

### *Képesítő vizsga feltételei és tartalma*

## **a PROGRAMKÖVETELMÉNY képesítő vizsgára vonatkozó kivonata 07214004 számú Élelmiszeripari gépjavító szakmunkatárs szakképesítésre**

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

- 1.1 Megnevezése: Élelmiszeripari gépjavító
- 1.2 Ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 0721 Élelmiszergyártás

### **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: Írásbeli feladat

10.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: A vizsgázó a vizsga során minimum 20 db maximum 20 db feladatot old meg.

40 % feladatválasztós, 30 % rövidválaszos feladat, 30 % igaz-hamis feladat

Gépelemek felismerése egyszerű összeállítási rajz alapján 30 %

Gépelemek jellemzői, felhasználási területük 30 %

Alapvető élelmiszeripari technológiák jellemzői, gépei 20 %

Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási feladatok 20 %

10.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

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

10.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Javítási és értékelési útmutató alapján

A feladatsorban a gépelemek felismerése és jellemzői kérdésekre 60%, a

technológiák jellemzőire 20 % míg a higiéniai és minőségbiztosítási kérdésekre

20 % -t kell meghatározni az összpontszámból.

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: Élelmiszeripari gépegység javítása, szóbeli beszélgetés a javítási lehetőségekkel kapcsolatban.

10.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

Élelmiszeripari gépegység szétszerelése

Hiba okának feltárása

Hiba jellegétől függően a hiba elhárítása – szabványos gépelemmel (csapágy, tömítés, seeger gyűrű, stb) vagy adott cserealkatrésszel vagy egyedi méretű

csavar készítésével.

A gépegység összeszerelése, kipróbálása, javítás dokumentálása

10.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180perc

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

10.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Megfelelő szerszámok, mérőeszközök kiválasztása 10 %

Gépegység szétszerelése, hiba feltárása 10 % Javítás:

a. Szabvány, technológiai utasítás kiválasztása, használata	5%
gépelem kiválasztása, 5 % összeszerelés	30 %
b. gyártáshoz szükséges anyag, gyártószerszám kiválasztása,	10 %
gyártás 25 % összeszerelés	5 %
Gépegység működésének kipróbálása, dokumentálás	20 %
Munkavédelmi, higiéniai előírások betartása	10 %
Hulladék kezelése	10 %

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 vizsgán rendelkezésre kell állni olyan személynek, aki az adott vizsgahelyszín gépeit és berendezéseinek kezelését felügyeli, valamint a higiéniaért felelős személynek

10.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- szerelőkulcsok
- tolómérők
- csavarhúzó
- kézi menetmetszők, menetfúrók
- kisgépek (fúró, köszörű, stb)
- gépészeti szabványok, gépkönyvek
- számítógép gépkezelői szoftverekkel
- köracél
- élelmiszeripari gépegységek
- az adott élelmiszeripari gépegységhez szükséges szabványos és csereszabatos gépelemek
- munkavédelmi eszközök
- egyéni védőeszközök
- különböző tárolók

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

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

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



KISVÁRDAI  
VIZSGAKÖZPONT

4600 Kisvárdai, Mártírok útja 8.

45/556-391

[kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com](mailto:kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com)

[www.kisvardaivizsgakozpont.hu](http://www.kisvardaivizsgakozpont.hu)

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

---

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