



4600 Kisvárda, Szent László utca 5.

45/556-391

kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com

www.kisvardaivizsgakozpont.hu

Képesítő vizsga feltételei és tartalma

a **PROGRAMKÖVETELMÉNY** képesítő vizsgára vonatkozó kivonata
07212005 számú Élelmiszeripari gyártáselőkészítő szakképesítésre

1. A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés

- 1.1 Megnevezése: élelmiszeripari gyártáselőkészítő
- 1.2 Ágazat megnevezése: élelmiszeripar
- 1.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 0721 élelmiszer gyártás

rendelkeznek az élelmiszeripari ágak alapismereteivel, felismerik a nyersanyagokat, ismerik a higiéniai előírásokat, és az egyes részfolyamatokban segítőként részt tudnak venni.

10. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:

10.1. A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek igazolásáról a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek:

10.2 Írásbeli vizsga

10.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: - 10.2.2 A

vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: -

10.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: - perc

10.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: - %

10.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:--

10.2.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább - át elérte.

10.3 Projektfeladat

10.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: közreműködés
élelmiszeripari termék előállításban

10.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

Élelmiszeripari alpműveletet végez, melynek során:

- | | |
|--|-----|
| - a termékek előállításához szükséges anyagokat kiválasztja, | 15% |
| - a rendelkezésére bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet mér | 15% |
| - anyagokat, eszközöket előkészít | 10% |
| - meghatározott munkaműveleteket hajt végre | 20% |
| - anyagokat, termékeket szakszerűen mozgat, | 20% |
| - betartja a higiéniai munkavédelmi és minőségbiztosítási előírásokat. | 20% |

A vizsgaszervező – saját lehetőségeinek figyelembevételével - a fenti tevékenységek végrehajtását biztosítja.

10.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

10.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 100 %

10.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- | | |
|--|-----|
| - a termékek előállításához szükséges anyagokat kiválasztja, | 15% |
| - a rendelkezésére bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet mér | 15% |
| - anyagokat, eszközöket előkészít | 10% |
| - meghatározott munkaműveleteket hajt végre | 20% |
| - anyagokat, termékeket szakszerűen mozgat, | 20% |
| - betartja a higiéniai munkavédelmi és minőségbiztosítási előírásokat. | 20% |

10.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 60 %-át elérte.

10.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A vizsga során biztosítani kell olyan személy jelenlétét, aki a vizsgán használt technikai eszközök üzemelését biztosítja.

10.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- alapvető mérő eszközök
- alapvető élelmiszeripari gépek (nyersanyagtárolók, osztályozó-, tisztító-, aprító-, keverő-, töltő-, csomagoló-, termikus gépek)
- munkavédelmi eszközök
- anyagmozgató eszközök

10.6 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: --

10.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: ----



4600 Kisvárdai, Szent László utca 5.

45/556-391

kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com

www.kisvardaivizsgakozpont.hu

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

11. A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek
