

Képesítő vizsga feltételei és tartalma

a PROGRAMKÖVETELMÉNY képesítő vizsgára vonatkozó kivonata

07214010 számú Kézműves élelmiszerkészítő szakképesítésre

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

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

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: élelmiszerelőállítás feltételei és követelményei

10.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: Az írásbeli vizsgán az élelmiszerelőállítás jogi szabályozásáról, a higiéniai, minőségbiztosítási és munkavédelmi előírásairól ad számot a vizsgázó. A vizsgafeladatokat az alábbi arányokkal kell összeállítani:

- Élelmiszer-előállítási és forgalmazási jogszabályi ismeretek (a feladathoz rendelkezésre bocsátott jogszabály értelmezésével) 30%
- Élelmiszer-előállításra vonatkozó higiéniai előírások 30%
- Élelmiszer-előállításra vonatkozó minőségbiztosítási és nyomon követhetőségi előírások 20%
- Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jelölési előírások 10%



4600 Kisvárda, Szent László utca 5.

45/556-391

kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com

www.kisvardaivizsgakozpont.hu

- Élelmiszer-előállításra vonatkozó munkavédelmi szabályok A feladattípusok megoszlása:	10%
- Rövidválaszos feladatok	30%
- Kifejtést igénylő feladatok	10%
- Feleletválasztós feladatok	30%
- Igaz-hamis eldöntendő feladatok	10%
- Forrásanyag (jogszabály) feldolgozását igénylő feladat	20%

10.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

10.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 20 %

10.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- Élelmiszer-előállítási és forgalmazási jogszabályi ismeretek (a feladathoz rendelkezésre bocsátott jogszabály értelmezésével) 30%
- Élelmiszer-előállításra vonatkozó higiéniai előírások 30%
- Élelmiszer-előállításra vonatkozó minőségbiztosítási és nyomonkövethetőségi előírások 20%
- Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jelölési előírások 10%
- Élelmiszer-előállításra vonatkozó munkavédelmi szabályok 10%

10.2.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 50%-át elérte.

10.3 Projektfeladat

10.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: kézműves élelmiszer készítés

10.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

A vizsgaszervező által meghatározott élelmiszereket kézműves eljárással előállítja. A vizsgafeladatokat úgy kell meghatározni, hogy az alábbi élelmiszerek csoportjaiba tartozó termékeknek szerepelniük kell:

- zöldség-, gyümölcs feldolgozás, tartósítás
- tejtermék előállítás
- házitészta,
- kenyér vagy péksütemény,
- húsalapú termékek előállítása

Ezek közül egy csoportba tartozó élelmiszert állít elő kézműves eljárással a vizsgázó.

A feladat végrehajtása során:

- a termékek előállításához szükséges anyagokat kiválasztja,
- a rendelkezésére bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet számol és mér,
- anyagokat, eszközöket előkészít,
- kézműves élelmiszert állít elő, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja.

10.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc

10.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 80 %

10.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- a termékek előállításához szükséges anyagokat kiválasztja, 15% -
a rendelkezésére bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet számol és mér 15%
- anyagokat, eszközöket előkészít 10%
- kézműves élelmiszert állít elő, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja, 50%
- betartja a higiéniai munkavédelmi és minőségbiztosítási előírásokat. 10%

10.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető 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:

- mérlegek
- térfogatmérő eszközök
- munkavédelmi eszközök
- gáztűzhely, sütő
- passzírozó, botmixer, gyümölcscentrifuga, lassú prés
- kézi hámozók, befőttes üvegek, dunsztoló eszközök
- húsdaráló, hurkatöltő
- sajtvaszon, alvadékszűrő eszközök, sajtformázó eszközök



4600 Kisvárdai, Szent László utca 5.

45/556-391

kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com

www.kisvardaivizsgakozpont.hu

-
- tésztakeverő gép, házi tésztaanyújtó, -vágó gép, nyújtófa, tésztaaszaggató formák, kézi és gépi habverő
 - hőmérők (-20 ÷ +220 °C méréstartományban)
 - szakosított terméktároláshoz hűtők és fagyasztók
 - rozsdamentes eszközök (asztalok, tepsik, fazekak, lábosok, tálak, tárolóedények, reszelők, merőkanalak, kések)
 - egyéb a termékek előállításához szükséges kéziszerszámok,

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

10.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: a vizsgázó az írásbeli feladathoz szükséges jogszabály írásos formáját használhatja. A gyakorlat során számológép használható.

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

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