencére való vetés módozatait,
38. a sültség megállapítását,
39. a kelesztés-megszakításos és a gyorsfagyasztási technológiát,
40. a készárukezelés módját,

41. a hibás termékek megállapítását, a hiba okának meghatározását,

42. a hibás technológiai folyamatba történő beavatkozást, a hiba korrigálását.

III/4. Követelmények a szakmai elmélet terén

A mester(jelölt) ismerje

A szaktechnológia tárgyköréből

1. a szakma történetét, kialakulását,
2. a búza kémiai összetételét, a liszt előállításának főbb technológiai elemeit,

3. a liszt állati kártevőit,

4. a lisztfajtákat, azok jellemzőit,

5. a víz technológiai szerepét,

6. a liszt technológiai tulajdonságait,

7. a segéd- és járulékos anyagok jellemző tulajdonságait,

8. a téstakészítés elméletét és eljárásait,

9. a kováskészítés elméletét és a kovászfajtákat,

10. a feldolgozási műveletek hatását, a tészta szerkezetére, a műveletek közötti pihentetések jelentőségét,

11. a kelesztés célját és módozatait,

12. a sütés hőtan alapfogalmát, hőmérlegét,

13. a sütés célját, paramétereit és a sülés különböző szakaszait,

14. a hűtés folyamatát, a gyorsfagyasztás célját, hatását a tészta szerkezetére,

15. az érés, kelés és sütés közben lejátszódó enzimes, mikrobiológiai és koloidális folyamatokat,

16. a készárukezelés célját, jelentőségét,

17. a táplálkozás-élettan alapjait a sütőipari termékek viszonylatában,

18. a korszerű táplálkozási követelményeket,

19. a kenyérfélék jellemzőit, típusait, minőségi követelményeit,

20. a kenyérhibákat,

21. a péksütemények jellemzőit, csoportosítását,

22. a különböző dúsítottság, tészták készítési módját, legfontosabb paramétereit,

23. a tartósítás feltételeit, a tartósított termékek minőségi követelményeit,

24. az egészséges táplálkozást szolgáló termékek jellemzőit, minőségi követelményeit,

25. a gyorsfagyasztási technológiát, annak elvét és a hűtve tárolást,

26. a késztermékben lejátszódó öregedési folyamatokat,

27. a termelés-szervezés célját, a lehetséges módozatokat,

28. a technológiai berendezések kapacitását, a szűk kapacitási helyeket,

29. a különböző technológiai folyamatok, gépek, berendezések hatását a tészta, illetve a késztermék szerkezetére,

30. a higiéniai előírásokat,

31. a személyi, üzemi és termelési, higiéniai szabályokat,

32. a környezetvédelmi előírásokat,

33. a gyártási technológia ellenőrzési pontjait, illetve a megfelelő korrekciók végrehajtásának lehetőségeit, azok hatását a késztermékre,

34. a technológiai utasítás elkészítését,

35. a gyártmánylap elkészítését és a termékek engedélyezési eljárását,

36. a termelőüzem anyag-, félkész és késztermék elszámoltatását.

A szakmai gépek és a biztonságtechnika témakör területén

1. a biztonságos munkavégzés személyi és tárgyi feltételeire vonatkozó előírásokat, hatásokat,

2. az egyes gépek, berendezések feladatát,

3. a gépek technológiai sorrendben elfoglalt helyét,

4. a gépek hatását a tészta és a késztermék szerkezetére,

5. a gépek működési elvét,

6. a gépek szerkezeti felépítését,

7. a gépekkel szemben támasztott munkavédelmi követelményeket,

8. a biztonsági tartozékok működését,

9. a szabályozási, beállítási lehetőségeket,

10. a gépek ápolására vonatkozó követelményeket,

11. a gépek karbantartására vonatkozó előírásokat,

12. az üzemi balesetek alkalmával felmerülő teendőket és kötelezettségeket,

13. az egyes gépek, teljes üzem üzembe helyezésével kapcsolatos feladatokat,

14. az engedélyezési eljárásokat,

15. a villamos hálózatok üzemeltetésével kapcsolatos tudnivalókat,

16. a kazánok, nyomástartó edények (folyadék, légnemű) üzemeltetésével kapcsolatos tudnivalókat.

A munkavédelem és higiénia témakör területén

1. az elfáradás okait, hatását a szervezetre,

2. a balesetek bejelentésével, kivizsgálásával kapcsolatos előírásokat,

3. a munkavédelmi oktatás rendszerét, szükségességét és fontosságát,

4. az anyagmozgatással kapcsolatos előírásokat,

5. az érintésvédelem fogalmát, a kötelező vizsgálatokat,

6. a gépek hatósági engedélyeztetési kötelezettségeit a munkavédelem területén,

7. az áramütéses balesetes ellátását, az azzal kapcsolatos kötelezettségeket,

8. az üzembe helyezési (gép, berendezés, üzem) eljárással kapcsolatos teendőket,

9. a személyi higiénia fontosságát,

10. az élelmiszer-törvény előírásait,

11. a lehetséges fertőzéseket, mérgezéseket okozó anyagokat,

12. az üzemre vonatkozó higiéniai előírásokat,
13. az üzembe helyezési eljárások során teljesítendő higiéniai kötelezettségeket, hatósági előírásokat,
14. az állati kártevők okozta hatásokat, a kártevők elleni küzdelem eljárásait,
15. a kötelező orvosi vizsgálatokat, az üzemorvosi szolgálaton keresztül,
16. az élelmiszer-termelés higiéniját,
17. a környezetvédelem előírásait,
18. az üzem telepítésével kapcsolatos környezetvédelmi és higiéniai előírásokat,
19. a tűz elleni védelem előírásait.

IV.

A szakmai minősítés és vizsgáztatás rendje

IV/1. A mestervizsga célja

A mestervizsga célja: annak megállapítása, hogy a mesterjelölt

- a) elsajátította-e a tevékenység gyakorlásához szükséges szakmai elméleti és gyakorlati, gazdasági, illetve pedagógiai ismereteket,
- b) rendelkezik-e a szükséges és kívánatos készségekkel,
- c) érez-e a szakma iránt elhivatottságot,
- d) képes-e munkáját magas színvonalon önállóan elvégezni,
- e) alkalmas-e az új ismeretek befogadására és az önképzésre,
- f) érzi-e az élelmiszer-előállító tevékenység felelősségét,
- g) képes-e alapvető pedagógiai tevékenység ellátására.

A mestervizsga a fentiekben túl növeli a mesterek szakmai rangját, erkölcsi megbecsülését, továbbá

- a) a mester felelősségének fokozását,
- b) a termék minőségének javítását,
- c) a higiéniai színvonal emelését,
- d) a fogyasztók védelmét.

IV/2. A vizsgára jelentkezés feltételei:

- a) az I/1. és I/2. pontban felsoroltak dokumentálása,
- b) érvényes erkölcsi bizonyítvány.

IV/3. A szakmai minősítés és vizsgáztatás rendje

A mesterjelöltnek a Mestervizsga Bizottság előtt kell számot adnia elméleti és gyakorlati felkészültségéről az mellékelt tételsor alapján.

A mestervizsga részei:

- 3.1. gyakorlati vizsga (1. nap),
- 3.2. szakmai elméleti vizsga, ezen belül
 - írásbeli vizsga (2. nap),
 - szóbeli vizsga (3. nap).

3.1. A gyakorlati vizsga

A gyakorlati vizsgát az írásbeli és a szóbeli vizsgától eltérő napon kell megtartani. A gyakorlati vizsgát egy napon kell megtartani.

A gyakorlati vizsga időtartama 5 + 3 óra, melyből 5 óra a napi termékek, 3 óra pedig a díszmunka készítésére szolgál.

A gyakorlati vizsga helyét a Mestervizsga Bizottság elnöke határozza meg.

A vizsga megkezdése előtt a Mestervizsga Bizottság elnöke ellenőrzi a helyszínt. A vizsgához biztosítani kell a tárgyi feltételeket, a kifogástalan minőségű alap-, segéd- és járulékos anyagokat, a szükséges eszközöket és gépi berendezéseket. Fentiekben kívül, ellenőrizni kell a munkavédelmi és higiéniai feltételeket.

A mestervizsga elnökének a gyakorlati vizsgát megelőzően, legalább két héttel közölni kell a helyszínt a jelöltekkel, és lehetőséget kell biztosítani, hogy a pékségben gyakoroljanak.

A gyakorlati vizsgafeladatot a mestervizsga elnöke jelöli ki, közvetlenül a vizsga megkezdése előtt.

A gyakorlati vizsga első részében öt óra időtartamon belül két különböző téztáblából kell napi termékeket készíteni. A két feladat:

1. kenyér az elnök által meghatározott mennyiségben,
2. vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított vagy leveles stb. téztáblából, a leendő pékmester által ismert, legváltozatosabb termékek előállítására.

A gyakorlati vizsga második részében díszmunkát vagy mesterremeket kell készíteni, melyre három óra áll rendelkezésre. A díszmunka alakja, mérete, formája szabadon választható.

A jelölt a vizsgára hozhat előre elkészített díszmunkát, de ebben az esetben annak valamely — az elnök által meghatározott részét — a helyszínen el kell készíteni.

A gyakorlati vizsga megkezdése előtt a jelöltek munkavédelmi oktatásban kell részesíteni.

A gyakorlati vizsga értékelése a vizsgabizottság által előre elkészített pontozólap alapján történik.

A bizottság a gyakorlati vizsga eredményének megállapításánál alapvetően figyelembe veszi

- a) a munkavégzés szakszerűségét,
- b) a technológia betartását,
- c) a késztermék választékát és minőségét,
- d) a munkavédelmi és higiéniai előírások betartását.

Az a jelölt, aki a gyakorlati vizsgán nem éri el az előírt pontszámot, annak a minősítése „nem felelt meg”, és a vizsgát nem folytathatja.

A gyakorlati értékelés során a minimálisan elérendő pontszámok:

1. napi termék esetében a maximálisan elérhető pontszám 60%-a,

2. díszmunka esetében a maximálisan elérhető pontszám 40%-a.

A gyakorlatot egy napon kell megtartani.

A gyakorlati vizsga után a jelöltet tájékoztatni kell az elért eredményről.

3.2. A szakmai elméleti vizsga

Szakmai elméleti vizsga írásbeli és szóbeli részből áll.

3.2.1. Az írásbeli vizsga

Az írásbeli vizsga időtartama három óra. A feladat a vizsgatantárgyak követelményrendszerére épülő, komplex technológiai, gépészeti témakörökből áll, szakmai számítással kiegészítve.

A megoldáshoz a hagyományos technológiai eljárásokon kívül szükséges a legújabb technológiák, berendezések, alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok, és azok téstára, valamint késztermékre gyakorolt hatásának ismerete.

Az alapvető kézműves technológiához hozzátartozik a gépek és berendezések ismerete, az írásbeli feladat része a higiénia és a munkavédelem is.

Az írásbeli vizsga értékelése: a feladat javítókulcsa alapján történik a bizottság által. Annak a jelöltnek, aki a maximálisan adható pontszám 50%-át nem éri el, az írásbelit meg kell ismételnie.

3.2.2. A szóbeli vizsga

A szóbeli vizsga helyszínét és időpontját a Mestervizsga Bizottság elnöke jelöli ki. A jelölt által húzott tétel feldolgozásához 20 perc időt kell biztosítani. A kidolgozott tételt a jelölt önállóan ismerteti, a bizottság tagjai csak abban az esetben tesznek fel kérdéseket, ha az segítségként szükséges a jelölt részére (például elakadt, rossz irányban indult, stb.). Ha a jelölt feleletét befejezte, természetesen a bizottságnak joga van a tárgykörbe tartozó további kérdéseket feltenni az objektív minősítés érdekében.

A vizsgatételek

1. szakmai elmélet; a sütőipari szakmai technológia és szakmai gépek, higiénia és munkavédelem,
 2. vállalkozói ismeretek (gazdasági és jogi),
 3. pedagógiai alapismeretek
- tételrészről épülnek fel.

A vállalkozási és a pedagógiai alapismeretek vizsgakövetelménye és -kérdései valamennyi szakmában azonosak.

A szóbeli vizsgarész értékelése: a Mestervizsga Bizottság minden tagja külön-külön értékeli a négy szóbeli feleletet. A jelölt a feleletre akkor kap megfelelt minősítést, ha a bizottság tagjainak legalább a fele megfelelt minősítést ad. Vitás esetekben az elnök dönt.

IV/4. A mestervizsga minősítése

Pékmaster minősítést az a vizsgázó kaphat, aki a gyakorlat, az írásbeli és a szóbeli vizsga területén egyaránt megfelelt minősítést kapott.

A vizsga eredménytelen, amennyiben a vizsga bármely részterületére a vizsgázó „nem felelt meg” minősítést kapott.

A nem teljesített részből a vizsgázó javítóvizsgát tehet a legközelebb megszervezésre kerülő mestervizsga alkalmával. Amennyiben gyakorlatból „nem felelt meg” minősítést kapott, úgy a teljes vizsgát meg kell ismételnie, de erre leghamarabb fél év múlva kerülhet sor.

A sikeres mestervizsga alapján a vizsgázó bizonyítványt kap. A díszoklevelet ünnepélyes keretek között kell átadni.

IV/5. A mestervizsga egyes részei alóli felmentés lehetősége és feltételei

A gyakorlati vizsga alól felmentés nem adható.

A jelölt felmentést kaphat a szakmai írásbeli és a szóbeli vizsga alól, a higiéniai, a munkavédelmi, a pedagógiai és a vállalkozási ismeretek tárgyakból, amennyiben megfelelő szakirányú végzettséggel rendelkezik és az arról szóló bizonyítványt bemutatja, illetve — jelentkezésével egyidőben — másolatban mellékeli.

V.

Felkészülést segítő és ajánlott szakirodalom

Dr. Gasztonyi Kálmán

Sütőipar
(Ipari Szakkönyvek)

Dr. Schneller Margit

Sütőipari fehértermékek
(Ipari Szakkönyvek)

Werli József

Sütőipari gépek
(Ipari Szakkönyvek)

Tasnádi Endre

Sütőipari gépek
(Szakmunkástankönyv)

Tasnádi Endre

Modern gépek sütődéinkben (1994)

Vitális Dezsőné

Sütőipari technológia I—II.
(Szakmunkástankönyv)

Molnár Tibor

Vállalkozói, jogi és gazdasági ismeretek (1993)

Roger Auzet

Pains decorees et pieces artistiques

3. számú melléklet
a 30/2001. (IV. 9.) FVM rendelethez

Malomipari és takarmánykeverék-gyártó mester

I.

A mestervizsgára jelentkezés feltételei

I/1. A mestervizsgára jelentkezéshez az alábbi szakképesítések egyikével kell rendelkeznie a jelöltnek

Szakképesítés megnevezése	Az OKJ-ben szereplő szakképesítés		Szakképesítés OSZJ szakmaszáma
	azonosító száma	FEOR száma	
Molnár	15 2 7215 04 64 08* 31 5212 09	7215	1914-6
Malomipari és takarmánykeverék-gyártó technikus	52 6222 08	3113	61-0108
Élelmiszeripari gépésztchnikus	52 5442 01	3117	71-0100
Élelmiszeripari gépész	33 5236 01	7439	
Terményfeldolgozóipari gépész			1915-6
Szakirányú élelmiszeripari egyetem/főiskola			

A *-gal jelölt szám az 1995-ös OKJ-ben szerepel.

I/2. A mestervizsgához előírt kötelező szakmai gyakorlat időtartama:

Szakirányú szakmunkás	7 év
Szakirányú technikus és szakközépiskolai érettségi	5 év
Szakirányú felsőfokú végzettség	3 év

II.

A mester szakmai munkaterülete, tevékenységi köre és feladatai

II/1. A mester szakmai munkaterületének leírása

A malmokban, takarmánykeverő üzemekben, tárházakban és hántoló malmokban termelésirányítási, főraktárosi teendőket lát el.

II/2. A mester tevékenységi köre:

- 2.1. minőségileg és mennyiségileg átveszi az alapanyagot,
- 2.2. irányítja az alapanyag-tárolást,
- 2.3. megtervezi az alapanyag-felhasználást,
- 2.4. irányítja a gyártás-előkészítést,
- 2.5. irányítja a gyártást,
- 2.6. technológiai ellenőrzést végez,
- 2.7. programozza a késztermék-forgalmat,
- 2.8. minőség-ellenőrzést végez,
- 2.9. megtervezi a karbantartást,
- 2.10. munkaszervezést végez,
- 2.11. termelési adminisztrációt végez,
- 2.12. betartja és betartatja a biztonsági előírásokat,
- 2.13. részt vesz az oktatásban.

A szakma mesterszintű gyakorlása során előforduló legfontosabb feladatcsoportok és feladatok részletezve

2.1. Minőségileg és mennyiségileg átveszi az alapanyagot:

- a) mintavételezést végez,
- b) előminősítő vizsgálatokat végez,
- c) dönt az átvételről,
- d) mennyiségi átvételt végez,
- e) rendelkezik a minőség szerinti betárolásról,
- f) rendelkezik az árunemenkénti különtárolásról.

2.2. Irányítja az alapanyag-tárolást:

- a) előtisztítást végez,
- b) ellenőrzi a tárolási paramétereket,
- c) minőségi, raktári térkép alapján árukezelést végez,
- d) irányítja a gabonaszárítást.

2.3. Megtervezi az alapanyag-felhasználást:

a) a termelési program szerint átadja-átveszi az alapanyagot,

- b) kialakítja a keverési arányokat,
- c) ütemezi az alapanyag bedolgozását,
- d) receptkorrekciót végez.

2.4. Irányítja a gyártás-előkészítést:

- a) beállítja a tömegáramot,
- b) utasítást ad a tisztítás mértékére,
- c) utasítást ad a nevesítés mértékére,
- d) beállítja a pihentetési időt,
- e) irányítja az előkeverék-gyártást.

2.5. Irányítja a gyártást:

- a) dönt a hidrotermikus kezelésről,
- b) dönt a préseleőről, morzsázásról,
- c) meghatározza a gyártási sorrendet,
- d) beállítja a tömegáramot,
- e) dönt a kihozatali arányokról,
- f) beállítja az őrlésvezetést,
- g) elhárítja a technológiai üzemzavart,
- h) javaslatot tesz a gyártmányfejlesztésre.

- 2.6. Technológiai ellenőrzést végez:
- ellenőrzi a darálást,
 - ellenőrzi a préselményt,
 - ellenőrzi a hántolmányt,
 - ellenőrzi a koptatást,
 - pekároz,
 - ellenőrzi a laboreredményeket,
 - ellenőrzi az aprítást,
 - ellenőrzi a daratisztítást,
 - ellenőrzi a szítálást,
 - ellenőrzi a homogenizálást.
- 2.7. Programozza a késztermék-forgalmat:
- kiadja a csomagolási programot,
 - kiadja a napi tárolási, szállítási programot,
 - dönt a selejtes árurolás és kezeléséről,
 - dönt a melléktermék és hulladék kezeléséről.
- 2.8. Minőség-ellenőrzést végez:
- ellenőrzi a készterméket,
 - ellenőrzi a töltőtömeget,
 - ellenőrzi a csomagolást,
 - ellenőrzi a raktározás rendjét,
 - ellenőrzi a minőségbiztosítási rendszer dokumentációinak naprakészségét.
- 2.9. Megtervezi a karbantartást:
- ellenőrzi a műszaki állapotot,
 - műszaki hibaelhárítást végez, irányít,
 - műszaki állapotfelmérést végez,
 - elkészíti a karbantartási ütemtervet,
 - megrendeli a karbantartási anyagokat,
 - irányítja a karbantartást, átalakítást,
 - javaslatot tesz a fejlesztésére.
- 2.10. Munkaszervezést végez:
- meghatározza a munkafolyamatok sorrendjét,
 - létszám-átcsoportosítást végez,
 - biztosítja a munkaterületet,
 - átveszi az elvégzett munkát,
 - munkaköri leírást készít, aktualizál,
 - véleményezi az új munkaerő alkalmasságát,
 - új munkaerőt, munkakört betanít,
 - részt vesz szerződés-kötések előkészítésében,
 - szabadságolási tervet készít.
- 2.11. Termelési adminisztrációt végez:
- vezeti, ellenőrzi a műszaknaplót,
 - vezeti az eseménynaplót,
 - vezeti a raktárkönyvet,
 - őrletelszámolást készít, ellenőrzi,
 - műszaki jelentést készít,
 - létszámjelentést készít,
 - ellenőrzi a silónaplót.
- 2.12. Betartja és betartatja a biztonsági előírásokat:
- munka- és tűzvédelmi oktatást tart,
 - részt vesz a munka- és tűzvédelmi bejárásokon,
 - ellenőrzi a felülvizsgálatok meglétét,
 - ellenőrzi a dolgozó munkára képes állapotát,
 - ellenőrzi az egyéni védőeszközök használatát,

- ellenőrzi a biztonsági berendezések meglétét, állapotát,
 - ellenőrzi a higiéniai előírások betartását.
- 2.13. Részt vesz az oktatásban:
- részt vesz a szakmai közéletben,
 - szakmailag képz magát,
 - részt vesz a szakmai utánpótlás szervezésében és képzésében.

III.

Szakmai követelmények

III/1. Általános szakmai követelmények

A malomipari és keveréktakarmány-gyártó mester elsajátított ismeretei birtokában legyen képes:

- elméleti ismereteit magas szinten alkalmazni,
- átlátni a munkaterülete teljes vertikumát,
- szervező-ellenőrző munkáját önállóan végezni és munkatársait irányítani,
- tárgyilagosan ítélni a beosztottaival kapcsolatos problémáknál,
- megkövetelni a technológiai fegyelmet,
- megkövetelni a minőséget, rendet és higiéniát,
- a gazdálkodás és az értékesítés adott területein a munkavégzés feladatainak ellátására, következtetések levonására,
- felismerni adott helyzet lehetőségeit és azok kihasználását,
- felismerni a szakmai hibákat, azok megelőzésére és kijavítására instrukciókat adni,
- megőrizni a szakma hagyományait,
- az európai követelmények szerinti környezetvédelem és minőségbiztosítás általános céljainak megfelelően tevékenykedni,
- rendkívüli események esetén azonnal önállóan intézkedni.

Szakmai gyakorlati követelmények

Ismernie és alkalmaznia kell:

- az Élelmiszerkönyv előírásait,
- az alapanyag- és késztermékszabványokat,
- a gyártási dokumentációkat, előírásokat, utasításokat,
- a takarmánytörvényt és végrehajtási rendeletét.

Tudja ellenőrizni és irányítani:

- az alapanyag-átvétel, -tárolás és árukezelés folyamatát,
- a gabonatarházak, gabonasilók technológiájának működtetését,
- az alapanyag-felhasználást,
- a gabona őrlésre előkészítés folyamatát,
- a gabona őrlésének folyamatát,
- az előkeverék-gyártás folyamatát,

7. a dercéstáp-gyártás folyamatát,
8. a préselttáp-gyártás folyamatát és morzsázás folyamatát,
9. a hántolásra előkészítés és a hántolás folyamatát,
10. a készárukezelés, lezsákolás és kiszerelés folyamatát,
11. a készárutárolás, raktározás és kiszállítás folyamatát,
12. napi, heti és éves karbantartások előkészítését és végrehajtását.

Tudnia kell:

1. ellenőrizni különféle előkészítő és gyártó berendezések működését, biztosítani üzemzavarmentes működésüket,
2. figyelemmel kísérni a berendezések műszaki állapotát,
3. értékelni a műszerek kijelzéseit, ellenőrizni az automatikák működését,
4. értékelni a gyártás közbeni eredményeket, és a szükséges változtatásokat elvégezni,
5. ellenőrizni az alapanyag és a késztermék minőségét,
6. megóvni a késztermék minőségét.

Szakmai elméleti követelmények

A malomipari és takarmánykeverék-gyártó mesternek elsajátított ismeretei birtokában tudnia kell:

1. a gabonafélék jelentőségét, szerepét az élelmezésben, a takarmányozásban és az ipari feldolgozásban,
2. a malom- és hántolóipar, valamint a takarmánykeverék-gyártás fontosabb nyersanyagai milyen tulajdonságokkal rendelkeznek,
3. a gabona eltarthatóságát milyen tényezők befolyásolják,
4. tárolás közben milyen változások érhetik a gabonát,
5. a gabonaszárítás elméletét,
6. a takarmánykeverék-gyártáshoz használt hozamfokozók és gyógyszerek tárolását és hatásmechanizmusát, ismernie kell a gyártás folyamán az állatfajonkénti gyártási sorrendet a gyógyszerelés figyelembevételével,
7. a malomipari technológia elméleti alapjait és folyamatát (előkészítés, hántolás, készárukezelés),
8. a takarmánykeverék-gyártás elméleti alapjait és folyamatát (előkészítés, előkeverék-gyártás, dercéstáp-gyártás, préselés, morzsázás, készárukezelés),
9. a hántolás technológiájának elméleti alapjait és folyamatát (előkészítés, hántolás, készárukezelés),
10. az alapanyagok minőségi paramétereinek hatását a késztermék minőségére, valamint a kihozatali arányok alakulására,
11. a késztermékek minőségi mutatóinak kihatásait a továbbfeldolgozók termékeinek minőségére, valamint gazdasági eredményeikre,
12. az üzemi technológiai-műszaki dokumentációk felvételezését (gép, motor, alkatrészjegyzékek, gépelrendezés, szitaséma, folyamatábra stb.), valamint a technológiai és műszaki jellemzők fogalmát és számítását,
13. az őrlő-, szitáló és daratisztító gépek teljesítőképességével összefüggő méretezést, számítását,
14. az anyagmozgató, szállító gépek és berendezések teljesítőképességének számítását,

15. az anyagmozgató és szállító gépek szerkezeti felépítését, működésüket és karbantartásukat,

16. az előkészítő és gyártó berendezések szerkezeti felépítését, működésüket, szabályozásukat, karbantartásukat és a technológiai elhelyezkedésüket,

17. a segéd- és kiegészítő berendezések szerkezeti felépítését, működésüket, szabályozásukat és karbantartásukat.

Ismernie kell:

1. a legfontosabb alapanyagfajtákat,
2. a gabonafélék nemesítésének főbb célkitűzéseit,
3. a gabonafélék nemesítésének kémiai, biológiai és mikrobiológiai változásait,
4. a gabona növényi és állati kártevőit, valamint az ellenük való védekezés módszereit,
5. az alapanyag, késztermék vizsgálati szabályokat és módszereket.

Ismernie és alkalmaznia kell:

1. a munkavédelmi, tűzvédelmi és higiéniai szabályokat,
2. a HACCP és az ISO minőségbiztosítási rendszert,
3. a veszélyeshulladék-kezelési és környezetvédelmi szabályokat.

A fentiekén kívül az alábbi ismeretekkel rendelkezzen:

1. anyagismeret,
2. laboratóriumi ismeret,
3. műszaki ismeret,
4. rokon iparágak ismerete,
5. munkajogi ismeret,
6. szervezési, vezetési ismeret,
7. gazdálkodási ismeret,
8. logisztikai ismeret,
9. higiéniai ismeret,
10. táplálkozástani ismeret,
11. takarmányozástani ismeret,
12. fajtaismeret.

IV.

A mestervizsga rendje

A mestervizsgát a Mestervizsga Szabályzat szerint kell megszervezni és lebonyolítani.

A mesterjelöltnek a Mestervizsga Bizottság előtt kell számot adnia gyakorlati tudásáról és elméleti felkészültségéről.

A Mestervizsga Bizottság a vizsga eredményei alapján dönt a malomipari és takarmánykeverék-gyártó mester cím odaítéléséről.

IV/1. A mestervizsga célja, hogy a mesterjelölt számot adjon:

a) elsajátította-e a malomipari és takarmánykeverék-gyártó mester szinten szükséges szakmai (gyakorlati és elméleti), valamint a vállalkozási és pedagógiai ismereteket,

- b) megfelel-e a vonatkozó hatályos rendeletben előírt feltételeknek,
c) képes-e munkáját magas színvonalon, önállóan végezni.

IV/2. A mestervizsga részei és sorrendje:

- 2.1. Gyakorlati vizsga
2.2. Szakmai írásbeli vizsga
2.3. Szóbeli vizsga, amelynek témakörei:
— szakmai elmélet,
— vállalászói ismeretek,
— pedagógiai ismeretek.

A három vizsgát külön napon kell lebonyolítani.

2.1. A gyakorlati vizsga

A gyakorlati vizsga lebonyolításának menetéről, az azzal összefüggő valamennyi szervezési kérdéstről a Mestervizsga Bizottság dönt a Mestervizsga Szabályzata szerint.

A mestermű

A mesterjelölt a mestervizsgára való felkészülés során elkészíti egy általa jól ismert üzem technológiai folyamat-ábráját, műszaki leírással és a jellemző technológiai-műszaki paraméterekkel kiegészítve.

A mestermű lehet:

- a) gabonatarház,
b) malom előkészítő-üzemrész,
c) malom őrlőüzem-rész,
d) takarmánykeverő üzem,
e) hántolómalom

folyamatábrája.

A rajzot tussal kihúzza vagy számítógéppel szerkesztve kell elkészítenie, és a vizsgabizottságnak bemutatni.

A mestermű a gyakorlati vizsgát bevezetően a vizsgabizottság és a jelölt közötti szakmai beszélgetés alapja. A mestermű a mestervizsgára való belépő. A mesterművet a gyakorlati vizsga előtt két héttel kell leadni.

A gyakorlati vizsgát a jelölt a mestermű elfogadása után kezdheti meg.

Gyakorlati vizsga részei:

- 2.1.1. Termelési feladat,
2.1.2. Szervezési és karbantartási feladat.

2.1.1. Termelési feladat

E feladat során a mesterjelöltnek üzemeltetnie kell a vizsgabizottság elnöke által kijelölt búzaörlő malmot vagy takarmánykeverő üzem.

A Mestervizsga Bizottság a vizsga megkezdése előtt ellenőrzi a helyszínt, a vizsgához szükséges tárgyi feltételek meglétét, a biztonságos munkavégzés lehetőségét.

Ha a kijelölt búzaörlő malom, illetve takarmánykeverő üzem nem egyezik meg a jelölt felkészítési helyszínével, úgy biztosítani kell, hogy a jelölt a gyakorlati vizsga előtt a kérdéses üzemben megfelelő gyakorisággal üzemlátogatásokat tehesen, és kellő szakmai helyismeretet szerezzen. Ehhez az üzem vezetésének egyetértését és közreműködését a vizsgabizottság elnökének kell megszereznie.

A jelöltnek irányítania kell a technológiai folyamat működését, és koordinálnia kell a különböző posztokon dolgozók munkavégzését.

A gyakorlati vizsga időtartama legalább 2 óra.

A jelölt üzemzavarmentesen veszi és adja át a működő üzem, és közben — a kapott feladatoknak megfelelően — elvégzi a technológiai beavatkozásokat.

A vizsga a termelési ügyvitel elvégzésével ér véget.

Értékelési szempontok:

- a) a technológiai utasítások betartása,
b) az üzemzavar- és balesetmentes üzemelés,
c) a kifogástalan minőségű késztermék előállítása,
d) elfogadható kihozatali százalék a megadott termék-szerkezetnek és az adott alapanyagának megfelelően,
e) a malom névleges kapacitásának megfelelő órlelési teljesítmény elérése,
f) a takarmánykeverő üzem névleges kapacitásának megfelelő teljesítmény elérése,
g) a szakmai fogások megfelelő alkalmazása,
h) a beosztottak tevékenységének megfelelő összehangolása.

Az értékelési szempontokat a vizsga megkezdése előtt ismertetni kell.

2.1.2. Szervezési és karbantartási feladat

A végrehajtandó feladatot a vizsgabizottság elnöke jelöli ki az üzem adottságának és a feladat eredményes végrehajthatóságának ismeretében.

A feladat végrehajtásához 30 perc időtartamot kell a jelölt számára biztosítani.

A vizsgabizottság elnökének gondoskodnia kell a megfelelő állapotú szerszámok, eszközök, alkatrészek biztosításáról, illetve a biztonságos munkavégzés körülményeiről.

Értékelési szempontok:

- a) biztonságos munkavégzés,
b) szakszerűség, pontosság.

A gyakorlati vizsga értékelése a részfeladatok külön-külön történő elbírálása alapján történik.

Az a jelölt, aki a maximálisan adható pontszám 50+1%-át nem éri el, „nem felelt meg” minősítést kap.

Eredménytelen vizsga esetén a jelölt új vizsgát tehet.

2.2. A szakmai írásbeli vizsga és értékelése

Az írásbeli vizsga helye a Mestervizsga Bizottság által meghatározott helyszínen.

A tervezett időtartam 240 perc.

Az írásbeli vizsga feladatai titkosak a jelölt számára.

Az írásbeli vizsga részei:

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| a) technológia | részaránya kb. 50% |
| b) géptan | részaránya kb. 30% |
| c) szakmai számítások | részaránya kb. 20% |

Az írásbeli vizsgához kapcsolódhat a higiéniai, a környezet-, tűz- és munkavédelmi ismeretek számonkérése is.

Az írásbeli vizsga értékelése

A vizsgarész minősítése 50+1% alatt „nem felelt meg”. Eredménytelen vizsga esetén a jelölt új vizsgát tehet.

2.3. A szóbeli vizsga

Témakörei:

- a) szakmai elmélet,
- b) vállalkozói ismeretek,
- c) pedagógiai ismeretek.

A szakmai elmélet tovább tagolódik:

- a) malmi technológiai,
- b) hántolómalmi és takarmánykeverői technológiai,
- c) szakmai gépészeti részre.

A szóbeli vizsga helye a Mestervizsga Bizottság által megválasztott helyszínen.

A szóbeli vizsga három témakörének tételsorából az elnök által meghatározott sorrendben kell tételt húzni, illetve szóbeli vizsgát tenni. A három témakört külön-külön kell értékelni. Mindhárom vizsgarész megfelelt minősítése esetén érvényes a szóbeli vizsga. A mesterjelölt szóbeli vizsgáját a vizsgabizottság egyszerű szavazati többséggel minősíti. Szavazategyenlőség esetén az elnök szavazata dönt.

Egy-egy tétel feldolgozásához 25—30 perc felkészülési időt kell biztosítani.

A jelölt önállóan számol be felkészültségéről. A vizsgabizottság tagjai csak abban az esetben tehetnek fel kérdéseket, ha a jelölt feleletében elakad, rosszat mond, helytelen következtetést von le, vagy a felelet továbbfolytatásához segítségre van szüksége.

A felelet befejezése után a vizsgabizottságnak joga van a tétel anyagán belül újabb kérdéseket feltenni az objektív értékelés és minősítés érdekében.

Újabb tétel húzását nem szabad engedélyezni.

A szóbeli vizsga eredménytelensége esetén újabb vizsga a Vizsgaszabályzat alapján történik.

A gyakorlati és a szóbeli vizsga nyilvános, a jelöltet felkészítő szakember részt vehet rajta.

IV/3. A felmentés feltételei a mestervizsga egyes részei alól

A gyakorlati vizsga letétele és a szóbeli vizsga szakmai része alól felmentés nem adható. Az egyéb felmentési lehetőségeket a Vizsgaszabályzat tartalmazza.

A vállalkozási ismeretek mestervizsgarész célja és követelményei

1. A vizsga célja

Az Országos Mestervizsga Szabályzat 2. § d), valamint a 3. § d) pontja értelmében a mestervizsgák szerves részét kell hogy képezzék az olyan általános és különleges vállalkozási ismeretek, amelyek elsajátítása lehetővé teszi saját vállalkozásban a tulajdonosi, más személyi üzleti vállalkozásában a beosztotti feladatok ellátását.

A mesternek kellő ismeretekkel kell rendelkeznie a termelés, az értékesítés és a gazdálkodás minden területén.

Figyelemmel kell kísérnie a piac helyzetét, változásait, törekedve arra, hogy azokhoz ne csak alkalmazkodjon, hanem képes legyen a változtatás elősegítésére is. Ez széles látókört igényel, ezt hivatott elősegíteni a Vállalkozási ismeretek témakör követelményeinek elsajátítása.

2. Követelmények

A mesterjelölt:

1. ismerje a vállalkozás és a költségvetés között kialakuló sokoldalú kapcsolat elemeit, adórendszerünk jellemző vonásait, a munkavállalókat és a munkáltatókat terhelő adónemek szabályait,

2. rendelkezzen a vállalkozásokra vonatkozó közgazdaságtani alapismeretekkel, valamint ismerje a vállalkozásokat érintő nemzetgazdasági, a makro- és mikroszinten bekövetkező jelentősebb gazdasági események lefolyásának törvényszerűségeit, és az érvényesülő hatásmechanizmusokat,

3. ismerje a hazai vállalkozások szervezeti formáit, az alapításukra és működtetésükre vonatkozó főbb jogszabályokat,

4. ismerje az üzleti és a hiteltermelés elkészítésének folyamatát,

5. ismerje a vállalkozás csődje, felszámolása és végelszámolása közben felmerülő feladatokat és eljárási szabályokat,

6. ismerje a vállalkozás elszámolásának adminisztratív szabályait, a bizonylati fegyelem követelményeit,

7. rendelkezzen a stratégiai tervezés lépéseire, a vezetési stílusra, a döntéshozatalra és az egyes döntések visszacsatolására vonatkozó ismeretekkel,

8. ismerje a szerződéskötések tartalmi, alaki és formai követelményeit,

9. ismerje a piac meghatározó elemeit, szereplőit, a várható termelői és fogyasztói magatartást, a vásárlói döntési folyamatokat, a fogyasztóvédelem rendelkezéseit,

10. ismerje a szakmai és üzleti kapcsolatok közben felszínre kerülő erkölcsi, etikai és protokolláris szabályokat,

11. legyen képes a vállalkozás munkaerő-szükségletét folyamatosan fejleszteni, ismerje a létszámleépítés, a munkaerő-átcsoportosítás, a bér-gazdálkodás lehetőségeit és jogi szabályait,

12. ismerje és alkalmazza a vállalkozásokkal összefüggésben a Munka Törvénykönyvét, a foglalkoztatási, a szakképzési, a munkavédelmi, a társadalombiztosítási és egyéb személyi ügyekkel kapcsolatos törvényeket,

13. tudja alkalmazni az árstratégiákat és az árprogramokat, tudja összehangolni a termelés, az áruforgalom és a szolgáltatás elemeit,

14. ismerje és alkalmazza a marketing alapfogalmait, különös tekintettel a marketingmix elemeire,

15. ismerje a jó minőségű áruhoz, szolgáltatáshoz való jogot,

16. ismerje az ellenőrzésre jogosult hatóságokat és kötelezettségeit hatósági ellenőrzéskor,

17. ismerje az anyaggazdálkodás elveit, szabályait és gyakorlatát (tervezés, beszerzés, raktározás, anyagmozgató, tárolás),

18. legyen képes nyereségorientált tevékenység folytatására, a munkahely műszaki, pszichológiai és ergonómiai szempontok szerinti kialakítására,

19. ismerje a vállalkozások információs rendszerének működését, a partnerekkel és a versenytársakkal való kapcsolatok alakításának lehetőségét, az offenzív üzletpolitikát,

20. alakítson ki élő kapcsolatot a Kamarával, az ipartestületekkel és egyéb érdekképviselői szervezetekkel annak érdekében, hogy a jogokat és a kötelezettségeket megismerve, azokat alkalmazni tudja a vállalkozása fellendítése érdekében.

*A pedagógiai ismeretek
mestervizsgarész célja és követelményei*

1. A vizsga célja

Az Országos Mestervizsga Szabályzat 2. § b), valamint a 3. § e) pontja értelmében a mestervizsgák követelményeinek szerves részei az olyan alapvető, gyakorlati pedagógiai ismeretek, amelyek az adott szakmai területen a munkaerő-utánpótlás színvonalas képzéséhez nélkülözhetetlenek.

A gyakorlati oktatást is végző mester szakmai munkájában a tanulók életkori sajátosságainak megfelelő, a képzési célok elérését elősegítő módszereket és eszközöket kell hogy alkalmazzon, az elért eredményeket pedig reálisan kell értékelnie.

Ezért a vizsga célja, annak felmérése, hogy a mesterjelölt a magas szintű szakmai ismeretei mellett képes-e a tudását a szakképzés hazai rendszerében a tanulók részére közvetíteni, másrészt az oktatói tevékenység iránti érdeklődés felkeltése.

2. Követelmények

A mesterjelölt:

1. átfogóan ismerje a hazai szakképzési rendszert, a szakképzési törvényt és a szakmai vizsgáztatásról szóló rendeletek legfontosabb ismérveit (pl. a tanulószerveződésre vonatkozó előírásokat),

2. ismerje a szakmai pedagógiai dokumentációk régebb és újabb fogalmait (OKJ, OSZJ, TSZJ, szakmai szint, tanterv, tanmenet, központi és helyi programok stb.),

3. részletesen ismerje az adott szakma gyakorlati tantárgyprogramjának tartalmát, az iskolai szakmai elméleti programokat, valamint az iskola és a gyakorlati képzőhely munkájának koordinálási feladatait az elmélet és gyakorlat összefüggésének megteremtése érdekében,

4. részletesen ismerje szakmájában a gyakorlati képzés időrendi ütemezésének, a munka megtervezésének, előkészítésének lépéseit,

5. ismerje az egyedi és a kiscsoportos gyakorlati képzés (team-munka) szervezésének előnyeit és hátrányait,

6. ismerje a tanítási-tanulási folyamat sajátosságait, az eredményességet befolyásoló tényezőket,

7. legyen képes szakmájában az általános és speciális munkacselekvésekre történő felkészítésre, bemutatásra, gyakoroltatásra és korrigálásra,

8. ismerje az oktatásban, a szemléltetésben, a tanulók munkájának, szakmai fejlődésének ellenőrzésében és értékelésében használható módszereket, és változatosan alkalmazza azokat,

9. ismerje a módszerek megválasztásának kritériumait és legyen képes azok tudatos alkalmazására,

10. ismerje a fegyelmezett, biztonságos, egészséget és környezetet nem veszélyeztető, minőségi munkára nevelés elvárásait,

11. ismerje a pályaválasztás és a szakmai alkalmasság kritériumait,

12. ismerje a tanulók életkori sajátosságait, azok legfontosabb pszichológiai és pedagógiai törvényszerűségeit,

13. ismerje a személyiségfejlesztés lehetőségeit, legyen képes a tanulók kommunikációs képességének, flexibilitásának, kreativitásának, motivációjának elősegítésére,

14. legyen képes a személyre szóló, segítő kapcsolat kialakítására a tanulókkal, a tanulócsoportokkal, a tanulók szüleivel és az iskola munkatársaival,

15. legyen képes társadalmi alapértékeket (becsület, tisztesség, felelősség, pontosság, megbízhatóság stb.) közvetíteni,

16. ismerje és világosan, szabatosan és stílusosan alkalmazza az anyanyelvét és a műszaki nyelvet,

17. neveljen a szakma szeretetére, a szakmai öntudat erősítésére.

*4. számú melléklet
a 30/2001. (IV. 9.) FVM rendelethez*

Húsipari mester mestervizsga szint és szakmai követelmények

I.

A mestervizsgára jelentkezés feltételei

I/1. A mestervizsgára jelentkezéshez az alábbi szakképesítések egyikével kell rendelkeznie a jelöltnek

Szakképesítés megnevezése	Az OKJ-ben szereplő szakképesítés		Szakképesítés OSZJ szakmaszáma
	azonosító száma	FEOR száma	
Hentes és mészáros	31 5212 06	7211	—
Húsfeldolgozó szakmunkás	—	—	1914-5
Húsipari szakmunkás	15 2 7211 04 64 08* 31 5212 07	7211	—

Szakképesítés megnevezése	Az OKJ-ben szereplő szakképesítés		Szakképesítés OSZJ szakaszszáma
	azonosító száma	FEOR száma	
Hús és hentes-áru eladó	41 2 5112 08 10 09* 31 7862 03	5112	—
Húsipari technikus	—	—	—
Hús- és baromfiipari technikus	15 5 3113 16 64 07* 52 6222 07	3113	61-0103
Üzemmérnök (élelmiszeripari)	—	—	—
Mérnök (élelmiszeripari)	—	—	—

A *-gal jelölt számok az 1995-ös OKJ-ben szerepelnek.

A táblázatban megjelölt bizonyítványok, vagy szakirányú élelmiszeripari szakmára vonatkozó, közép, illetve felsőfokú iskolai oktatási rendszerben megszerzett végzettség fogadható el.

I/2. A mestervizsga előfeltételeként előírt szakmai gyakorlat:

Szaktanácsos bizonyítvánnyal	10 év
Középfokú szakirányú végzettséggel	5 év
Felsőfokú szakirányú végzettséggel	5 év

Az előírt munkaviszony legalább 50 százalékát a jelöltnek a végzettségének megfelelő munkakörben kell eltöltenie.

I/3. Egyéb feltétel

A Kamara vagy az adott munkaterület két mestere és a munkáltató referencijellegű javaslata.

II.

*A mester munkaterülete,
a szakmához kapcsolódó tevékenységek körök*

II/1. A mester szakmai munkaterületének leírása

A húsipari mester képesítéssel rendelkező mester szakmájának gyakorlása során önállóan — korszerű kézi és gépi eszközökkel, anyagokkal és berendezésekkel — az alábbi munkatevékenységet végzi:

A vágóállatok (szarvasmarha, sertés, borjú, juh)

a) elsődleges és másodlagos feldolgozása, és

b) ezen tevékenységből nyert hús és húskészítmények értékesítése.

II/2. A mester fontosabb tevékenységi területe és feladatköre

A húsipari mester a vállalkozására és személyére irányuló követelményrendszert kizárólag abban az esetben képes maradéktalanul magas szinten kielégíteni, ha kellően ismeri a szakma következő legfontosabb tevékenységi területeit:

1. a sertés, szarvasmarha, borjú, juh vágását,
2. a keletkező humán célú melléktermékek feldolgozását,
3. a zsírszövetek feldolgozását,
4. a darabolási és csontozási tevékenységet,
5. a hőkezelt húskészítmények gyártását (vörösáruk, felvágottak, füstölt-főtt kolbászok, hurka- és kenősáruk, hússajtok, sülték, formában főtt húsok),
6. a húskonzervek gyártását,
7. a pácolt húskészítmények gyártását (füstölt, füstölt-főtt, lángolt érlelt, formázott húsok, szalonnák),
8. a nyersen érlelt kolbászok gyártását,
9. a szalámifélék gyártását,
10. a késztermékek kereskedelmi kiszállításra való előkészítését,
11. a gépeket, a berendezéseket és ezek üzemeltetését a minőségbiztosítási rendszer működtetését (ISO, HACCP),
12. az erőforrásokkal való gazdálkodást,
13. a jogszabályi kötelezettségből ráháruló feladatok végrehajtását,
14. a szakmai fejlesztő munkát.

II/3. A szakma mesterszintű gyakorlása során előforduló legfontosabb feladatok (feladatcsoportok), amelyet a mesternek ismernie kell:

1. A sertés, szarvasmarha, borjú, juh vágása
 - a) az élő állat átvétele,
 - b) az élő állat pihentetése, vágásra történő előkészítése,
 - c) az állat kábítása,
 - d) a szűrés, elvéreztetés,
 - e) a sertések szórtelenítése,
 - f) a bőr előfejtése, fejtése,
 - g) az állati testek bontása,
 - h) az állati testek hasítása, darabolása,
 - i) a féltestek minősítése,
 - j) a zsírszövetek eltávolítása, válogatása, formázása,
 - k) a féltestek végső letisztítása, azonosíthatóság,
 - l) a féltestek technológiai hűtése.
2. A vágási melléktermékek feldolgozása
 - a) belsőségeket kezel és szétbont, használati érték szerint,
 - b) feldolgozza a bél garnitúrát,
 - c) feldolgozza az állat vérének,
 - d) a nyersbőrök vágóhídi kezelése,
 - e) összegyűjti és biztonságosan elhelyezi a veszélyes hulladékot.

3. A zsírszövetek feldolgozása
 - a) elvégzi a zsírszövetek felaprítását,
 - b) zsírt olvaszt és a folyamatot felügyeli
 - c) zsírt hűt, ülepit, egalizál, különböző formában ki-szerel.
4. A darabolási és csontozási tevékenység
 - a) a csontos húsok ipari és kereskedelmi darabolása és szakszerű bontása
 - b) a csontos húsok csontozása, formázása
 - c) a hússzövetek szétválasztása, kivágása
 - d) a kivágott húsok osztályozása.
5. A hőkezelt húskészítmények gyártása
 - a) az anyagnorma összeállítása,
 - b) a gyártáshoz szükséges anyagok előkészítése,
 - c) az aprítás keverés folyamatai,
 - d) a töltőmassza-készítés,
 - e) a töltés,
 - f) a kötözés és formázás,
 - g) a bélbe töltött termékek hőkezeltése,
 - h) a késztermékek hűtése és raktározása.
6. A húskonzervek gyártása
 - a) az anyagnorma összeállítása,
 - b) az anyagok előkészítése,
 - c) a sókeverék és pácoldat készítése,
 - d) a darabos, formázott húsrészek pácolása,
 - e) az aprítás, keverés,
 - f) a töltés, zárás,
 - g) a félkonzervek 100 °C alatti hőkezeltése,
 - h) a teljes konzervek 100 °C feletti hőkezeltése,
 - i) a késztermékek hűtése és raktározása.
7. A pácolt húskészítmények gyártása
 - a) a sókeverék és pácoldat készítése,
 - b) a darabos, formázott húsrészek sózása és pácolása,
 - c) a füstölés, hőkezeltetés előkészítése,
 - d) a füstölés művelete,
 - e) a hőkezeltetés,
 - f) a szikkasztó érlelés,
 - g) a késztermék hűtése, raktározása.
8. A nyersen érlelt kolbászfélék gyártása
 - a) az alapanyagok előkészítése,
 - b) a segéd- és az adalékanyagok előkészítése,
 - c) az aprítás és keverés,
 - d) a töltés és formázás művelete,
 - e) a füstölési folyamat és annak felügyelete,
 - f) a szárításos érlelés és annak felügyelete,
 - g) a késztermék raktározása.
9. A szalámifélék gyártása
 - a) az alapanyagok előkészítése,
 - b) a segéd- és az adalékanyagok előkészítése,
 - c) a szalámipaszta előkészítése,
 - d) a töltés,
 - e) a füstölés és annak felügyelete,
 - f) az érlelés és annak felügyelete,
 - g) a késztermék raktározása.
10. A késztermékek kereskedelmi kiszállításra történő előkészítése
 - a) a késztermékek minősítése,
 - b) a szeletelt, darabolt termékek készítése, csomagolása,
 - c) az egyedi csomag címkézése (jelölés),
 - d) a gyűjtőcsomagolás készítése,
 - e) a késztermék szállítmányba való szervezése.
11. A gépek, berendezések üzemeltetése
 - a) a vágóvonalak,
 - b) a hűtőberendezések,
 - c) a csontozó, daraboló vonalak,
 - d) az aprító, keverő berendezések,
 - e) a töltő-formázó (klipszelő) berendezések,
 - f) a füstölő-főző berendezések,
 - g) az érlelő berendezések,
 - h) a csomagoló vonalak,
 - i) a melléktermék feldolgozó,
 - j) a gépi működtetésű szerszámok,
 - k) a pácoló vonal,
 - l) a zsírfeldolgozó vonal működtetése, üzemeltetése.
12. A minőségbiztosítási rendszer működtetése (ISO, HACCP)
 - a) a program szerint a kritikus pontok ellenőrzése és dokumentálása,
 - b) javaslat az eljárások módosítására,
 - c) a végtermék minőség-ellenőrzése,
 - d) a vevőszolgálati információk alapján a termelésben módosítások bevezetése,
 - e) az anyagok és termékek azonosíthatósága,
 - f) a technológiai paraméterek betartása.
13. Az erőforrásokkal való gazdálkodás
 - a) napi munkaszervezés,
 - b) területi energiagazdálkodás,
 - c) alapanyag gazdálkodás,
 - d) szakmai számítások, kalkulációk.
14. A jogszabályi kötelezettségből adódó feladatok
 - a) a munkavédelmi előírások,
 - b) a higiéniai előírások,
 - c) a környezetvédelmi előírások,
 - d) az állategészségügyi előírások,
 - e) az élelmiszertörvény rendelkezéseinek,
 - f) a külső és belső szabályzatok érvényesítése.
15. A szakmai fejlesztő munka
 - a) szakmai továbbképzés,
 - b) szakmai oktatás,
 - c) új technológiai megoldások,
 - d) gyártmány- és gyártásfejlesztés.

III.

Szakmai követelmények

III/1. Általános szakmai követelmények

A húsipari mester — az elsajátított ismeretek birtokában — legyen képes elméleti ismereteit magas szinten alkalmazni, gyakorlati munkáját önállóan végezni, munkatársait irányítani. Jártasnak kell lennie a termékgyártás és -értékesítés egyes területein. Kellő ismerettel és készséggel kell rendelkeznie a gazdálkodási és a munkaszervezési feladatok ellátására, a következtetések levonására és a szükséges szervezési feladatok elvégzésére.

III/2. Általános követelmények:

1. a vágóállatfajok és -fajták felismerése,
2. az élőállat felvásárlása, minősítése (célraválogatása), vágásra való előkészítése,
3. az elsődleges feldolgozás műveleteinek elvégzése,
4. az állati testek bontása, csontozása kereskedelmi és ipari célra,
5. a termelő anyagok számbavétele, a kitermelési, gazdaságossági számítások elvégzése,
6. a humán célú melléktermékek feldolgozása,
7. a húskészítmények gyártáshoz szükséges anyagok kiválasztása, anyagnorma készítése,
8. az alap-, segéd- és járulékos anyagok gyártáshoz való előkészítése,
9. a húskészítmények gyártási műveleteinek elvégzése,
10. a felvágottak készítése,
11. a vörösáruk gyártása,
12. a füstölt-főtt kolbászfélék gyártása,
13. a hurkafélék, kenősáruk, sajtok készítése,
14. az étkezési szalonna készítése,
15. a húskonzervek gyártása,
16. a szalámi és a nyers kolbászfélék gyártása,
17. húсок és húskészítmények csomagolása,
18. húsbolti kiszolgálás, kirakatrendezés és hidegtál készítése,
19. az elsődleges és másodlagos feldolgozás gépeinek, berendezéseinek szakszerű használata, működtetése, karbantartása.

III/3. Szakmai gyakorlati követelmények

A szakma mesterének a gyakorlatban ismernie kell a feldolgozás és értékesítés szakmai fogásait. Ennek bizonyítására az alábbiakban felsorolt műveletek, műveletsorok elvégzése alapkövetelmény:

1. a vágóállatok átvétele, minősítése, feldolgozási célnak megfelelő kiválasztása,
2. a vágóállatok vágásra való előkészítése és az ahhoz kapcsolódó állatvédelmi előírások betartása,
3. az elsődleges feldolgozás műveletei:
 - a) a kábítás elvégzésének módjai, veszélyforrásai,
 - b) a szűrés, elvéreztetés módjai, veszélyforrásai, higiéniai előírásai,

- c) a szőrtelenítés műveleteinek elvégzési módjai,
- d) a bőrfejtés elvégzésének módjai,
- e) a testek bontása, higiéniai követelményei, állatorvosi vizsgálatra való előkészítése,
- f) a hasítás, negyedelés elvégzésének módjai, veszélyforrásai, higiéniai előírásai,
- g) a fehéráru eltávolítása,
- h) a féltetek külső-belső tisztítása,
- i) a szalonna gazdaságos darabolása,
- j) a tökehús előállítás, minősítése,
- k) a belső szervek kezelése, bélgarnitúrák feldolgozása,
- l) a zsírgyártás műveleteinek elvégzési módjai,
- m) a féltetek hűtésének, tárolásának módja,
- n) az elsődleges feldolgozáshoz használt eszközök, gépek, berendezések kezelése, üzemeltetése,
 - o) a húsfajták hússzéki és ipari bontása, darabolása, húsrészek csontozása, kivágása, osztályozása,
 - p) a húskészítmények gyártásának műveletei,
 - q) az anyagnormák összeállítása,
 - r) a szükséges anyagok előkészítése, kimérése,
 - s) az aprítás, keverés elvégzésének módjai,
 - t) a húspépkészítés,
 - u) a töltőmassza-készítés,
 - v) a töltés elvégzése, botraszedés,
 - w) a hőkezelés (füstölés, főzés), a hűtés és raktározás,
 - x) a készítménygyártáshoz használt gépek, berendezések — aprítógépek, darálók, kutterek, finomaprítók, keverők, töltőgépek, hőkezelők — kezelése, üzemeltetése,
 - y) a húсок és húskészítmények csomagolása,
 - z) a húсок és húskészítmények forgalmazásának gyakorlati módjai.

III/4. Követelmények a szakmai elmélet során

Ismerje:

1. a fogyasztók táplálkozási szokásait, a korszerű táplálkozási elveket,
2. az élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv rendelkezéseit,
3. a húsipari üzemek és a húszületek létesítésének feltételeit, környezetvédelmi szabályait,
4. a biztonságos munkavégzés személyi és tárgyi feltételeit,
5. a munkahelyi ártalmakat, azok megelőzési és elhárítási módjait,
6. a húsiparban és húszületekben alkalmazott eszközöket, gépeket, berendezéseket, azok szerkezeti felépítését, működési elvét, munkavédelmi és higiéniai előírásait,
7. a gépeknél és berendezéseknél használatos mérő- és ellenőrző műszereket,
8. a vágóállatfajokat, a szarvasmarha-, sertés- és juhajták hasznosítás szerinti csoportosítását, a csoportokra jellemző külső és belső tulajdonságokat,
9. az állati szervezet felépítését, a szöveteket, szerveket, szervrendszereket,
10. a vágóállatok átvételi és minősítési rendszereit (EUROP),

11. a vágásra való előkészítés elvi alapjait,
12. az elsődleges feldolgozás műveleteit és technológiáit,
13. a műveletekhez tartozó adatokat, paramétereiket,
14. a vágás során keletkezett fő- és melléktermékeket,
15. a nem fogyasztható melléktermékek gyűjtési, feldolgozási, értékesítési lehetőségeit, a hulladékkezelés módját,
16. a vágással kapcsolatos állatorvosi ellenőrzés módját, a húsok egészségügyi minősítését,
17. a féltettek bontási, csontozási, húsosztályozási módszereit,
18. a húsfeldolgozás alap-, segéd- és járulékos anyagait,
19. a húskészítmények gyártási műveleteit, technológiáit,
20. a termékek gyártással kapcsolatos jogi, élelmiszer-egészségügyi és minőségbiztosítási előírásait,
21. a késztermék minősítésének módjait,
22. a csomagolóanyagokat, a csomagolási módokat, csomagológépeket,
23. a hús és húskészítmények tárolási előírásait, a minőségmegőrzési és fogyaszthatósági határidőket,
24. a húsipari tartósító eljárásokat,
25. a tisztító- és fertőtlenítőszerkeket,
26. az önálló vállalkozás létesítésének higiéniai és műszaki feltételeit,
27. a minőség-ellenőrzés, minőségszabályozás előírásait,
28. a húsipari minőség-ellenőrző szerveket,
29. a húsipari higiéniai ellenőrző szervezeteket,
30. a személyi higiéniaival kapcsolatos előírásokat,
31. a vágóállatfajtákra jellemző tulajdonságok és a minőség közötti összefüggést,
32. az élő állat minősítésének elvi alapjait,
33. a minőséget befolyásoló tényezőket,
34. a vágás utáni (EUROP) minősítés és osztálybasorolás elvi alapjait,
35. a minősítő készülékek működési elvét,
36. a pihentetés jelentőségét, minőségre gyakorolt hatását,
37. a szénhidrát-körforgalmat,
38. az elsődleges feldolgozáshoz szükséges anatómiai ismereteket,
39. a kábítási módok elvi alapjait, élettani hatásait,
40. a kábítási hibák minőségre gyakorolt hatását,
41. az elvérzés mértékét befolyásoló tényezőket,
42. a kábítás és a szűrés között eltelt idő jelentőségét,
43. a szűrési hibák minőségre gyakorolt hatását,
44. a forrázási idő és a forrázási hőmérséklet összefüggéseit,
45. a forrázó víz hőmérsékletét befolyásoló tényezőket,
46. a hibás forrázás következményeit,
47. a sertésbőr-fejtés és forrázás összefüggéseit,
48. a belső szervek gyors eltávolításának fontosságát,
49. a bontási hibák higiéniai és minőségi következményeit,
50. az eszközfertőtlenítés és a higiénikus munkavégzés fontosságát,
51. a hasítási hibák minőségre gyakorolt hatását,
52. a technológiai műveletek sorrendiségének, pontos elvégzésének jelentőségét,
53. a vízellátás, szennyvízkezelés higiéniai előírásait,
54. a melléktermék-feldolgozás gazdasági és környezetvédelmi jelentőségét,
55. a leggyakrabban előforduló állatbetegségeket, állatorvosi ellenőrzés fontosságát,
56. a hús szerkezeti felépítését, szöveti összetételét,
57. a hús érzékszervi tulajdonságait, kémiai összetételét,
58. a hús vágás utáni elváltozásait, fizikai és kémiai folyamatait,
59. a féltettek bontása, csontozása során kinyert termékek arányait, további felhasználási lehetőségeit,
60. a bontási módok gazdaságossági összehasonlítását,
61. az alap- és segédanyagok jelentőségét, helyettesítési lehetőségeit,
62. a húsipari tartósító eljárások hatását,
63. a romlások és tartósító eljárások közötti összefüggést,
64. a mikroorganizmusok életjelenségeit, életfeltételeit,
65. a hűtés, fagyasztás során végbemenő fizikai, kémiai, mikrobiológiai változásokat,
66. a hőmérséklet és a tárolási idő összefüggését,
67. a pácolás technológiai irányelveit,
68. a pácolás színrögztítő hatását,
69. a pácolási módok közötti különbséget,
70. a hőkezelési módok közötti különbséget,
71. a hőkezelési módok hatását,
72. a füstölés, főzés közben lejátszódó fizikai, kémiai, mikrobiológiai folyamatokat,
73. a füstölési módok összehasonlító értékelését,
74. a füstölési, főzési időt meghatározó tényezőket,
75. a maghőmérséklet jelentőségét,
76. a főzés hatását az eltarthatóságra és érzékszervi tulajdonságokra,
77. a töltőmassza-készítés elvi alapjait,
78. az aprítás, keverés irányelveit, minőségre gyakorolt hatását,
79. a húspépkészítés során végbemenő fizikai, kémiai változásokat,
80. a vízkötő- és víztartóképeséget,
81. a húspép minőségét befolyásoló tényezőket,
82. az adalékanyagok szerepét és jelentőségét a húspép-készítésnél,
83. az emulziók, gélek felhasználási lehetőségét,
84. a töltés irányelveit,
85. a töltéssel, kötözéssel, pározással szembeni követelményeket,
86. a hőkezelés és eltarthatóság összefüggéseit,
87. a hőkezelési hibák minőségre gyakorolt hatását,
88. a késztermékek hűtésének jelentőségét,
89. a késztermékek raktározási körülményeit meghatározó tényezőket,
90. a klimatizálás jelentőségét,

91. a csomagolás fontosságát, eltarthatóságra, minőségre gyakorolt hatását,
92. az egyes vörösáruk közötti különbségeket, hasonlóságokat,
93. a húspép jelentőségét a vörösáruknál,
94. a felvágottaknál a különböző szemcseméreték jelentőségét, a termékre jellemző szemcseméreteket,
95. a kolbászfélék csoportosítását, hőkezelési különbségeket,
96. a szárazáruk alapanyagaival szemben támasztott követelményeket,
97. a füstölési idő és vízelvonás sebessége közötti összefüggést,
98. a gyors vízelvonás káros hatását,
99. a hurkafélék, kenőáruk gyártásánál az előfőzés szerepét és szükségességét,
100. a pácolt, füstölt és füstölt-főtt termékek gyártásánál az alapanyagokkal szemben támasztott követelményeket,
101. a pácolás hatását a termék jellegére,
102. a füstölés és eltarthatóság összefüggését,
103. a szalonnafélék csoportosítását, sózás, pácolás, füstölés hatását a termék jellegére és eltarthatóságára,
104. a zsírolvasztás közben lejátszódó fizikai, kémiai folyamatokat,
105. az olvasztási idő, hőmérséklet, aprítottság közötti összefüggést,
106. az olvasztási anyagok szétválasztásának elvi alapjait,
107. az antioxidánsok szerepét,
108. a hús és húskészítmények szállításának előírásait,
109. a tisztítás, fertőtlenítés fontosságát, fázisait, fertőtlenítőszer hatásmechanizmusát.

Ismerje és alkalmazni tudja:

1. a húsipari feldolgozás céljainak legjobban megfelelő állatfajták kiválasztását,
2. a vágóállatok átvételét, minősítését, minőségi osztályba sorolását,
3. az elektromos kábítás módjait,
4. az elektromos kábítóeszközök (kábítófogó, kábítóvilla) szerkezeti részeit, működési elvét, kezelési előírásait,
5. a mechanikus kábítás módjait, eszközeit,
6. a balesetveszély elkerülésének módját,
7. a szűrés-elvéreztetés módszereit a különböző vágóállatoknál,
8. az étkezési vérvétel módját, higiéniai követelményeit,
9. a forrázás módjait,
10. a forrázóberendezések szerkezeti részeit, működési elvét, kezelési előírásait,
11. a szőrtelenítés, kopasztás módszereit,
12. a kopasztógépek szerkezeti részeit, működési elvét, kezelési előírásait,
13. a perzselés módjait, eszközök, berendezések használatát,
14. a bőrfelületek tisztításának módját,

15. a bőrfejtés módjait különböző vágóállatoknál,
16. a szarvasmarha bőrfejtőgépek szerkezeti felépítését, működési elvét, kezelési előírásait,
17. a belső szervek eltávolítását,
18. a bontási módszereket a különböző vágóállatoknál,
19. a bontás higiéniai, munkavédelmi előírásait,
20. a hasítási módszereket, a hasító eszközök kezelési előírásait,
21. a fehéráru előállítását, a tőkehús készítését és minősítését,
22. az anyagmozgatási módokat, az anyagmozgató berendezések kezelési előírásait,
23. az elsődleges feldolgozás technológiai vonalait (a létszámgigény meghatározását),
24. a sertésvágási módok technológiai összehasonlítását,
25. a marhavágási módok technológiai összehasonlítását,
26. a borjú-, juh- és lóvágás technológiáit,
27. az elsődleges feldolgozás termékeinek számbavételét, nyilvántartását,
28. a termelési és gazdaságossági számításokat,
29. a belsőségek és a fehéráru felhasználási lehetőségeit,
30. a belsőségmosó és béltisztítógépek szerkezeti részeit, működési elvét, kezelési előírásait,
31. a nem fogyasztható melléktermékek kezelését,
32. a bél-, szőr- és bőrfeldolgozó berendezések, a pacaltisztító gépek szerkezeti részeit, működési elvüket, kezelési előírásaikat,
33. a hús káros elváltozásainak megelőzési módjait,
34. a sertés féltetek bontási, csontozási módszereit, hússztyályozást,
35. a csontozási lehetőségeket, variációkat,
36. a darabolási módok gazdaságos összehasonlítását,
37. a marha negyedtestek bontását, csontozását,
38. a borjú- és juhtetek darabolását, felhasználás szerinti csoportosítását,
39. a darabológépek, fűrészek, marógépek, csontszeparátor szerkezeti részeit, működési elvüket, kezelési előírásaikat,
40. a csontozás minőségi és higiéniai követelményeit,
41. az állati testek csontvázát, csontok elnevezéseit, elhelyezkedését, ízesüléseit,
42. a húsfajtákat és húsféléket,
43. a marhahúsfélék elnevezéseit,
44. a sertéshúsfélék elnevezéseit,
45. a borjú- és juhhúsfélék elnevezéseit,
46. a húsfélék csoportosítását konyhatechnikai felhasználhatóság szempontjából,
47. az üzlethelyiség kialakítását és kiszolgálási előírásait,
48. a fogyasztói tanácsadást, az ármeállapítást, a pult- és kirakatrendezést, hidegtálcakészítést,
49. az üzlethelyiségekben használt szerszámok, eszközök, berendezések működtetését, kezelési, higiéniai és munkavédelmi szabályait,
50. a húskészítmények gyártásához szükséges alap- és segédanyagok kiválasztását,

51. a húskészítmények gyártásához szükséges anyag-normák összeállítását,
52. a töltőmassza készítését,
53. az aprítási módokat,
54. az aprítógépek, darálók, kutterek, finomaprítók szerkezeti részeit, működési elvüket, kezelési szabályaikat,
55. a keverési módokat,
56. a keverőgépek szerkezeti részeit, működési elvüket, kezelési szabályaikat,
57. a húspépkészítés technológiáit,
58. az emulziók, gélek felhasználási lehetőségeit,
59. a töltési módokat,
60. a töltőgépek szerkezeti részeit, működési elvét, kezelési szabályait,
61. a klipszelő gépek szerkezetét, működési elvét, kezelési szabályait,
62. a füstölési, főzési módokat, füstanyagok kiválasztását,
63. a füstölő-főző berendezések, füstgenerátorok működési elvét, szerkezeti részeit, kezelési szabályaikat,
64. a késztermékek hűtési, raktározási módjait,
65. a hús és húskészítmények szállításának módjait,
66. a gépek, berendezések munkavédelmi és biztonságtechnikai szabályait,
67. a húsipari gépek higiéniai minősítését,
68. a jogszabályokban rögzített higiéniai előírásokat,
69. a személyi higiénia betartását,
70. a tisztítószerek, fertőtlenítőszeresek használatát,
71. a betegségek, járványok megelőzési tennivalóit,
72. a húsipari tartósító eljárásokat,
73. a hűtési, fagyasztási módokat,
74. a hűtőgépek szerkezeti részeit, működési elvét, kezelési előírásait,
75. a pácolási módokat,
76. az egy- és többtűs pácolók, lazító-forgatóberendezések szerkezeti részeit, működési elvüket, kezelési előírásait,
77. a vörösáruk gyártástechnológiáját,
78. a felvágottak gyártástechnológiáját,
79. a füstölt-főtt kolbászok gyártástechnológiáját,
80. a hurkafélék, kenőáruk, hússajtok gyártástechnológiáit,
81. a formában főtt áruk gyártástechnológiáját,
82. a pácolt, füstölt és füstölt-főtt termékek gyártástechnológiáit,
83. az étkezési szalonnafélék gyártástechnológiáit,
84. a szárazáruk gyártástechnológiáját,
85. a klímaberendezések szerkezeti részeit, működési elvét, kezelési szabályait,
86. a zsírgyártás technológiáit,
87. a húsok és húskészítmények csomagolási módjait,
88. a csomagológépek szerkezeti részeit, működési elvét, kezelési előírásait,
89. a húsok és húskészítmények szállításának módjait,

90. a húsipari termékek reklámozását, piackutatási és marketing tevékenységet,

91. a bélgarnitúra szétszedését és feldolgozását,

92. a műbelek előkészítésének módjait.

IV.

A mestervizsga rendje

A mestervizsgát a Mestervizsga Szabályzat szerint kell megszervezni és lebonyolítani.

A mesterjelöltnek a Mestervizsga Bizottság előtt kell számot adnia gyakorlati tudásáról, elméleti felkészültségéről.

A Mestervizsga Bizottság a vizsgaeredmények alapján dönt a húsipari mester cím odaítéléséről.

IV/1. A mestervizsga részei és sorrendje:

1.1. a gyakorlati vizsga,

1.2. a szakmai írásbeli vizsga,

1.3. a szóbeli vizsga, amelynek témakörei:

a) szakmai elmélet,

b) vállalkozási ismeretek (gazdasági és jogi ismeretek),

c) pedagógiai ismeretek.

A három vizsgarészt külön napokon kell lebonyolítani a megadott sorrendben.

1.1. A gyakorlati vizsga

A gyakorlati vizsga lebonyolításának menetéről, az azzal összefüggő valamennyi szervezési kérdésről a Mestervizsga Bizottság dönt, a Vizsgaszabályzat szerint. Valamennyi jelölt vizsgafeladatot kap, amely lehet különböző vagy azonos is.

A gyakorlati vizsga időtartama legfeljebb: 4 óra.

A Mestervizsga Bizottság a vizsga megkezdése előtt ellenőrzi a helyszínt, a vizsgához szükséges tárgyi feltételek biztosítását, az alábbiak szerint:

a) az általános előírás szerinti munka, egészségügyi és higiénés, munkavédelmi feltételek meglétét,

b) a gyártáshoz és értékesítéshez szükséges gépek és berendezések meglétét.

A gyakorlati vizsgán a vizsgajelölteknek a szakma és a vizsgahely sajátosságainak megfelelő munka- és környezetvédelmi ergonómiai és higiénés előírásokat be kell tartania.

A gyakorlati feladat minden esetben egy konkrét, összetett feladat elvégzése.

A mesterjelölt gyakorlati munkáját a Bizottság a munkavégzés szakszerűsége, pontossága a technikai és technológiai folyamatok betartása, a munkavédelmi előírások alkalmazása és a termék minősége alapján bírálja el.

Az a jelölt, aki a gyakorlati vizsgán az egyes részfeladatokból külön-külön nem éri el a maximálisan adható pontszám 50%-át, annak minősítése: „nem felelt meg”.

A gyakorlati vizsga megismétlésére, illetve a vizsga további menetére a Vizsgaszabályzat előírásai az irányadók.

1.2. A szakmai írásbeli vizsga

Az írásbeli vizsga helye a Mestervizsga Bizottság által megválasztott helyszín, a vizsga időtartama: 210 perc.

A szakmai írásbeli vizsga anyaga az alábbi témaköröket öleli fel:

- a) az elsődleges és másodlagos feldolgozás alapismerteteit,
- b) a feldolgozás gazdaságossági számításait,
- c) az ételminőség- és higiéniai ismereteket.

Az írásbeli vizsga értékelése a Bizottság által elkészített pontozólap alapján történik. Annak a jelöltnek, aki az adható pontszám felét nem éri el, írásbeli vizsgájának minősítése „nem felelt meg”.

A vizsgarész ismétlésére, illetve a vizsga további menetére a Vizsgaszabályzat a mérvadó.

1.3. A szóbeli vizsga

A szóbeli vizsga helye a Mestervizsga Bizottság által meghatározott helyszín.

A szóbeli vizsga három témakörének tételsorából a Vizsgabizottság elnöke által meghatározott sorrendben lehet tételt húzni, illetve a szóbeli vizsgát letenni. A három témakört külön-külön kell értékelni, amelyet a Vizsgabizottság egyszerű szavazati többséggel minősít. Mindhárom témakör „megfelelt” minősítése esetén érvényes a szóbeli vizsga.

Egy-egy tétel feldolgozásához legalább 20—25 perc felkészülési időt kell biztosítani.

A jelöltnek önállóan kell számot adni felkészültségéről, a Vizsgabizottság tagjai csak akkor tesznek fel kérdéseket, amikor a jelölt feleletében elakad, rosszat mond, helytelen következtetést von le, illetve a válasz továbbviteléhez segítség szükséges. Amikor a jelölt befejezte feleletét a Vizsgabizottságnak joga van a tétel anyagán belül újabb kérdéseket feltenni a tárgyszerű értékelés és minősítés érdekében.

Szavazategyenlőség esetén az elnök szavazata dönt.

A jelölt nem megfelelő felkészültsége esetén újabb tétel húzását nem szabad engedélyezni. Az eredménytelen szóbeli témakör (témakörök) megismétlése a Vizsgaszabályzat alapján történik.

IV/2. A felmentés feltételei a mestervizsga egyes részei alól

A gyakorlati vizsgarész alól felmentés nem adható.

Az egyéb felmentési lehetőségeket a Vizsgaszabályzat tartalmazza.

A vállalkozási ismeretek a mestervizsgarész célja és követelményei

1. A vizsga célja

Az Országos Mestervizsga Szabályzat 2. § d), valamint a 3. § d) pontja értelmében a mestervizsgák szerves részét kell hogy képezzék az olyan általános és speciális vállalko-

zási ismeretek, amelyek lehetővé teszik a saját vállalkozásban a tulajdonosi, illetve más személy üzleti vállalkozásában a beosztotti feladatok teljesítését.

A mesternek kellő ismeretekkel kell rendelkeznie a termelés, az értékesítés és a gazdálkodás minden területén. Figyelemmel kell kísérnie a piac helyzetét, változásait, törekedve arra, hogy azokhoz ne csak alkalmazkodjon, hanem képes legyen a változtatás elősegítésére is.

2. Követelmények

A mesterjelölt

1. ismerje a vállalkozás és a költségvetés között kialakuló sokoldalú kapcsolat elemeit, az adórendszer jellemző vonásait, a munkavállalókat és a munkáltatókat terhelő adónemek szabályait,

2. rendelkezzen a vállalkozásokra vonatkozó közgazdaságtani alapismertekkel, valamint ismerje a vállalkozásokat érintő nemzetgazdasági, a makro- és mikroszinten bekövetkező jelentősebb gazdasági események lefolyásának törvényszerűségeit és az érvényesülő hatásmechanizmusokat,

3. ismerje a hazai vállalkozások szervezeti formáit, az alapításukra és működtetésükre vonatkozó jelentősebb jogszabályokat,

4. ismerje az üzleti terv és a hitelterv elkészítésének folyamatát,

5. ismerje a vállalkozás csődje, felszámolása és végelszámolása közben felmerülő feladatokat és eljárási szabályokat,

6. ismerje a vállalkozás elszámolásának adminisztratív szabályait, a bizonylati fegyelem követelményeit,

7. rendelkezzen a stratégiai tervezés lépéseire, a vezetési stílusra, a döntéshozatalra és az egyes döntések visszacsatolására vonatkozó ismeretekkel,

8. ismerje a szerződéskötések tartalmi formai követelményeit,

9. ismerje a piac meghatározó elemeit, szereplőit, a várható termelői és fogyasztói magatartást, a vásárlói döntési folyamatokat, a fogyasztóvédelem rendelkezéseit,

10. ismerje a szakmai és üzleti kapcsolatok közben felszínre kerülő etikai és protokolláris szabályokat,

11. képes a vállalkozás munkaerő-szükségletét folyamatosan fejleszteni, ismerje a létszámleépítés, a munkaerő-átcsoportosítás, a bérgazdálkodás lehetőségeit és jogi szabályait,

12. ismerje és alkalmazza a vállalkozásokkal összefüggésben a Munka Törvénykönyvét, a foglalkoztatási, a szakképzési, a munkavédelmi, a társadalombiztosítási és egyéb személyi ügyekkel kapcsolatos jogszabályokat,

13. tudja alkalmazni az árstratégiákat és az árprogramokat, tudja összehangolni a termelés, az áruforgalom és a szolgáltatás elemeit.

14. ismerje és alkalmazza a marketing alapfogalmait, különös tekintettel a marketing-mix elemeire.

15. ismerje a jó minőségű áruhoz, szolgáltatáshoz való jogot,

16. ismerje az ellenőrzésre jogosult hatóságokat és kötelezettségeit a hatósági ellenőrzéskor,

17. ismerje az anyaggazdálkodás elveit, szabályait és gyakorlatát (tervezés, beszerzés, raktározás, anyagmozgató, tárolás).

18. legyen képes a nyereségorientált tevékenység folytatására, a munkahely műszaki, pszichológiai és ergonómiai szempontok szerinti kialakítására.

19. ismerje a vállalkozások információs rendszerének működését, a partnerekkel és a versenytársakkal való kapcsolatok alakításának lehetőségét, a kezdeményező üzletpolitikát.

20. élő kapcsolatot alakítson ki a Kamarával, az ipartermékekkel és egyéb érdeképviseleti szervezetekkel.

*A pedagógiai ismeretek
a mestervizsgarész célja és követelményei*

1. A vizsga célja

Az Országos Mestervizsga Szabályzat 2. § b), valamint a 3. § e) pontja értelmében a mestervizsgák követelményeinek szerves részét kell képeznie az olyan alapvető, gyakorlatorientált pedagógiai ismeretek, melyek az adott szakmai területen a munkaerő-utánpótlás színvonalas képzéséhez nélkülözhetetlenek.

A gyakorlati oktatást is végző mesternek szakmai munkájában a tanulók életkori sajátosságainak megfelelő, a képzési célok elérését elősegítő módszereket és eszközöket kell alkalmaznia, az elért eredményeket pedig tárgyyszerűen kell értékelnie.

Ezért a vizsga célja: annak felmérése, hogy a mesterjelölt a magas szintű szakmai ismeretei mellett képes-e a tudását a szakképzés hazai rendszerében a tanulóknak közvetíteni, illetve az oktatói tevékenység iránti érdeklődés felkeltése.

2. Követelmények

A mesterjelölt:

1. ismerje a hazai szakképzési rendszert, a szakképzési törvény és a szakmai vizsgáztatásról szóló jogszabály legfontosabb ismérveit (pl. a tanulószervezésre vonatkozó előírásokat),

2. ismerje a szakmai pedagógiai dokumentációk régi és új fogalmait (OKJ, OSZJ, TSZJ, szakmai szint, tanterv, tanmenet, központi és helyi programok stb),

3. részletesen ismerje az adott szakma gyakorlati tantárgyprogramjának tartalmát, az iskolai szakmai elméleti programokat, valamint az iskola és a gyakorlati képzőhely munkájának koordinálási feladatait az elmélet és gyakorlat egységének megteremtése érdekében,

4. részletesen ismerje szakmájában a gyakorlati képzés időrendi ütemezésének, a munka megtervezésének, előkészítésének lépéseit,

5. ismerje az egyedi és a kiscsoportos gyakorlati képzés (team-munka) szervezésének előnyeit és hátrányait,

6. ismerje a tanítás-tanulási folyamat sajátosságait, az eredményességet befolyásoló tényezőket,

7. legyen képes szakmájában az általános és különleges munkacselekvésekre való felkészítésre, bemutatásra, gyakoroltatásra és javításra,

8. ismerje és az oktatásban, a szemléltetésben, a tanulók munkájának, szakmai fejlődésének ellenőrzésében és értékelésében használható módszereket, és változatosan alkalmazza azokat,

9. ismerje a módszerek megválasztásának kritériumait, és legyen képes azokat tudatos alkalmazására,

10. ismerje a fegyelmezett, biztonságos, az egészséget és a környezetet nem veszélyeztető, minőségi munkára nevelés követelményeit,

11. ismerje a pályaválasztás és a szakmai alkalmasság ismérveit,

12. ismerje a tanulók életkori sajátosságait, azok legfontosabb pszichológiai és pedagógiai törvényszerűségeit,

13. ismerje a személyiségfejlesztés lehetőségeit, legyen képes a tanulók kommunikációs képességének, rugalmasságának, alkotóképességének elősegítésére,

14. legyen képes a személyre szóló, segítő kapcsolat kialakítására a tanulókkal, a tanulócsoportokkal, a tanulók szüleivel és az iskola munkatársaival,

15. legyen képes társadalmi alapértékeket (becsület, tisztesség, felelősség, pontosság, megbízhatóság stb.) közvetíteni,

16. ismerje és világosan, szabatosan és stílusosan használja anyanyelvét és a szakmai műszaki nyelvet,

17. neveljen a szakma szeretetére, a szakmai öntudat erősítésére.

5. számú melléklet

a 30/2001. (IV. 9.) FVM rendelethez

Cukoripari mester mestervizsga szint és szakmai követelmények

I.

A mestervizsgára jelentkezés feltételei

Í/1. A mestervizsgára jelentkezéshez az alábbi szakképzések egyikével rendelkeznie kell a jelöltnek:

Szakképzés megnevezése	Az OKJ-ben szereplő szakképzés		Szakképzés OSZJ szakmaszáma
	azonosító száma	FEOR száma	
Cukoripari technikus	15 5 3113 16 64 02* 52 6222 02	3113	61-0109
Édesipari technikus	15 5 3113 16 67 04* 52 6222 04	3113	61-0107

Szakképesítés megnevezése	Az OKJ-ben szereplő szakképesítés		Szakképesítés OSZJ szakmaszáma
	azonosító száma	FEOR száma	
Élelmiszer-analitikus technikus	15 5 3113 16 64 05* 52 6222 05	3113	61-0200
Élelmiszeripari gépésztchnikus	15 5 3117 16 20 04* 52 5442 01	3117	71-0100
Cukoripari szakmunkás	15 2 7217 04 64 02* 31 5212 02	7217	1914-2
Élelmiszeripari gépész	15 2 7439 02 22 05* 33 5236 01	7439	
Élelmiszeripari laboráns	15 2 7542 67 30 01* 33 5282 01	7540	
Élelmiszeripari menedzser	55 6222 01	3910	
Élelmiszeripari mikrobiológiai laboráns	15 4 7542 07 20 02* 51 5282 02	7540	
Automatizálási technikus	09 5 3129 16 30 01* 52 5499 01	—	3129, 3619, 3121, 3117, 8229, 7439

A *-gal jelölt számok az 1995-ös OKJ-ben szerepelnek.

A következő szakmák a másodikként elvégzett cukoripari szakmunkás képesítéssel együtt való egyedi értékeléshez: a bádigos, csőhálózatszerelő, esztergályos, fémforgácsoló, gázvezeték- és készülékszerelő, géplakatos, hegesztő, ipari elektronikai technikus, kovács, köszörűs, központifűtés- és csőhálózatszerelő, marós, szerkezetlakatos, villanyszerelő, vízvezeték- és készülékszerelő, vízvezeték- és központifűtés-szerelő, műszerész.

I/2. A mestervizsga előfeltételeként előírt szakmai gyakorlat időtartama

Cukoripari munkaterületen eltöltött igazolt munkaviszony és cukoripari gyakorlat:

Szakmunkás bizonyítvánnyal	10 év
Középfokú szakirányú végzettséggel	10 év
Kétszakmás jelentkező esetén, amennyiben az egyik szakma cukoripari	7 év
Technikus végzettséggel	5 év
Szakirányú felsőfokú műszaki végzettséggel	3 év

II.

A mester szakmai munkaterülete, tevékenységköre és feladatai

II/1. A mester munkaterülete

Részt vesz a cukoripari termelés előkészítésében, a folyamatok beüzemelésében, összehangolásában, irányításában és ellenőrzésében.

Kezeli, kiszolgálja, felügyeli a gépészeti és technológiai berendezéseket.

Elvégzi a rábízott gépek, berendezések karbantartását, felel a műszaki állapotukért, gondoskodik ápolásukról és szakszerű üzemeltetésükről.

A gyártási tevékenység során minőség-ellenőrzéssel és a szükséges beavatkozásokkal biztosítja a termékek előírt minőségét.

Vészhelyzetben intézkedik a felügyelete alá tartozó gépek- és berendezések biztonságos leállításáról, gondoskodik a munkát végző személyek biztonságáról, a munkavédelmi előírások betartásáról.

Biztosítja a termelés energetikai optimalizálását, a késztermékek raktározásig való minőségvédelmét, a környezetvédelemhez kapcsolódó tevékenységek előírásoknak megfelelő betartását.

Tevékenysége az átvételi, rúpaudvari, répa- és víztisztítási, nyersoldali, cukoroldali, mészkemencei, energetikai és minőség-ellenőrzési, raktározás és csomagolási területeken folyhat.

Munkáját a műszaki vezetőség irányítása alatt végzi, és összehangolja a hozzá beosztott dolgozók tevékenységét.

II/2. A mester tevékenységi területe, feladatkörök

Jellemző feladatcsoportok:

1. a nyersanyag-előkészítés műveletei,
2. a répavágás, lényérés, szeletpréselés,
3. a létisztítás,
4. a bepárlás és sűrűlé kezelés műveletei,
5. a cukoroldali tevékenységek,
6. a késztermék kezelés műveletei,
7. az energetikai optimumnak megfelelő gőzelosztások biztosítása,
8. segédüzemek tevékenységei,
9. a szennyvízrendszer előírásoknak megfelelő üzemeltetése,
10. a melléktermékek kezelése, tárolása,
11. részvétel a minőség-ellenőrzési munkában, minőségbiztosítás,
12. a gyári folyamatirányító rendszerek irányítása, működtetése,
13. a tevékenységi körébe eső gépek, berendezések üzem kívüli és üzem alatti karbantartása, ápolása,
14. javaslattétel a műszaki fejlesztés és beruházás előkészítő munkáiban, azok kivitelezésében,
15. az előírások betartása, illetve betartatása,

16. a rábízott területeken a vagyonvédelem betartatása,
17. kapcsolattartás és egyeztetés munkahelyi vezetőivel, a társterület mestereivel, munkatársaival,

18. kapcsolattartás más, a tevékenységével összefüggő szakterületekkel (minőség-ellenőrzés, munkavédelem, energetika, tűzrendészet, környezetvédelem, anyaggazdálkodás),

19. segítségnyújtás a szakhatósági vizsgálatok során, együttműködés a szolgáltatókkal.

II/3. A szakma mesterszintű gyakorlása során előforduló legfontosabb feladatok

3.1. A nyersanyag átmeneti tárolása, közúti, vasúti répa-beadás, a répa- és szennyvíztisztítás műveleteinek, berendezéseinek üzemeltetése, a keletkezett hulladékok eltávolításának szervezése:

- a) mérlegeli vagy mérlegelteti a beérkező cukorrépát,
- b) a mintavétel előírásainak megfelelően biztosítja a szállítmányokból a mintavételt,
- c) a répalaboratóriumban feldolgozza a mintát, biztosítja az analízis helyes lefolyását,
- d) irányítja a répa elosztását, a mindenkori szennyezett-ségtől függően a közvetlen répabeadást és a tárolóra történő előírászerű lerakást,
- e) felügyeli az átmeneti répatárolást,
- f) szervezi az aktuális beszállítások, a rendelkezésre álló készletek függvényében a répabeadást,
- g) irányítja és üzemelteti a répatisztítás műveleteit (gazfogás, kőfogás, vízleválasztás, mosás, utómosás stb.),
- h) üzemelteti és ellenőrzi az úsztatóvízből történő törmelékleválasztást, törmelékiszérválasztást és szállítást, az egyes frakciók eltávolítását vagy továbbfeldolgozását.

3.2. Irányítja és ellenőrzi a répavágás, késélezés, lényezés, szeletpréselés, préselt szeletkiadás műveleteit, berendezéseit:

- a) üzemelteti a répavágó-állomást, gondoskodik a répavágó kések megfelelő állapotáról, a szennyezettség eltávolításáról, biztosítja a répavágó kések folyamatos, a szükségletehöz igazodó, jó minőségű élezését,
- b) vezeti a diffúziós munkát,
- c) biztosítja a megfelelő diffúziós segédanyagok beszállítást, adagolását és az optimális üzemállapothoz szükséges mennyiségek ellenőrzését,
- d) üzemelteti a szeletprés-állomást, a lúgozott és préselt szelet szállítóeszközöket, ellenőrzi a préselt szelet tárolóra adását vagy szeletszáritóra továbbítását.

3.3. Vezeti, ellenőrzi a létsztítás folyamatát, eltérés esetében a technológiai utasítások szerint változtatja a paramétereket, végrehajtja a szükséges beavatkozást:

- a) az előírtaknak és a mindenkori üzemmenetnek megfelelően beállítja az egyes adagolóhelyekre a mérsztej mennyiségét,
- b) beállítja és rendszeresen ellenőrzi az előderítést,
- c) beállítja a főderítést, a mért értékek alapján ellenőrzi annak helyes működését,

d) irányítja a szénsavazások műveleteit, az alkalizálás beállítását,

- e) vezeti, ellenőrzi a szűrést, ülepítést,
- f) irányítja az ülepítési-szűrési segédanyagok előkészítését, előírásnak megfelelő adagolását,
- g) biztosítja a lémelegítő-állomás megfelelő működését, intézkedik az átkapcsolásokról.

3.4. Üzemelteti a bepárló állomást:

- a) kezeli a lémelegítőket,
- b) irányítja és ellenőrzi a sűrítést,
- c) a páraelvételeket a szükségleteknek megfelelően szabályozza,
- d) kezeli, ellenőrzi a sűrűlé szűrőket, gondoskodik a szűrők tisztításáról,
- e) elvégzi a híglé kezelését, üzemelteti, ellenőrzi a lé-lágyítást,
- f) beállítja és ellenőrzi a lerakódásgátló adagolását, biztosítja a segédanyag-előkészítést,
- g) kezeli, irányítja a sűrűlé megfelelő paraméterekkel történő kitarolását, ellenőrzi a sűrűletárolást és irányítja a sűrűlé visszadolgozását.

3.5. Összefogja a cukoroldali tevékenységeket, biztosítja az anyagáramok helyességét, a cukoroldali páraelvételek egyenletességét, a minél alacsonyabb fűtőgőz felhasználást:

- a) a finomítói tisztasági hányadosok függvényében meghatározza a szörpforgalmat,
- b) vezeti a szemképzést, a szakaszos és folytonos cukorfőző berendezések munkáját, biztosítja a cukorfőzetek megfelelőségét, minimalizálja a vízfelhasználásokat,
- c) az előírásoknak megfelelően kezeli a leeresztett cukorpépeket,
- d) biztosítja a centrifugaállomások üzemeltetését (ellenőrzi a vízfedéseket és a centrifugákból kikerülő termékek minőségét), gondoskodik az állomás egyenletes áramfelvétéléről,
- e) gondoskodik a finomítóban használt segédanyagok beszállításáról, az adagolások beállításáról,
- f) elvégzetteti a cukorvisszaoldást,
- g) működteti, ellenőrzi a cukoroldali ioncserélő berendezéseket,
- h) irányítja az oldatok szűrését, ellenőrzi a cukoroldali anyagáramokat.

3.6. Szervezi, irányítja és ellenőrzi a késztermékkel kapcsolatos valamennyi üzemi műveletet:

- a) irányítja, ellenőrzi a cukorszárítást, biztosítja a rázóók, felvonók és szalagok helyes működését,
- b) előírászerűen vezeti a szemcseméret szerinti cukorosztályozást,
- c) üzemelteti a porcukor gyártó-, kondicionáló- és csomagolóberendezéseket,
- d) üzemelteti a kockacukor gyártó-, csomagolóberendezéseket,
- e) megszervezi és levezeti a speciális termékek gyártását, csomagolását (süvecukor, jegeccukor, befőző cukor stb.),

f) üzemelteti a csomagoló-, szállítóberendezéseket,
g) biztosítja a cukortárolás, cukorsilók berendezéseinek üzemét,

h) biztosítja, folyamatosan ellenőrzi és dokumentálja a cukortermékek állagmegóvását.

3.7. Részt vesz a fajlagos energiafelhasználás csökkentésében:

a) biztosítja a kazánház részére a tápvizet, gondoskodik annak cukormentességéről,

b) meghatározza a gőzelosztást.

3.8. Irányítja, ellenőrzi a segédüzemek munkáját, gondoskodik a megfelelő anyagellátásról, a képződött melléktermékek, oltatlan maradékok eltávolításáról:

a) irányítja a mézskemence üzemét, a tűzvezetést, a mézszelvélt,

b) vezeti és ellenőrzi a mézstejkészítést, biztosítja az egyenletes mézstej minőséget,

c) üzemelteti a szénsavazó gázt szolgáltató berendezéseket, gondoskodik a mézskemence munkavédelmi biztonságáról,

d) biztosítja a sűrített levegő ellátást.

3.9. Az érvényes előírások betartásával üzemelteti a különböző vízköröket:

a) üzemelteti a frissvízellátás berendezéseit, megoldja a frissvízellátás folyamatosságát,

b) működteti, ellenőrzi a technológiai vízköröket,

c) működteti az úsztatóvíz-tisztítás és ipari szennyvíz-tisztítás berendezéseit, ellenőrzi a vízkörök helyes beállítását,

d) biztosítja a vízkezelésnél alkalmazott különböző segédanyagok beszállítását, az adagolások beállítását.

3.10. Irányítja a melléktermékekkel kapcsolatos feladatok elvégzését:

a) vezeti a szeletszáritást, a pelletálás folyamatát és a gyártott melléktermékek tárolását, kiszállítását,

b) felügyeli a mézsziszap eltávolítását,

c) vezeti a melasz kitárolást, irányítja a tartályok közötti átkapcsolásokat,

d) ellenőrzi a melasz tárolását, a tárolás alatti minőségi változásokat.

3.11. Minőség-ellenőrzési tevékenysége során:

a) biztosítja a mintavételeket,

b) ellenőrzi a mintavételi helyek működőképességét,

c) az eljárásban és utasításokban leírt módon elvégzi a vizsgálatokat,

d) értékeli a mért adatokat,

e) a laboratóriumi értékek üzemi kijelzése esetén értékeli az eltéréseket, elvégzi a szükséges módosításokat,

f) hiányosságok esetén intézkedik a szükséges változtatásokról.

3.12. A gyári folyamatirányító berendezések működtetése, kezelése a mester alapvető feladata. A kezelés során elvégzi a szükséges alapjel-beállításokat és -változtatásokat. A folyamatirányító rendszer kiesése esetén a folyamatokat kézi üzemmódban kell irányítani:

a) archiváltatja a technológiai adatokat,

b) ellenőrzi a mérőműszerek állapotát,

c) a kiépített rendszer felhasználásával kezeli

— a répa-előkészítést,

— a nyersoldal,

— a mézszállomás,

— a cukoroldal,

— az energiaellátás,

— a késztermékek

technológiai folyamatait.

3.13. A tevékenységi körében működő gépek, technológiai berendezések állapotmegóvása érdekében a karbantartás során:

a) diagnosztikai vizsgálatokat végez, értékeli,

b) közreműködik a karbantartási terv elkészítésében,

c) javaslatot tesz a karbantartáshoz szükséges anyagok, eszközök, szerszámok, kisgépek beszerzésére,

d) elvégzi a technológiai berendezések tisztítását, üzem alatti ápolását, olajfeltöltését,

e) elvégzi a felmerült javításokat,

f) összeszerelés után elvégzi a géppróbákat,

g) az előírásoknak megfelelően átadja a karbantartott berendezéseket,

h) részterületén elvégzi az üzemi főpróbát,

i) tevékenyen részt vesz az üzemeltetés alatti hibaelhárításban.

3.14. Részt vesz a műszaki fejlesztési, beruházási tevékenységben:

a) javaslatot tesz a fejlesztésre,

b) véleményezi az alap- és segédanyagok felhasználhatóságát,

c) részt vesz az új segédanyagok kipróbálásában és javaslatot tesz a kiválasztásra,

d) közreműködik a fejlesztések megvalósításában,

e) részt vesz az üzembe helyezésben, a beüzemelésben.

3.15. Gondoskodik az előírások betartásáról:

a) a munka-, környezet-, minőség- és tűzvédelmi előírások betartásáról és betartatásáról, e területeken munkahelyi oktatást tart,

b) a higiéniai utasítások, előírások betartásával az élelmiszer-előállítás higiéniai állapotának megfelelőségéről, az üzemi rendről és tisztaságról,

c) a minőség-ellenőrzési dokumentáció elkészítéséről,

d) a karbantartási tanúsítvány kiállításáról,

e) az üzemi dokumentáció elkészítéséről,

f) az élelmiszer-biztonsági előírások betartásáról,

g) a tanulók szakmai, gyakorlati képzéséről, segíti a szakma iránti érdeklődésük kibontakozását,

h) a területén keletkezett hulladékok és veszélyes hulladékok előírás szerinti kezeléséről,

i) a munkajogi előírások betartásáról, javaslatot tesz a dolgozók munkakörülményeinek javítására,

j) részt vesz szakmai rendezvényeken, oktatásokban, figyelemmel kíséri a szaksajtót.

3.16. Munkaterületén gondoskodik a vagyonvédelemről.

3.17. Munkakapcsolati feladatokat lát el:

a) kapcsolatot tart a tevékenységéhez kötődő szakterületekkel,

b) részt vesz a minőség-ellenőrzésben,

c) biztosítja a balesetek megelőzését,

d) kapcsolatot tart a kazánház és az erőtelep irányítóival,

e) a tűzrendszettel együtt részt vesz a tűzkárok megelőzésében,

f) tevékenységét a környezetvédelem szem előtt tartásával végzi,

g) ellátja a tevékenységéhez kapcsolódó anyaggazdálkodási feladatokat.

3.18. Segítséget ad szakhatósági vizsgálatok során, együttműködik a szolgáltatókkal, külső kivitelezőkkel.

III.

Szakmai követelmények

III/1. Általános szakmai követelmények

A cukoripari mester ismeretei birtokában képes legyen arra, hogy elméleti és gyakorlati ismereteit tevékenysége során magas szinten alkalmazza, szervező, termelő, ellenőrző feladatait önállóan ellássa, a rábízott munkatársakat hatékonyan irányítsa.

A feladatai ellátása során tudásával a gazdaságosság javítása, az energiefelhasználás csökkentése, a balesetmentes munkavégzés céljait szolgálja.

Az Európai Unió követelményeknek megfelelően ismernie kell a környezetvédelem és a minőségbiztosítás legfontosabb összefüggéseit, általános elvárásait.

III/2. A szakmai gyakorlati követelmények

2.1. A cukoripari mester feladatai ellátása során legyen képes:

a) a nyersanyag minősítésére,

b) a dokumentációk, előírások, utasítások, technológiai folyamatábrák értelmezésére, a műveletek munkamenetének ábrázolására,

c) a munkavédelmi előírások és gyakorlati alkalmazásai ismeretében meghatározni a munkavégzés feltételeit,

d) a cukorrépa összetétele és a minőségre ható tényezők ismeretében a répa minőségének megőrzésére a tárolás során,

e) az előkészítés, lényszerés, létisztítás folyamatát a technológiai előírások szerint vezetni,

f) a cukorgyári gőzsémák olvasására és betartására,

g) az előmelegítő és bepárló rendszerek ismeretében a bepárlók anyagforgalmának kiszámítására, sematikus ábrázolására, a gőzlevétel szükséges változtatásával a bepárlás folyamatának vezetésére,

h) a sűrűléforgalom irányítására, kezelésére, sűrűlétárolásra,

i) cukoroldali sémák ábrázolására és betartására,

j) cukoroldali technológiai műveletek vezérlésére, irányítására, a finomítvány gyártás vezetésére,

k) a szakaszos és folytonos cukorkristályosítás vezetésére,

l) a mézszüzem és a szeletfeldolgozás irányítására,

m) az egyes technológiai fázisoknak megfelelő segédanyagok kiválasztására, tárolására és adagolásának beállítására,

n) a pépek kezelésére, a melasz-cukor csökkentésére,

o) a technológiai műveletek technológiai számításainak elvégzésére,

p) a cukorgyári hozam- és veszteségszámítás alapadatainak kiszámítására, a számítások elvégzésére,

q) az egyes műveletek egymásra gyakorolt hatásainak ismeretében azok összekapcsolására, az összefüggések felhasználására, alkalmazására,

r) a technológia valamennyi műveleti részében

— a munkafolyamatok szervezési, ellenőrzési feladatainak ellátására,

— a folyamatirányító rendszerek vezetésére és parametrizálására,

— az adatgyűjtő rendszerek olvasására, adatainak értelmezésére,

— a rendelkezésre álló erőforrásokkal történő gazdálkodásra,

s) a késztermékek kezelésére, a porrobbanások megelőzésére, a késztermékek és gyártásközi termékek minősítésére,

t) a kész- és melléktermékek minőségi hiba nélküli előállítására,

u) a cukoripari gépek, berendezések karbantartására, ápolására, üzemeltetésére,

v) a különböző szabványok, élelmiszerkönyvi előírások értelmezésére, alkalmazására

w) az élelmiszer-higiéniiai követelmények betartására,

x) a vízkörök kezelésére és mennyiségileg szigorúan kézbe tartott vezetésére.

2.2. A feladatok ellátása során tudnia kell:

a) meghatározni részcélokat és határidőket,

b) ellenőrizni a gyártóberendezések működését, kezelését, hibameghatározását,

c) az eredmények, mért értékek, laboratóriumi adatszolgáltatások ismeretében a szükséges korrekciókat elvégezni,

d) értékelni az alkalmazott műszerek jelzéseit, ellenőrizni a műszerek és automatikák működését,

e) megővni a termék minőségét.

2.3. A feladatok során alkalmazni kell:

- a) a tűz- és munkavédelmi előírásokat,
- b) a környezetvédelmi előírásokat,
- c) a biztonságtechnikai előírásokat,
- d) a helyi információs rendszert és számítástechnikai eszközöket.

III/3. Szakmai elméleti követelmények

3.1. A cukoripari mesternek megértési szinten tudnia kell:

- a) a szacharóz képződésének növényélettani folyamatát a cukorrépában,
- b) a cukorrépa tárolása során lejátszódó folyamatokat, az állagmegóvás eszközeit és módszereit,
- c) a minőség szerinti átvétel folyamatát,
- d) az alkalmazott anyagok, segédanyagok szerepét, jellemzőit,
- e) a cukorgyártás során alkalmazott berendezések, gépek működését, felépítését, kezelését,
- f) az előkészítő műveletek célját és folyamatát,
- g) a diffúzió elméletét, a répasejteken lejátszódó folyamatokat, a cukorkinyerés sebességét befolyásoló tényezőket,
- h) az ellenáramú lényerés fogalmát, célját, anyagainak szerepét a műveletben,
- i) a mikroorganizmusok elleni védekezés módszereit,
- j) a létszítási műveletek során lejátszódó fizikai és kémiai folyamatokat, ezek kihatását a további műveletekre,
- k) az elő- és főderítés célját, módszereit, különválasztásának okát,
- l) a sűrítés, szűrés, ülepítés célját, a sebességüket befolyásoló tényezőket,
- m) a cukorgyári levek melegítésének módját,
- n) a bepárlás célját, elvét, hőtani alapfogalmait, a bepárlásnál lejátszódó folyamatokat és az ezeket befolyásoló tényezőket,
- o) a cukorgyári gőzsémák készítésének elvét,
- p) a cukorkristályosítás műveleteit és anyagait,
- q) a cukorkristályosítás alapfogalmait, a kristályképződés lefolyását, a sebességre ható technológiai tényezőket,
- r) a cukoroldali sémák jellemzőit,
- s) a cukorgyártás melléktermékeinek keletkezését, tárolását, hasznosítását,
- t) a mészüzem folyamatát, üzemrészeit, a mészégetés, mészoltás elméletét, gyakorlatát, a mészégetés anyagainak szerepét a létszítésben,
- u) a mészégetés zónáinak feladatát, a zónahatárok megváltoztatásának következményeit,
- v) a mészégetés, mészoltás, gázmosás termékeinek minőségét befolyásoló tényezőket, a különféle energiaforrások alkalmazásának lehetőségét a mészégetésnél,
- w) a szeletfeldolgozást, a szeletpréselésnél és pelletálásnál lejátszódó folyamatokat, a műveletet befolyásoló tényezőket,
- x) a finomítás célját, fogalmát, műveleteit, anyagait,

y) a szűrési eljárásokat, a szűrőanyagokat és azok felhasználását,

z) az ioncserélő eljárásokat és alkalmazási lehetőségeiket a technológiában,

zs) a darabos-finomítvány gyártás műveleteit, módszereit,

aa) a cukor szárításának, hűtésének, osztályozásának célját, a lejátszódó folyamatokat,

bb) a csomagolás, raktározás célját, módszereit, a tárolás követelményeit, az alkalmazott cukorsiló-fajtákat, működési elveiket,

cc) az egyes technológiai műveletek üzemellenőrzésének rendszerét, a laboratórium által mért értékek felhasználását a minősítésben és a gyártás irányításában,

dd) az egyes technológiai műveletek előírásoktól való eltérésének következményeit,

ee) a gyári minőség-ellenőrzési rendszert, az ISO 9002 alapismereteit,

ff) a késztermék minőség-ellenőrzési rendszerét,

gg) a cukorgyári vizek jellemzőit, a vízforgalmi sémák olvasását, a vízkezelések módszereit, a vízgazdálkodás szerepét és fontosságát.

3.2. A cukoripari mester az ismeret szintjén tudja:

a) a cukor és cukorgyártás történetét,

b) a cukorrépa biológiai felépítését, termesztését, tárolási módjait,

c) a cukorrépa kémiai összetételét, fizikai tulajdonságait,

d) a cukor kinyerése során alkalmazott anyagokat, ezek minősítését, minőségi előírásait,

e) a cukoripari számításoknál alkalmazott jelöléseket,

f) a mikrobiológia alapfogalmakat,

g) a cukorgyártás során használt berendezések felépítését, működési elvét (előkészítő műveletek, lényerés, létszítés, mészüzem, szeletfeldolgozás, bepárlás, cukorkristályosítás, oldók, szűrők, ioncserélők, szárítók, hűtőberendezések, osztályozó és csomagológépek, kockacukorgyártó gépek, szivattyúk, szállítóberendezések), anyagforgalmát,

h) a cukorgyártás során alkalmazott laboratóriumi vizsgálatok elvét,

i) a legismertebb létszítási eljárásokat,

j) a mészégetés anyagainak, a mésztej és a szénsavazó gáz minőségi előírásait,

k) a préselt szelet és a száraz szelet minőségi előírásait,

l) a sűrűlé minőségi előírásait,

m) az erőtelepi munka lényegét,

n) a cukorkristályosítás anyagainak minőségi előírásait,

o) az elméleti melasz-cukor fogalmát,

p) a melasz összetételét, jellemzőit,

q) a cukoroldali pépek, szörpök, nyers és affinált cukrok, cukoroldatok minőségi előírásait,

r) a cukorfajták jellemzőit, minőségi előírásait, laboratóriumi vizsgálatait,

s) a különleges cukortermékek előállításának elvét,

t) a cukorgyári vizek ellenőrzésének módszereit.

IV.

A mestervizsga rendje

A mestervizsgát a Mestervizsga Szabályzat szerint kell megszervezni és lebonyolítani.

A mesterjelöltnek a Mestervizsga Bizottság előtt kell számot adnia gyakorlati tudásáról és elméleti felkészültségéről.

A Mestervizsga Bizottság a vizsga alapján dönt a cukoripari mester cím odaítéléséről.

IV/1. A mestervizsga részei:

- 1.1. gyakorlati vizsga,
- 1.2. szakmai írásbeli vizsga,
- 1.3. szóbeli vizsga, melynek témakörei:

- szakmai elmélet,
- vállalkozási ismeretek (gazdasági és jogi ismeretek),
- pedagógiai ismeretek.

A három vizsgarészt külön napokon kell lebonyolítani a megadott sorrendben.

1.1. A gyakorlati vizsga

A gyakorlati mestervizsga lebonyolításának menetéről, az azzal összefüggő valamennyi szervezési kérdéssel a Mestervizsga Bizottság dönt.

A cukoripar sajátosságait, a technológia folyamatos jellegét, a répafeldolgozás időtartamát és a szakmák speciális voltát figyelembe véve, a jelölt Mestervizsga dolgozatot készít.

A gyakorlati vizsgát egy napon kell lebonyolítani.

A gyakorlati vizsga a következő részekből áll:

A Mestervizsga dolgozat szóbeli ismertetése és megvitatása.

1. A mesterjelölt munkahelyén a munkahelyi vezető által megadott feladatok közül választva Mestervizsga dolgozatot készít.

Javasolt témakörök:

- a) a technológiai berendezések karbantartási tervei,
- b) a technológiai folyamatok és a hozzá tartozó anyagmérlegek, anyagszükségletek, energiamérlegek stb. számítása,
- c) a technológiai folyamatok, berendezések működésének értékelése,
- d) javaslatok technológiai módosítások bevezetésére,
- e) diagnosztikai feladatok kidolgozása,
- f) a cukorgyártás technológiájához kapcsolódó környezetvédelmi témák feldolgozása,
- g) helyi üzemi sajátos témakörök feldolgozása.

A Mestervizsga dolgozat 10—20 oldalnyi terjedelmű, amelyben a téma felvezetése mellett számítások, grafikonok, mellékletek foglaltatnak. A Mestervizsga dolgozatot egy példányban, bekötve, a gyakorlati vizsgát megelőzően a megadott határidőre, a Mestervizsga Bizottság részére meg kell küldeni.

A gyakorlati vizsga 1. részének időtartama jelöltenként 15 perc.

Értékelése a Mestervizsga dolgozat előzetes minősítése és a Mestervizsga Bizottság által feltett kérdésekre adott válaszok alapján történik.

2. A cukoripari gyártásközi vizsgálatok és késztermékek laboratóriumi vizsgálata; időtartama legfeljebb 3 óra.

3. A cukoripari berendezések kezelése, működtetése, gyártási paraméterek beállítása; időtartama legkevesebb 1 óra, legfeljebb 3 óra.

A gyakorlati vizsga előtti napon a Mestervizsga Bizottság a vizsgázók számának megfelelő számú gyakorlati vizsgakérdést választ ki, és felkéri a vizsgáztató intézményt a tételekben megadott feladatok elvégzéséhez szükséges eszközök és alapanyagok biztosítására.

A vizsga napján a jelöltek tételt húznak a vizsgakérdésekből.

A Mestervizsga Bizottság a vizsga megkezdése előtt ellenőrzi a helyszíneket, a vizsgához szükséges tárgyi feltételek meglétét a kiválasztott tételek és az eszközjegyzék alapján.

A mesterjelölt gyakorlati munkájának elbírálási szempontjai:

1. a szakszerűség,
2. a pontosság,
3. a helyes eszközhasználat,
4. az előírás szerű berendezés-kezelés.

A gyakorlati vizsgát a Vizgabizottság — az általa előre elkészített pontozólapokon — értékeli a részfeladatok külön-külön történő elbírálásával.

Az a jelölt, aki a gyakorlati vizsgán az egyes részfeladatokból külön-külön nem éri el az adható pontszám 60%-át, annak minősítése „nem felelt meg”.

Az eredménytelen vizsga megismétlésére a Vizsgaszabályzat az irányadó.

1.2 A szakmai írásbeli vizsga

Az írásbeli vizsga helye: a Mestervizsga Bizottság által megadott helyszín; tervezett időtartama: 240 perc.

Az írásbeli vizsga teljes időtartama alatt a Vizgabizottság egy-egy tagjának jelen kell lennie.

A szakmai írásbeli vizsga témakörei:

1. előkészítő műveletek,
2. a répa szeletelése,
3. a lényérés folyamata,
4. létsztítás,
5. a levek melegítése, a bepárlás,
6. a cukorkristályosítás,
7. a cukorpépkezelés, centrifugálás,
8. a késztermékkezelés,
9. a méz kemence és méz szállomás,
10. a préselt szelet szárítás, pelletálás,
11. a cukorgyártás vízkörei, az úsztató- és szennyvíz-kezelés.

A technológiai kérdések magukban foglalják a minőség-ellenőrzést, a technológiai számításokat, az adott technológiában alkalmazott műszerek és az alkalmazott segédanyagok ismeretét.

Egy írásbeli tétel csak egyszer használható fel.

Az írásbeli vizsga értékelése a Bizottság által elkészített pontozólap alapján történik.

Annak a jelöltnek, aki az adható pontszám 60% -át nem éri el, minősítése „nem felelt meg”. Az eredménytelen vizsga megismétlésére a Vizsgaszabályzat az irányadó.

1.3. A szóbeli vizsga

A három szóbeli témakörből (szakmai elmélet, vállalkozási ismeretek, pedagógiai ismeretek) a vizsgát lehetőleg egy napon kell letenni.

A szóbeli vizsga helye: a Mestervizsga Bizottság által megadott helyszín.

A vizsgán a jelölteknek ismerni kell a teljes szakmai technológiai, minőség-ellenőrzési, alkalmazott mikrobiológiai és higiéniai ismereteket.

A szóbeli vizsga három témakörének tételsoraiból az elnök által meghatározott sorrendben kell tételt húzni, illetve vizsgát tenni.

Egy-egy tétel feldolgozásához legalább 20 perc felkészülési időt kell biztosítani.

A vizsgabizottság előtt egyszerre csak egy jelölt felelhet. A jelölt a szóbeli vizsga során önállóan számol be felkészültségéről. A vizsgabizottság tagjai csak akkor tesznek fel kérdéseket, amikor a jelölt feleletében elakad, rosszat mond, helytelen következtetést von le, illetve a felelete folytatásához segítség szükséges. A felelet elhangzása után a vizsgabizottság tagjai további szakmai kérdéseket tehetnek fel a tárgyszerű értékelés érdekében.

A szóbeli vizsgán a vizsgateremben egyszerre legfeljebb öt jelölt tartózkodhat. A vizsgázó feleletének vázlatát a mestervizsgának helyet adó intézmény bélyegzőjével ellátott papíron rögzítheti.

A jelölt nem megfelelő felkészültsége esetén újabb tétel húzását nem szabad engedélyezni.

A vizsgázó teljesítményét témakörönként külön-külön kell értékelni. Ha a vizsgázó mindhárom témakörből (szakmai elmélet, vállalkozási ismeretek, pedagógiai ismeretek) „megfelelt” minősítést kapott, akkor a szóbeli vizsga minősítése „megfelelt”. A vizsgabizottság egyszerű szavazati többséggel minősít, szavazategyenlőség esetén az elnök szavazata dönt.

Az eredménytelen szóbeli témakör vagy témakörök megismétlése a Vizsgaszabályzata alapján lehetséges.

IV/2. A felmentés feltételei a mestervizsga egyes részei alól

A gyakorlati, valamint a szakmai írásbeli és szakmai szóbeli vizsgarész alól felmentés nem adható.

Az egyéb felmentési lehetőségeket az OMSZ-MKIK Mestervizsga Szabályzat tartalmazza.

A vállalkozási ismeretek a mestervizsgarész célja és követelményei

1. A vizsga célja

Az Országos Mestervizsga Szabályzat 2. § *d)*, valamint a 3. § *d)* pontja értelmében a mestervizsgák szerves részét kell, hogy képezzék az olyan általános és speciális vállalkozási ismeretek, amelyek lehetővé teszik a saját vállalkozásban a tulajdonosi, más személy üzleti vállalkozásában a beosztotti feladatok teljesítését.

A mesternek kellő ismeretekkel kell rendelkeznie a termelés, az értékesítés és a gazdálkodás minden területén. Figyelemmel kell kísérnie a piac helyzetét, változásait.

2. Követelmények

A mesterjelölt:

1. ismerje a vállalkozás és a költségvetés között kialakuló sokoldalú kapcsolat elemeit, az adórendszer jellemző vonásait, a munkavállalókat és a munkáltatókat terhelő adónemek szabályait,

2. rendelkezzen a vállalkozásokra vonatkozó közgazdaságtani alapismeretekkel, valamint ismerje a vállalkozásokat érintő nemzetgazdasági, a makro- és mikroszinten bekövetkező jelentősebb gazdasági események lefolyásának törvényszerűségeit és az érvényesülő hatásmechanizmusokat,

3. ismerje a hazai vállalkozások szervezeti formáit, az alapításukra és működtetésükre vonatkozó főbb jogszabályokat,

4. ismerje az üzleti terv és a hitelterv elkészítésének folyamatát.

5. ismerje a vállalkozás csődje, felszámolása és végelszámolása közben felmerülő feladatokat és eljárási szabályokat,

6. ismerje a vállalkozás elszámolásának adminisztratív szabályait, a bizonylati fegyelem követelményeit,

7. rendelkezzen a stratégiai tervezés lépéseire, a vezetési stílusra, a döntéshozatalra és az egyes döntések visszacsatolására vonatkozó ismeretekkel,

8. ismerje a szerződéskötések tartalmi és formai követelményeit,

9. ismerje a piac meghatározó elemeit, szereplőit, a várható termelői és fogyasztói magatartást, a vásárlói döntési folyamatokat, a fogyasztóvédelem rendelkezéseit,

10. ismerje a szakmai és üzleti kapcsolatok közben felszínre kerülő etikai és protokolláris szabályokat,

11. legyen képes a vállalkozás munkaerő-szükségletét folyamatosan fejleszteni, ismerje a létszámleépítés, a munkaerő-átcsoportosítás, a bér-gazdálkodás lehetőségeit és jogi szabályait,

12. ismerje és alkalmazza a vállalkozásokkal összefüggésben a Munka Törvénykönyvét, a foglalkoztatási, a szakképzési, a munkavédelmi, a társadalombiztosítási és egyéb személyi ügyekkel kapcsolatos jogszabályokat,

13. tudja alkalmazni az árstratégiákat és az árprogramokat, tudja összehangolni a termelés, az áruforgalom és a szolgáltatás elemeit,

14. ismerje és alkalmazza a marketing alapfogalmait, különös tekintettel a marketing-mix elemeire,

15. ismerje a jó minőségű áruhoz, szolgáltatáshoz való jogot,

16. ismerje az ellenőrzésre jogosult hatóságokat és kötelezettségeit hatósági ellenőrzéskor,

17. ismerje az anyaggazdálkodás elveit, szabályait és gyakorlatát (tervezés, beszerzés, raktározás, anyagmozgató, tárolás),

18. legyen képes a nyereségorientált tevékenység folytatására, a munkahely műszaki, pszichológiai és ergonómiai szempontok szerinti kialakítására,

19. ismerje a vállalkozások információs rendszerének működését, a partnerekkel és a versenytársakkal történő kapcsolatok alakításának lehetőségét, az offenzív üzletpolitikát,

20. élő kapcsolatot alakítson ki a Kamarával, az ipartestületekkel és egyéb érdekképviselői szervezetekkel.

*A pedagógiai ismeretek
a mestervizsgarész célja és követelményei*

1. A vizsga célja

Az Országos Mestervizsga Szabályzat 2. § b), valamint a 3. § e) pontja értelmében a mestervizsgák követelményeinek szerves részét kell képeznie az olyan alapvető, gyakorlatorientált pedagógiai ismeretek, melyek az adott szakmai területen a munkaerő-utánpótlás színvonalas képzéséhez nélkülözhetetlenek.

A gyakorlati oktatást is végző mester szakmai munkájában a tanulók életkori sajátosságainak megfelelő, a képzési célok elérését elősegítő módszereket és eszközöket kell hogy alkalmazzon, az elért eredményeket pedig reálisan kell értékelnie.

Ezért a vizsga célja, egyrészt annak felmérése, hogy a mesterjelölt a magas szintű szakmai ismeretei mellett képes-e a tudását a szakképzés hazai rendszerében a tanulók felé közvetíteni, másrészt az oktatói tevékenység iránti érdeklődés felkeltése.

2. Követelmények

A mesterjelölt:

1. átfogóan ismerje a hazai szakképzési rendszert, a szakképzési törvényt és a szakmai vizsgáztatásról szóló rendelet legfontosabb ismérveit (pl. a tanulószerveződésre vonatkozó előírásokat),

2. ismerje a szakmai pedagógiai dokumentációk régi és új fogalmait (OKJ, OSZJ, TSZJ, szakmai szint, tanterv, tanmenet, központi és helyi programok stb.),

3. részletesen ismerje az adott szakma gyakorlati tantervprogramjának tartalmát, az iskolai szakmai elméleti programokat, valamint az iskola és a gyakorlati képzőhely

munkájának koordinálási feladatait az elmélet és gyakorlat egységének megteremtése érdekében,

4. részletesen ismerje szakmájában a gyakorlati képzés időrendi ütemezésének, a munka megtervezésének, előkészítésének lépéseit,

5. ismerje az egyedi és a kiscsoportos gyakorlati képzés (team-munka) szervezésének előnyeit és hátrányait,

6. ismerje a tanítás-tanulási folyamat sajátosságait, az eredményességet befolyásoló tényezőket,

7. legyen képes szakmájában az általános és különleges munkacselekvésekre történő felkészítésre: bemutatásra, gyakoroltatásra és korrigálásra,

8. ismerje és az oktatásban, a szemléltetésben, a tanuló munkájának, szakmai fejlődésének ellenőrzésében és értékelésében használható módszereket, és változatosan alkalmazza azokat,

9. ismerje a módszerek megválasztásának kritériumait, és legyen képes azok tudatos alkalmazására,

10. ismerje a fegyelmezett, biztonságos, egészséget és környezetet nem veszélyeztető, minőségi munkára nevelési elvárásait,

11. ismerje a pályaválasztás és a szakmai alkalmasság kritériumait,

12. ismerje a tanulók életkori sajátosságait, azok legfontosabb pszichológiai és pedagógiai törvényszerűségeit,

13. ismerje a személyiségfejlesztés lehetőségeit, legyen képes a tanulók kommunikációs képességének, rugalmasságának, alkotóképességének elősegítésére,

14. legyen képes a személyre szóló, segítő kapcsolat kialakítására a tanulókkal, a tanulócsoportokkal, a tanuló szüleivel és az iskola munkatársaival,

15. legyen képes társadalmi alapértékeket (becsület, tisztesség, felelősség, pontosság, megbízhatóság stb.) közvetíteni,

16. ismerje és világosan, szabatosan és stílusosan alkalmazza az anyanyelvét és a szakmai műszaki nyelvet.

17. neveljen a szakma szeretetére, a szakmai öntudat erősítésére.

*6. számú melléklet
a 30/2001. (IV. 9.) FVM rendelethez*

**Tejfeldolgozó
mestervizsga szint és szakmai követelmények**

I.

A mestervizsgára jelentkezés feltételei

I/1. A mestervizsgához szükséges szakképesítés adatai:

A tejfeldolgozó mestervizsgára az jelentkezhet, aki az alábbi szakképesítések valamelyikével rendelkezik:

A szakképesítés megnevezése	Szakképesítés OKJ száma	Korábbi szám
Tejtermékgyártó	31 5212 15	1914-8
Sajtkészítő		ÁSZ-63
Sajt- és vajkészítő	32 5212 02	ÁSZ-64
Tejkezelő és feldolgozó		
Porított tejtermékgyártó	32 5212 01	
Élelmiszeripari technológus (tejipari) technikus		61-0104
Sajtüzemi technikus		KT-51
Tejüzemi technikus		KT-52
Vajüzemi technikus		KT-53
Tejipari technikus	52 6222 12	
Élelmiszeripari üzemmérnök		
Élelmiszeripari mérnök		
Agrármérnök		

I/2. A mestervizsgálathoz szükséges előírt szakmai gyakorlat

A tejfeldolgozó munkaterületen, az adott szakágban eltöltött, igazolt munkaviszony:

Szaktudás végzettséggel	5 év
Középfokú szakirányú végzettséggel	5 év
Felsőfokú szakirányú végzettséggel	3 év

A szakmában eltöltött gyakorlati időként a tejfeldolgozó tevékenységet végző vállalkozásnál vagy gazdasági társaságnál eltöltött munkaviszony időtartama számítható be.

II.

*A mester munkaterülete,
a szakmához kapcsolódó tevékenységek körök*

II/1. A mester szakmai munkaterületének leírása

Munkaterület: a kis- és középvállalkozás vagy a nagyvállalat tejfeldolgozó üzeme. A tejüzemben a tejfeldolgozó mester üzemelteti a technológiai berendezéseket, és a vonatkozó szabályozásnak megfelelően alkalmazza az előírt gyártástechnológiát. Képes tejüzem kialakítására, tejtermékek kiváló minőségben való előállítására (a dolgozók irányításával és az adminisztrációs teendők ellátásával), valamint a tanulók oktatására, a szakmunkásvizsgára való felkészítésére, elsősorban gyakorlati oldalról.

II/2. A mester tevékenységi területe és feladatköre

A tejfeldolgozó mester:

1. alkalmazza az előírt gyártástechnológiát a hatályos jogszabályok szerint,
2. üzemelteti a technológiai berendezéseket,
3. betartja és betartatja a higiéniai előírásokat,
4. betartja és betartatja a munka- és környezetvédelmi szabályokat,
5. működteti a minőségbiztosítási, minőség-ellenőrzési és minőségszabályozási rendszert,
6. gazdaságosan termel,
7. irányít,
8. szaktudását folyamatosan fejleszti,
9. szaktudását átadja a munkaterületén dolgozóknak, segíti a szakmai képzést,
10. tejtermelő vállalkozást hoz létre és azt működteti.

III.

Szakmai követelmények és elvárások

III/1. A szakma, a foglalkozás mesterszintű gyakorlása során előforduló legfontosabb feladatcsoportok, feladatok:

1. a tejtermelő vállalkozás működtetéséhez szükséges feltételek biztosítása (személyi és tárgyi feltételek),
2. a termeléshez szükséges nyersanyagok mennyiségi meghatározása és megrendelése,
3. az alapanyag elsődleges kezelése,
4. a napi rendelés összeállítása, a gyártandó termékfélések meghatározása,
5. az alapanyagtej tisztítása, fölözése és zsirtartalmának beállítása, zsírmentes szárazanyag-tartalmának esetleges növelése, adalékanyagok bevitele, a tej és tejszín homogénezése,
6. az alapanyagtej pasztörözése és hűtése,
7. a tej alvasztása, habosítása,
8. újraemulgeálás, tejpor visszaállítása tejjé,
9. a tej utótárolása,
10. a pasztörözött tejfélések, tejkészítmények és tejszínkészítmények gyártása,
11. a vaj és vajkészítmények gyártása,
12. az oltós-, savanyú- és vegyesalvasztású sajtok gyártása,
13. az ömlesztett sajtok és sajtkészítmények gyártása,
14. a tejipari melléktermékek hasznosítása (soványtej, savó és író),
15. a termelés során alkalmazott gépek, berendezések üzemeltetése, tisztítása és karbantartása,
16. a munkavédelmi, higiéniai és tűzrendészeti előírások betartása és ellenőrzése.

III/2. Általános szakmai követelmények:

1. a minőségbiztosítási, minőség-ellenőrzési, minőségszabályozási rendszer működtetése,

2. a műveleti és gyártási utasítások felhasználása, a szabványok alkalmazása, a szakterületre vonatkozó nemzetközi szabályozások figyelemmel kísérése,

3. az élelmiszer törvény rendelkezéseinek érvényesítése, a Magyar Élelmiszerkönyv használata,

4. a gazdaságos, biztonságos termelés,

5. anyag-, eszköz- és munkaerő-gazdálkodás,

6. a szakterületéhez szükséges alapvető számítások elvégzése,

7. a szállítási feladatok megoldása vagy a szállítás megszervezése,

8. a számítógép felhasználói szintű alkalmazása,

9. jó kommunikáció, kulturált magatartás,

10. önképzés, a megszerzett ismeretek hasznosítása,

11. az új technológia, technika alkalmazása,

12. a felmerülő szakmai, emberi problémák jó megoldása (a lehetőségekhez mérten),

13. a termeléssel és gazdálkodással kapcsolatos bizonylatok kezelése.

III/3. Szakmai gyakorlati követelmények:

1. az alapanyag átvétele, minősítése,

2. az átvétellel kapcsolatos laboratóriumi vizsgálatok elvégzése,

3. az alapanyag elsődleges kezelése,

4. a zsírtartalom beállítása az egyes termékek gyártástechnológiájában előírt módon,

5. a homogénezés elvégzése, a homogenizátor biztonságos üzemeltetésre való beállítása, a tisztítás, csírátlanítás műveleteinek elvégzése,

6. a hőkezelés elvégzése, a hőkezelő berendezések üzemeltetése, hűtés, tisztítás, csírátlanítás elvégzése,

7. a technológiai műveletek elvégzése,

8. az ízesítő- és adalékanyagok bekeverése,

9. a megfelelő csomagolási módszer, csomagolóanyag kiválasztása,

10. az alapvető élelmiszer-vizsgálati műveletek elvégzése,

11. a késztermék minősítése,

12. mintavétel a gyártásközi vizsgálatokhoz,

13. a gyártásközi vizsgálatok eredménye alapján a korrekció elvégzése,

14. a késztermék érzékszervi bírálata, valamint a minőség-ellenőrzéssel kapcsolatos fizikai, kémiai és mikrobiológiai vizsgálatok elvégzése,

15. a késztermékek értékelése,

16. a technológiai vonalak, gépek, berendezések ellenőrzése, beállítása, biztonságos üzemeltetése.

Az alábbiakban felsorolt tejtermékek gyártását önállóan tudja elvégezni:

1. fogyasztói tej,

2. kakaós tej, csokoládés tej, karamellás tej,

3. joghurtféleségek (natúr és ízesített, habosított),

4. kefir,

5. habtejszín,

6. tejszínhab,

7. kávétejszín,

8. édestejszínvaj, savanyútejszínvaj,

9. natúrvajkészítmény, ízesített vajkészítmény,

10. friss-, oltósalvasztású (lágy, félkemény, kemény), rúzzsal, illetve penésszel érő sajtok,

11. rögösállományú étkezési túró,

12. krémtúró,

13. natúr- és ízesített sajtok,

14. ömlesztett sajtok és sajt készítmények.

Tudja:

1. a termékgyártásokhoz használt berendezéseket beállítani, biztonságosan üzemeltetni, elvégezni a tisztítását és csírátlanítását,

2. az eredmények alapján a készterméket értékelni, a hibákat felismerni, ok-okozati összefüggéseket feltárni,

3. a technológiai vonalakat, gépeket, berendezéseket ellenőrizni, beállítani, biztonságosan üzemeltetni,

4. beállítani és üzemeltetni a csomagológépeket, kiküszöbölni a csomagolási hibákat, valamint ellenőrizni az adagméret pontosságát,

5. a munkavédelmi, higiéniai és környezetvédelmi előírásokat betartani, betartatni és alapfokú elsősegély-nyújtási feladatokat ellátni.

III/4. Követelmények a szakmai elmélet terén

Az ismeret szintjén tudja:

1. a tej és tejtermékek táplálkozás-élettani jelentőségét,

2. a tejipari termékek gyártásának történetét.

A megértés szintjén tudja:

1. a tej összetételét és tulajdonságait befolyásoló tényezőket,

2. a tej alkotórészeinek jellemzését,

3. a termelői tejjel szemben támasztott követelményeket,

4. a nyerstej leggyakoribb hibáit,

5. a tej és tejtermékek fontosabb mikroorganizmusait,

6. a mikroorganizmusok életfeltételeit, életfolyamatait és életfeltételeinek irányítását,

7. a szintenyészetek fogalmát, szerepüket a tejtermékek gyártásánál, csoportosításukat,

8. a tejipari savanyítók legfontosabb gyártástechnológiai jellemzőit,

9. a tej hosszabb ideig történő hűtve tartása során bekövetkező fizikai, kémiai és mikrobiológiai változásokat,

10. a tej tisztításának, főlözésének, homogénezésének, hőkezelésének, hűtésének elméleti alapjait,

11. a hőkezelés hatását a különböző mikroorganizmusokra,

12. az egyes tejtermékek nyersanyagaival szemben támasztott követelményeket (alapanyagok: tej, tejszín, illetve a tejtermékekbe bekerülő és nem kerülő segédanyagokkal szembeni követelményeket),

13. a szakaszos üzemű vajgyártó gépek felépítését és működését,

14. a Fritz-rendszerű folytonos vajgyártó gépek felépítését és működését,

15. a hajtogató rendszerű csomagológépek felépítését és működését, a dugattyús adagolórendszer elvi működési vázlatát,

16. a tasakos és a dobozos csomagológépek felépítését és működését,

17. a mélyhúzó-formázó csomagológépek fő részeit és működését,

18. a kanna-, a láda- és rekeszmosógépek felépítését és működési elvét,

19. a tejiparban alkalmazott fűtési és hűtési rendszereket,

20. az aszinkron motorok alkalmazásának előnyeit és felhasználási területeit.

Az alkalmazás szintjén tudja:

1. a nyerstej felvásárlási rendszerét, a nyerstej minősítését, az elsődleges tejkezelés műveleteit,

2. a tej átvételét a feldolgozóüzemben,

3. a friss fogyasztású termékek — pasztörözött tejfeleségek, ízesített tejkészítmények, savanyú tejkészítmények, tejszínkészítmények, különleges tejkészítmények előállításának gyártástechnológiai műveleteit és folyamatait, e termékek minőségével szemben támasztott követelményeket, az előforduló hibákat, ezek okait és kiküszöbölésük módját,

4. a különböző vajgyártási eljárásokat, a vajgyártás technológiai műveleteit és folyamatait, a vaj, a vajkészítmények minőségi követelményeit, a vajkrémgyártás technológiáját, a gyártástechnológia jellemző paramétereit,

5. a sajtgyártás elméletét, a sajtgyártás alap- és segédanyagait, a gyártás műveleteit és folyamatait, a fontosabb sajtfeleségek (Pannónia, Hajdú, Trappista, Lajta, Camembert, csemege-romadur) gyártástechnológiáját,

6. a sajtfeleségek minősítését, a sajtok gyakoribb hibáit, azok kiküszöbölésének módjait,

7. az étkezési túró és a krémtúró gyártását, e termékek minőségi követelményeit,

8. az ömlesztett sajtok alap- és segédanyagait, a sajtömlesztés elméletét, a vágható, kenhető, krémszerűen kenhető ömlesztett sajtok gyártását,

9. az ömlesztett sajtok gyakoribb hibáit, azok megelőzésének módjait,

10. a tejipari melléktermékek feldolgozásának és hasznosításának lehetőségeit, technológiáját,

11. a tisztítás és csíráatlanítás műveleteit, a tisztítás és csíráatlanítás technológiáját, az ellenőrzés módját, a tisztítás hatékonyságának minősítését,

12. a vízgazdálkodás, hulladékgyártás és szennyvízgyártás speciális tejipari feladatait,

13. a tejipari üzemszervezés fontosabb irányelveit, a tejipari üzemek létesítésének és üzemszervezésének, az üzemépületek kialakításának, valamint belső elrendezésének irányelveit,

14. az üzembe beérkező alapanyag minősítését a felhasználási terület figyelembevételével, a tejipari termékek ellenőrző kémiai vizsgálatait,

15. a tejipari termékek ellenőrző mikrobiológiai vizsgálatait,

16. a minőségi előírásokat,

17. az ellenőrzési adatok dokumentálását,

18. a mintavételt kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi vizsgálatok céljára,

19. az érzékszervi vizsgálatok módszereit,

20. a tejipari termékek minősítését,

21. a felsorolt termékek gyártásánál alkalmazott gépek és berendezések üzemeltetését, tisztítását és csíráatlanítását, valamint a munkavédelmi, környezetvédelmi, higiéniai és egészségügyi előírások betartását,

22. a tejipari szerkezeti és csomagolóanyagokkal szemben támasztott követelményeket, felhasználási területeiket, a leggyakrabban alkalmazott csomagolóanyagok előnyeit és hátrányait,

23. a tejszállító gépkocsiknál alkalmazott mintavétel módjait, töltésüket, ürítésüket, tisztításukat, mosási fázisukat,

24. a tejszővek, csőszervelégek és szivattyúk technológiai rendeltetését, felhasználási területüket, szakszerű üzemeltetésüket, tisztításukat,

25. a tejtároló berendezések rendeltetését, töltésüket, ürítésüket, tisztításukat, mosási fázisukat,

26. a tejszűrők rendeltetését, a szűrőanyagokat, a szűrést befolyásoló tényezőket,

27. a sajtprések rendeltetését, üzemeltetését, tisztításukat,

28. a főlözőgépek technológiai rendeltetését, üzembe helyezésüket és üzemeltetésüket, az üzemeltetés során előforduló üzemzavarokat és elhárításukat,

29. a túrócentrifugák rendeltetését, üzemeltetését, a túró szárazanyag-tartalmának szabályozását, tisztításukat,

30. az önürítő centrifugák rendeltetését, előnyeit és hátrányait, üzemeltetésük eltérését a hagyományos főlözőgépektől,

31. a daraboló-, őrlő- és szeletelőberendezések technológiai rendeltetését, üzemeltetésüket,

32. a keverőberendezések technológiai rendeltetését, üzemeltetésüket, tisztításukat,

33. a tartályszerű hőkezelő berendezések rendeltetését, üzemeltetését, tisztításukat,

34. a lemezes hűtők és a lemezasztörők rendeltetését, üzembe helyezésüket, energiatakarékos üzemeltetésüket, üzemzavaraikat, elhárításukat és tisztításukat,

35. az ultrasztörők rendeltetését, üzemeltetését, tisztítását,

36. az alvadékkészítő berendezések technológiai rendeltetését, üzemeltetését, tisztítását,

37. a sajtömlesztő berendezések üzemeltetését, tisztítását,

38. a tejipari besűrítők rendeltetését, üzemeltetését, tisztítását,

39. a hengeres és porlasztásos szárítók rendeltetését, üzemeltetését, tisztítását,

40. a szakaszos üzemű vajgyártók üzemeltetését, tisztítását,

41. a folytonos üzemű vajgyártók üzemeltetését, tisztítását,

42. a hajtogató rendszerű csomagológépek rendeltetését, üzemeltetését, az adagmennyiség szabályozását, tisztítását,

43. a tasakos és a dobozos csomagológépek rendeltetését, az adagmennyiség szabályozását,

44. az előregyártott poharakkal és tégelyekkel üzemelő csomagológépek rendeltetését, üzemeltetését, az adagmennyiség szabályozását, tisztítását,

45. az előregyártott poharakkal és tégelyekkel üzemelő csomagológépek rendeltetését, üzemeltetését, az adagmennyiség szabályozását, tisztítását,

46. a mélyhúzó-formázó csomagológépek rendeltetését, üzemeltetését, az adagmennyiség szabályozását, tisztítását,

47. a kanna-, láda- és rekeszmosógépek üzemeltetését, mosási fázisaikat, a körforgó és az alagútrendszerű kannamosógépek előnyeit és hátrányait,

48. a köráramlásos tisztítás berendezéseit, felhasználási területeit, a lemezpasztörök és a zárt tankok tisztítását,

49. a technológiai rendeltetésű műszerek felhasználási területeit, pontosságát, leolvasását, ellenőrzését és karbantartását,

50. a hőenergia-ellátás és a hűtőenergia-ellátás berendezéseit a tejiparban, a követelményeket a kazánokkal, illetve a hűtőközegekkel szemben,

51. a villamosenergia-ellátás, a vízellátás, a sűrített levegő-ellátás és a szennyvíztisztítás berendezéseit a tejiparban, felhasználási területüket,

52. a termelési elszámolással, valamint a tejtermékgyártással kapcsolatos technológiai számításokat.

A technológiai számítások tartalma:

1. a tej és tejtermékek zsírbeállítási számításai,
2. a zsírtartalom növelése,
3. a zsírtartalom csökkentése,
4. a különböző zsírtartalmú tejek összekeverésével keletkezett elegy zsírtartalmának kiszámítása,
5. a fölözőgép teljesítményével kapcsolatos számítások,
6. a fölözési idő kiszámítása,
7. a fölözés jellemző számainak számítása:
 - fölözési %,
 - fölözési arány,
 - fölözés foka,
 - fölözés élessége,
8. az alap- és segédanyag normaszámítások,
9. plazmasavfok-számítás,
10. a várható vajnyeremény kiszámítása,

11. a vaj víztartalom-beállítás számításai (vízzel, illetve kultúrával),

12. a vaj pH-beállításának számításai (citromsavval, illetve vajkultúrával),

13. a vajgyártás normaszámításai (folyadék és zsírfelhasználás),

14. oltóerősség-számítás,

15. az oltó, illetve a CaCl_2 (kalcium-klorid) szükséges mennyiségének kiszámítása,

16. a sajt sózási, illetve érési veszteségének kiszámítása,

17. a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom kiszámítása.

IV.

A szakmai minősítés és vizsgáztatás rendje

A mesterjelöltnek a Mestervizsga Bizottság előtt kell számot adni elméleti felkészültségéről, gyakorlati tudásáról.

IV/1. A mestervizsga célja annak megállapítása, hogy a mesterjelölt

a) elsajátította-e a tejfeldolgozó tevékenység mester szinten szükséges, szakmai elméleti és gyakorlati ismereteit, valamint a vállalkozási és pedagógiai ismereteket,

b) képes-e munkáját magas színvonalon önállóan végezni,

c) rendelkezik-e a szakmai követelmények által támasztott tudáselemekkel, gyakorlati készségekkel.

IV/2. A mestervizsga részei:

2.1. vállalkozási ismeretek (közgazdasági, jogi, munkaügyi stb. ismeretek),

2.2. pedagógiai ismeretek,

2.3. szakmai gyakorlati vizsga,

2.4. szakmai írásbeli, szóbeli elméleti vizsga.

Az elméleti vizsgára bocsátás feltétele az előzőleg sikeresen végrehajtott szakmai gyakorlati vizsga.

A vizsga egyéb kérdéseiben a Magyar Kézműves Kamara hatályos mestervizsga szabályzatának előírásait kell alkalmazni.

2.3. A szakmai gyakorlati vizsga

Az elméleti vizsgára bocsátás feltétele az előzőleg sikeresen végrehajtott gyakorlati vizsga.

A gyakorlati vizsga során a mesterjelöltnek magas fokú szakmai feladatot kell elvégeznie.

A gyakorlati vizsga időtartama a műhelyi előkészítő munkával együtt legfeljebb 8 óra.

A vizsgázónak át kell vennie az előállításához szükséges alapanyagot, minősítenie kell és le kell gyártania az általa kihúzott tételben szereplő terméket, el kell végeznie az adagolást, csomagolást, a gyártásközi vizsgálatokat, a késztermék minősítését, a gyártóvonal tisztogatását és csírátlánítását.

Értékelési szempontok:

A feladat megoldásakor a vizsgázó törekedjen a biztonságos munkavégzésre, használja a munka- és védőruhát, valamint egyéni védőeszközöket, tartsa be a higiéniai és környezetvédelmi előírásokat. Törekedjen a veszteségek csökkentésére, a víz- és energiatakarékosságra, valamint a késztermék lehető legjobb minőségére.

A gyakorlati vizsgát megelőző napon a Mestervizsga Bizottság kiválasztja a vizsgázók számának megfelelő gyakorlati vizsgakérdést (vizsgafeladatot), s egyben felkéri a vizsgáztatásra feljogosított intézményt (gyakorlati vizsgahelyet) a gyakorlati feladatok elvégzéséhez szükséges eszközök, alap- és segédanyagok biztosítására.

A vizsgabizottság a gyakorlati vizsga megkezdése előtt ellenőrzi a helyszínt, a vizsga lefolytatásához szükséges tárgyi feltételek meglétét.

A gyakorlati vizsga munkavédelmi, biztonságtechnikai oktatással kezdődik, ahol a vizsgabizottság elnökének fel kell hívni a vizsgázók figyelmét arra, hogy a gyakorlati feladat végzése során milyen munka- és környezetvédelmi, ergonómiai és higiénés előírásokat kell betartani.

A mesterjelölt gyakorlati munkáját a vizsgabizottság a munkavégzés szakszerűsége, pontossága, a technikai és technológiai folyamatokra vonatkozó előírások betartása, a munkavédelmi és biztonságtechnikai szabályok alkalmazása, valamint a gyakorlati feladat termékének minősége alapján bírálja el.

A gyakorlati vizsgán „megfelelt” minősítést kap az a vizsgázó, aki az adható pontszám 75%-át elérte.

A gyakorlati vizsgát követően a jelöltet tájékoztatni kell az elért eredményéről.

2.4. A szakmai írásbeli vizsga

Az írásbeli vizsga helye a Mestervizsga Bizottság által megválasztott helyszínen.

Az írásbeli vizsga időtartama maximum 4 óra.

Az írásbeli tartalma:

1. anyagismeret, áruismeret,
2. technológia, gyártásismeret,
3. géptani, szakrajzi ismeretek,
4. munka- és környezetvédelmi ismeretek,
5. anyagszükséglet számítás, kalkuláció, árajánlat készítés

körét összetett módon felölelő feladat lehet.

Javasolt írásbeli feladatok:

a) a gyakorlati vizsgán elkészített — és „megfelelt” minősítésű vizsgamunkát alapul véve —, a teljes technológiai folyamat leírása és árvetés készítése,

b) egy választott tejtermék teljes gyártásméleti leírása (a szükséges szakmai számításokkal).

A szóbeli elméleti vizsga

A szóbeli vizsga helye a Mestervizsga Bizottság által alkalmasnak tartott helyszínen.

Tartalma a szóbeli vizsgakérdésekből a vizsgázó által a tételsorból húzott tétellel — az adott alkalomra — kijelölt kérdéscsoport által felölelt ismeretanyag.

A szóbeli vizsga kérdéscsoportjai:

- a) anyagismeret,
- b) szakmai technológiai ismeretek, gyártásismeret,
- c) szakmaspecifikus munka- és környezetvédelmi ismeretek.

A szóbeli vizsga időtartama legalább: 5—10 perc kérdéscsoportonként. A válaszadáshoz szükséges felkészülés időtartama legfeljebb 40 perc lehet.

A szóbeli vizsga — a jelölt által ismert tételsorból — tételhúzással kezdődik. A tételek kihúzása után a jelölt felkészül, rendezzi a gondolatait, igénye szerint vázlatot készít.

A jelöltnek a szóbeli vizsga során önállóan kell számot adnia elméleti felkészültségéről.

A vizsgabizottság tagjai csak akkor tehetnek fel a tétel anyagára vonatkozó kiegészítő kérdéseket, amikor a mesterjelölt feleletében elakad, illetve a felelete folytatásához kisebb útbaigazítás szükséges.

Amikor a jelölt befejezte feleletét, a vizsgabizottságnak joga és lehetősége van a tétel anyagán belül további kérdéseket is feltenni az objektív értékelés és minősítés érdekében.

Ha az elhangzott válaszokból megállapítható, hogy a mesterjelölt a téma anyagával tisztában van, akkor az elnök félbeszakíthatja a válaszadást.

A mesterjelölt szóbeli vizsgáját a vizsgabizottság egyszerű szavazati többséggel minősíti.

A vizsga eredményét a vizsgabizottság „megfelelt” vagy „nem felelt meg” minősítéssel állapítja meg.

A szóbeli vizsgán „megfelelt” minősítést kap az a vizsgázó, aki az adható pontszám 60%-át elérte.

Sikertelen szóbeli vizsga esetén a szóbeli vizsgát teljes egészében meg kell ismételni.

Az eredménytelen szóbeli vizsgarészt egy éven belül lehet megismételni.

Ismételt sikertelen vizsgarész esetén a teljes mestervizsgát meg kell ismételni.

IV/3. A vizsga egyes részei alóli felmentés lehetőségei és feltételei

A gyakorlati vizsga alól felmentés nem adható.

A szakmai elméleti vizsgán az anyagismeret, szakrajz, szakmai számítás kérdéscsoport alól felmentés adható, ha a mesterjelölt az I/1. pontban felsorolt szakirányú felsőfokú képzettségek valamelyikével rendelkezik.

A vállalkozási és pedagógiai ismeretek vizsgarészből az a mesterjelölt kérhet felmentést, aki valamilyen felsőfokú gazdasági, jogi, pedagógiai végzettséggel rendelkezik, és ezt okirattal bizonyítani tudja, illetve két évnél nem régebbi sikeres mestervizsgával rendelkezik.

**A környezetvédelmi miniszter
9/2001. (IV. 9.) KöM
rendelete**

**az elemek és akkumulátorok, illetve hulladékaik
kezelésének részletes szabályairól**

A hulladékgazdálkodásról szóló 2000. évi XLIII. törvény (a továbbiakban: Hgt.) 59. §-a (2) bekezdésének c) pontja cc) alpontjában kapott felhatalmazás alapján a következőket rendelem el:

A rendelet hatálya

1. §

E rendelet hatálya az elemekre, illetve akkumulátorokra, az azokat tartalmazó készülékekre, valamint azok hulladékaira, illetőleg ezen elemek és akkumulátorok gyártóira, forgalmazóira, valamint fogyasztóira terjed ki.

Értelmező rendelkezések

2. §

E rendelet alkalmazásában

a) *elem, illetve akkumulátor*: elektromos áramforrás, mely kémiai energiát közvetlenül elektromos energiává alakít át, és egy vagy több elsődleges (nem újratölthető) vagy másodlagos (újratölthető) részegységből (cellából) áll;

b) *hulladékká vált elem, illetve akkumulátor*: a Hgt. 3. § a) pontja értelmében hulladéknak minősülő elem, illetve akkumulátor;

c) *ártalmatlanítás*: a Hgt. 3. számú mellékletében felsorolt, az elemekre és akkumulátorokra alkalmazható műveletek (D5, D9, D10 és az ezek érdekében végzett D13, D14, D15);

d) *hasznosítás*: a Hgt. 4. számú mellékletében felsorolt elemekre és akkumulátorokra alkalmazható műveletek (R1, R4, R5, R6, R11 és az ezek érdekében végzett R12, R13);

e) *importáló*: a belföldi kereskedelmi forgalmazás vagy felhasználás céljából beszállító gazdálkodó szervezet;

f) *forgalmazó*: elemet, illetve akkumulátort a felhasználónak, továbbá fogyasztónak, értékesítő, valamint hulladékká vált elemet és akkumulátort visszagyűjtő és kezelésre, hasznosításra továbbadó gazdálkodó szervezet;

g) *fogyasztó*: aki e rendelet hatálya alá tartozó elemet, illetve akkumulátort saját célra történő felhasználásra vesz, kap, használ;

h) *savas ólomakkumulátor*: minden savas elektrolit közeget és fémólmot tartalmazó akkumulátor;

i) *nagykapacitású lúgos akkumulátor*: 5 Ah-nál nagyobb kapacitású lúgos akkumulátor, amelynek elektrolit közege lúg, fémtartalma nikkel és kadmium;

j) *kis kapacitású lúgos akkumulátor*: 5 Ah-nál kisebb kapacitású lúgos akkumulátor, amelynek elektrolit közege lúg, fémtartalma általában nikkel és kadmium, illetve más fém, például lítium;

k) *gomb akkumulátor*: kis méretű, lapos korong alakú, teljesen zárt lúgos akkumulátor, amelynek elektrolitja lúg, fémtartalma általában ezüst, cink vagy higany;

l) *gombelem*: kis méretű, lapos korong alakú, teljesen zárt nem újratölthető áramforrás.

*Az elemekkel és akkumulátorokkal, illetve hulladékaik
kezelésével kapcsolatos előírások*

3. §

(1) Tilos olyan elem, akkumulátor forgalomba hozatala, amely 0,0005 tömegszázaléknál több higanyt tartalmaz, beleértve a készülékbe elhelyezett elemeket és akkumulátorokat is.

(2) Az (1) bekezdésben meghatározott korlátozás alól kivételt képeznek az olyan gombelemek, illetve gombcellákból összetett akkumulátorok, amelyeknek higanytartalma nem haladja meg a 2 tömegszázalékot.

4. §

(1) Az elem, illetve akkumulátor készülékbe való elhelyezését oly módon kell megoldani, hogy azokat a felhasználó könnyen eltávolíthassa.

(2) Az (1) bekezdés rendelkezése alól kivételt képeznek e rendelet 2. számú mellékletében felsorolt készülékkategóriák.

5. §

Tilos a hulladékká vált elemek és akkumulátorok más hulladékba történő keverése.

6. §

(1) Az elemek és akkumulátorok tulajdonosai, birtokosai kötelesek az általuk használt hulladékká vált elemek, akkumulátorok elkülönített gyűjtését megoldani, továbbá a hasznosítást vagy ártalmatlanítást biztosítani közvetlenül vagy jogosultság hiányában a visszagyűjtést végzőnek vagy a kezelésre engedéllyel rendelkező gazdálkodó szervezetnek történő átadással.

(2) A gyártónak az elem és akkumulátor hulladékok visszagyűjtésére vonatkozó kötelezettsége nem mentesíti a termelőt attól, hogy a gazdasági tevékenysége során keletkező hulladékokat a vonatkozó jogszabályi előírások szerint kezelje.

7. §

(1) A 6. § szerinti kötelezettség teljesítése érdekében a hulladékká vált elemek és akkumulátorok visszagyűjtését a gyártónak, illetve a forgalmazónak kell biztosítania a külön jogszabályban meghatározott feltételek mellett. A gyártó — amennyiben nem ő a visszagyűjtő — a visszagyűjtésre a 8. § (1) bekezdésben foglaltakat is figyelembe véve köthet külön megállapodást. A visszagyűjtést más hulladéktól elkülönítetten kell megvalósítani.

(2) Az (1) bekezdés szerinti visszagyűjtés mellett a gyártó, több gyártó vagy forgalmazó közösen gyűjtőhálózatot is létrehozhat és működtethet, vagy szerződést köthet a települési önkormányzatokkal a közszolgáltatás keretében történő elkülönített gyűjtésre.

(3) A gyűjtőhelyeken, a visszagyűjtést végző fogyasztói forgalomba hozatali helyeken visszagyűjtött hulladék elemek és akkumulátorok begyűjtéséről, hasznosításáról, illetve ártalmatlanításáról a gyártó köteles a Hgtv. 3. §-ának megfelelően gondoskodni.

8. §

(1) A hulladékká vált elemek visszagyűjtése érdekében a fogyasztói forgalomba hozatali hely — külön megállapodás esetén — a tevékenység helyszínén a gyártó által biztosított megfelelő gyűjtőedényt köteles elhelyezni.

(2) A hulladékká vált elemek, gombelemek, gombakkumulátorok és a kis kapacitású lúgos akkumulátorok azonos módon, közös gyűjtőedényben gyűjthetők.

(3) A hulladékká vált savas ólomakkumulátorok, illetve nagy kapacitású lúgos akkumulátorok visszagyűjtése érdekében a fogyasztói forgalomba hozatali hely — külön megállapodás esetén — a tevékenység helyszínén a gyártó által biztosított akkumulátorsavnak ellenálló, — nagy kapacitású lúgos akkumulátorok visszagyűjtése esetén lúgálló — megfelelő gyűjtőedényt, gyűjtőkonténert köteles elhelyezni, amelynek fedele csak a gyűjtést végző által nyitható fel.

(4) A fogyasztói forgalomba hozatali helyekről történő begyűjtést a veszélyes hulladékok begyűjtésére vonatkozó jogszabályoknak megfelelően kell végezni.

9. §

A gyártó és a forgalmazó köteles az elemekre, illetve az akkumulátorokra vonatkozóan a fogyasztókat a termékismertetőben vagy a fogyasztói forgalomba hozatal helyén elhelyezett tájékoztató nyomtatványban tájékoztatni, amely tájékoztatásnak — a Hgt. 7. §-ában foglaltakon túlmenően — ki kell terjednie:

a) a hulladékká vált elemek és akkumulátorok ellenőrizetlen elhelyezésének veszélyeire;

b) az elemek, akkumulátorok, valamint az állandó jelleggel beépített elemeket és akkumulátorokat tartalmazó készülékek jelölésére;

c) a készülékekbe állandó jelleggel beépített elemek és akkumulátorok eltávolításának módszerére.

10. §

(1) Az 1. számú melléklet szerinti elemeket, illetve akkumulátorokat az elkülönített gyűjtés, valamint a nehézfém-tartalom vonatkozásában — e rendelet 3. számú mellékletében meghatározott módon — jelöléssel kell ellátni. A jelöléseket jól láthatóan, jól olvashatóan kell elhelyezni, és le nem törölhető módon kell nyomtatni.

(2) Az (1) bekezdésben meghatározott jelölés nélküli elem, illetve akkumulátor nem hozható forgalomba, kivéve az e rendelet hatálybalépésekor meglévő kereskedelmi készleteket, amelyek 2001. december 31-ig forgalmazhatók.

(3) A 3. számú melléklet 1. pontjában feltüntetett ábrák közül az alkalmazott ábra kiválasztásáról belföldi termék esetén a gyártó, import termék esetén — szerződésben rögzítetteknek megfelelően — a gyártónak a Magyar Köztársaságban letelepedett meghatalmazott képviselője vagy az importáló, megállapodás hiánya esetén az importáló határoz.

(4) A 2. számú mellékletben felsorolt készülékekhez a fogyasztók részére szóló magyar nyelvű tájékoztatót kell mellékelni a készülékben található elem, illetve akkumulátor veszélyesanyag-tartalmára, valamint az elem, illetve akkumulátor biztonságos eltávolítására vonatkozóan. A tájékoztató elhelyezésére a (3) bekezdésben meghatározottak szerint a gyártó vagy az importáló köteles.

(5) A rendelkezések nem érintik a gyártónak és a forgalmazónak a fogyasztóvédelmi jogszabályokban előírt tájékoztatási kötelezettségeit.

11. §

(1) Az e rendelet hatálya alá tartozó elemekkel, illetve akkumulátorokkal összefüggő, e rendelet 5. §, 6. §, 7. §, 8. §,

9. § és 10. §-ban megfogalmazott környezetvédelmi tevékenységekkel kapcsolatos első fokú hatósági jogköröket külön jogszabályok szerint a környezetvédelmi felügyelőségek, a forgalmazás tekintetében a fogyasztóvédelmi felügyelőségek gyakorolják.

(2) Az e rendeletbe foglalt előírások megszegése esetén a teljesítésre kötelezett a külön jogszabályokban meghatározott bírság megfizetésére köteles.

Záró rendelkezések

12. §

(1) E rendelet a 7—8. §-ok kivételével 2001. április 15-én lép hatályba. Előírásait a hatálybalépését követően induló hatósági eljárásokban kell alkalmazni.

(2) Az e rendelet 7—8. §-ai 2002. január 1-jén lépnek hatályba.

(3) Az elemekkel és akkumulátorokkal kapcsolatos nyilvántartási és jelentési kötelezettséget a gyártók és forgalmazók a külön jogszabályban foglaltak szerint kötelesek teljesíteni, a Kereskedelmi Vámtarifa kihirdetéséről szóló 64/1995. (XI. 24.) IKM—PM együttes rendeletben meghatározott vámtarifaszámok alkalmazásával. A vámokmányokban a gyártó, külföldi gyártó esetén az importáló köteles igazolni, hogy az importált elem, illetve akkumulátor (beleértve a készülékben lévőket is) veszélyesanyagtartalma nem haladja meg az e rendelet 3. §-ban megadott értéket és kielégíti a 10. § szerinti jelölési kötelezettségre vonatkozó előírásokat.

(4) Az e rendeletben nem szabályozott kérdésekben a veszélyes hulladékokra vonatkozó jogszabályok rendelkezései az irányadók.

(5) A hulladékká vált elemek és akkumulátorok termékárjával kapcsolatos kérdésekre a környezetvédelmi termékárjára vonatkozó jogszabályok rendelkezései az irányadók.

(6) E rendelet a Magyar Köztársaság és az Európai Közösségek és azok tagállamai között társulás létesítéséről szóló, Brüsszelben, 1991. december 16-án aláírt Európai Megállapodás tárgykerében, a Megállapodást kihirdető 1994. évi I. törvény 3. §-ával összhangban az Európai Közösségek következő jogszabályaival részlegesen összeegyeztethető szabályozást tartalmaz:

a) a Tanács 91/157/EGK irányelve bizonyos veszélyes anyagokat tartalmazó elemekről és akkumulátorokról;

b) a Bizottság 93/86/EGK irányelve a bizonyos veszélyes anyagokat tartalmazó elemekről és akkumulátorokról szóló 91/157/EGK irányelvnek a műszaki haladáshoz való hozzáigazításáról;

c) a Bizottság 98/101/EK irányelve a bizonyos veszélyes anyagokat tartalmazó elemekről és akkumulátorokról szóló 91/157/EGK irányelvnek a műszaki haladáshoz való hozzáigazításáról.

Dr. Turi-Kovács Béla s. k.,
környezetvédelmi miniszter

1. számú melléklet

a 9/2001. (IV. 9.) KöM rendelethez

A rendelet 10. § (1) bekezdésének hatálya alá tartozó elemek és akkumulátorok

Azon elemek, illetve akkumulátorok, amelyek:

1. higanyt tartalmaznak,
2. kadmiumtartalmuk meghaladja a 0,025 tömegszázalékot,
3. ólomtartalmuk meghaladja a 0,4 tömegszázalékot.

2. számú melléklet

a 9/2001. (IV. 9.) KöM rendelethez

A 4. § (2) bekezdésének hatálya alá tartozó készülékkategóriák

1. Készülékek, melyeknek az elemeit forrasztják, hegesztik vagy más módon állandó jelleggel hozzákötik a csatlakozókhoz annak érdekében, hogy az ezt igénylő ipari felhasználás során biztosítsák az áramellátás folyamatosságát, és megőrizték az információs technológiai és üzleti felszerelésbeli memória- és adatfunkciókat, amelyeknél az 1. számú mellékletben megjelölt elemek és akkumulátorok használata műszakilag szükséges.

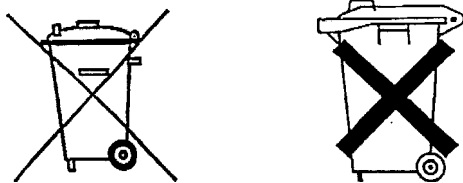
2. Tudományos és szakmai berendezések, melyekben referenciacellák vannak, továbbá az elemmel vagy akkumulátorral működő orvostechikai eszközök, ha az életfunkciók fenntartásához nélkülözhetetlen azok megszakítatlan működése és az elemeket és akkumulátorokat csak szakképzett személyzet távolíthatja el.

3. Hordozható készülékek esetében, ha az elemek szakképzetlen személyzet által történő cseréje biztonsági veszélyekkel járhat a fogyasztó számára, vagy kihatással lehet az olyan készülék és szakmai berendezés működésére, amelyet nagy érzékenységgű környezetben, például illékony anyagok jelenlétében történő használatra szánunk.

3. számú melléklet
a 9/2001. (IV. 9.) KöM rendelethez

Az elemek és akkumulátorok jelölése

1. Az elkülönített gyűjtésre utaló ábra az alábbi ábrák bármelyike:



Az ábra az elem, illetve az akkumulátor legnagyobb oldalának 3%-át, henger alakú cella esetében az elem, illetve akkumulátor felszíni területe felének 3%-át fedi. Az ábra lehetséges legnagyobb mérete 5×5 cm.

Amennyiben az elem, illetve az akkumulátor mérete alapján az ábra mérete kisebb volna 0,5×0,5 cm-nél, abban az esetben az elem, illetve az akkumulátor helyett annak csomagolásán kell 1×1 cm méretű ábrát elhelyezni.

2. A nehézfém-tartalom jelölése az adott elem, illetve az akkumulátor típusa szerint alkalmazott fém „Hg”, „Cd” vagy „Pb” vegyjelével történik. Az 1. pontban meghatározott ábra alatt kell elhelyezni. A vegyjel mérete az 1. pontban meghatározott ábra méretének legalább egynegyede.

III. rész HATÁROZATOK

A Kormány határozatai

A Kormány 1032/2001. (IV. 9.) Korm. határozata

**a 2001. évi gabonavetési hitelekhez szükséges állami
kezeségvállalásról és az agrárhitelekhez
a 2001—2002. évi költségvetési törvényben biztosított
15 Mrd Ft kezeségvállalási keret részbeni
felhasználásáról**

1. Az 1114/2000. (XII. 27.) Korm. határozat 1. b) pontja helyébe a következő rendelkezés lép, és a határozat az alábbi új c) ponttal egészül ki:

„b) 1000 millió Ft összeghatárig az agrárgazdasági vállalkozások által technológiai korszerűsítést szolgáló programok céljaira felvett 5—10 éves futamidejű hitelek tőkeösszegére, és

c) sortartó kezeséget vállal az agrárgazdasági célok 2001. évi költségvetési támogatásáról szóló FVM rendelet-

ben előírtaknak megfelelő — a 2001. évi tavaszi és őszi gabonavetésekhöz felvett — hitelek tőkeösszegének 70%-ára 10 000 millió Ft összeghatárig.”

Felelős: földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter
penzügyminiszter

Határidő: azonnal

2. A Kormány egyetért a mezőgazdasági termelők kibontakozási hitelkonstrukciójáról, gazdahitel és minőségi termelést elősegítő programjáról szóló 1020/2000. (III. 10.) Korm. határozattal engedélyezett minőségi termelést elősegítő áruhitel-konstrukció folytatásával, és hozzájárul ahhoz, hogy ez a program a Magyar Köztársaság 2001. és 2002. évi költségvetéséről szóló 2000. évi CXXXIII. törvény 37. § c) pontjában biztosított 15 Mrd Ft állami kezeségvállalási keret részbeni felhasználásával kerüljön megvalósításra.

E hitelkonstrukció további működtetése érdekében a Magyar Köztársaság 2001. és 2002. évi költségvetéséről szóló 2000. évi CXXXIII. törvény 37. § c) pontjában, valamint az államháztartásról szóló 1992. évi XXXVIII. törvény 33. § (1) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján a Kormány

a) a minőségi termelést elősegítő programhoz folyósított éven belüli lejáratú hitelekhez 5000 millió Ft összeghatárig a felvett hitelek tőkeösszegének 80%-ára állami készfizető kezeséget vállal;

b) hozzájárul ahhoz, hogy a minőségi termelés elősegítésére folyósított hitelekhez a jegybanki alapkamat 100%-ának megfelelő kamattámogatás kerüljön biztosításra a törvény agrártámogatásokra elhatárolt kerete terhére;

Felelős: földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter
penzügyminiszter

Határidő: azonnal

c) felhatalmazza a földművelésügyi és vidékfejlesztési minisztert, hogy az igénybe vehető kedvezmények részletes feltételeit rendeletben szabályozza.

Felelős: földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter
Határidő: azonnal

3. A Kormány a Magyar Köztársaság 2001. és 2002. évi költségvetéséről szóló 2000. évi CXXXIII. törvény 43. § (2) bekezdésben kapott felhatalmazás alapján az 1. és a 2. pontban meghatározott kezeségvállalási díj megfizetésétől eltekint.

Felelős: pénzügyminiszter
földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter

Határidő: azonnal

Orbán Viktor s. k.,
miniszterelnök

A Miniszterelnök határozatai

A Miniszterelnök 11/2001. (IV. 9.) ME határozata

a Katonai Felderítő Hivatal főigazgatójának kinevezéséről

A nemzetbiztonsági szolgálatokról szóló 1995. évi CXXV. törvény 12. §-ának (1) bekezdése alapján — a honvédelmi miniszter előterjesztésére —

Morber Ferencet a Katonai Felderítő Hivatal főigazgatójává

2001. március 15-i hatállyal

kinevezem.

Budapest, 2001. március 14.

Orbán Viktor s. k.,
miniszterelnök

A Miniszterelnök 12/2001. (IV. 9.) ME határozata

főiskolai főigazgatói megbízások megerősítéséről

A felsőoktatásról szóló 1993. évi LXXX. törvény 73. §-ának *b)* pontja alapján, az oktatási miniszter javaslatára

dr. Vass László főiskolai tanárnak, a Budapesti Kommunikációs Főiskolán a 2001. április 1-jétől 2005. február 1-jéig terjedő időtartamra vonatkozó főigazgatói megbízását,

dr. Lengyel Márton főiskolai tanárnak, a Heller Farkas Gazdasági és Turisztikai Szolgáltatások Főiskolán a 2001. április 1-jétől 2005. március 31-ig terjedő időtartamra vonatkozó főigazgatói megbízását és

dr. Bayer Józsefnek, a Zsigmond Király Főiskolán a 2001. április 1-jétől 2005. július 31-ig terjedő időtartamra vonatkozó főigazgatói megbízását

megerősítem.

Budapest, 2001. március 30.

Orbán Viktor s. k.,
miniszterelnök

V. rész

KÖZLEMÉNYEK, HIRDETMÉNYEK

A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Somogy Megyei Földművelésügyi Hivatalának (7400 Kaposvár, Csokonai u. 3.)

h i r d e t m é n y e

Az FVM Somogy Megyei Földművelésügyi Hivatala — a földrendező és a földkiadó bizottságokról szóló 1993. évi II. törvény 4/B. § (5) bekezdése alapján —

n y i l v á n o s s o r s o l á s t

tart a tabi Béke Mezőgazdasági, Kereskedelmi és Szolgáltató Szövetkezet használatában levő, részarány-földtulajdonnak megfelelő földek kiadása céljából.

A sorsolás helye: Tab, Kossuth u. 49., Városi Polgármesteri Hivatal emeleti tárgyalóterem

A sorsolás ideje: 2001. május 9., 9 óra.

A sorsolásra kerülő földrészletek adatai:

Település: Bábonymegyér

Helyrajzi szám	Művelési ág	Terület (ha, m ²)	AK érték	A terület hasznosítására vonatkozó korlátozás
266	szántó	1,4883	25,90	
317	szántó	0,2160	3,76	
320	szántó	0,1635	2,84	
321	szántó	0,0620	1,08	
322	szántó	0,1430	2,49	
648/10	gyep	1,0411	24,47	
680/2	gyep	1,1400	26,79	VezetékJog
04	szántó	0,1352	1,55	
06/2	gyep, szántó	1,3397	20,48	
07/6	szántó	8,4449	32,21	Megfelel 3221/10673-ad tul. aránynak, földmérési jelek
015	gyep, erdő	1,9364	2,59	
025/1	erdő, gyep	4,4806	10,96	Gázvezeték szolgálmi jog
025/3	gyep	0,2169	0,56	
025/5	gyep	0,2059	0,54	
025/7	gyep	0,6517	1,69	
028	gyep	0,9622	2,50	
032/2	szántó	2,8773	50,07	
037/4	szántó	0,8123	29,65	Bányaszolgálmi jog
038	szántó	0,5426	9,61	Bányaszolgálmi jog
039/5	nádas, gyep	1,1491	20,39	Bányaszolgálmi jog
041/6	gyep, nádas	7,6118	145,21	Bányaszolgálmi jog
041/9	gyep	2,9902	34,08	
041/12	gyep	1,5150	42,12	
043	nádas, gyep	9,2112	155,85	Bányaszolgálmi jog
045/15	szántó	3,4875	40,11	
045/18	szántó, gyep	62,6780	105,49	Megfelel 10549/94157-ed tul. aránynak, vezetékJog
056	gyep	0,2540	1,24	
061/6	gyep	2,4399	42,45	
064/3	szántó, gyep	13,5711	6,97	Megfelel 697/15029-ed tul. aránynak, vezetékJog
064/5	gyep	1,0003	7,60	
065/2	szántó	21,8193	30,13	Megfelel 3013/23170-ed tul. aránynak, földmérési jelek
066	szántó, gyep	6,9455	74,92	
076/4	erdő, szántó	1,6475	17,70	VezetékJog
089/2	gyep	0,4507	1,17	
095/2	szántó	0,5121	8,91	
095/3	gyep	0,0522	0,14	
095/7	gyep	0,1869	0,49	
095/8	gyep	0,2590	0,67	
0129/2	erdő	0,0731	0,17	
0163/7	szántó	0,3723	8,41	

Helyrajzi szám	Művelési ág	Terület (ha, m ²)	AK érték	A terület hasznosítására vonatkozó korlátozás
0163/9	szántó	0,6474	11,26	
0163/10	szántó	1,7631	30,68	
0169	gyep	1,8271	25,40	
0173	erdő, szántó, nádas	2,9213	36,40	
0191	nádas	11,0585	115,01	
0194	szántó, erdő	3,9947	26,84	
0196	nádas	0,1636	1,70	
0197	nádas	0,3262	3,39	
0202/8	gyep, nádas	8,2052	130,88	
0202/10	gyep, nádas, szántó	1,5535	26,63	
0202/11	nádas, gyep	7,5999	136,96	
1002	szántó	0,2176	2,50	
1004/1	kert	0,1011	1,05	
1013	gyep	0,0414	0,97	
1056/1	szőlő	0,0796	2,21	
1083	kert	0,0727	1,26	
1094	erdő, szőlő	0,1543	3,08	
1128	szántó	0,2843	4,95	
1272	erdő	0,0251	0,06	
1279	erdő	0,0530	0,12	
1323	gyep, gyümölcsös	0,2115	5,06	
1353	kert	0,0618	1,08	
1354	kert	0,1385	2,41	
1357	gyep	0,1858	4,37	
1411	szőlő	0,1649	4,58	
1417/2	szántó	0,5136	1,71	Megfelel 171/591-ed tul. arány- nak
1430	erdő	0,0039	0,01	
1437	gyep	0,0488	1,15	
1456/1	kert	0,0973	1,01	
1460	gyep, erdő	0,7251	0,80	
1463	erdő	0,0563	0,13	
1464	erdő, szőlő, kert	0,4954	4,35	
1473	szántó, erdő	0,4901	7,18	
1479	erdő	0,0192	0,04	
1486	erdő	0,0398	0,09	
1490	erdő	0,0834	0,19	
1492	erdő	0,0491	0,11	
1499/1	szántó	0,1916	1,34	
1526	gyep	2,1093	5,48	

Település: Bálványos

Helyrajzi szám	Művelési ág	Terület (ha, m ²)	AK érték	A terület hasznosítására vonatkozó korlátozás
0161/9	szántó	12,9030	141,10	Megfelel 14110/20091-ed tul. aránynak

Település: Lulla

Helyrajzi szám	Művelési ág	Terület (ha, m ²)	AK érték	A terület hasznosítására vonatkozó korlátozás
019/6	gyep	0,7221	3,54	
019/8	gyep	0,0983	0,48	
022/6	erdő	0,2435	0,56	
022/8	erdő	0,3165	0,73	
022/12	gyep	0,1630	0,38	Megfelel 38/80-ad tul. aránynak
022/14	gyep	0,7438	3,64	
022/15	erdő	6,6665	32,14	Megfelel 3214/3933-ad tul. aránynak
025/2	gyep	0,5626	2,76	
025/3	gyep	0,3448	1,69	
027	gyep	0,2486	1,22	
031/14	gyümölcsös, erdő	4,5675	133,44	
031/15	gyümölcsös	1,9941	40,04	Megfelel 4004/6581-ed tul. aránynak
031/17	erdő	0,2332	0,54	
040/3	szántó	1,0379	9,71	Megfelel 971/1806-od tul. aránynak
048/12	erdő	0,0711	0,16	
054/4	gyep	0,0540	0,26	
054/5	szántó	0,0126	0,22	
061/6	szántó	6,7163	52,52	Megfelel 5252/7587-ed tul. aránynak
065/4	szántó	1,6012	3,00	Megfelel 300/2786-od tul. aránynak
065/6	gyep	0,8796	2,29	
065/7	erdő	0,1862	0,06	Megfelel 6/52-ed tul. aránynak
070/8	szántó	0,3843	4,42	
076/2	szántó	0,4710	5,42	
094/1	szántó	2,2470	19,59	Megfelel 1959/5078-ad tul. aránynak
097/3	szántó	0,7712	5,91	Megfelel 591/887-ed tul. aránynak
0108	erdő	0,3436	0,79	
0121/1	szántó, gyep	12,3353	7,96	Megfelel 796/26211-ed tul. aránynak
0128/4	szántó	0,3029	5,27	

Település: Sérsekszőlős

Helyrajzi szám	Művelési ág	Terület (ha, m ²)	AK érték	A terület hasznosítására vonatkozó korlátozás
011/6	szántó	5,0512	29,01	Megfelel 2901/6981-ed tul. aránynak
013/7	szántó	4,9279	1,22	Megfelel 122/8333-ad tul. aránynak
013/9	szántó	1,0620	18,97	
019/13	erdő	0,0632	0,18	
019/14	nádas	0,8298	8,63	

Helyrajzi szám	Művelési ág	Terület (ha, m ²)	AK érték	A terület hasznosítására vonatkozó korlátozás
022/16	szántó, gye	27,0999	203,15	Megfelel 20315/51015-öd tul. aránynak
032/1	szántó	2,7309	26,91	
032/3	szántó	5,2792	65,16	
032/5	szántó	0,9902	11,39	
032/7	szántó	5,2331	64,36	
032/8	szántó	0,5755	10,01	
032/9	szántó	2,4076	41,54	
032/10	szántó	2,0184	34,77	
032/11	szántó	2,6680	46,07	
032/13	szántó	2,3065	39,78	
032/14	szántó	0,5755	10,01	
032/19	szántó	15,3130	245,79	Földmérési jelek
039	szántó	6,5506	90,08	
045/1	szántó	28,6148	407,87	Megfelel 40787/43650-ed tul. aránynak, földmérési jelek
046	szántó, gye, szőlő	3,2991	48,58	
049/11	szántó	22,1783	311,29	Megfelel 31129/35133-ad tul. aránynak
052/21	szántó	3,3394	49,38	
058/4	szántó	0,0951	2,15	
076/2	gye	0,5179	9,01	
311/2	szántó	0,2089	3,63	
356	kert, gye	0,1982	4,82	
358/2	gye	0,1712	0,84	

Település: Som

Helyrajzi szám	Művelési ág	Terület (ha, m ²)	AK érték	A terület hasznosítására vonatkozó korlátozás
0144	szántó	18,7823	408,61	

Település: Tab

Helyrajzi szám	Művelési ág	Terület (ha, m ²)	AK érték	A terület hasznosítására vonatkozó korlátozás
1321/3	szántó	1,1009	19,16	
010036/1	gye	0,1902	2,64	
010038	szántó, gye	0,1174	2,68	
010058/6	szántó, gye	0,2424	8,21	
010058/7	szántó, gye	0,4027	12,71	
010074	szántó	0,1030	3,04	
010076/6	szántó	2,7819	9,20	Megfelel 920/4841-ed tul. aránynak
010076/15	gye, szántó	11,5576	10,00	Megfelel 1000/23112-ed tul. aránynak
010090/2	szántó	0,0510	1,15	Vízvezetési szolgalmi jog
010130	szántó	1,4893	10,43	
010131	szántó	0,8367	5,86	

Helyrajzi szám	Művelési ág	Terület (ha, m ²)	AK érték	A terület hasznosítására vonatkozó korlátozás
010132	szántó	1,1538	8,08	
010134	szántó	1,1400	7,98	
010137	szántó	11,2435	9,05	Megfelel 905/7870-ed tul. aránynak, bányaszolgalmi jog
010139	szántó	1,9111	10,29	Megfelel 1029/1338-ad tul. aránynak
010140	szántó	4,0523	28,37	
010141	szántó	3,4992	24,49	
010149/2	nádas, szántó, erdő	26,8162	325,10	
010150/1	gyep	0,1993	1,51	
010150/3	gyep, szántó, nádas	23,9444	163,36	Megfelel 16336/22336-od tul. aránynak
010152/11	gyep	0,4787	3,64	
010208/4	gyep	8,4430	75,99	
010208/6	gyep	4,1143	96,69	
010216	szántó	31,0047	0,10	Megfelel 10/24362-ed tul. aránynak
010218/7	szántó, erdő	49,1154	8,17	Megfelel 817/36662-ed tul. aránynak
010218/9	erdő	1,2632	3,54	
010218/10	erdő	0,4070	1,14	
010230	erdő	0,3481	0,97	
010236	erdő	0,2506	0,70	
010244/9	szántó	24,7654	38,85	Megfelel 3885/31835-öd tul. aránynak, földmérési jelek
010246/5	erdő	0,3120	0,87	
010246/10	erdő	4,2840	2,50	Megfelel 250/1200-ad tul. aránynak
010246/12	erdő	8,3756	2,23	Megfelel 223/2345-öd tul. aránynak
010292	gyep	0,2550	0,26	
010297	szántó	0,0715	1,24	
010320	szántó	0,8231	24,28	
010322/1	szántó, erdő, nádas, gyep	17,4934	190,04	
010330	szántó	13,0606	195,07	Megfelel 19507/23504-ed tul. aránynak
010337	gyep	1,2272	6,16	Bányatelek
010338/2	nádas, gyep	6,7093	66,93	Vízvezetési jog
010352/6	szántó, gyep, nádas	8,1132	59,99	Megfelel 5999/15518-ad tul. aránynak
010357/11	szántó	5,8499	24,73	Megfelel 2473/10652-ed tul. aránynak
010358/1	gyep	1,0465	5,13	
010358/3	gyep	12,2555	60,05	
010359	gyep	1,2705	6,23	
010364/1	gyep, szántó, erdő	15,7106	190,49	Megfelel 19049/22422-ed tul. aránynak

Helyrajzi szám	Művelési ág	Terület (ha, m ²)	AK érték	A terület hasznosítására vonatkozó korlátozás
010367/2	gyep	0,4481	0,45	
010372	szántó, gyep	3,9430	26,48	
010386/12	szántó	1,0524	19,14	Megfelel 1914/2946-od tul. aránynak
010463	szántó	0,1142	1,99	

Település: Tengőd

Helyrajzi szám	Művelési ág	Terület (ha, m ²)	AK érték	A terület hasznosítására vonatkozó korlátozás
014/8	szántó	1,0717	20,47	

Település: Torvaj

Helyrajzi szám	Művelési ág	Terület (ha, m ²)	AK érték	A terület hasznosítására vonatkozó korlátozás
038	szántó, gyep, erdő	15,9721	46,63	Megfelel 4663/14166-od tul. aránynak
051	nádas, gyep	3,0337	28,67	
052	szántó	10,0505	1,15	Megfelel 115/9308-ad tul. aránynak
056	szántó	19,6123	23,54	Megfelel 2354/34125-öd tul. aránynak
067/5	gyep, erdő	8,8968	8,96	Megfelel 896/2407-ed tul. aránynak
071/4	szántó	13,1167	43,25	Megfelel 4325/8018-ad tul. aránynak
073/1	szántó	19,7896	14,71	Megfelel 1471/26343-ad tul. aránynak
074	szántó	43,2461	7,39	Megfelel 739/47943-ad tul. aránynak, földmérési jelek
076	szántó, gyep	1,5708	36,15	
078	szántó	7,2214	163,20	
094/5	gyep	0,0208	0,05	
094/6	szántó, gyep	0,2079	1,72	
097	gyep	1,6157	37,97	
0110/2	erdő	0,0369	0,10	
437	gyümölcsös, szántó	0,3550	4,77	
513/2	szántó	0,2435	5,50	
672/2	szántó	0,5754	6,62	

Település: Zala

Helyrajzi szám	Művelési ág	Terület (ha, m ²)	AK érték	A terület hasznosítására vonatkozó korlátozás
05/4	szántó, gyep	2,2980	19,56	Megfelel 1956/4760-ad tul. aránynak
06/21	szántó	0,4581	6,55	

Helyrajzi szám	Művelési ág	Terület (ha, m ²)	AK érték	A terület hasznosítására vonatkozó korlátozás
012	erdő	0,1372	0,38	
023/13	szántó	8,3843	135,31	
026/1	szántó	1,2315	21,43	
027/2	szántó	9,2173	112,07	Megfelel 11207/15881-ed tul. arányának
029/6	szántó	0,9609	28,35	
031/1	gyep	2,3849	41,50	
034/4	gyep, szántó	1,6202	31,61	
050	szántó	0,2680	1,88	
055	szántó	0,2517	2,89	
058/5	erdő	0,5493	1,54	
061	szántó	0,3284	5,71	
062	szántó	29,7405	354,83	Megfelel 35483/60904-ed tul. arányának, földmérési jelek
063	szántó	0,2628	4,57	
501	gyep	0,0407	0,20	
502	erdő, gyep	0,4629	1,47	
508	gyep	0,0992	2,33	
511	gyep	0,1026	2,41	
512	gyep	0,1035	2,43	
515/3	gyep	0,0738	1,73	
516	gyep	0,1751	4,11	
528	gyep	0,1680	3,95	
529	gyep	0,1870	4,39	
537	kert	0,1442	3,63	
539	gyep	0,0910	2,14	
541	kert	0,0356	0,90	
600/2	gyep, szántó	0,2320	4,03	
603/2	kert	0,1219	3,07	

Település: Iregszemcse

Helyrajzi szám	Művelési ág	Terület (ha, m ²)	AK érték	A terület hasznosítására vonatkozó korlátozás
071/1	szántó, erdő	52,6082	477,46	Megfelel 47746/62382-ed tul. arányának
069/2	gyep	0,6465	2,13	

A sorsolás nyilvános, azon bárki jelen lehet.

A sorsolás egyidejűleg a helyben szokásos módon is meghirdetésre kerül, ahol a részarány-tulajdonosok címlistája és AK jogosultsága megtekinthető.

A sorsoláson bármely okból meg nem jelenő jogosult később a mulasztásra hivatkozva semmiféle jogot nem érvényesíthet, ebből az okból a sorsolás eredménye nem változtatható meg.

Lukács Zoltán s. k.,
hivatalvezető

**Tájékoztatás néhány fontosabb,
a 2000. évre vonatkozó adatról
(520—68/2001.)**

A különböző ellátások megállapításának alapjául több statisztikai adat szolgál, ezért a KSH 2000. évre vonatkozóan az ehhez szükséges főbb adatokat (kerekített formában) az alábbiakban teszi közzé:

Bruttó átlagkereset:	87 600 Ft/fő/hó
Nettó átlagkereset:	55 800 Ft/fő/hó
Bruttó kereseti index:	113,5%
	(1999. év = 100)
Nettó kereseti index:	111,4%
	(1999. év = 100)
Fogyasztói árindex 2000-ben*:	110,1
	(1999. december = 100)
	109,8%
	(1999. év = 100)

* Az előző év decemberében mérő index az év során a tárgyhónappal (2000. december) bezárólag bekövetkezett árváltozások összességéről ad számot. Az évhez (2000. január—december) viszonyított árindex pedig a teljes év átlagos fogyasztói árváltozását mutatja az előző évhez (1999. január—december) viszonyítva.

Központi Statisztikai Hivatal

**A BM Központi Adatfeldolgozó, Nyilvántartó
és Választási Hivatal közleménye**

A BM Központi Hivatal a 35/2000. (XI. 30.) BM rendelet 73. § (1) bekezdése alapján — az eddig közzétetteken kívül — az alábbi elveszett, megsemmisült gépjármű törzskönyvek sorszámaát teszi közzé:

257290A
079292B
031004B
146407B
136158A
198613A
561623A
768442A
835746A
161376B
480746A
531861A
846289A
726205A

Közlekedési Nyilvántartó Osztály

**A Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség
közleményei**

A Fejér Megyei Közigazgatási Hivatal Fogyasztóvédelmi Felügyelősége mintavétellel egybekötött ellenőrzést végzett az Aranysárkány Kft. Nagykereskedés 8000 Székesfehérvár, Hadiárva u. 2. szám alatti egységében. A Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség a játékpisztoly mintákat bevizsgáltatta a Polgári Kézilőfegyver és Lőszervizsgáló Kft.-vel, és az elvégzett vizsgálatok eredményei alapján megállapította, hogy a kínai importból származó

SHUANG XIANG Senior Toys, P.575 jelű játékpisztoly
balesetveszélyes.

A pisztolyból kilőtt műanyag lövedék mozgási energiája magasabb a megengedettnél, a lövedék szem- és egyéb sérülést okozhat.

A termék leírása: A fekete műanyag, légsűrítős rendszerű játékpisztoly kivehető táras, 6 mm furatátmérőjű csővel rendelkezik. 6 mm átmérőjű, színes műanyag gömblövedéket adnak hozzá.

A termék importálója nem ismert.

A Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség a fenti termék forgalmazását az áruk és szolgáltatások biztonságosságáról és az ezzel kapcsolatos piacfelügyeleti eljárásról szóló 79/1998. (IV. 29.) Korm. rendelet 6. § d) pontja alapján megtiltja.

A kereskedelmi egységek a fogyasztók által a vásárlás helyére visszaszállított termékeket kötelesek visszavásárolni.

A Fejér Megyei Közigazgatási Hivatal Fogyasztóvédelmi Felügyelősége mintavétellel egybekötött ellenőrzést végzett az Aranysárkány Kft. Nagykereskedés 8000 Székesfehérvár, Hadiárva u. 2. szám alatti egységében. A Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség a játékpisztoly mintákat bevizsgáltatta a Polgári Kézilőfegyver és Lőszervizsgáló Kft.-vel, és az elvégzett vizsgálatok eredményei alapján megállapította, hogy a kínai importból származó

GOLDEN TIGER No. 648 jelű játékpisztoly
balesetveszélyes.

A pisztolyból kilőtt műanyag lövedék mozgási energiája magasabb a megengedettnél, a lövedék szem- és egyéb sérülést okozhat.

A termék leírása: A fekete műanyag, légsűrítős rendszerű játékpisztoly kivehető táras, 6 mm furatátmérőjű csővel rendelkezik. 6 mm átmérőjű, sárga műanyag gömblövedéket adnak hozzá.

A termék importálója nem ismert.

A Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség a fenti termék forgalmazását az áruk és szolgáltatások biztonságosságáról és az ezzel kapcsolatos piacfelügyeleti eljárásról szóló 79/1998. (IV. 29.) Korm. rendelet 6. § d) pontja alapján megtiltja.

A kereskedelmi egységek a fogyasztók által a vásárlás helyére visszazállított termékeket kötelesek visszavásárolni.

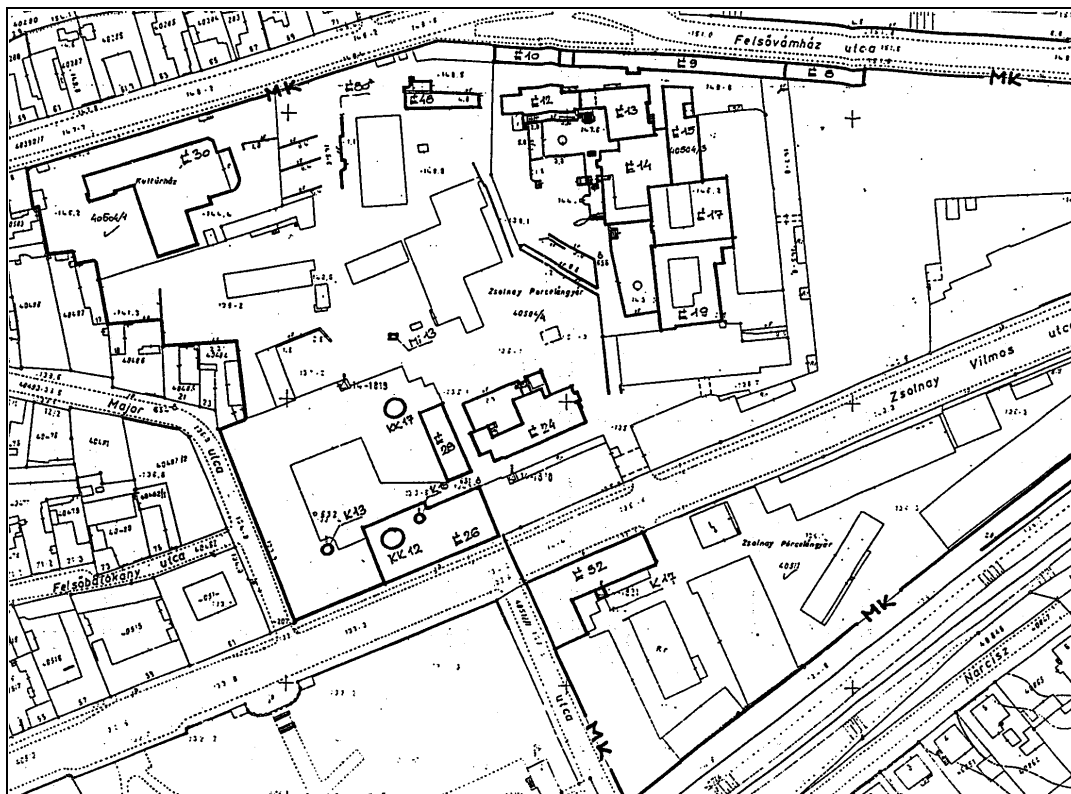
Dr. Huszay Gábor s. k.,
főigazgató

Helyesbítés: A Magyar Közlöny 2001. évi 22. számában, az 1374. oldalon a BM közleményben felsorolt gépjármű törzkönyvek között a 230663A törzkönyv száma helyesen: **230633A**.

(Kézirathiba)

A Magyar Közlöny 2001. évi 37. számában kihirdetett, egyes ingatlanok műemlékké nyilvántásáról, illetőleg műemléki védetség megszüntetéséről szóló 8/2001. (III. 30.) NKÖM rendelet melléklete kimaradt. A rendelet melléklete a következő:

„Melléklet a 8/2001. (III. 30.) NKÖM rendelethez



Helyszínrajz
a Pécsi Geodéziai és Térképészeti Vállalat 5020/1439/513 munkaszámú
1982-ben készült felmérése alapján
1:2000''

(Nyomdahiba)

Szerkeszti a Miniszterelnöki Hivatal, a szerkesztőbizottság közreműködésével.
A szerkesztőbizottság elnöke: dr. Bártfai Béla, társelnöke: Nyéki József.
A szerkesztésért felelős: dr. Müller György. Budapest V., Kossuth tér 1–3.
Kiadja a Magyar Hivatalos Közlönykiadó. Felelős kiadó: dr. Korda Judit vezérigazgató.
Budapest VIII., Somogyi Béla u. 6. Telefon: 266-9290.

Előfizetésben megrendelhető a Magyar Hivatalos Közlönykiadónál
Budapest VIII., Somogyi Béla u. 6., 1394 Budapest 62. Pf. 357, vagy faxon 318-6668.
Előfizetésben terjeszti a Magyar Hivatalos Közlönykiadó a FAMA Rt. közreműködésével. Telefon/fax: 266-6567.
Információ: tel./fax: 317-9999, 266-9290/245, 357 mellék.
Példányonként megvásárolható a kiadó Budapest VIII., Somogyi B. u. 6. (tel./fax: 267-2780) szám alatti közlönboltjában, illetve megrendelhető a www.mhk.hu/kozlonybolt internetcímen.
2001. évi éves előfizetési díj: 48 720 Ft. Egy példány ára: 140 Ft 16 oldal terjedelemtől, utána + 8 oldalanként + 84 Ft.
A kiadó az előfizetési díj évközbéli emelésének jogát fenntartja.

HU ISSN 0076—2407

01.0582 — Nyomja a Magyar Hivatalos Közlönykiadó Lajosmizsei Nyomdája. Felelős vezető: Burján Norbert.