

# Magiszter Menedzser Kft.

## Gyümölcspálinka-gyártó Mester

---

### Tanfolyami összefoglaló

Tervezett kezdés:	2017-10-14
Ütemezés:	2 hetente
Időtartam:	6 hónap /210 óra
Helyszín:	Budapest
Tanfolyami napok:	2017-ben 10 nap, 2018-ban 8 nap, kéthetente szombat-vasárnap
Oktatás díja egy összegben:	205 000 Ft
Részletfizetés vizsgadíjjal:	83 333 Ft/hó
Vizsgadíj egy összegben:	45 000 Ft

### Összefoglaló

Engedély szám: PE01-04065-3/2017 (Nemzeti Agrárgazdasági Kamara a Mestervizsga Szabályzata 6.§-ban foglaltak alapján)

Alapvető cél, hogy a szakmai vizsgát tett mester a beosztottjaival, az üzletfeleivel és a hatósággal megfelelően tudjon kapcsolatot teremteni és fel tudja vállalni a tanulók gyakorlati képzését, ezáltal vállalkozása presztízse, szakmai elismertsége növekedjen.

### Kiváló cégér a Mester cím!

Presztízst jelent a mester cím! A megrendelők szívesebben fordulnak ahhoz a szakemberhez, aki ezt már megszerezte, vélik a Nemzeti Agrárgazdasági Kamaránál is, mely szervezet felügyelete alatt Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében a Magiszter Menedzser Kft. szervezésében már „avattunk” mestereket a méhészek körében

2017. július 19-én, Új mester szakmai képzés és vizsga megszervezésére és lebonyolítására kaptunk engedélyt:

### Miért érdemes elvégezni a mester képzést?

Aki a „mester” címet viseli, kiemelkedik a többi szakember közül szaktudás tekintetében, hiszen tudjuk, hogy a mestercím megszerzésének célja a következő:

„A mezőgazdaság viszonyaihoz alkalmazkodó, szakmáját jól ismerő és mesterségét űző szakemberek tevékenységük magasabb szinten történő gyakorlásának elérése érdekében, olyan ismeretek, jártasságok, készségek elsajátítása, amelyek alapján a mester a gyümölcspálinka-gyártás szakterületén vállalkozni tud. Vállalkozását meg tudja tervezni, el tudja indítani és azt folyamatosan működtetni, fejleszteni képes. Munkáját a munkaegészségügyi, balesetvédelmi, tűzvédelmi valamint a környezetvédelmi követelményeknek megfelelően szervezi, eleget tud tenni a tulajdonosi és a társadalmi elvárásoknak.”

# Magiszter Menedzser Kft.

## Gyümölcspálinka-gyártó Mester

---

Ennek a képzési formának az elsődleges célja a magasan képzett szakemberekből álló gazdálkodói réteg kialakítása, azaz a szakmai utánpótlás-nevelés. Így a képzéseket végző megfelelő színvonalú oktató szervezetek és gyakorlati képzőhelyek kiválasztására jelentős hangsúlyt helyez a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK).

A mesterképzésben végzettek számára a díszoklevél átadása az idei évtől már országos szervezésű, hangsúlyos, ünnepi keretek között kerül majd sor, ezzel is emelve a képzés súlyát- jelentőségét – megítélését.

A felvétel folyamatosan zajlik, várjuk a jelentkezéseket a szakmai képzésre!

### A mesterképzés helyszínei

Gyakorlati képzés: Lunczer Pálinkaház, 2612 Kosd, Erzsébet utca 11.  
<http://www.lunczerpalinkahaz.hu/palinkahazrol.html>

Elméleti képzés: Budapesti Gépészeti Szakképzési Centrum Szily Kálmán Műszaki Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollégiuma, 1084 Budapest, Tolnai Lajos u. 4-10.

Oktatók: Kiváló szakmai tudással rendelkező, gyakorlott szakemberek

Oktatási anyagok, segédletek: aktuális, kidolgozott szakmai anyagok, jegyzetek kerülnek kiadásra

### A képzés célja

Képes a pálinka kiváló minőségben történő előállítására.

A gyümölcspálinka-gyártó szakember szakmai munkája színvonalas gyakorlása érdekében olyan elméleti és gyakorlati ismereteket szerez, amelynek alapján mesterként saját szakterületén önálló vállalkozást működtethet. Szakmai munkájának magasabb szintű gyakorlása alapján

vállalkozását meg tudja tervezni, szervezni. Piackutatással, precíz dokumentálással, megfelelő anyag- és energiagazdálkodással, környezetvédelmi, higiéniai és munkavédelmi követelmények betartásával, illetve betartatásával azt folyamatosan, eredményesen tudja működtetni, fejleszteni. Képes a pálinka kiváló minőségben történő előállítására.

A képzés és vizsgáztatás célja olyan kompetenciák elsajátítása, melyek segítségével a mester a beosztottjaival, az üzletfeleivel és a hatósággal megfelelően tud kapcsolatot teremteni és fel tudja vállalni a tanulók gyakorlati képzését.

Szakmai tudásával, emberi magatartásával eleget tud tenni a szakma magasabb szintű elvárásainak.

# Magiszter Menedzser Kft.

## Gyümölcspálinka-gyártó Mester

---

### A képzés moduljai / tantárgyai

- **Vállalkozási ismeretek**
- **Pedagógiai ismeretek**
- **Gyümölcspálinka-gyártó szakmai ismeretek**

#### **Vállalkozási ismeretek tartalma:**

- o A vállalkozás indításához és működtetéséhez kapcsolódó jogi folyamatokat átlássa
- o A vállalkozót terhelő büntető- és polgárjogi felelősséggel elsajátítsa a hatóságokkal, valamint az ügyvéddel, könyvvizsgálóval, stb. való kapcsolattartás formáit és technikáit
- o A vállalkozás irányításához szükséges korszerű vezetői szerepet betöltse, a munkafolyamatokat komplexen menedzselje és kontrollálja, a problémákat proaktívan, konstruktívan megoldja, a munkavállalókat motiválja és vezesse
- o Az adózással kapcsolatos kötelezettségeit, az ezzel kapcsolatos határidőket átlássa, betartsa, továbbá az ezzel a feladatkörrel megbízott munkavállaló/alvállalkozó munkavégzését ellenőrizze
- o A munkavállalókat érintő munkaügyi és TB feladatokat ellássa, továbbá az alapvető HR feladatokat (toborzás-kiválasztás, motiváció, teljesítményértékelés) átlássa, az ezekkel a feladatokkal megbízott munkavállaló munkavégzését ellenőrizze
- o A számviteli jogszabályokat, a beszámoló készítés folyamatát és az ezzel kapcsolatos kötelezettségeket
- o A házipénztár és a bankszámla kezelése
- o Üzleti tervet készít költség- és bevételelemzéseket végez
- o Marketingstratégiát dolgozzon ki a vállalkozás számára és azt hatékonyan megvalósítsa

#### **Pedagógiai ismeretek tartalma:**

- o A gyermek fejlődési fázisainak, megismerési és kommunikációs szerepeinek tudatos kezelésének ismerete a tanulóképzésben
- o A szakképzésen belül a gyakorlati képzés pedagógiai sajátosságainak ismerete és alkalmazása

# Magiszter Menedzser Kft.

## Gyümölcspálinka-gyártó Mester

---

- o A szakképzés és pedagógiájának (elmélet-műhely közeli tapasztalás - valós vállalkozási környezet) gyakorlatának tudatos kezelése
- o A pedagógiai célok és azok eléréshez szükséges feladatrendszer illesztésének ismerete
- o A szakmai gyakorlat pedagógiai folyamatának megtervezési ismerete
- o A mai kor értékei, értékválsága, és a mai kor társadalmi értékeinek ismerete
- o A pozitív jövőképpel rendelkező életpálya, a proaktív életvezetés pedagógiai sajátosságainak ismerete
- o Az élményközpontú gyakorlati képzés és a pozitív, negatív visszacsatolások motivációs megvalósításának ismerete
- o A pedagógiai eszközök és tudatos használatuk ismerete a gyakorlati munkában és a tanulóképzésben
- o A munkáltató foglalkozások tudatos használatának ismerete a tanulóképzésben
- o A célorientált munkavégzésre törekvés szerepének ismerete
- o A hatékonyság és erőforrás-takarékos feladatvégzés szerepének ismerete
- o A munkavégzési önállóság szerepének ismerete
- o A szakmai problémamegoldás képességének kialakítási ismerete A minőségi munkavégzés és önellenőrző felelősségvállalás képességének formálási ismeretei
- o A szakmai problémamegoldás (szükség esetén csapatmunkában történő) kreatív módszereinek ismerete
- o A szakmai és együttműködési önfejlődés nyitottságának ismeretei
- o A nevelés és személyes példamutatás jelentőségének és szerepének ismeretei

### **Gyümölcspálinka-gyártó szakmai ismeretek:**

- o Alapanyag-átvétel, minősítés és előkészítés
- o Gyümölcscefre-készítés, -erjesztés
- o Lepárlás, finomítás
- o Gyümölcspálinka-érlelés, -kezelés, -tárolás
- o Kiválasztás, ellenőrzés - pálinkafajtától függően a fa, üveg, saválló tárolóedény

# Magiszter Menedzser Kft.

## Gyümölcspálinka-gyártó Mester

---

- o A töltési szint, az optimális érlelési idő megállapítása
- o A raktárhelyiség légmozgásának, páratartalmának, hőmérsékletének, elemzése
- o A veszteségnorma megállapítása
- o Tárolási, érlelési napló vezetése
- o Jövedéki nyilvántartás vezetése
- o Érlelés során végbemenő fizikai, kémiai folyamatok vizsgálata
- o A gyümölcság előállítás
- o Pálinkahibák megállapítása
- o Pálinka-kiszerezése
- o Műszaki feladatok (ellenőrzés, gépek működésének műszaki állapotának ellenőrzése, technológiai és üzembiztonsági, jövedéki szempontból)
- o Élelmiszer- és üzembiztonsági feladatok
- o Termékfejlesztés, arculatkialakítás és szakmai közéleti tevékenység
- o Alkalmazza a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. törvény előírásait
- o A termelt pálinka elszámolása
- o A termelt pálinka dokumentálásáról készült nyilvántartás vezetése
- o A szükséges mintavételek meglétének ellenőrzése
- o A pálinkavizsgálat eredményeinek elemzése
- o A zárjegynyilvántartás vezetése, irányítása
- o A zárjegy elhelyezésének ellenőrzése a terméken

### **A képzés elvégzésével a mester alábbi feladatokat láthatja el**

- o Alapanyag-átvétel, minősítés és előkészítés
- o Gyümölcscefre-készítés, -erjesztés
- o Lepárlás, finomítás

# **Magiszter Menedzser Kft.**

## **Gyümölcspálinka-gyártó Mester**

---

- o Gyümölcspálinka-érlelés, -kezelés, -tárolás
- o Pálinka-kiszereelés
- o Műszaki feladatok
- o Jövedéki ügyintézés
- o Élelmiszer- és üzembiztonsági feladatok
- o Marketing tevékenység
- o Munkahelyi vezetés, szervezés
- o Termékfejlesztés, arculatkialakítás és szakmai közéleti tevékenység

### **A mester munkaterületének rövid leírása**

A gyümölcspálinka-gyártó szakmai képesítéssel rendelkező mester önállóan képes az üzem kialakítására, fejlesztésére, gépek, berendezések szakszerű használatával kiváló minőségű pálinka előállítására és az üzem vezetésére.

### **A vizsgára bocsátás feltételei és a mestervizsga**

- o Valamennyi modulzáró vizsga ( három darab) eredményes letétele (akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51 %-osra értékelhető)
- o A hiányzás mértéke nem lépte át a megengedett mértéket (20%)
- o A felnőttképzési szerződés pontjai hiánytalanul teljesültek

#### **A mestervizsga szervezeti rendje:**

Gyümölcspálinka-gyártó mestervizsgát a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara által kinevezett Mestervizsga Bizottság előtt lehet tenni magyar nyelven az érvényes Mesterképzési és Mestervizsga Szabályzat alapján.

#### **A mestervizsga részei:**

- o Írásbeli vizsgatevékenység
- o Gyakorlati vizsgatevékenység
- o Szóbeli vizsgatevékenység

#### **A program elvégzését igazoló irat:**

# Magiszter Menedzser Kft.

## Gyümölcspálinka-gyártó Mester

---

o mesterlevél, mesterigazolvány

### A képzési díj és befizetése

#### Képzési díj befizetése egy összegben:

Tanfolyami díj	Vizsgadíj	Összesen	Határidő
205 000 Ft	45 000 Ft	250 000 Ft	beiratkozáskor

#### Képzési díj befizetése részletekben:

Részlet	Határidő	Összeg
1. részlet	beiratkozáskor	50 000 Ft
2. részlet	2018.02.10.	200 000 Ft

A befizetés lehetséges banki átutalással, Erste bankban a Magiszter Menedzser Kft. bankszámlájára (Erste Bank Zrt. 11991212-06379159-10000018) történő befizetéssel, készpénzes befizetéssel a Magiszter Menedzser Kft. irodájában, bankkártyás befizetéssel az online hallgatói fiókból.

### Beiratkozás

**Beiratkozáshoz kérjük töltse ki az online jelentkezési lapot. A képzés indulása előtt felvesszük Önnel a kapcsolatot. Amennyiben további információra lenne szüksége, hívjon minket a 30/940-8179-es telefonszámon.**

A minimális tanfolyami létszám: 15 fő (a képző értesítést küld a jelentkezők számára a tanfolyam megkezdése előtt)

#### **A képzésre történő személyes beiratkozás időpontja és helye:**

A beiratkozás a Magiszter Menedzser Kft irodájában hétköznap 8:00 és 18:00 óra között történik, kérjük keresse Piros Mártát (Tel: 30/9408-179), van lehetőség további napokon egyéni beiratkozásra.

#### **A képzés megkezdéséhez szükséges iskolai és szakmai előképzettség:**

Iskolai végzettség: szakiskolai végzettség:

Szakmai végzettség:

# Magiszter Menedzser Kft.

## Gyümölcspálinka-gyártó Mester

---

A szakma (képesítés) megnevezése - Azonosító száma

Gyümölcspálinka-gyártó 33 541 02 0100 31 02

Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó 33 541 02 0000 00 00

Erjedés- és üdítőital-ipari technikus 54 541 01 0010 54 06

Bor-, és üdítőital-ipari technikus 52 6222 01

Bor- és pezsgőgyártó technikus 54 621 01 0010 54 01

Gyümölcspálinka-gyártó 34 541 04

Élelmiszermérnök (Bsc)

Okleveles Élelmiszermérnök (Msc)

### Szakmai gyakorlat:

- szakirányú szakmunkás bizonyítvány esetén legalább 5 év (Gyümölcspálinka-gyártó, Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó),

- középfokú szakirányú végzettség esetén legalább 3 év (Erjedés- és üdítőital-ipari technikus, Bor- és üdítőital-ipari technikus, Bor- és pezsgőgyártó technikus),

- felsőfokú szakirányú végzettség esetén legalább 3 év (Élelmiszermérnök, Okleveles Élelmiszermérnök).

Egészségügyi alkalmasság: szükséges

Előzetesen elvárt ismeretek: Alapvető informatikai ismertekkel rendelkezik (szövegszerkesztés, internethasználat, Excel)

### **Kérjük az alábbiakat szíveskedjen magával hozni a beiratkozáshoz:**

az előírt iskolai végzettséget igazoló dokumentumot,

az előírt szakmai végzettséget igazoló dokumentumot,

az előírt szakmai gyakorlatot igazoló dokumentumot,

egészségügyi alkalmasságot igazoló dokumentumot, személyi igazolvány, lakcímkártya, TAJ kártya, adóigazolvány

### **Egészségügyi alkalmassági vizsgálat:**

A képzés megkezdésének feltétele, egészségügyi / pályalkalmasságot igazoló, eredeti orvosi igazolás megléte. Az igazolást az első óralátogatás előtt szükséges elkészíttetni vagy érvényes egészségügyi kiskönyv másolatát leadni.



# **Magiszter Menedzser Kft.**

## **Gyümölcspálinka-gyártó Mester**

---

### **A képzési díj és befizetése:**

A befizetés lehetséges banki átutalással, Erste bankban a Magiszter Menedzser Kft. bankszámlájára (Erste Bank Zrt. 11991212-06379159-10000018) történő befizetéssel, készpénzes befizetéssel a Magiszter Menedzser Kft. irodájában, bankkártyás befizetéssel az online hallgatói fiókból.

**Ügyintéző neve: Dr. Piros Márta Anna**

**Telefonszáma: 30/940-8179**

### **Ügyfélszolgálatunk elérhetőségei**

Tel: 06-1-322-3062, 06-30-940-8179

e-mail: [info@gazda.hu](mailto:info@gazda.hu)