

## A mesterképzés megvalósításának személyi feltételei

Tananyagegység megnevezése	Az oktató elvárt képesítése, szakmai, oktatói gyakorlata	
	Elméleti oktató	Gyakorlati oktató
Cukrászgazdálkodási ismeretek	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vendéglátó gazdasági szaktanár, szakmai felsőfokú végzettséggel</li> <li>- Közgazdász tanár,</li> </ul>	–
	vendéglátó, szakmai felsőfokú végzettséggel	
Élelmiszer-biztonság, élelmiszer higiénia	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Élelmiszerbiztonsági szakhatóság előadó</li> <li>- Áruismeret – és biológus tanár</li> <li>- HACCP szakértő</li> <li>- Élelmiszeripari mérnök</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Élelmiszerbiztonsági szakhatóság előadó</li> <li>- Áruismeret – és biológus tanár</li> <li>- HACCP szakértő</li> <li>- Élelmiszeripari mérnök</li> </ul>
Cukrászati termékek előállítása	-Szakirányú érettségi és cukrász mestervizsga - mesterként 12 év eltöltött gyakorlati idő igazolása.	- Szakirányú érettségi és cukrász mestervizsga - mesterként 12 év eltöltött gyakorlati idő igazolása.