

Képesítő vizsga feltételei és tartalma

a PROGRAMKÖVETELMÉNY képesítő vizsgára vonatkozó kivonata

07214006 számú Élelmiszeripari laboráns szakképesítésre

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

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

biztonságos, a fogyasztó egészségét nem veszélyeztető ipari tevékenység számára.

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: Komplex élelmiszervizsgálat és dokumentálás

10.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

Komplex élelmiszervizsgálat és dokumentálás

A vizsgázó élelmiszervizsgálatot végez, amelyet dokumentál.

A vizsgatevékenység részei

- mintavétel és mintakezelés 10 %
- minta előkészítés 10 %
- analitikai vizsgálat 40 %
- számítás és értékelés 10 %
- dokumentálás (mérési jegyzőkönyv készítése) 30 %

A vizsgázó az elvégzett élelmiszervizsgálat mérési adatait, a számításokat, valamint a vizsgálat eredményét jegyzőkönyvben rögzíti.

A vizsgázó élelmiszervizsgálati útmutatót, vizsgálati szabványt, táblázatokat alkalmazhat.

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: Az értékelés a vizsgaszervező által készített javítási-értékelési útmutató alapján történik.

- a mérési jegyzőkönyv értékelése formai- (15 %),
- tartalmi (25 %) követelményei a javítási-értékelési útmutató alapján.
- a szabályos, szakszerű munkavégzés 50 %
- munka-, tűz- és balesetvédelmi szabályok betartása 10 %.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó az Élelmiszervizsgálatot befejezte, a jegyzőkönyvet elkészítette és a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte. Sikertelen vizsga esetén a teljes projektvizsgát meg kell ismételni.

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 szakirányú oktatásnak megfelelő végzettséggel rendelkező személy, aki előkészíti a feladat végrehajtásához szükséges feltételeket, a képesítő vizsgálatokhoz szükséges vegyszereket, eszközöket és mérőműszereket, a műszerek rendeltetésszerű



KISVÁRDAI
VIZSGAKÖZPONT

4600 Kisvárdai, Mártírok útja 8.

45/556-391

kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com

www.kisvardaivizsgakozpont.hu

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

működéséért felelős, közreműködik az esetlegesen felmerült technikai problémák elhárításában, gondoskodik a balesetmentes munkavégzésről.

10.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Mérőeszközök
- Analitikai, mikrobiológiai, érzékszervi, mintavételi vagy mintaelőkészítési laboratórium
- Egyéni védőeszközök
- Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
- Vegyifülke, elszívó berendezés
- Szárítószekrény, izzítókemence
- Műszeres analitika eszközei, berendezései, műszerei
- Klasszikus analitika eszközei, berendezései
- Mikrobiológiai vizsgálatok eszközei, műszerei, berendezései
- Laboratóriumi gyors- és analitikai mérlegek
- Fagyasztó és hűtőszekrények
- Tűzvédelmi és munkabiztonsági eszközök
- Sterilizáló berendezések
- Mikroszkóp
- Vegyszerek
- Érzékszervi vizsgálatok eszközei, berendezései
- Bírálati fülkék
- Érzékszervi vizsgálatokhoz szükséges használati eszközök
- Adatok gyűjtését és feldolgozását biztosító berendezések

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 a feladat megoldása során élelmiszervizsgálati útmutatót, táblázatokat alkalmazhat. A jegyzőkönyv elkészítéséhez számítógépet vagy számológépet használhat.

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

www.kisvardaivizsgakozpont.hu

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

A projektvizsga feladat akkor sikertelen, ha nem készül el, vagy nem értékelhető. A projektvizsga feladatához kapcsolódó szakmai beszélgetés a feladat elkészítése mellett szervezhető

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