

Hatályos: 2016.08.28-tól

Az 58. sorszámú Keveréktakarmány-gyártó megnevezésű részsakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A részsakképesítés azonosító száma: 31 541 06
 1.2. Részsakképesítés megnevezése: Keveréktakarmány-gyártó
 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -
 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 320-480

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése
 2.1.1. Iskolai előképzettség: alpfokú iskolai végzettség
 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
 2.2. Szakmai előképzettség: -
 2.3. Előírt gyakorlat: -
 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 40%
 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 60%
 2.8. Szintvizsga: -
 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A részsakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A részsakképesítéssel betölthető munkakörök
3.1.2.	7215	Malomipari munkás	Gabonarakár kezelő,
3.1.3.	7215	Malomipari munkás	Gabonatárház/silókezelő
3.1.4.	7215	Malomipari munkás	Gabonaszárító kezelő, Takarmánykeverő-üzemi molnár
3.1.5.	7215	Malomipari munkás	Gabonarakár kezelő

- 3.2. A részsakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A különböző gabonafélék feldolgozását végző üzemek munkaterületein:

- nyers- és alapanyagok átvétele, minősítése, tárolása
- gabona termények szárítása és tisztítása
- gabonák őrlése és hántolása
- keveréktakarmányok gyártása
- késztermékek minősítése, csomagolása, raktározása

A technológiai műveletek és folyamatok előírásainak betartása, valamint a gépek, berendezések biztonságos (baleset- és tűzvédelmi) kezelése alapvető követelmény.

A részsakképesítéssel rendelkező képes:

- a munkafolyamathoz szükséges anyagmennyiségeket és termelési időt megtervezni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni,
- gabonák és alapanyagok raktározási tevékenységet végezni,

Hatályos: 2016.08.28-tól

- működtetni a gabonátárolási és a gabonaszárítási technológiai folyamatot,
- működtetni a keveréktakarmány-gyártás technológiai folyamatát,
- ellenőrizni a technológiai feldolgozás hatékonyságát,
- elvégezni a technológia befejező műveleteit,
- biztosítani a zavartalan technológiai folyamatot,
- betartani a tevékenységére vonatkozó előírásokat,
- sematikus ábrákat és folyamatábrákat értelmezni,
- elvégezni a tevékenységéhez kapcsolódó kézi és számítógépes adminisztrációt.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	34 541 04	Molnár	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10926-12	A húsipari és malomipari munkavégzés követelményei
4.4.	10935-12	Tárolás, szárítás, keveréktakarmány-gyártás

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10926-12	A húsipari és malomipari munkavégzés követelményei	gyakorlati, szóbeli
5.2.4.	10935-12	Tárolás, szárítás, keveréktakarmány-gyártás	gyakorlati, szóbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Minőségi vizsgálatok. Üzemi technológia működtetése.

A vizsgafeladat ismertetése: megadott keveréktakarmány-alapanyagokból, megadott gyors műszeres átvételi minősítés elvégzése, a mérési adatok dokumentálása. Az üzemi körülményeket előzetesen tanulmányozva, felügyelet mellett működteti a vizsgára kijelölt gabonátároló üzem vagy takarmánykeverő berendezéseit.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 70%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

Hatályos: 2016.08.28-tól

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex szóbeli

A vizsgafeladat ismertetése: a szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulok témaköreinek mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

A részsakképesítéssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A	
6.1.	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.2.	Anyag-mintavételi eszközök
6.3.	Technológiai folyamatirányító/ellenőrző berendezés, eszköz, műszer
6.4.	Gabonátárolási technológia főbb gépei, berendezései
6.5.	Gabonaszárítási technológia főbb gépei, berendezései
6.6.	Keveréktakarmány-gyártási technológia gépsora
6.7.	Késztermék csomagolás gépei
6.8.	Környezetvédelmi berendezések
6.9.	Munkabiztonsági eszközök, felszerelések

7. EGYEBEK

Az 59. sorszámú Kistermelői élelmiszerelőállító megnevezésű részsakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részsakképesítés azonosító száma: 31 541 18

1.2. Részsakképesítés megnevezése: Kistermelői élelmiszerelőállító

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 560-840

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése

2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 3. mellékletben az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

Hatályos: 2016.08.28-tól

- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 40%
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 60%
- 2.8. Szintvizsga: -
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részsakképzéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A részsakképzéssel betölthető munkakörök
3.1.2.	5115	Piaci, utcai árus	Piaci, utcai zöldséges
3.1.3.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Sörfőző
3.1.4.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Fehérsajtkészítő
3.1.5.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Gomolyaalapanyag-készítő
3.1.6.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Kefir-, joghurtkészítő
3.1.7.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Kemény sajtkészítő
3.1.8.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Lágsajt-kezelő
3.1.9.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajt- és vajkészítő
3.1.10.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajtkészítő
3.1.11.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejfeldolgozó
3.1.12.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejföl- és túrókészítő
3.1.13.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító	Gyümölcsfeldolgozó
3.1.14.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító	Káposztasavanyító
3.1.15.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító	Zöldség szárító
3.1.16.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító	Zöldség tartósító
3.1.17.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Cefréző
3.1.18.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Gyümölcslékészítő
3.1.19.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpkészítő
3.1.20.	7111-14	Húsfeldolgozó	Disznósajtkészítő
3.1.21.	7111-24	Húsfeldolgozó	Húsfüstölő
3.1.22.	7111-30	Húsfeldolgozó	Kézi csontozó (húsipari)
3.1.23.	7111-31	Húsfeldolgozó	Kolbászkészítő
3.1.24.	7111-44	Húsfeldolgozó	Szárazáru készítő
3.1.25.	7111-48	Húsfeldolgozó	Zsírolvasztó
3.1.26.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Péksütemény készítő
3.1.27.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Pereckészítő
3.1.28.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Mézeskalács-készítő
3.1.29.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Tésztakészítő

3.2. A részsakképzés munkaterületének rövid leírása:

Kistermelői élelmiszerelőállítóként komplex feladatokat végez. Tevékenységi körének megfelelően az alapanyag előállításán keresztül a feldolgozáson át, az elkészített élelmiszer értékesítéséig.

A tevékenység során figyelembe veszi környezetének hagyományait, a tájegység jellegéből adódó egyedi lehetőségeket.

Munkája során betartja a mindenkor érvényben lévő jogszabályi előírásokat, különös figyelmet fordít a higiéniai-, munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokra.

Az általa előállított élelmiszeripari termékeket az előállítás helyének megfelelő régióon belül vagy a régióhoz

Hatályos: 2016.08.28-tól

közel értékesíti, mely történhet piacon, a kistermelő által végzett házhozszállítással, vagy vendégasztal szolgáltatás keretében.

A részsakképesítéssel rendelkező képes:

- kis mennyiségű általa megtermelt alaptermékkel vagy az általa betakarított, összegyűjtött vadon termő alaptermékkel vagy saját beszerzésű alapanyagból készített termékkel közvetlenül a fogyasztót ellátni,
- falusi vendégasztalt üzemeltetni,
- kistermelői zöldség- és gyümölcskészítményeket az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével előállítani,
- kistermelői húsfeldolgozást végezni az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével,
- kistermelői, kézműves sütőipari termékeket készíteni az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével,
- kistermelői, kézműves cukrász- és édesipari termékeket készíteni az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével,
- kistermelői, erjedésipari termékeket készíteni az élelmiszerbiztonság, higiéniai és jövedéki előírások figyelembevételével,
- kistermelői, kézműves tejtermékeket, sajtot készíteni az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével,
- kulturált életvitelt folytatni,
- konyhai-, élelmezési bevásárlást és a saját termékek gazdaságos felhasználását összehangolni,
- szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, egyéb okmányokat kitölteni,
- pályázatokat előkészíteni,
- állategészségügyi, állatjóléti, környezetvédelmi szabályokat betartani,
- falusi vendéglátóhelyet kialakítani, berendezni,
- termények felhasználásának előkészítését, házi feldolgozását elvégezni,
- szabadtéri étkezést megvalósítani (szabadtűzön),
- árubeszerzést végezni,
- szakhatóságokkal kapcsolatot tartani,
- gondoskodni az eszközök, élelmiszerek, vegyszerek stb. biztonságos tárolásáról,
- háztartási és konyhai eszközöket, gépeket kezelni,
- munka tűz-, és környezetvédelmi szabályokat betartani,
- dokumentációt vezetni,
- készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántartani,
- szelektív hulladékgyűjtést megvalósítani.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	34 541 08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	11613-16	Élelmiszeripari áruismeret kistermelőknek
4.4.	11614-16	Kistermelői tartósítási módok
4.5.	11615-16	Kistermelői zöldség- és gyümölcsfeldolgozás
4.6.	11616-16	Kistermelői húsfeldolgozás
4.7.	11617-16	Kistermelői sütő-, cukrász- és édesipari termékek előállítása
4.8.	11618-16	Erjedésipari és jövedéki ismeretek alapjai kistermelőknek
4.9.	11619-16	Kistermelői tejtermékek és sajt előállítása
4.10.	11620-16	Higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek
4.11.	11034-16	Üzemgazdaság, ügyvitel

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A részzakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	11613-16	Élelmiszeripari áruismeret kistermelőknek	szóbeli
5.2.4.	11614-16	Kistermelői tartósítási módok	szóbeli
5.2.5.	11615-16	Kistermelői zöldség- és gyümölcsfeldolgozás	gyakorlat, szóbeli
5.2.6.	11616-16	Kistermelői húsfeldolgozás	gyakorlat, szóbeli
5.2.7.	11617-16	Kistermelői sütő-, cukrász- és édesipari termékek előállítása	gyakorlat, szóbeli
5.2.8.	11618-16	Erjedésipari és jövedéki ismeretek alapjai kistermelőknek	gyakorlat, szóbeli
5.2.9.	11619-16	Kistermelői tejtermékek és sajt előállítása	gyakorlat, szóbeli
5.2.10.	11620-16	Higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek	szóbeli, írásbeli
5.2.11.	11034-16	Üzemgazdaság, ügyvitel	írásbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése:

Különböző zöldség-, gyümölcskészítmények technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A vizsgafeladat ismertetése:

A zöldség-, gyümölcskészítmények típusához (szárított, vagy aszalt, savanyított, vagy konzerv) megfelelő alapanyagok felhasználásával kistermelői tartósítóipari terméket készít, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc

A vizsgafeladat aránya: 60%

vagy

A) A vizsgafeladat megnevezése:

Különböző húskészítmények technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A vizsgafeladat ismertetése:

A húskészítmények előállításához szükséges megfelelő alapanyagok felhasználásával kistermelői húskészítményt állít elő, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc

A vizsgafeladat aránya: 60%

vagy

A) A vizsgafeladat megnevezése:

Különböző sütő-, cukrász, illetve édesipari technológiai műveletek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

Hatályos: 2016.08.28-tól

A vizsgafeladat ismertetése:

Sütő-, cukrász illetve édesipari termékek előállításához szükséges alapanyagok felhasználásával kistermelői sütő-, cukrász illetve édesipari termékeket készít, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat aránya: 60%

vagy

A) A vizsgafeladat megnevezése:

Különböző erjedésipari technológiai műveletek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A vizsgafeladat ismertetése:

Kézműves erjedésipari termékek előállításához szükséges alapanyagok felhasználásával kistermelői erjedésipari termékeket készít, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat aránya: 60%

vagy

A) A vizsgafeladat megnevezése:

Különböző tejtermékek (a friss fogyasztású, savanyított, alvasztott, tartós termékek, valamint a vaj, sajt, ömlesztett sajt, túró), technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A vizsgafeladat ismertetése:

Kézműves tejtermékek előállításához szükséges alapanyagok felhasználásával kistermelői tejtermékeket készít, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat aránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Gazdasági feladatok

A vizsgafeladat ismertetése:

A feladatlap az ismeretek alkalmazását, az alapvető számítási, ügyviteli feladatok elsajátítását méri fel: vállalkozási alapfogalmak, vállalkozások indítása, működtetése, fejlesztése, marketing tevékenység, ügyviteli, számviteli és pénzügyi alapismeretek, nyomtatványok használata, levelezés, szövegszerkesztés, táblázatkezelés.

Az írásbeli vizsgatevékenység részei: Egyszerű számítási feladat (árumegrendelés mennyiségének, a vásárlás összegének meghatározása, órabérszámítás stb.). Nyomtatvány (pl. pénzfeladás, számla) kitöltése.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat aránya: 10%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő „Élelmiszeripari áruismeret kistermelőknek”, valamint „Higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek” modulok témaköreinek mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 15%

Hatályos: 2016.08.28-tól

B) A vizsgafeladat megnevezése: Élelmiszeripari tartósítási módok

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő „Kistermelői tartósítási módok” modul témaköreinek mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat aránya: 15%

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

Az 5.3.1 pontban szereplő gyakorlati vizsgatevékenység **A) vizsgafeladata** a

11615-16 Kistermelői zöldség- és gyümölcsfeldolgozás

11616-16 Kistermelői húsfeldolgozás

11617-16 Kistermelői sütő-, cukrász- és édesipari termékek előállítása

11618-16 Erjedésipari és jövedéki ismeretek alapjai kistermelőknek

11619-16 Kistermelői tejtermékek és sajt előállítása

megnevezésű követelménymodulok közül legalább **kettőnek** a vizsgafeladatait tartalmazza. A gyakorlati tételsor összeállításakor – a vizsgahelyszín adottságait figyelembe véve – a kiválasztott követelménymodulok tartalmának megfelelő kérdéssort kell összeállítani (a két modul súlyaránya ebben az esetben 30-30%, tehát összesen 60%-nak megfelelő arányú). Javítóvizsga esetében a 315/2013. (VIII. 28.) Kormányrendelet 3.§ szerint kell a javítóvizsgát lefolytatni.

A részszakképesítéssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A	
6.1.	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.2.	Konyhai berendezések, felszerelések és gépek
6.3.	Takarító eszközök, gépek
6.4.	Szabadtűzön főzés eszközei és berendezései
6.5.	Kistermelői zöldség- és gyümölcsfeldolgozás gépei, eszközei
6.6.	Kistermelői húsfeldolgozás gépei, eszközei
6.7.	Kistermelői sütőipari termék előállítás gépei, eszközei
6.8.	Kistermelői cukrász-, édesipari termék előállítás gépei, eszközei
6.9.	Kistermelői erjedésipari termék előállítás gépei, eszközei
6.10.	Kistermelői tejtermék előállítás gépei, eszközei
6.11.	Kistermelői tartósításhoz kapcsolódó eszközök, berendezések

7. EGYEBEK