

**Képesítő vizsga feltételei és tartalma**  
**a Programkövetelmény képesítő vizsgára vonatkozó kivonata**  
**07213019 számú Baromfiipari-feldolgozó megnevezésű**  
**szakképesítésre**

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

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

**5. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés megkezdéséhez szükséges bemeneti feltételek:**

- 5.1 Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
- 5.2 Szakmai előképzettség: nem szükséges
- 5.3 Egészségügyi alkalmassági követelmény: foglalkozás-egészségügyi alkalmassági igazolás szükséges
- 5.4 Szakmai gyakorlat területe és időtartama: nem szükséges

**6. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés elvégzéséhez szükséges foglalkozások minimális és maximális óraszám (Amennyiben a programkövetelmény modulszerű felépítésű, a minimális óraszám a modulonként meghatározott minimális, a maximális óraszám a modulonként meghatározott maximális óraszámok összege):**

- 6.1 Minimális óraszám: 450
- 6.2 Maximális óraszám: 600

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

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

### 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: Baromfi elsődleges- és továbbfeldolgozásának ismertetése

10.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: 35 kérdésből álló írásbeli teszt feladatlapon, melynek témakörei és a témakörök megoszlása a feladatok között:

Baromfiipari feldolgozási technológia 40 %

Baromfiipari gépek, berendezések működési elve, munkabiztonsági előírásai 20 %

Tűz- és munkavédelmi, higiéniai és állatvédelmi ismeretek 20 %

Környezetvédelmi ismeretek 20 %

A feladattípusok megoszlása:

- 15 db igaz-hamis eldöntendő kérdés
- 10 kérdés egyszeres választás, három válaszlehetőség közül
- 10 kérdés többszörös feleletválasztó feladat, (4 lehetőségből 2 jó megoldás) Minden jó válasz pontot ér, rossz válaszáért nem jár pontlevonás.

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:

A vizsgafeladat értékelése javítási és értékelési útmutató alapján történik.

10.2.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 41 %-át elérte.

### 10.3 Projektfeladat

10.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése:

Baromfi elsődleges- és továbbfeldolgozás gyakorlati feladat

10.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

a) vizsgarész: Baromfi csoportozása, csomagolása

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

A fenti vizsgatevékenységekkel összefüggésben a vizsgabizottság szakmai kérdéseket tesz fel a vizsgázónak.

b) vizsgarész: Baromfi húsból félkész vagy késztermék előállítása

A fenti vizsgatevékenységekkel összefüggésben a vizsgabizottság szakmai kérdéseket tesz fel a vizsgázónak.

10.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

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

10.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

**a) vizsgarész:**

- Az adott technológiai műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (50%)
- A munkavégzéshez szükséges eszközök/gépek/berendezések szakszerű használata (25%)
- A munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (15%)
- A vizsgarészhez kapcsolódó szakmai beszélgetés szakmai tartalma (10%)

A vizsgarész aránya a vizsgatevékenységen belül: 50 %

**b) vizsgarész:**

- Az adott technológiai műveletek szakszerű, pontos végrehajtása (50%)
- A munkavégzéshez szükséges eszközök/gépek/berendezések szakszerű használata (25%)
- A munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (15%)
- A vizsgarészhez kapcsolódó szakmai beszélgetés szakmai tartalma (10%)

A vizsgarész aránya a vizsgatevékenységen belül: 50 %

10.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 51%-át elérte.

10.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A vizsga során biztosítani kell olyan személy jelenlétét, aki a vizsgán használt gépek és berendezések biztonságos, és folyamatos üzemelését felügyeli, a vizsga zavartalan lebonyolítása érdekében elhárítja az esetleges műszaki meghibásodást.

10.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

Daraboló-, vágó- csontozó kéziszerszámok

Egyéni és csoportos munkavédelmi és higiéniai eszközök, berendezések



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).

---

Digitális és kézi mérőeszközök,  
Elsődleges feldolgozás gépei  
Másodlagos feldolgozás gépei, berendezései  
Környezetvédelmi eszközök, berendezések  
Kézi 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: -

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

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