1. melléklet az 56/2016. (VIII. 19.) FM rendelethez

A földművelésügyi miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések

	A			B	C
Sorszám	Szakképesítés azonosító száma			Szakképesítés/részszakképesítés/ szakképesítés-ráépülés megnevezése	Szakmacsoport megnevezése
1.	55	621	01	Agrár áruforgalmazó szaktechnikus	Mezőgazdaság
2.	51	621	01	Agrár vállalkozó	Mezőgazdaság
3.	31	621	01	Állatgondozó	Mezőgazdaság
4.	34	621	03	Állattartó szakmunkás	Mezőgazdaság
5.	54	621	01	Állattenyésztő és állategészségügyi technikus	Mezőgazdaság
6.	31	621	02	Aranykalászos gazda	Mezőgazdaság
7.	35	813	01	Belovagló	Mezőgazdaság
8.	35	621	02	Biogazdálkodó	Mezőgazdaság
9.	31	541	01	Bolti hentes	Élelmiszeripar
10.	55	541	01	Bor- és pezsgőgyártó szaktechnikus	Élelmiszeripar
11.	31	541	02	Borász	Élelmiszeripar
12.	55	541	02	Cukor- és édesipari szaktechnikus	Élelmiszeripar
13.	21	814	01	Családellátó	Mezőgazdaság
14.	34	814	01	Családi gazdálkodó	Mezőgazdaság
15.	31	541	13	Csokoládétermék-gyártó	Élelmiszeripar
16.	21	541	01	Csontozó munkás	Élelmiszeripar
17.	51	581	01	Digitálistérkép-kezelő	Mezőgazdaság
18.	34	622	01	Dísznövénykertész	Mezőgazdaság
19.	34	541	01	Édesipari termékgyártó	Élelmiszeripar
20.	31	624	01	Elektromos halászgép kezelője	Mezőgazdaság
21.	54	541	01	Élelmiszeripari analitikus technikus	Élelmiszeripar
22.	54	521	01	Élelmiszeripari gépésztechnikus	Élelmiszeripar
23.	31	541	14	Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs	Élelmiszeripar
24.	31	541	03	Élelmiszeripari laboráns	Élelmiszeripar
25.	54	541	02	Élelmiszeripari technikus	Élelmiszeripar
26.	54	521	02	Erdészeti gépésztechnikus	Mezőgazdaság
27.	34	623	01	Erdészeti szakmunkás	Mezőgazdaság
28.	54	623	02	Erdésztechnikus	Mezőgazdaság
29.	21	623	01	Erdőművelő	Mezőgazdaság
30.	55	541	03	Erjedés- és üdítőitalipari szaktechnikus	Élelmiszeripar
31.	34	541	07	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	Élelmiszeripar
32.	31	622	02	Faiskolai kertész	Mezőgazdaság
33.	31	623	01	Fakitermelő	Mezőgazdaság

A DOKUMENTUM ELEKTRONIKUSAN HITELESÍTETT
A HITELESSÉG ELLENŐRZÉSÉHEZ KATTINTSON IDE
hitelesítő rendszer: NETLOCK PDFSIGNO | www.netlock.hu

34.	31	541	15	Falusi vendéglátó	Élelmiszeripar
35.	54	581	01	Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus	Mezőgazdaság
36.	55	581	01	Földügyi térinformatikai szaktechnikus	Mezőgazdaság
37.	34	621	01	Gazda	Mezőgazdaság
38.	35	622	01	Gyógy- és fűszernövénytermesztő	Mezőgazdaság
39.	31	541	04	Gyümölcspálinka-gyártó	Élelmiszeripar
40.	34	624	01	Halász, haltenyésztő	Mezőgazdaság
41.	52	621	01	Hobbiállat-tenyésztő és -forgalmazó	Mezőgazdaság
42.	31	624	02	Horgásztókezelő	Mezőgazdaság
43.	31	851	02	Hulladékfelvásárló és -gazdálkodó	Környezetvédelem
44.	55	850	01	Hulladékgazdálkodó szaktechnikus	Környezetvédelem
45.	21	851	01	Hulladékgyűjtő és -szállító	Környezetvédelem
46.	32	851	02	Hulladéktelepkezelő	Környezetvédelem
47.	21	851	02	Hulladékválogató és -feldolgozó	Környezetvédelem
48.	55	541	04	Hús- és baromfiipari szaktechnikus	Élelmiszeripar
49.	34	541	03	Húsipari termékgyártó	Élelmiszeripar
50.	31	541	05	Húskészítmény gyártó	Élelmiszeripar
51.	31	541	16	Hűtőipari munkás	Élelmiszeripar
52.	51	581	02	Ingatlan-nyilvántartási ügyintéző	Mezőgazdaság
53.	31	541	17	Keksz- és ostyagyártó	Élelmiszeripar
54.	31	622	01	Kertépítő és -fenntartó	Mezőgazdaság
55.	34	622	02	Kertész	Mezőgazdaság
56.	55	622	01	Kertészeti szaktechnikus	Mezőgazdaság
57.	21	622	01	Kerti munkás	Mezőgazdaság
58.	31	541	06	Keveréktakarmány-gyártó	Élelmiszeripar
59.	31	541	18	Kistermelői élelmiszerelőállító	Élelmiszeripar
60.	34	541	08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	Élelmiszeripar
61.	31	541	19	Konzervgyártó	Élelmiszeripar
62.	54	850	01	Környezetvédelmi technikus	Környezetvédelem
63.	51	850	01	Környezetvédelmi ügyintéző	Környezetvédelem
64.	55	850	02	Környezetvédelmi-mérés szaktechnikus	Környezetvédelem
65.	32	621	01	Kutyakozmetikus	Mezőgazdaság
66.	35	623	01	Lakott-területi fakitermelő	Mezőgazdaság
67.	21	621	01	Lóápoló és gondozó	Mezőgazdaság
68.	52	812	02	Lovastúra-vezető	Vendéglátás-turisztika
69.	34	621	02	Lovász	Mezőgazdaság
70.	55	541	05	Malom- és keveréktakarmány-ipari szaktechnikus	Élelmiszeripar
71.	32	621	02	Méhész	Mezőgazdaság
72.	21	215	02	Mézeskalács-készítő	Élelmiszeripar

73.	34	521	08	Mezőgazdasági gépész	Mezőgazdaság
74.	54	521	05	Mezőgazdasági gépésztechnikus	Mezőgazdaság
75.	35	521	02	Mezőgazdasági gépjavító	Mezőgazdaság
76.	21	621	02	Mezőgazdasági munkás	Mezőgazdaság
77.	54	621	02	Mezőgazdasági technikus	Mezőgazdaság
78.	34	541	04	Molnár	Élelmiszeripar
79.	21	623	02	Motorfűrész-kezelő	Mezőgazdaság
80.	55	621	02	Növényvédelmi szaktechnikus	Mezőgazdaság
81.	55	850	03	Nukleáris környezetvédelmi szaktechnikus	Környezetvédelem
82.	54	581	02	Parképítő és fenntartó technikus	Mezőgazdaság
83.	21	622	02	Parkgondozó	Mezőgazdaság
84.	35	521	03	Patkolókovács	Mezőgazdaság
85.	34	541	05	Pék	Élelmiszeripar
86.	31	541	07	Sajtkészítő	Élelmiszeripar
87.	31	541	20	Savanyító	Élelmiszeripar
88.	35	811	01	Sommelier	Élelmiszeripar
89.	31	541	08	Sörgyártó	Élelmiszeripar
90.	35	541	01	Speciális állatfeldolgozó	Élelmiszeripar
91.	55	541	06	Sütő- és cukrászipari szaktechnikus	Élelmiszeripar
92.	21	541	02	Sütőipari és gyorspékségi munkás	Élelmiszeripar
93.	31	541	21	Szikvízgyártó	Élelmiszeripar
94.	34	541	06	Szőlész-borász	Élelmiszeripar
95.	34	541	09	Tartósítóipari szakmunkás	Élelmiszeripar
96.	55	541	07	Tartósítóipari szaktechnikus	Élelmiszeripar
97.	55	581	02	Távérzékelési szaktechnikus	Mezőgazdaság
98.	34	541	10	Tejipari szakmunkás	Élelmiszeripar
99.	55	541	08	Tejipari szaktechnikus	Élelmiszeripar
100.	31	541	09	Tejtermékgyártó	Élelmiszeripar
101.	55	850	04	Települési környezetvédelmi szaktechnikus	Környezetvédelem
102.	51	581	03	Térinformatikai ügyintéző	Mezőgazdaság
103.	55	581	03	Térképész szaktechnikus	Mezőgazdaság
104.	32	850	01	Természetvédelmi munkatárs	Környezetvédelem
105.	55	850	05	Természetvédelmi szaktechnikus	Környezetvédelem
106.	31	541	10	Üdítőital-ipari termékgyártó	Élelmiszeripar
107.	54	625	01	Vadgazdálkodási technikus	Mezőgazdaság
108.	21	541	03	Vágóhídi munkás	Élelmiszeripar
109.	55	581	04	Vidékfejlesztési szaktechnikus	Mezőgazdaság
110.	31	541	11	Vincellér	Élelmiszeripar
111.	31	215	01	Virágbolti eladó	Mezőgazdaság

112.	35	215	02	Virágdekoratőr	Mezőgazdaság
113.	31	215	02	Virágkötő	Mezőgazdaság
114.	34	215	04	Virágkötő és virágkereskedő	Mezőgazdaság
115.	31	541	12	Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó	Élelmiszeripar
116.	35	622	02	Zöldség- és gyümölcstermesztő	Mezőgazdaság

2. melléklet az 56/2016. (VIII. 19.) FM rendelethez

A földművelésügyi miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményei

Az 1. sorszámú Agrár áruforgalmazó szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 621 01

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Agrár áruforgalmazó szaktechnikus

1. 3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség:

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 54 621 02 Mezőgazdasági technikus

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 50%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 50%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3131	Mezőgazdasági technikus	Falugazdász (technikus)
3.1.3.			Háztáji mezőgazdasági technikus
3.1.4.			Mezőgazdasági asszisztens
3.1.5.			Mezőgazdasági technikus

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

Vállalkozást működtet.
Mezőgazdasági áruforgalmi tevékenységet folytat.
Marketing tevékenységet folytat.
Agrár-áruforgalmi terméket, árut felismer, vizsgál, minősít.
Ügyviteli, illetve adminisztrációs tevékenységet végez.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- alkalmazottként vagy önálló vállalkozás keretei között mezőgazdasági termékek felvásárlására, tárolási, kezelési, minősítési, értékesítési feladatok elvégzésére, szervezésére, ügyintézésére a közgazdasági, marketing, kereskedelmi, mezőgazdasági, számviteli és adminisztrációs ismeretek birtokában,
- a mezőgazdasági vállalkozások eszköz- és anyagigényének, finanszírozási lehetőségeinek és adózási feltételeinek ismeretében tevékeny, alkotó módon elősegíteni a mezőgazdasági vállalkozás mindenkori piaci viszonyokhoz való gyors alkalmazkodását,
- munkavégzése során figyelembe venni a munka-, tűz- és környezetvédelmi, állatvédelmi, személyi-, termék- és élelmiszerhigiéniai szabályokat, biztonsági előírásokat.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 621 02	Mezőgazdasági technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11055-12	Agrár- és élelmiszeripari termékek forgalmazása
4.4.	11056-12	Marketing ismeretek (agrárágazat)
4.5.	11057-12	Adminisztrációs és ügyviteli feladatok

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11055-12	Agrár- és élelmiszeripari termékek forgalmazása	írásbeli
5.2.4.	11056-12	Marketing ismeretek (agrárágazat)	írásbeli
5.2.5.	11057-12	Adminisztrációs és ügyviteli feladatok	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 vizsgafeladat megnevezése: **Agrártermékek forgalmazásával kapcsolatos gyakorlati feladat végrehajtása**

A vizsgafeladat ismertetése:
Termékek, termények, áruforgalmazásban alkalmazott eszközök felismerése
- felismeri a fontosabb növénytermesztési, állattenyésztési, kertészeti, erdészeti, élelmiszeripari termékeket, terményeket, a jellemző kártevőket, kórokozókat,
- felismeri az áruforgalmazásban nélkülözhetetlen csomagolóeszközöket.

(Időtartama: 30 perc, vizsgafeladaton belüli tartalmi aránya: 20%)

Manuális feladatok
- növénytermesztési, állattenyésztési, kertészeti termékeket szabvány szerint minősít,
- laboratóriumi vizsgálatokat végez,
- irodai eszközöket kezel, leltározási feladatokat végez.

(Időtartama: 120 perc, vizsgafeladaton belüli tartalmi aránya: 30%)

Adminisztráció
- üzleti leveleket ír,
- szerződéseket készít,
- bizonylatokat tölt ki.

(Időtartama: 60 perc, vizsgafeladaton belüli tartalmi aránya: 25%)

Szakmai szoftverek használata
- termeléshez kapcsolódó programokat kezel,
- pénzügyi programot használ,
- humánerőforrás programot kezel,
- készletnyilvántartás végez,
- alapvető könyvviteli munkákat végez.

(Időtartama: 60 perc, vizsgafeladaton belüli tartalmi aránya: 25%)

A vizsgafeladat időtartama: 270 perc
A vizsgafeladat aránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Áruforgalmazási ismeretek (70%) és az agrár-közgazdaságtan (30%) témaköreiből összeállított komplex írásbeli vizsgatétel**

A vizsgafeladat ismertetése:
- az írásbeli vizsga egy 30 pontos esszékérdés és egy 70 pontos feladatlap megoldásából áll,
- az írásbeli esszéfeladat csak az áruforgalmazási ismeretek tananyagából kerülhet ki.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat aránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Marketingtevékenységgel kapcsolatos ismeretek**

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulok közül a „*Marketing ismeretek”* modul következő témaköreit tartalmazzák:
- a szervezeti piacok,
- a piaci kockázatok és mérséklésük formái,
- a piaci szegmentálás és piaci pozícionálás,
- a termék és szolgáltatás tényezői,
- a marketingmix elemei,
- marketing a vállalati szervezetben,
- marketing stratégiák,
- a marketingkutatás folyamata,
- piackutatás,
- nemzetközi marketing.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc)
A vizsgafeladat aránya: 20%

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 gyakorlati vizsgatevékenység tételsorait az adott vizsgacsoportban vizsgázó jelöltek száma, a képző és vizsgáztató intézmény sajátosságai alapján úgy kell elkészíteni, hogy vizsgafeladatonként (manuális feladatok, adminisztráció, szakmai szoftverek használata) legalább 10-10 tétel legyen.

A vizsgára előkészített felismerendő dolgok száma minimum 150 kell, hogy legyen (megadott lista figyelembevételével), ebből a vizsgázónak a kijelölt minimum 30 db-ot kell felismernie és legfeljebb 40%-ot tévedhet.

A szakképesítés-ráépüléssel 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.	Munkabiztonsági berendezések
6.3.	Környezetvédelmi berendezések
6.4.	Irodafelszerelések
6.5.	Számítógép
6.6.	Nyomtató
6.7.	Tehermozgatás gépei, eszközei
6.8.	Polcrendszerek
6.9.	Csomagológépek
6.10.	Mérlegek
6.11.	Internet kapcsolat
6.12.	Szakirányú jogszabálygyűjtemény
6.13.	Szabványok
6.14.	Raktári berendezések
6.15.	Laboreszközök
6.16.	Szakmai szoftverek

7. EGYEBEK

A 2. sorszámú Agrár vállalkozó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 51 621 01

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Agrár vállalkozó

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:

2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

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 részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.9.	6130	Vegyes profilú gazdálkodó	Állat- és növénytermesztő
3.1.10.			Ökogazda
3.1.11.			Önálló gazda
3.1.12.			Őstermelő

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az agrár vállalkozó családi méretű mezőgazdasági vállalkozást alapít, működtet.
A végzett szakemberek képesek kiválasztani a gazdálkodási és adózási szempontból legmegfelelőbb vállalkozási formát, a piaci igények felmérése alapján termékszerkezetet meghatározni, hatékony értékesítési módokat a termékszerkezethez illeszteni, gazdálkodási folyamatát adminisztrálni. A vállalkozást a jogszabályoknak megfelelően működteti, fejlesztéseinek finanszírozásához felkutatja, kiválasztja, igénybe veszi a megfelelő forrásokat.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- piackutatáson alapulóan megtervezni, elindítani vállalkozását,
- pénzügyi tervezésre, hitel és pályázati források biztosítása útján működtetni vállalkozását,
- mezőgazdasági támogatásokat igényelni, a termelést megfelelően adminisztrálni,
- termelési eszközeit gazdasági szempontok szerint értékelni, fejleszteni,
- a piaci információk alapján mezőgazdasági, kistermelői élelmiszer terméket fejleszteni,
- meghatározni termékei, szolgáltatásai árát, értékesítésének folyamatát,
- piacbefolyásolást végezni,
- adott vállalkozás tervezéséhez, működtetéséhez hatékony analitikus nyilvántartási rendszert kialakítani, működtetni,
- mezőgazdasági termelési folyamatokhoz elő-, utó- és közbülső kalkulációt végezni,
- tevékenységéhez kiválasztani a legmegfelelőbb adózási módot,
- a termékelőállítási, szolgáltatási folyamat anyag, eszköz és élőmunka igényét meghatározni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 621 02	Mezőgazdasági technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11906-16	Agrárvállalkozási, kereskedelmi ismeretek

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11906-16	Agrárvállalkozási, kereskedelmi ismeretek	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 vizsgafeladat megnevezése: **Számítások, adminisztráció elvégzése**

A vizsgafeladat ismertetése:
- gazdasági számításokat végez (költség-, önköltség-, jövedelemszámítások, anyag-, eszköz-, munkaerő-, munkaidő-szükséglet, ármeghatározás, adott beruházás forrásösszetételének meghatározása, őstermelő számára legmegfelelőbb adózási mód kiválasztása),
- pályázatkészítési feladat (adott pályázati jogcím üzleti tervének letöltése, megadott példa alapján az üzleti terv termelési, értékesítési fejezetének kidolgozása),
- számlát állít ki, kitölti a mezőgazdasági termelésben, szolgáltatásban alkalmazott alap- és összesítő bizonylatokat, nyilvántartásokat.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Agrárvállalkozási, kereskedelmi ismeretek**

A vizsgafeladat ismertetése:
A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott témakörök közül az *„Agrárvállalkozási, kereskedelmi ismeretek”* szakmai követelménymodul témaköreit tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

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 gyakorlati tételsorokat az adott vizsgacsoportban vizsgázó jelöltek száma, a képző és vizsgáztató intézmény sajátosságai alapján úgy kell elkészíteni, hogy legalább 15 gyakorlati tétel legyen.

A feladatnak egyaránt tartalmaznia kell szakmai számítás elvégzését, pályázatkészítési feladatot és bizonylat kitöltését. A feladat értékelése során egyenlő mértékű súlyozást kell alkalmazni.

A tételek részfeladatainak összeállítása során ügyelni kell arra, hogy a tételekben a mezőgazdasági termelés és szolgáltatás, valamint a kistermelői élelmiszerelőállítás témaköre egyaránt érintve legyen.

A vizsgázó gyakorlati teljesítményének értékeléséhez 100 pontos értékelő lapot kell készíteni.

A vizsgázó az egyes részfeladatokban elért összesített pontszáma alapján az osztályzatot a vizsgafeladatra az

alábbi átváltás szerint kell meghatározni:

- 0-50 pont – elégtelen (1)
- 51-60 pont – elégséges (2)
- 61-70 pont – közepes (3)
- 71-80 pont – jó (4)
- 81 pont felett – jeles (5)

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.	Irodahelyiség, irodai anyagok és eszközök (számítógép, nyomtató, fénymásoló, szkenner, telefon, fax stb.)
6.3.	Internetelérés és szoftverek
6.4.	Bizonylatok, gépkönyvek, nyilvántartások

7. EGYEBEK

A 3. sorszámú Állatgondozó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 621 01

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Állatgondozó

1. 3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 400-600

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 a mezőgazdasági 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: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető**

			munkakörök
3.1.2.	6121	Szarvasmarha-, ló-, sertés-, juhtartó és -tenyésztő	Állatgondozó
3.1.3.	6122	Baromfitartó és -tenyésztő	Állatgondozó
3.1.4.	6124	Kisállattartó és -tenyésztő	Állatgondozó

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az állatgondozó általános állattenyésztési szakismerettel, a mezőgazdasági munkák végzéséhez szükséges, fizikai és gyakorlati felkészültséggel rendelkező szakember, aki irányítás alatt képes munkát végezni. Feladata a gazdasági állatok (szarvasmarha, juh, kecske, sertés, baromfifajok) gondozása, takarmányozása az állathigiéniai, állatjóléti, munka-, tűz- és környezetvédelmi követelmények betartása mellett.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:
- gondozni az állatokat,
- tartástechnológiai feladatokat végrehajtani,
- állatot takarmányozni (etetni és itatni),
- az állattartás gépeit működtetni,
- gépet, épületet, építményt karbantartani, egyszerű javítást végezni,
- környezet-, tűz- és munkavédelmi előírásokat betartani.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 621 03	Állattartó szakmunkás	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10997-16	Állattartás
4.4.	11597-16	Állattartás gépei

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10997-16	Állattartás	szóbeli
5.2.4.	11597-16	Állattartás gépei	gyakorlat

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:

Állattartással, valamint **az állattartási gépek karbantartásával, üzemeltetésével, beállításával kapcsolatos feladatok** végrehajtása

A vizsgafeladat ismertetése:
A vizsgázó állattartással, takarmányozással, gépüzemeltetéssel és karbantartással összefüggő komplex feladatot hajt végre, mely a 4. Szakmai követelmények pontban megadott *„Állattartás”*, valamint *„Állattartás gépei”* szakmai követelménymodulok gyakorlati tevékenységeire épül.

- Állattartással kapcsolatos gyakorlati feladat elvégzése (pl. takarmány-előkészítés, -kiosztás, itatás, kitrágyázás, állatápolás, legeltetés, trágyakezelés, takarítás, fertőtlenítés, alapvető vizsgálatok elvégzése)
- Állattartó telepen előforduló gép, berendezés beállítása, üzemeltetése, egyszerűbb karbantartása

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 70%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Állattartás elméleti ismeretei

A vizsgafeladat ismertetése:
A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő *„Állattartás”* szakmai követelménymodul témaköreit 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 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.	Etető-, itató-berendezések
6.3.	Takarmány-előkészítő, -keverő és -kiosztó gépek, eszközök
6.4.	Takarító-, fertőtlenítő eszközök
6.5.	Almozás eszközei, berendezései
6.6.	Állatjelölő eszközök
6.7.	Elletés, fiaztatás eszközei
6.8.	Anyaállat és újszülött ápolásához szükséges eszközök
6.9.	Mérlegek
6.10.	Baromfi, ló, szarvasmarha, sertés, juh tartására alkalmas épület, istálló, ól
6.11.	Ló, szarvasmarha, sertés, juh, baromfi ápolás és gondozás eszközei
6.12.	Villanypásztor berendezés és tartozékai
6.13.	Gépkarbantartás szerszámai, eszközei
6.14.	Kéziszerszámok
6.15.	Szerelőszerszámok
6.16.	Építőipari kisgépek

6.17.	Egyéni védőfelszerelés
6.18.	Munkabiztonsági berendezések

7. EGYEBEK

A 4. sorszámú Állattartó szakmunkás megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 621 03

1.2. Szakképesítés megnevezése: Állattartó szakmunkás

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

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 a mezőgazdasági 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: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra.

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6121	Szarvasmarha-, sertés-, juhtartó és -tenyésztő	Gépi fejő
3.1.3.			Juhgondozó
3.1.4.			Sertésgondozó
3.1.5.			Szarvasmarha-gondozó
3.1.6.			Tehenész
3.1.7.	6122	Baromfitartó és -tenyésztő	Baromfigondozó
3.1.8.			Baromfitartó és -tenyésztő
3.1.9.			Keltetőgép-kezelő
3.1.10.			Keltetőüzemi dolgozó

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az állattartó szakmunkás feladata a gazdasági állatok (szarvasmarha, juh, kecske, sertés, baromfifajok) tartása, gondozása, takarmányozása, szaporítása az állathigiéniai, állatjóléti, munka-, tűz- és környezetvédelmi

követelmények betartása mellett. A szakmunkás további feladata az állattartó telepen az egyszerűbb hibaelhárítás és karbantartás elvégzése az épületeken, építményeken, valamint az állattartás gépein.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- állatjóléti, állategészségügyi és higiéniai feladatokat ellátni,
- elvégezni a takarítási, tisztítási és fertőtlenítési feladatokat,
- takarmányozni, etetni és itatni az állatokat,
- gondozni az állatokat,
- elvégezni a szaporítási és utódgondozási feladatokat,
- az állattartás gépeit működtetni, beállítani, karbantartani,
- elvégezni az épületek, építmények karbantartását,
- elvégezni a munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi feladatokat,
- vezetni az állattartó telep nyilvántartásait, bizonylatait,
- piaci ismeretei révén elvégezni a beszerzéssel és értékesítéssel kapcsolatos feladatokat.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések:

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	31 621 01	Állatgondozó	részszakképesítés
3.3.4.	54 621 01	Állattenyésztő és állategészségügyi technikus	azonos ágazat
3.3.5.	34 814 01	Családi gazdálkodó	azonos ágazat
3.3.6.	34 621 01	Gazda	azonos ágazat
3.3.7.	34 624 01	Halász, haltenyésztő	azonos ágazat
3.3.8.	34 621 02	Lovász	azonos ágazat
3.3.9.	54 621 02	Mezőgazdasági technikus	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.4.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.5.	10997-16	Állattartás
4.6.	11003-12	Az állat és környezete, állathigiéniai feladatok
4.7.	11004-16	Takarmányozás
4.8.	11005-12	Szaporítás és utódgondozás feladatai
4.9.	11597-16	Állattartás gépei
4.10.	11001-16	Agrárkereskedelem, vállalkozás és 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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**

5.2.3.	10997-16	Állattartás	szóbeli
5.2.4.	11003-12	Az állat és környezete, állathigiéniai feladatok	írásbeli
5.2.5.	11004-16	Takarmányozás	írásbeli
5.2.6.	11005-12	Szaporítás és utódgondozás feladatai	írásbeli
5.2.7.	11597-16	Állattartás gépei	gyakorlat
5.2.8.	11001-16	Agrárkereskedelem, vállalkozás és ügyvitel	írásbeli
5.2.9.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.	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: **Állattartással, valamint az állattartási gépek üzemeltetésével, karbantartásával, beállításával kapcsolatos feladatok** végrehajtása

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgázó állattartással, takarmányozással, gépüzemeltetéssel és karbantartással összefüggő komplex feladatot hajt végre, amely a 4. Szakmai követelmények pontban megadott *„Állattartás”*, valamint *„Állattartás gépei”* szakmai követelménymodulok gyakorlati tevékenységeire épül.

- Állattartással kapcsolatos gyakorlati feladat elvégzése (pl. takarmány-előkészítés, -kiosztás, itatás, kitrágyázás, állatápolás, legeltetés, trágyakezelés, takarítás, fertőtlenítés, alapvető vizsgálatok elvégzése).
- Állattartó telepen előforduló gép, berendezés beállítása, üzemeltetése, egyszerűbb karbantartása.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Állathigiéniai, szaporítási és adminisztrációs feladatok** végrehajtása

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgázó állathigiéniával, az etetés és itatás higiéniájával (pl. rendelkezésre álló takarmányok vizsgálata, előkészítése), szaporodásbiológiával (pl. ivarzó egyedek kiválasztása, jelölése, elléshez szükséges eszközök előkészítése), utódgondozással, adminisztrációval (pl. nyilvántartás vezetése, bizonylat kitöltése, üzleti levél megírása, engedély kérése) kapcsolatos összefüggő komplex feladatot hajt végre, amely a 4. Szakmai követelmények pontban megadott *„Az állat és környezete, állathigiéniai feladatok”*, *„Takarmányozás”*, *„Szaporítás és utódgondozás feladatai”*, valamint az *„Agrárkereskedelem, vállalkozás és ügyvitel”* szakmai követelménymodulok gyakorlati tevékenységeire épül.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat aránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: **Állattartás elméleti ismeretei**

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő *„Állattartás”* szakmai követelménymodul témaköreit tartalmazzák.

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

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Állathigiénia, Takarmányozás, valamint a Szaporítás és utódgondozás elméleti ismeretei**

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő *„Az állat és környezete, állathigiéniai feladatok”*, a *„Takarmányozás”*, és a *„Szaporítás és utódgondozás”* feladatai követelménymodulok témaköreit tartalmazzák.

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

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 szakképesítéssel 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.	Etető-, itató-berendezések
6.3.	Önitatók, önetetők
6.4.	Keltetőgép
6.5.	Takarító-, fertőtlenítő eszközök
6.6.	Takarmány-előkészítő-, keverő és kiosztó gépek, eszközök
6.7.	Számítógép (szakmai szoftverek)
6.8.	Állategészségügyi eszközök, tartozékok
6.9.	Egyéni védőfelszerelés
6.10.	Munkabiztonsági berendezések
6.11.	Környezetvédelmi berendezések
6.12.	Állatjelölő eszközök
6.13.	Állatgyógyászati eszközök
6.14.	Elletés, fiaztatás eszközei
6.15.	Anyaállat és újszülött ápolásához szükséges eszközök
6.16.	Mérlegek
6.17.	Ló, szarvasmarha, sertés, juh ápolás és gondozás eszközei
6.18.	Villanypásztor berendezés és tartozékai
6.19.	Baromfi, ló, szarvasmarha, sertés, juh tartására alkalmas épület, istálló, ól

7. EGYEBEK

Az 5. sorszámú Állattenyésztő és állategészségügyi technikus megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 54 621 01

1.2. Szakképesítés megnevezése: Állattenyésztő és állategészségügyi technikus

1. 3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: -

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

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:

5 évfolyamos képzés esetén a 10. évfolyamot követően 140 óra, a 11. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra.

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3131	Mezőgazdasági technikus	Élőállat minősítő (mezőgazdasági)
3.1.3.			Háztáji mezőgazdasági technikus
3.1.4.			Karantén felügyelő
3.1.5.			Mezőgazdasági laboratóriumi technikus
3.1.6.			Tenyészállatteljesítmény-vizsgáló
3.1.7.	3341	Állatorvosi asszisztens	Állategészségőr
3.1.8.			Állategészségügyi asszisztens
3.1.9.			Állategészségügyi technikus
3.1.10.			Állatklinikai asszisztens
3.1.11.			Állatkórházi ápoló
3.1.12.			Állatorvosi szaksegéd (felcser)
3.1.13.	6130	Vegyes profilú gazdálkodó	Önálló gazda
3.1.14.			Őstermelő
3.1.15.	6121	Szarvasmarha-, ló-, sertés-, juhtartó és -tenyésztő	Juhtartó és -tenyésztő
3.1.16.			Lótenyésztő
3.1.17.			Nagyállattartó
3.1.18.			Sertéstartó és -tenyésztő
3.1.19.			Szarvasmarhatartó és -tenyésztő
3.1.20.			Tehenész műszakvezető
3.1.21.	6122	Baromfitartó és -tenyésztő	Baromfitartó és -tenyésztő
3.1.22.			Keltetőgép-kezelő
3.1.23.			Pulykatenyésztő

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az állattenyésztő és állategészségügyi technikus képes a termelési, üzemeltetési folyamatok előkészítésében és lebonyolításában önálló feladatok elvégzésére, középszintű vezetői, valamint magasabb igényű fizikai munkakörök ellátására. A piac igényeinek megfelelő minőségű, higiénikus, a környezet- és állatvédelmi előírások betartásával készült állati eredetű termékeket állít elő, menedzseli a termelést. A mezőgazdasági telepeken és családi gazdaságokban gazdasági állatok elhelyezésével, felnevelésével, hízlalásával, szaporításával

foglalkozik. Gondoskodik az állatok elhelyezéséről, szervezi, elvégzi, illetve elvégezteti az állattenyésztési munkákat. Ellenőrzi, karbantartja, üzemelteti az állattenyésztés gépeit és az állattartó épületeket.
Állategészségügyi ismereteinek birtokában gondoskodik az állatok szakszerű, higiénikus elhelyezéséről, felismeri a beteg állatokat. Munkája során szoros kapcsolatot tart az állatorvossal. Segédkezik a betegvizsgálat, betegellátás, szűrővizsgálatok, kórboncolás, sebészeti, szaporodásbiológiai, járványvédelmi, élelmiszerhigiéniai és egyes hatósági feladatok végrehajtásában, valamint állatjóléti, állathigiéniai, prevenciós feladatokat lát el.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- piackutatáson alapulóan megtervezni, elindítani a vállalkozását,
- pénzügyi tervezés, hitel és pályázati források biztosítása útján működtetni vállalkozását,
- anyagbeszerzési, készletezési és értékesítési tevékenységet folytatni,
- beállítani, ellenőrizni, karbantartani és üzemeltetni az állattenyésztésben használt gépeket,
- működtetni az állategészségügyi intézményekben használt gépeket, készülékeket,
- a fontosabb gazdasági állatfajok tartási, tenyésztési feladatait elvégezni,
- termék előállítással kapcsolatos feladatokat végezni,
- az állatokat okszerűen, optimálisan takarmányozni,
- állatjóléti és állathigiéniai feladatokat ellátni,
- az állatorvos diagnosztikai, terápiás, prevenciós munkájában segédkezni, utasításait önállóan végrehajtani,
- élelmiszer-higiéniai részfeladatokat elvégezni,
- napi és időszakos ellenőrzéseket végezni,
- az állattenyésztés és állategészségügy munka-, tűz- és környezetvédelmi feladatait ellátni,
- az állattenyésztési és állategészségügyi munkák tervezését, szervezését elvégezni,
- mezőgazdasági támogatásokat igényelni, munkáját megfelelően adminisztrálni, kommunikálni,
- a termelési feladatokat ellátó személyeket, csoportokat irányítani.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 621 03	Állattartó szakmunkás	azonos ágazat
3.3.4.	34 814 01	Családi gazdálkodó	azonos ágazat
3.3.5.	34 621 01	Gazda	azonos ágazat
3.3.6.	34 624 01	Halász, haltenyésztő	azonos ágazat
3.3.7.	34 621 02	Lovász	azonos ágazat
3.3.8.	54 621 02	Mezőgazdasági technikus	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
4.4.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.5.	11495-16	Takarmányozástan és általános állattenyésztés
4.6.	10957-16	Állattenyésztés és állategészségügy műszaki alapjai
4.7.	10958-12	Állategészségtan
4.8.	10959-16	Állattenyésztés
4.9.	10960-16	Vállalkozási, kereskedelmi alapok

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	-	-	-

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Állattenyésztési, takarmányozási, állategészségügyi és gazdasági számítási feladat**

A vizsgafeladat ismertetése:
Felismerési feladat:
- A takarmányok felismerése.
- A gyakoribb állatfajták, hibridek felismerése.
- Az állati szervezet anatómiai felépítésének (csontok, testtájak, szervek, szervrendszerek, készülékek) felismerése.
- Tojások felismerése.
- A fontosabb, gyakrabban használt gyógyszerek felismerése.
- Az állattenyésztés és állategészségügy eszközeinek, anyagainak, műszereinek felismerése.

Állat-egészségügyi manuális feladat végrehajtása:
- Optimális elhelyezés és mikroklíma kialakítása.
- Mintavételezés, kiegészítő vizsgálatok végzése, előkészítése, laboratóriumi vizsgálatok.
- Segédkezés, segítségnyújtás.
- Egyszerűbb kezelések, beavatkozások, életmentő beavatkozások, elsősegélynyújtás, állatápolás.
- Takarítás, fertőtlenítés, sterilezés.
- Az állatvédelmi és állatjóléti előírások betartásának ellenőrzése.

Állattenyésztési, takarmányozási feladat végrehajtása:
- A gazdasági állatok felnevelésével, takarmányozásával, elhelyezésével, gondozásával, nemesítésével, szaporításával, termelésével kapcsolatos feladat (a feladat jellegének megfelelő gépekkel, eszközökkel).
- Állattenyésztési és -tartási munkák szervezése.
- Állattenyésztő munkák adminisztrációja, szakmai szoftverek használata.

Gazdasági számítási feladat:
- Állattenyésztéssel kapcsolatos számítások végzése.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Központilag összeállított komplex írásbeli feladat megoldása**

A vizsgafeladat ismertetése:
Az írásbeli egy 40 pontos esszé kérdés és egy 60 pontos feladatlap megoldásából áll. Az írásbeli feladatban közel azonos arányban szerepel az állattenyésztési és az állategészségügyi szakterület.

Az esszé feladat két modul ismereteit tartalmazza:
- Állattenyésztés
- Állategészségtan

A feladatlap különböző típusú nyílt és zárt feladatokat tartalmaz és az alábbi modulok ismeretanyagát öleli fel:
- Takarmányozástan és általános állattenyésztés
- Állategészségtan
- Állattenyésztés
- Vállalkozási, kereskedelmi alapok

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Állattenyésztési és állategészségügyi ismeretek**

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulok témakörei közül a *„Takarmányozástan és általános állattenyésztés”,* az *„Állategészségtan”* és az *„Állattenyésztés”* szakmai követelménymodulok ismereteit tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 30 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

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 gyakorlati vizsgatevékenység tételsorát az adott vizsgacsoportban vizsgázó jelöltek száma, a képző és vizsgáztató intézmény sajátosságai alapján úgy kell elkészíteni, hogy legalább 10 gyakorlati tételt tartalmazzon.

Minden tétel tartalmazzon felismerési, állategészségügyi manuális, állattenyésztési és takarmányozási, valamint gazdasági számítási feladatot is.

A vizsgára előkészített felismerendő dolgok száma tételenként minimum 20 db legyen.

A gyakorlati vizsgafeladat egyes részfeladatainak végrehajtási ideje:
- Felismerési feladat: 10 perc
- Állategészségügyi manuális feladat: 40 perc
- Állattenyésztési, takarmányozási feladat: 40 perc
- Gazdasági számítási feladat: 30 perc

A vizsgázó gyakorlati teljesítményének értékeléséhez 100 pontos értékelő lapot kell készíteni. Az egyes részfeladatokra adható maximális pontszám:
- Felismerési feladat: 10 pont
- Állategészségügyi manuális feladat: 40 pont
- Állattenyésztési, takarmányozási feladat: 40 pont
- Gazdasági számítási feladat: 10 pont

A vizsgázó az egyes részfeladatokban elért összesített pontszáma alapján egyetlen osztályzatot kap az alábbi átváltás szerint:

- 0-50 pont – elégtelen (1)
- 51-60 pont – elégséges (2)
- 61-70 pont – közepes (3)
- 71-80 pont – jó (4)
- 81 pont felett – jeles (5)

A szakképesítéssel 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.	Preparátumok, modellek, makettek, metszetek
6.3.	Alapfelszereltségű természettudományos laboratórium, laboratóriumi eszközök, anyagok, vegyszerek tej- és laboratóriumi minták vizsgálatához
6.4.	Mintavétel eszközei (takarmány, bélsár, vér, vizelet, bőrkaparék, citológiai, szövettani, bakteriológiai vizsgálathoz)

6.5.	Boncoló helyiség, bonceszközök
6.6.	Betegvizsgálat és betegkezelés eszközei
6.7.	Tőgygyulladás-vizsgálat eszközei, anyagai
6.8.	Mikroklíma-vizsgálat eszközei
6.9.	Állatrögzítés eszközei
6.10.	Sebkezelés eszközei, anyagai, sebészeti műszerek
6.11.	Szülészeti és szaporodásbiológiai eszközök, a mesterséges termékenyítés eszközei, anyagai
6.12.	Gépüzemeltetéshez szükséges szerszámok, eszközök, anyagok
6.13.	Kézi és gépi anyagmozgatás eszközei, anyagai
6.14.	Mérleg, hídmérleg
6.15.	Szarvasmarha, ló, juh, sertés, baromfi istállója állatokkal és műszaki felszereléssel
6.16.	Legelő, karám és berendezései
6.17.	Tisztítás, fertőtlenítés, sterilezés eszközei, anyagai, felszerelései
6.18.	Állatápolás, elletés, fiaztatás, egyedi megjelölés eszközei, anyagai
6.19.	Fejés és tejkezelés gépei
6.20.	Tojáskezelés eszközei, gépei, anyagai
6.21.	Takarmányozás eszközei, gépei, anyagai
6.22.	Takarmánytárolás eszközei, gépei, anyagai, helyszíne
6.23.	Trágyakihordás eszközei
6.24.	Trágyatároló tér
6.25.	Tűzoltó anyagok, készülékek és eszközök
6.26.	Egyéni védőeszközök, elsősegélynyújtó anyagok, eszközök
6.27.	Irodahelyiség, irodai anyagok és eszközök (számítógép, nyomtató, fénymásoló, szkenner, telefon, fax stb.)
6.28.	Internetelérés és szoftverek
6.29.	Bizonylatok, gépkönyvek, nyilvántartások
6.30.	Szakirodalom (könyvek, folyóiratok, prospektusok stb.)

7. EGYEBEK

A 6. sorszámú Aranykalászos gazda megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 621 02

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Aranykalászos gazda

1. 3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

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 a mezőgazdasági 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 részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6130	Vegyesprofilú gazdálkodó	Állat- és növénytermesztő
3.1.3.			Önálló gazda
3.1.4.			Őstermelő

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az aranykalászos gazda általános mezőgazdasági szakismerettel, a mezőgazdasági munkák végzéséhez szükséges elméleti, fizikai és gyakorlati felkészültséggel, vállalkozói tevékenységhez szükséges alapismeretekkel is rendelkező mezőgazdasági szakember, aki a mezőgazdasági termelési munkákat gazdaságos, környezetkímélő technológiákkal képes elvégezni.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:
- talaj-előkészítést, vetést végezni,
- a talaj termőképességének fenntartásával kapcsolatos feladatokat ellátni,
- növényápolást végezni,
- élelmezési célra termesztett növényt betakarítani, tárolni,
- takarmánynövényt betakarítani, tartósítani, tárolni,
- gyümölcs-, szőlő- és zöldségtermesztési alapfeladatokat ellátni,
- tartástechnológiai feladatokat végrehajtani,
- állatot takarmányozni,
- állatjólléti és -higiéniai feladatokat végrehajtani,
- állatot szaporítani,
- gépet, épületet, építményt karbantartani, egyszerű javítást végezni,
- környezet-, tűz- és munkavédelmi előírásokat betartani és betartatni,
- kereskedelmi tevékenységet végezni,
- vállalkozási, szervezési és ügyviteli tevékenységet végezni,
- önálló agrárgazdasági vállalkozást működtetni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 621 01	Gazda	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10997-16	Állattartás
4.4.	10998-16	Növénytermesztés
4.5.	10999-16	Kertészeti alapok
4.6.	11000-16	Mezőgazdasági géptan
4.7.	11001-16	Agrárkereskedelem, vállalkozás és ügyvitel

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Mezőgazdasági vontató vezetésére érvényes vezetői engedély (T, illetve C+E, C1+E kategória, vagy B kategória).

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10997-16	Állattartás	szóbeli
5.2.4.	10998-16	Növénytermesztés	szóbeli
5.2.5.	10999-16	Kertészeti alapok	gyakorlati
5.2.6.	11000-16	Mezőgazdasági géptan	gyakorlati
5.2.7.	11001-16	Agrárkereskedelem, vállalkozás és 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: **Állattartási, gépüzemeltetési és karbantartási feladatok** végrehajtása

A vizsgafeladat ismertetése:

- **Állattartási feladat** végrehajtása (pl. takarmányok érzékszervi vizsgálata, takarmány-előkészítés, takarmánykiosztás, itatás, kitrágyázás, állatápolás, legeltetés, trágyakezelés, takarítás, fertőtlenítés, klinikai alapértékek, alapvető vizsgálatok elvégzése, tejvizsgálat, küllemi bírálat, méretfelvétel)
  (vizsgafeladaton belüli tartalmi aránya: 65%)

- **Felismerési feladat** (pl. csontok, testtájak, tenyésztett állatok fajtái és típusai, tenyésztett állatfajok, ivarzó, valamint beteg állat, takarmányok, állattartásban, állatápolásban, állattenyésztésben használt anyagok, eszközök, gépek, gépelemek)
  (vizsgafeladaton belüli tartalmi aránya: 10%)

- **Állattartás gépeinek, berendezéseinek üzemeltetésével, beállításával, karbantartásával kapcsolatos feladat** végrehajtása
  Állattartó telepen előforduló gép, berendezés beállítása, üzemeltetése, egyszerűbb karbantartása (pl. takarmányelőkészítés gépei, itatás, trágyaeltávolítás, fejés, tejkezelés gépesítése, állatápolás gépei, tojásgyűjtés és -kezelés eszközei, keltetőgépek, nyírás eszközei, állattartó épületek klímaszabályozása, mosás és fertőtlenítés gépei, elektromos kerítések, mérlegelés, állatszállítás eszközei, járművei)
  (vizsgafeladaton belüli tartalmi aránya: 25%)

Az összeállított valamennyi gyakorlati tétel tartalmazzon végrehajtandó és felismerési feladatot egyaránt. A vizsgafeladat valamennyi felsorolt témakört tartalmazza. A témaköröket komplex feladatban kell megjeleníteni.
A felismerési feladat térben és időben a gyakorlati feladatoktól nem elválasztható. Minden gyakorlati tételnek más-más felismerési feladatot kell tartalmaznia. A vizsgára előkészített felismerendő dolgok száma tételenként minimum 10 db.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Növénytermesztési, kertészeti, gépüzemeltetési és karbantartási feladatok** végrehajtása

A vizsgafeladat ismertetése:

- **Növénytermesztési feladat** végrehajtása (pl. alapvető vizsgálatok elvégzése, talajvizsgálatok, vetőmagvizsgálat, vetőmagszükséglet, tápanyagutánpótlás számítások, egyszerű növénytermesztési munkák elvégzése)
  (vizsgafeladaton belüli tartalmi aránya: 40%)

- **Növénytermesztés és kertészet gépeinek, berendezéseinek üzemeltetésével, beállításával, karbantartásával kapcsolatos feladat** végrehajtása (pl. mezőgazdasági erőgépek, talajművelés gépei, tápanyagvisszapótlás gépei, vetés, ültetés, palántázás gépei, növényápolás gépei, betakarítás gépei, növénytermesztési munkagépek kiszolgálása, rakodás, tárolóhely előkészítése, kertészeti kisgépek üzemeltetése, öntözőberendezés)
  (vizsgafeladaton belüli tartalmi aránya: 20%)

- **Felismerési feladat** (pl. szántóföldi és kertészeti kultúrnövények, gyomnövények, növényi részek, kultúrnövények magjai, termései, talajtípusok, kártevők, kórokozók, kárképek, kórképek)
  (vizsgafeladaton belüli tartalmi aránya: 10%)

- **Kertészeti feladat** végrehajtása (pl. talaj-előkészítés magvetéshez, magvetés szabadföldbe, magvetés szaporító ládába, tálcába, palántázás, vegetatív szaporítás, oltás-szemzés elvégzése, ültető gödör kiásása, ültetés, öntözés, metszés, gyümölcs betakarítás, osztályozás, minősítés, tárolás, csomagolás, szőlőművelés és metszés)
  (vizsgafeladaton belüli tartalmi aránya: 30%)

Az összeállított valamennyi gyakorlati tétel tartalmazzon végrehajtandó és felismerési feladatot egyaránt. A vizsgafeladat valamennyi felsorolt témakört tartalmazza. A témaköröket komplex feladatban kell megjeleníteni.
A felismerési feladat térben és időben a gyakorlati feladatoktól nem elválasztható. Minden gyakorlati tételnek más-más felismerési feladatot kell tartalmaznia. A vizsgára előkészített felismerendő dolgok száma tételenként minimum 10 db.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: **Állattartás elméleti ismeretei**

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgafeladat központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő „*Állattartás”* szakmai követelménymodul témaköreit tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 25 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 15%

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Növénytermesztés elméleti ismeretei**

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgafeladat központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő „*Növénytermesztés”* szakmai követelménymodul témaköreit tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 25 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 15%

C) A vizsgafeladat megnevezése: **Kereskedelem, vállalkozás és ügyviteli ismeretek**

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgafeladat központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő *„Agrárkereskedelem, vállalkozás és ügyvitel”* szakmai követelménymodul témaköreit tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 25 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

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

Tekintettel a feladatok összetettségére, valamint a feladatvégrehajtás térben és időben történő – a mezőgazdasági sajátosságokat figyelembe vevő – összehangolásának nehézségeire, egy napon vizsgánként – a vizsgafeladatoknál meghatározott időtartamtól függetlenül – maximum 25 fő vizsgázó vizsgáztatható.

Az Állattartási feladat végrehajtásához az állatokkal való biztonságos munkavégzés érdekében a vizsgaszervező vagy a képző részéről segítő technikai személyzet biztosítása és jelenléte a vizsgafeladat teljes időtartamában kötelező.

Az A) és B) gyakorlati vizsgafeladat valamennyi gyakorlati tétele tartalmazzon végrehajtandó és felismerési feladatot egyaránt. A témaköröket komplex feladatban kell megjeleníteni.
A felismerési feladat térben és időben a gyakorlati feladatoktól nem elválasztható. Minden gyakorlati tételnek más-más felismerési feladatot kell tartalmaznia. A vizsgára előkészített felismerendő dolgok száma tételenként minimum 10 db.

A komplex gyakorlati vizsgafeladatokban a feladatrészek aránya:

A) Állattartási, gépüzemeltetési és karbantartási feladatok végrehajtása esetén:

- Állattartási feladat aránya 65%
- Felismerési feladat aránya 10%
- Állattartás gépeinek, berendezéseinek üzemeltetésével, beállításával, karbantartásával kapcsolatos feladat aránya 25%

B) Növénytermesztési, kertészeti, gépüzemeltetési és karbantartási feladatok végrehajtása esetén:

- Növénytermesztési feladat aránya 40%
- Növénytermesztés és kertészet gépeinek, berendezéseinek üzemeltetésével, beállításával, karbantartásával kapcsolatos feladat aránya 20%
- Felismerési feladat aránya 10%
- Kertészeti feladat végrehajtása aránya 30%

Felismerési feladatok:

Az A) állattartás gyakorlati vizsgafeladat felismerési részfeladatában a faj, fajta, testtájak, csontok felismerése elő állaton történhet. A takarmányminták felismerése során csak valódi takarmányminta használható. Állattenyésztésben, állattartásban, állatápolásban használt anyagok, eszközök, gépek, gépelemek felismerésére kép, ábra, rajz nem használható.

A B) növénytermesztési, kertészeti gyakorlati vizsgafeladat felismerési részfeladatában a szántóföldi növények, zöldségfajok, gyomnövények esetében minden növényi résszel rendelkező szárított, préselt vagy zöld növény használható. Gyümölcsfajok esetében leveles vesszőt vagy hajtást és termést tartalmazó szárított, préselt vagy zöld növény, illetve mulázs használható. Szántóföldi, valamint zöldségnövények magjainak felismeréséhez kép, ábra, rajz nem használható. Kór- és kárképek esetében élő minta, kép, ábra, rajz egyaránt használható. Szántóföldi növénytermesztésben, kertészetben használt anyagok, eszközök, gépek, gépelemek felismerésére kép, ábra, rajz nem használható.

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.	Állatjelölő eszközök
6.3.	Állatgyógyászati eszközök
6.4.	Elletés, fiaztatás eszközei
6.5.	Anyaállat és újszülött ápolásához szükséges eszközök
6.6.	Mérlegek
6.7.	Ló, szarvasmarha, sertés, juh ápolás és gondozás eszközei
6.8.	Gépi fejés berendezései
6.9.	Tojáskezelés eszközei, berendezései
6.10.	Takarmány előkészítés, kiosztás gépei, eszközei
6.11.	Terménytárolás gépei, eszközei
6.12.	Istállók, ólak berendezései
6.13.	Villanypásztor berendezés és tartozékai
6.14.	Állategészségügyi vizsgáló műszerek
6.15.	Talajvizsgálati eszközök, műszerek
6.16.	Meteorológiai mérőeszközök
6.17.	Talajművelő eszközök, erő- és munkagépek
6.18.	Öntözőberendezések
6.19.	Növényápolási eszközök
6.20.	Növényvédelem gépei, eszközei
6.21.	Gépkarbantartás szerszámai, eszközei
6.22.	Kéziszerszámok
6.23.	Szerelőszerszámok
6.24.	Építőipari kisgépek
6.25.	Mérőeszközök
6.26.	Növényház, fóliasátor
6.27.	Kertészeti kéziszerszámok
6.28.	Szőlészeti kisgépek
6.29.	Gyümölcskertészet kisgépei, eszközei
6.30.	Épület karbantartás szerszámai, eszközei
6.31.	Egyéni védőfelszerelés
6.32.	Munkabiztonsági berendezések

7. EGYEBEK

A 7. sorszámú Belovagló megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 813 01

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Belovagló

1. 3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 640-960

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség:

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: legalább a díjugrató rajtengedély vizsga szintjének megfelelő lovaglás

2.2. Szakmai előképzettség: 34 621 02 Lovász

2.3. Előírt gyakorlat:

Iskolai rendszerű szakképzés esetén: -

Iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén:

- 3 év összefüggő, igazolt versenyzői múlt legalább könnyű osztály szinten vagy
- 3 év összefüggő, lókiképzésben eltöltött igazolt gyakorlat.

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 20%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 80%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6121	Szarvasmarha, ló, sertés, juhtartó és tenyésztő	Belovagló

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A lovak kiképzésével, a sportlovak napi, rendszeres edzésével foglalkozik.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- a kiképzés alatt álló egyedeknek és a különböző szinten kiképzett sportlovaknak egyedileg megfelelő takarmányok kiválasztására és a takarmány adagok összeállítására,
- megszervezni és végrehajtani a lovak mindennapi mozgatását és jártatását,
- előkészíteni, ellenőrizni és karbantartani a lovak mozgatásához kapcsolódó eszközöket és szerszámokat,
- felkészíteni a lovat bemutatókra, vizsgákra, illetve aukciókra,
- előkészíteni a lovat futószáras, nyereg alatti használatra,
- a különböző szintű sportlovak futószáras bemelegítésére, jártatására illetve a nyereg alatti bemelegítésére és előlovaglására,
- a csikó betanítására nyereg alá kezdő ló szintig,
- végrehajtani a könnyűosztályú díjlovagló és stílus díjugrató programot,
- tereplovaglásokon részt venni és terepakadályokat leküzdeni,
- pályaépítői feladatokat ellátni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 621 02	Lovász	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11018-12	A ló belovaglásának feladatai

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11018-12	A ló belovaglásának feladatai	gyakorlati, 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 vizsgafeladat megnevezése: **Belovaglással kapcsolatos tevékenységek** bemutatása

A vizsgafeladat ismertetése: A gyakorlati vizsgatevékenység során a lovaglási készségek bemutatása könnyű osztályú díjlovagló és könnyű osztályú stílus-díjugrató programok előlovaglásával történik.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 70%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Belovaglással kapcsolatos elméleti ismeretek**

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő *„A ló belovaglásának feladatai”* szakmai követelménymodul 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 szakképesítés-ráépüléssel 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.	Ápolófelszerelés
6.3.	Akadályok
6.4.	Nyereg
6.5.	Kantár
6.6.	Futószár
6.7.	Segédszárak
6.8.	Ostor
6.9.	Lábvédők
6.10.	Kötőfék
6.11.	Vezetőszár
6.12.	Egyéni védőfelszerelés

7. EGYEBEK

A 8. sorszámú Biogazdálkodó megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 621 02

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Biogazdálkodó

1. 3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 320-480

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség:

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 34 621 01 Gazda

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6112	Bionövénytermesztő	Biogazda (növénytermesztő)
3.1.3.			Biogyümölcs-termesztő
3.1.4.			Biokertész
3.1.5.			Bionövény-termesztő (biogazdálkodó)
3.1.6.			Biotermesztő
3.1.7.			Biozöldség-termesztő
3.1.8.	6130	Vegyesprofilú gazdálkodó	Biogazda

3.1.9.			Ökogazda
3.1.10.			Önálló gazda
3.1.11.			Őstermelő

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A biogazdálkodó feladata olyan mezőgazdasági vállalkozás létesítése, illetve üzemeltetése, amely fenntartható, ökológiai szemléletű állattenyésztést, szántóföldi növénytermesztést és kertészeti termesztést folytat.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- ökológiai szemléletű szántóföldi növénytermesztést végezni,
- ökológiai szemléletű állattartási tevékenységet végezni,
- ökológiai szemléletű kertészeti tevékenységet folytatni,
- gépet, épületet, építményt karbantartani, egyszerű javítást végezni,
- környezetbarát módon termelni,
- alapvető gazdálkodási adminisztrációs tevékenységet végezni,
- megfigyeléseket, méréseket végezni,
- környezet-, víz- és természetvédelmi tevékenységet végezni,
- a megtermelt biomasszát megújuló energiaforrásként hasznosítani.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 621 01	Gazda	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11006-12	Ökológiai növénytermesztés
4.4.	11007-12	Ökológiai állattartás
4.5.	11008-12	Ökológiai kertgazdálkodás
4.6.	11009-12	Környezet- és természetvédelem, hulladékgazdálkodás

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11006-12	Ökológiai növénytermesztés	írásbeli
5.2.4.	11007-12	Ökológiai állattartás	írásbeli
5.2.5.	11008-12	Ökológiai kertgazdálkodás	írásbeli
5.2.6.	11009-12	Környezet- és természetvédelem, hulladékgazdálkodás	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 vizsgafeladat megnevezése: **Növénytermesztési és kertészeti feladatok, valamint állattartási feladatok végrehajtása**

A vizsgafeladat ismertetése:
- Növénytermesztési és kertészeti feladat végrehajtása az ökológiai gazdálkodás, valamint a vonatkozó munka-, tűz-, környezetvédelmi előírások betartásával. A gyakorlati tételsor fele-fele arányban tartalmazzon szántóföldi növénytermesztési és kertészeti tételeket.
- Állattenyésztési feladat végrehajtása az ökológiai gazdálkodás, valamint a vonatkozó munka-, tűz-, környezetvédelmi előírások betartásával, illetve az állatjóléti és higiéniai előírások alkalmazásával.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 50%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.2. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Növénytermesztés, kertészet és állattenyésztés elméleti ismeretei**

A vizsgafeladat ismertetése:
A szóbeli vizsga a központilag összeállított növénytermesztési, állattenyésztési, kertészeti, környezet- és természetvédelmi, valamint hulladékgazdálkodási tételsorból áll. A tételsor a felsorolt területek szakmai ismeretanyagát egyenlő arányban tartalmazza.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 50%

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 szakképesítés-ráépüléssel 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.	Kéziszerszámok
6.3.	Szerelőszerszámok
6.4.	Építészet és gépészet kéziszerszámai, kisgépei
6.5.	Termesztő berendezések
6.6.	Talajművelés gépei, eszközei
6.7.	Növényápolás gépei, eszközei
6.8.	Talajvizsgáló kézi laboratórium
6.9.	Meteorológiai mérőeszközök
6.10.	Feromon csapdák
6.11.	Takarmányelőkészítő és továbbító eszközök
6.12.	Fűkaszák
6.13.	Rendsodrók
6.14.	Bálázók

6.15.	Öntözőberendezések
6.16.	Tároló és csomagoló eszközök
6.17.	Szállítóeszközök
6.18.	Szárító, tisztító, osztályozó, csomagoló berendezések
6.19.	Szervestrágya kezelő terítő szerkezetek
6.20.	Mezőgazdasági melléktermék hasznosító berendezések
6.21.	Aprítékoló berendezések
6.22.	Számítógép
6.23.	Szoftver
6.24.	Szkenner
6.25.	Nyomtató
6.26.	Egyéni védőfelszerelés
6.27.	Munkabiztonsági berendezések
6.28.	Környezetvédelmi berendezések

7. EGYEBEK

A 9. sorszámú Bolti hentes megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 01

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Bolti hentes

1. 3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

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: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 20%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 80%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7111-13	Bolti hentes	Csontozó
3.1.3.	7111-22	Bolti hentes	Húsaprító
3.1.4.	7111-23	Bolti hentes	Húselőkészítő
3.1.5.	7111-26	Bolti hentes	Húsosztályozó
3.1.6.	7111-28	Bolti hentes	Húsvizsgáló

3.1.7.	7111-29	Bolti hentes	Hússzeletelő
3.1.8.	7111-30	Bolti hentes	Kézi csontozó (húsipari)
3.1.9.	7111-38	Bolti hentes	Sertéscsontozó

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Húsrészeket szakszerűen előkészít, testtáji darabolást, csontozást végez, hús és húskészítmény hűtőpultra helyezését végzi, kereskedelemben értékesítést végez, kiszolgálja a vevőket.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:
- átvenni a munkaterületet,
- anyagokat átvenni, készletezni,
- felmérni, előkészíteni a szükséges anyagokat, eszközöket,
- betartani a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat,
- testtáji darabolást végezni, testet húsrészekre bontani,
- húsrészeket formázni, csontozni,
- kereskedelemben húst és húskészítményt értékesíteni, kiszolgálni,
- hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végezni,
- vevőket kiszolgálni,
- adatot rögzíteni, feldolgozni, szolgáltatni, dokumentálni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni,
- betartani a tevékenységre vonatkozó előírásokat.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10891-16	Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás
4.4.	10928-16	Darabolás, csontozás
4.5.	10930-16	Húsipari értékesítés

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10891-16	Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás	írásbeli
5.2.4.	10928-16	Darabolás, csontozás	gyakorlati, szóbeli
5.2.5.	10930-16	Húsipari értékesítés	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: Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés

A vizsgafeladat ismertetése: Elvégzi a vágóállat testtáji darabolását, húsrészekre bontását, csontozását, osztályozását, kiszolgálja a vevőket.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 80%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulok témaköreiből a darabolás, csontozást és a húsipari értékesítést tartalmazzák.

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

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 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.	Daraboló, vágó, csontozó kéziszerszámok
6.3.	Egyéni és csoportos munkavédelmi eszközök, berendezések
6.4.	Mérőeszközök, digitális mérleg, maghőmérő, hőmérők
6.5.	Húsbolti elektromos gépek
6.6.	Árutároló eszközök a húsboltban
6.7.	Eladáshoz szükséges eszközök, pénztárgép, árazógép
6.8.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések
6.9.	Anyagmozgató gépek, eszközök

7. EGYEBEK

A 10. sorszámú Bor- és pezsgőgyártó szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 541 01

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Bor- és pezsgőgyártó szaktechnikus

1. 3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség:-

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 54 541 02 Élelmiszeripari technikus

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 50%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 50%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3113	Élelmiszeripari technikus	Bor- és pezsgőgyártó technikus
3.1.3.			Bor- és üdítőitalipari technikus
3.1.4.			Borászati technikus
3.1.5.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Szőlész, borász
3.1.6.			Szőlőtermesztő
3.1.7.			Vincellér
3.1.8.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Borász
3.1.9.			Pezsgőgyártó
3.1.10.			Pincemester
3.1.11.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Borászati gép kezelője

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A bor- és pezsgőgyártó szaktechnikus feladata a szőlőtermesztés, a borkészítés, a pezsgőgyártás területén kis-, közép- és nagyvállalkozásokban a termelés irányítása, szervezése, a termék menedzselése, csoportvezetői, pincemesteri, üzemi technológusi feladatok ellátása, önálló vállalkozás indítása és működtetése.
A borturizmusba kapcsolódva önálló vendéglátási feladatokat végez. Részfeladatokat lát el a minőségbiztosítási, minőségellenőrzési és minőségszabályozási rendszer kialakításában, működtetésében. Betartja és betartatja a minőségi, a munka- és környezetvédelmi és a higiéniai előírásokat, továbbá alkalmazza az EU szőlészeti és borászati szabályozását.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- elvégezni és irányítani a szőlő éves munkáit,
- megtervezni és irányítani a szőlő betakarítását,
- elvégezni és irányítani a szőlő átvételét, feldolgozását,
- elvégezni és irányítani a must kezelését, javítását, tartósítását,
- mustot erjeszteni, fehér- és vörösbort készíteni,
- bort tárolni, kezelni,
- borkülönlegességeket készíteni,
- szénsavas borokat készíteni,
- bort palackozni,
- bort minősíteni érzékszervi és laboratóriumi vizsgálatokkal,
- gyártási és hatósági dokumentációkat vezetni,
- bormarketing, borturizmus feladatait tervezni, végezni,

- munkája során betartani és betartatni a tűzvédelmi, munkavédelmi szabályokat,
- gondoskodni a hulladékok, veszélyes hulladékok szabályszerű elhelyezéséről,
- betartani és betartatni a higiéniai szabályokat,
- baleset esetén az előírások szerint eljárni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10905-12	Szőlőtermesztés
4.4.	10906-12	Borászati technológia
4.5.	10907-12	Borászati gépek

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

Vizsgabor készítése (bővebben az 5.4. pontban).

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10905-12	Szőlőtermesztés	szóbeli
5.2.4.	10906-12	Borászati technológia	gyakorlati, szóbeli
5.2.5.	10907-12	Borászati gépek	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: Vizsgaremek készítése, bemutatása

A vizsgafeladat ismertetése: A korábban elkészített és értékelt vizsgabor a gyakorlati vizsgafeladatnál kerül beszámításra. A vizsgázó bemutatja vizsgaborát, ismerteti a kitűzött célokat, azok megvalósulását.

A vizsgafeladat időtartama: a bemutatás időtartama 20 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Szőlőtermesztés, borkészítés

A vizsgafeladat ismertetése: Összetett vizsgafeladat a szőlőtermesztés vagy a borászati technológia modulokból a feladathoz tartozó gépészeti ismeretek alkalmazásával.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 50%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex írásbeli

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

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Szőlőtermesztés, borkészítés

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: 20%

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

Vizsgabor:
A gyakorlati vizsga részeként a vizsgázók a tanév során az iskola által biztosított szőlőből 25-50 l vizsgabort készítenek, amelyet palackozva mutatnak be a vizsgán. A komplex szakmai vizsga megkezdésének feltétele a vizsgabor és annak dokumentációjának elkészítése és beadása, nappali rendszerű képzés esetén legkésőbb az utolsó tanítási napon, felnőttképzés esetén a vizsgára jelentkezéskor.

A szakképesítés-ráépüléssel 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.	Borászati laboratóriumi eszközök
6.3.	Szőlőtermesztés kézi eszközei
6.4.	Szőlőtermesztés gépi munkaeszközei
6.5.	Szőlőtermesztés erőgépei
6.6.	Szőlőfeldolgozás gépei
6.7.	Erjesztési technológia gépei, eszközei
6.8.	Borászati technológia kézi eszközei
6.9.	Borászati technológia gépei
6.10.	Borturizmusi eszközök
6.11.	Agrometeorológiai eszközök
6.12.	Egyéni és csoportos védőeszközök
6.13.	Műszaki dokumentáció, pincekönyv
6.14.	Palackozás gépei
6.15.	Vizsgaborok készítéséhez eszközök, berendezések
6.16.	Pezsgőkészítési technológiák berendezései

7. EGYEBEK

A 11. sorszámú Borász megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 02

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Borász

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 400-600

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: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Szőlész, borász (mezőgazdasági)
3.1.3.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Szőlő- és gyümölcstermesztő
3.1.4.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Szőlőmunkás
3.1.5.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Szőlőoltó, -metsző
3.1.6.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Szőlőtermesztő
3.1.7.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Vincellér

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A borász feladata a mezőgazdaság területén a szőlőültetvények alapfeladatainak ismerete, végzése. Az élelmiszeriparon belül a borászati feladatok teljes vertikumának ismerete, végzése kiegészítve a minőségbiztosítással, alap marketing és borturizmusi ismeretekkel, valamint a pezsgő és csemegeborok, borkülönlegességek gyártási fázisának elsajátításával.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- a szőlőtermesztés alapfázisait elvégezni (metszés, zöldmunka, érés folyamatának ellenőrzése),
- a szüretet előkészíteni,
- a feldolgozást megszervezni,
- a bor erjesztését elvégezni,
- az újbort kezelni, javítani, készre kezelni,
- a palackozást megoldani,

- a speciális borkészítményeket előállítani,
- laboratóriumi minőségbiztosítást végezni,
- a szakmai feladatokhoz szükséges gépészeti ismeretekkel rendelkezni,
- elvégezni a szakmai adminisztrációt,
- tisztában lenni a környezet- és munkavédelmi feladatokkal,
- rendelkezni a bor forgalmazásához, a borturizmushoz és a bormarketing végzéséhez szükséges alapismeretekkel,
- egyéb italkészítési ismereteknek is a birtokában lenni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 541 06	Szőlész-borász	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10944-12	Borászati gyakorlat
4.4.	10943-12	Borászati szakmai gépek
4.5.	10906-12	Borászati technológia
4.6.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése
4.7.	10948-12	Szőlész-borász alapmérések, vizsgálatok

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.

Saját vizsgabor elkészítése: palackozva, címkézve, technológiai lapot mellékelve.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10944-12	Borászati gyakorlat	gyakorlati
5.2.4.	10943-12	Borászati szakmai gépek	írásbeli, szóbeli
5.2.5.	10906-12	Borászati technológia	írásbeli, szóbeli
5.2.6.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	írásbeli, szóbeli
5.2.7.	10948-12	Szőlész-borász alapmérések, vizsgálatok	gyakorlati

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: Borász

A vizsgafeladat ismertetése: Adott feladaton belül végrehajtja a borkészítés területéhez hozzátartozó komplex gyakorlati feladatot, mely magában foglalja a borászati technológiát, a borászati gépeket és a minőségbiztosítást. Emellett számot ad a biztonságos munkavégzéshez szükséges tudásáról is.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Borász írásbeli

A vizsgafeladat ismertetése: Központi készítésű szakmai elméleti anyag, melyben megtalálható a borászati technológia, benne a szakmai számítások; a gépészeti alapismeretek és a gazdálkodás témaköre, kiegészülve az alapvető vendéglátói ismeretekkel.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Borászati technológiai feladatok

A vizsgafeladat ismertetése: A borászati technológia központi tételeit kell megválaszolnia, amelyben megtalálhatóak a technológia különböző kérdései (feldolgozás, erjesztés, borkezelés, borkülönlegességek készítése, palackozás, borászati gépek, borvidékek).

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

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 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.	Minőségbiztosításhoz szükséges laboratóriumi eszközök
6.3.	Szőlőtermesztés kézi eszközei
6.4.	Szőlőtermesztés gép munkaeszközei
6.5.	Szőlőtermesztés erőgépei
6.6.	Borászati technológia kézi eszközei
6.7.	Borászati technológia gépei
6.8.	Borturizmusi eszközök
6.9.	Agrármeteorológiai eszközök
6.10.	Egyéni és csoportos védőeszközök
6.11.	Szakmai anyagok
6.12.	Műszaki dokumentáció, pincekönyv
6.13.	Szoftverek
6.14.	Nyomtatók, számítógépek
6.15.	Palackozás gépei
6.16.	Vizsgaborok készítéséhez eszközök, berendezések
6.17.	Erjesztési technológia gépei, eszközei
6.18.	Pezsgőkészítési technológiák berendezései

7. EGYEBEK

A 12. sorszámú Cukor- és édesipari szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 541 02

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Cukor- és édesipari szaktechnikus

1. 3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: -

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 54 541 02 Élelmiszeripari technikus

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 60%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 40%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3113	Élelmiszeripari technikus	Cukoripari szaktechnikus
3.1.3.	3113	Élelmiszeripari technikus	Édesipari szaktechnikus

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A cukor- és édesipari szaktechnikus feladata a középszintű termelés vezetése kis- és nagyüzemekben vagy laboratóriumokban. Önállóan old meg műszaki és technológiai feladatokat a gazdaságossági elvek, a tűz-munka-, környezetvédelmi és higiéniai előírások figyelembevételével. Részt vesz az élelmiszer alapanyagainak minőségi és mennyiségi átvételében, vizsgálatában, feldolgozásában, a tárolási és csomagolási munkákban.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- pörkölést végezni, ellenőrizni,
- masszafinomítást végezni,
- ízesítést végezni, ellenőrizni,
- temperálást végezni, ellenőrizni
- formázást végezni, ellenőrizni,
- bevonatkészítést végezni, ellenőrizni,
- lényerést végezni,
- létisztítást végezni,
- besűrítést végezni,
- kristályosítást végezni,
- mészégetést végezni,
- ellenőrizni az alapanyagokat, késztermékeket és a melléktermékeket,
- szervezni a cukorgyártás folyamatát,
- ellenőrizni a cukorgyártás folyamatát és a beosztottai munkáját,
- betartani és betartatni a munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályokat, előírásokat,
- cukoripari gépeket üzemeltetni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10909-12	Cukoripari termékgyártás
4.4.	10908-12	Édesipari termékek gyártása

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével**.**

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10909-12	Cukoripari termékgyártás	gyakorlati, írásbeli, szóbeli
5.2.4.	10908-12	Édesipari termékek gyártása	gyakorlati, írásbeli, 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:
Cukoripari termékek gyártása
Édesipari termékek gyártása

A vizsgafeladat ismertetése:
A gyakorlati vizsgán a jelölt a cukorgyártás egy folyamatát végzi az általa megismert módon, valamint ismerteti a gyártáshoz tartozó munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályokat.
A gyakorlati vizsgán a jelölt egy édesipari terméket készít az általa megismert módon, valamint ismerteti a gyártáshoz tartozó munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályokat.

A vizsgafeladat időtartama: 480 perc
A vizsgafeladat aránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

Cukor- és édesipari szaktechnikus írásbeli vizsgafeladata

A vizsgafeladat ismertetése:

Az édesiparban használatos nyersanyagok jellemzése, minőségi előírásai, a kiválasztás szempontjai, tárolásukhoz, előkészítésükhöz használható gépek, berendezések ismertetése.
Anyagnorma számítási feladatok.

Az édesipari félkész termékek jellemzése (kakaópor, kakaómassza, kakaóvaj, marcipánok, csokoládémassza), minőségi előírásai, a gyártáshoz használható gépek, berendezések ismertetése.
Kapacitásszámítási feladatok.
Csokoládémasszából készülő termékek jellemzése (tömör, dúsított tömör, üreges csokoládék, töltött, vágott, mártott darabáruk, desszertek), minőségi előírásai, az előállításukhoz használható gépek, berendezések ismertetése.
Bevonati hányad, töltelékarány számítási feladatok.
Az oldatok jellemzése. Az édesiparban használt szénhidrátok vizes oldatainak ismertetése, besűrítési módjai.
Oldó, besűrítő berendezések ismertetése.
Oldatok sűrűségének számítása.
Cukorkakészítmények jellemzése (amorf-, kristályos szerkezetű cukorkák, fondant készítmények, karamellák, zselék, drazsék), jellegzetes szerkezetkialakítási módjai, minőségi előírásaik, az előállításukhoz használható gépek, berendezések ismertetése.
Termékek energiatartalmának számítása
Az édesipari tartóssütemények jellemzése (kekszek, teasütemények, mézes sütemények, ostyák, krékerek), minősítésük, a jellegzetes tésztaszerkezetek kialakításának módjai, a gyártáshoz használható gépek, berendezések ismertetése.
Tészta-, termékkihozatal számítás.
A kávé, kávépótszerek és a belőlük készíthető termékek jellemzése, minőségi előírásaik, a gyártáshoz használható gépek, berendezések ismertetése.
Gyártási veszteség számítása.
A cukorrépa és a cukoripar segédanyagainak jellemzése (összetétel, termesztés, betakarítás, átvétel, répa tárolása, változások a tárolás alatt).
A cukorrépa előkészítésének és cukoripari segédanyagok előkészítésének folyamata.
A lényerés és a létisztítás folyamata.
A bepárlás és a létisztítás folyamatai, paraméterei.
Cukoripari késztermékek és melléktermékek jellemzése, minőségi előírásai.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat aránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:
Cukor- és édesipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladat sora

A vizsgafeladat ismertetése:

A kakaómassza gyártástechnológiájának ismertetése (folyamatábra, műveleti lépések, paraméterek), valamint a gyártáshoz használható gépek, berendezések feladatának, működésének bemutatása.
A kakaópor és kakaóvaj gyártástechnológiájának ismertetése (folyamatábra, műveleti lépések, paraméterek), valamint a gyártáshoz használható gépek, berendezések feladatának, működésének bemutatása.
A csokoládémassza gyártástechnológiájának ismertetése (folyamatábra, műveleti lépések, paraméterek), valamint a gyártáshoz használható gépek, berendezések feladatának, működésének bemutatása.
A csokoládémasszából készülő termékek (tömör, dúsított tömör, üreges csokoládék, töltött, vágott, mártott darabáruk, desszertek) gyártástechnológiájának ismertetése (folyamatábra, műveleti lépések, paraméterek), valamint a gyártáshoz használható gépek, berendezések feladatának, működésének bemutatása.
Cukorkakészítmények (amorf, kristályos szerkezetű cukorkák, fondant készítmények, karamellák, zselék, drazsék) gyártástechnológiájának ismertetése (folyamatábra, műveleti lépések, paraméterek), valamint a gyártáshoz használható gépek, berendezések feladatának, működésének bemutatása.
Édesipari tartóssütemények (kekszek, teasütemények, mézes sütemények, ostyák, krékerek) gyártástechnológiájának ismertetése (folyamatábra, műveleti lépések, paraméterek), valamint a gyártáshoz használható gépek, berendezések feladatának, működésének bemutatása.
Pörkölt kávé, kávékészítmények és pótkávé gyártástechnológiájának ismertetése (folyamatábra, műveleti lépések, paraméterek), valamint a gyártáshoz használható gépek, berendezések feladatának, működésének bemutatása.
A cukorrépa és a cukoripari segédanyagok jellemzése (műveleti lépések, paraméterek).
A cukorrépa előkészítésének és cukoripari segédanyagok előkészítésének ismertetése (folyamatábra, műveleti lépések, paraméterek), valamint a gyártáshoz használható gépek, berendezések feladatának, működésének bemutatása.
A lényerés és a létisztítás folyamatok ismertetése (folyamatábra, műveleti lépések, paraméterek), valamint a

gyártáshoz használható gépek, berendezések feladatának, működésének bemutatása.
A bepárlás és a létisztítás folyamatai, (folyamatábra, műveleti lépések, paraméterek), valamint a gyártáshoz használható gépek, berendezések feladatának, működésének bemutatása.
Cukoripari késztermékek és melléktermékek jellemzése minőségi előírásai, tárolásukhoz, előkészítésükhöz használható gépek, berendezések ismertetése.

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc (felkészülési idő 20 perc)
A vizsgafeladat aránya: 20%

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 vizsgaszervezésnél figyelembe kell venni a cukoripar jellegzetes munkaütemét, ezért a gyakorlati vizsga A) részét november végén vagy december elején kell megszervezni. A cukoripari-termék gyártás gyakorlati vizsgatevékenységet a cukorgyári kampány idején, legkésőbb december 15-ig le kell bonyolítani

A szakképesítés-ráépüléssel 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.	Fémipari kéziszerszámok, kisgépek
6.3.	Szerelőszerszámok
6.4.	Mérőeszközök
6.5.	Csomagológépek
6.6.	Tisztító-, válogató gépek
6.7.	Aprítógépek
6.8.	Prések
6.9.	Keverő- és egyneműsítő gépek
6.10.	Oldó- és főzőberendezések
6.11.	Pörkölő berendezések
6.12.	Sütő berendezések
6.13.	Formázó berendezések
6.14.	Bevonatképző berendezések
6.15.	Egyéni védőeszközök
6.16.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések
6.17.	Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
6.18.	Répaelőkészítés gépei, berendezései
6.19.	Lényerés gépei, berendezései
6.20.	Létisztítás gépei, berendezései
6.21.	Melegítés és bepárlás berendezései
6.22.	Kristályosítás berendezései
6.23.	Centrifugák
6.24.	Cukorkezelés berendezései
6.25.	Anyagmintavételi eszközök
6.26.	Laboratóriumi eszközök

7. EGYEBEK

A 13. sorszámú Családellátó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 21 814 01

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Családellátó

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:

2.1.1. Iskolai előképzettség: befejezett iskolai végzettséget nem igényel

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 20%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 80%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3512	Hivatásos nevelőszülő, főállású anya	Nevelőszülő
3.1.3	2312	Szociális munkás és tanácsadó	Házi szociális munkás Családgondozó
3.1.4.	5223	Házi gondozó	Házi ápoló
3.1.5.	9237	Háztartási alkalmazott	Háztartási alkalmazott

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Családellátóként elsődleges feladata saját háztartásának vezetése, családjának ellátása, gyermekeinek nevelése, gondozása, beteg családtagjainak ápolása. Ismeretei birtokában képes idegen családok háztartási feladatainak szervezésére, felügyeletének ellátására, illetve részfeladatainak elvégzésére.
Egyéneknek, családok, közösségek tagjainak mindennapi életük viteléhez segítséget nyújt (takarítás, gyermek- és beteggondozás, mosás, bevásárlás, főzés, felszolgálás, állatgondozási, kertészeti munkák stb.). Saját takarítási feladatain túl külső takarítási munkákat is ellát. Gyűjti, és szelektíven kezeli a családban, a munkahelyén keletkező hulladékot.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- gondoskodni az eszközök, élelmiszerek, vegyszerek stb. biztonságos tárolásról,
- háztartási és konyhai eszközöket, gépeket kezelni,
- munka- és környezetvédelmi szabályokat betartani,
- háztartási munkákat (egyszerű ételek főzése, mosás, takarítás, lakásgondozás, házkörüli rend biztosítása) elvégezni,
- csecsemő- és gyermekgondozási, betegápolási feladatokat ellátni,
- segíteni a gyermekek, betegek, idősek gondozásában, ellátásában, elsősorban a házkörüli munkák végzésével,
- szelektív szemétgyűjtést megvalósítani,
- lakások, szálláshelyek, panziók, termelő üzemek, gazdaságok termelő és szociális létesítményeinek

helyiségeit és berendezési tárgyait takarítani, tisztítani, fertőtleníteni,
- textíliák mosását, javítását végezni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 814 01	Családi gazdálkodó	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11033-12	Család- és háztartásellátás

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11033-12	Család- és háztartásellátás	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: **Család- és háztartásellátás feladatai**

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgázó a családi környezetben történő munkavégzés feladatairól ad számot. Megtervezi a napi munkafeladatokat, elvégzi a bevásárlást, reggelit, főételt készít, megterít, majd leszedi az asztalt, rendet rak a munkahelyén, elmosogat, tárolja az élelmiszereket, kezeli a gépeket és eszközöket, takarít, egyszerű saját készítésű anyagokkal, erdei, kerti termékekkel díszíti a lakást, vasal, tisztít. Segédkezik a gyermekek és betegek gondozásában, gyermekekkel foglalkozik, játszik, felolvas, verset, éneket tanít. Kiemelt feladat a személyi higiénia alkalmazása, valamint a gyermekneveléshez kapcsolódó tevékenységek végzése.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat aránya: 70%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Család- és háztartásellátás**

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő *„Család- és háztartásellátás”* modul témaköreit tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 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 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	Takarítóeszközök, -gépek
6.4	Mosás, vasalás gépei, eszközei
6.5	Csecsemőgondozási felszerelések
6.6	Betegágy, házi beteggondozási felszerelések
6.7	Elsősegélynyújtás eszközei, anyagai
6.8	Telefon
6.9	Udvargondozási eszközök
6.10	Szabadidős tevékenység (játszótér) eszközei

7. EGYEBEK

A 14. sorszámú Családi gazdálkodó megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 814 01

1.2. Szakképesítés megnevezése: Családi gazdálkodó

1. 3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960–1440

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 a mezőgazdasági 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: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra.

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6130	Vegyes profilú gazdálkodó	Őstermelő
3.1.3.	5242	Házvezető	Gazdaasszony Falusi vendéglátó
3.1.4.	5129	Egyéb, máshova nem sorolható kereskedelmi foglalkozású	Áru-előkészítő
3.1.5.	3512	Hivatásos nevelőszülő, főállású anya	Nevelőszülő
3.1.6.	2312	Szociális munkás és tanácsadó	Házi szociális munkás Családgondozó
3.1.7.	5115	Piaci, utcai árus	Piaci, utcai zöldséges
3.1.8.	5223	Házi gondozó	Házi ápoló
3.1.9.	9237	Háztartási alkalmazott	Háztartási alkalmazott

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A családi gazdálkodó a családi gazdálkodási rendszerben, elsősorban őstermelői körülmények között megszervezi, irányítja és elvégzi a kertészeti növények termelésével, a gazdasági és egyéb háziállatok tartásával, gondozásával, a termékek értékesítésre előkészítésével, értékesítésével kapcsolatos munkákat. Intézkedik a készletek, ételek, italok, takarmányok, vegyszerek stb. beszerzéséről, tárolásáról.
Családellátóként elsődleges feladata saját háztartásának vezetése, családjának ellátása, gyermekeinek nevelése, gondozása, beteg családtagjainak ápolása. Ismeretei birtokában képes idegen családok háztartási feladatainak szervezésére, felügyeletének ellátására, illetve részfeladatainak elvégzésére.
Egyéneknek, családok, közösségek tagjainak mindennapi életük viteléhez segítséget nyújt (takarítás, gyermek- és beteggondozás, mosás, bevásárlás, főzés, felszolgálás, állatgondozási, kertészeti munkák stb.). Saját takarítási feladatain túl külső takarítási munkákat is ellát. Gyűjti és szelektíven kezeli a családban, a munkahelyén keletkező hulladékot.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- állattartás, növénytermesztés, kertészet mennyiségi, minőségi és gazdaságos rendszerét megtervezni, a feladatokat végrehajtani,
- mezőgazdasági és egyéb, a ház körül, a gazdaságban megtermelt árukat saját felhasználásra és eladásra előkészíteni, árusítani,
- kulturált életvitelt folytatni,
- családban, háztartásban előforduló ruhajavításokat, tisztításokat elvégezni, egyszerűbb ruhadarabokat megvarrni, kézimunkát készíteni,
- családi pénzügyi tervet készíteni,
- konyhai, élelmezési bevásárlást és a saját termékek gazdaságos felhasználását összehangolni,
- szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, egyéb okmányokat kitölteni,
- pályázatokat előkészíteni,
- állategészségügyi, állatjóléti, környezetvédelmi szabályokat betartani,
- bemutatni a saját gazdaságot, a lakókörnyezetet,
- gondozni a virágoskertet és a háziállatokat,
- termények felhasználásának előkészítését, házi feldolgozását elvégezni,
- ételt előkészíteni, házi jellegű, valamint speciális étrendi igényeknek megfelelő, diabetikus, vegetáriánus ételeket elkészíteni,
- gazdálkodáshoz kapcsolódó információkat gyűjteni, felhasználni,
- árubeszerzést végezni,
- szakhatóságokkal kapcsolatot tartani,

- a családi étkezésekhez teríteni, ételt, italt felszolgálni,
- gondoskodni az eszközök, élelmiszerek, vegyszerek stb. biztonságos tárolásról,
- háztartási és konyhai eszközöket, gépeket kezelni,
- munka- és környezetvédelmi szabályokat betartani,
- dokumentációt vezetni,
- készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántartani,
- háztartási munkákat (egyszerű ételek főzése, mosás, takarítás, lakásgondozás, házkörüli rend biztosítása) elvégezni,
- csecsemő- és gyermekgondozási, betegápolási feladatokat ellátni,
- segíteni a gyermekek, betegek, idősek gondozásában, ellátásában, elsősorban a házkörüli munkák végzésével,
- szelektív szemétgyűjtést megvalósítani,
- lakások, szálláshelyek, panziók, termelő üzemek, gazdaságok termelő és szociális létesítményeinek helyiségeit és berendezési tárgyait takarítani, tisztítani, fertőtleníteni,
- textíliák mosását, javítását végezni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	21 814 01	Családellátó	részszakképesítés
3.3.4.	34 621 03	Állattartó szakmunkás	azonos ágazat
3.3.5.	54 621 01	Állattenyésztő és állategészségügyi technikus	azonos ágazat
3.3.6.	34 621 01	Gazda	azonos ágazat
3.3.7.	34 624 01	Halász, haltenyésztő	azonos ágazat
3.3.8.	34 621 02	Lovász	azonos ágazat
3.3.9.	54 621 02	Mezőgazdasági technikus	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.4.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.5.	11033-12	Család- és háztartásellátás
4.6.	11034-16	Üzemgazdaság, ügyvitel
4.7.	11036-16	Napi tevékenységek
4.8.	11038-12	Kreatív textilfeldolgozás
4.9.	11039-16	Mezőgazdasági termelés és feldolgozás

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

A Kreatív textilfeldolgozás modul tananyagából vizsgaremek és dokumentációjának elkészítése (bővebben az 5.4. pontban).

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		

5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	11033-12	Család- és háztartásellátás	gyakorlat
5.2.4.	11034-16	Üzemgazdaság, ügyvitel	gyakorlat
5.2.5.	11036-16	Napi tevékenységek	gyakorlat
5.2.6.	11038-12	Kreatív textilfeldolgozás	gyakorlat
5.2.7.	11039-16	Mezőgazdasági termelés és feldolgozás	gyakorlat, szóbeli
5.2.8.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.9.	11499-12	Foglalkoztatás II.	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: **Textilmunkák készítése (vizsgaremek) és dokumentációja**

A vizsgafeladat ismertetése:
A vizsgáztató intézet által a Kreatív textilfeldolgozás követelménymodul szakmai ismeretei alapján meghatározott munkadarab elkészítése, amely lehet:
- szabásminta alapján egyszerű ruhadarab (szoknya, blúz, nadrág, kötény, bébiruha),
- hímzett, illetve egyéb technikával készült lakástextília,
- kötött, horgolt ruhadarab,
- népi motívum alapján kidolgozott használati eszköz, díszítő tárgy.

A vizsgaremek bemutatása a teljes vizsgabizottságnak, melynek során a vizsgaremek kiválasztásának indokolásával, elkészítésével, a felhasznált anyagokkal kapcsolatban a vizsgabizottság kérdéseket tehet fel.

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Család- és háztartásellátás feladatai**

A vizsgafeladat ismertetése:
A vizsgázó a családi környezetben történő munkavégzés feladatairól ad számot. Megtervezi a napi munkafeladatokat, elvégzi a bevásárlást, reggelit, főételt készít, megterít, majd leszedi az asztalt, rendet rak a munkahelyén, elmosogat, tárolja az élelmiszereket, kezeli a gépeket és eszközöket, takarít, egyszerű saját készítésű anyagokkal, erdei, kerti termékekkel díszíti a lakást, vasal, tisztít. Segédkezik a gyermekek és betegek gondozásában, gyermekekkel foglalkozik, játszik, felolvas, verset, éneket tanít. Kiemelt feladat a személyi higiénia alkalmazása, valamint a gyermekneveléshez kapcsolódó tevékenységek végzése.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25%

C) A vizsgafeladat megnevezése: **Mezőgazdasági munkafeladatok**

A vizsgafeladat ismertetése:
A mezőgazdasági munkafeladat két részből áll: növénytermesztés, illetve kertészeti és állattartási feladat.
A feladatok egyszerű ápolási, gondozási, növényszaporítási, termény-termék előkészítési feladatok, amelyeket manuálisan kell elvégezni.

A különböző mezőgazdasági tevékenységek közül a vizsgázó a tételsorból az általa húzott vizsgafeladatot önállóan, az előírt környezeti és biztonsági előírások figyelembevételével hajtja végre.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Gazdasági feladatok**

A vizsgafeladat ismertetése:
A gazdasági ismeretek alkalmazását, az alapvető számítási, ügyviteli feladatok elsajátítását méri fel.
Az írásbeli vizsgafeladat részei:

- Feladatlap (vállalkozási alapfogalmak, vállalkozások indítása, működtetése, fejlesztése, marketing tevékenység, ügyviteli, számviteli és pénzügyi alapismeretek)
- Egyszerű számítási feladat(ok) (pl. árumegrendelés mennyiségének, a vásárlás összegének meghatározása, órabérszámítás)
- Nyomtatványok kitöltése (pl. pénzfeladás, számla)

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: **Család- és háztartásellátás**

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő *„Család- és háztartásellátás”* modul témaköreit tartalmazzák.

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

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Családi gazdálkodás napi tevékenységei**

A vizsgafeladat ismertetése:
A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő *„Napi tevékenységek”* modul témakörét tartalmazzák.

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

C) A vizsgafeladat megnevezése: **Mezőgazdasági munkafeladatok**

A vizsgafeladat ismertetése:
A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő *„Mezőgazdasági termelés és feldolgozás”* modul témakörét tartalmazzák.

A vizsgázónak ismernie kell a növénytermesztés, kertészet és az állattenyésztés legfontosabb feladatait, a növények, állatok igényeit, a megtermelt áru értékesítésének lehetőségeit. Fontos cél az egyes tájegységekre különösen jellemző kultúrák terjesztése, valamint a speciális területek (fűszer- és gyógynövénytermesztés, kisállattenyésztés) feladatainak ismerete. Minden feladatnál ki kell térni a helyi értékesítés lehetőségeire.

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

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 vizsgaremekre vonatkozó előírások:

A harmadik szakképző évfolyam első félévében kiadott témák közül a tanuló választja ki a számára legkedvezőbb, lehetőségeinek, elképzeléseinek leginkább megfelelő vizsgaremek feladatot. Ehhez a tanár, szakoktató a tanuló előzetes munkáját ismerve segítséget nyújt, és a készítés során is figyeli, támogatja a tanulói munkát.

A vizsgaremek elsősorban az iskolai tanműhelyben, de kizárólag a szakoktató irányító tevékenysége alatt készíthető. A vizsgaremek készítésére a feladat munkaigényességétől függően 10 gyakorlati nap fordítható, a szükséges további munkát a tanuló a szabadidejében végzi. A munkadarab csak akkor értékelhető, ha teljesen és határidőre elkészül.

A dokumentációnak tartalmaznia kell a vizsgaremekhez tartozó rajzokat, szabásmintát, anyagnormát, műszaki leírást és árkalkulációt.

A vizsgaremek és annak dokumentációjának elkészítése és beadása, nappali rendszerű képzés esetén legkésőbb az utolsó tanítási napon, felnőttképzés esetén a vizsgára jelentkezéskor történik.

A korábban elkészített és az iskolai értékelő bizottság (igazgató vagy megbízottja + 2 fő oktató) által előzetesen értékelt munkát a tanuló a teljes vizsgabizottságnak bemutatja, lehetőleg a szóbeli vizsga megkezdése előtt. Az értékelésbe külső szakértő is bevonható.

A vizsgaremek kiválasztásának indokolásával, elkészítésével, a felhasznált anyagokkal kapcsolatban bemutatás közben, beszélgetés során a vizsgabizottság kérdéseket tehet fel.

A vizsgaremek értékelése:
- a munkadarab elkészítésének nehézségi foka, munkaigényessége: 30%
- a kivitelezés minősége: 70%

A szakképesítéssel 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.	Terítés, felszolgálás eszközei
6.4.	Takarítóeszközök, -gépek
6.5.	Mosás, vasalás gépei, eszközei
6.6.	Csecsemőgondozási felszerelések
6.7.	Betegágy, házi beteggondozási felszerelések
6.8.	Elsősegélynyújtás eszközei, anyagai
6.9.	Telefon
6.10.	Számítógép (szoftverek, hardver, Internet kapcsolat, nyomtató, szkenner)
6.11.	Virágoskert, konyhakert terület, művelési eszközök
6.12.	Fűnyíró
6.13.	Udvargondozási eszközök
6.14.	Szabadidős tevékenység (játszótér) eszközei
6.15.	Népi kismesterségek bemutatásához szükséges eszközök
6.16.	Házkörüli állatok, állattartási eszközök
6.17.	Textilfeldolgozáshoz szükséges gépek, eszközök, felszerelések
6.18.	Dísznövény-, zöldség-, gyümölcs-, szőlőtermesztést bemutató és gyakorló földterület
6.19.	Termesztő berendezés (fóliaház, üvegház)
6.20.	Mezőgazdasági kisgépek, kéziszerszámok
6.21.	Helyi adottságoknak megfelelő berendezett állattartó telep
6.22.	Különféle állatfajok, tartásukhoz szükséges felszerelés, berendezés
6.23.	Fejési berendezések és eszközök, tejvizsgálati felszerelés
6.24.	Mezőgazdasági termékek (állati termékek, zöldség, gyümölcs, szőlő) elsődleges feldolgozásának, csomagolásának, értékesítésének eszközei

7. EGYEBEK

A 15. sorszámú Csokoládétermék-gyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 13

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Csokoládétermék-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: 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: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Csokoládétermék-gyártó
3.1.3.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Csokoládéfigura-formázó
3.1.4.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Csokoládétáblázó
3.1.5.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Bonbonkészítő, kézi
3.1.6.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Konyakmeggy gyártó (kézi)

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A csokoládétermék-gyártó közreműködik a kakaóbab vagy kávébab feldolgozásában. Csokoládétermékeket készít. Csokoládét temperál, töltelékeket készít. Termékeket csomagol. Munkája közben betartja az élelmiszer előállításra vonatkozó jogszabályokat.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- felkészülni a munkára,
- előkészíteni a munkafolyamatokat,
- alapméréseket végezni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni,
- a tevékenységre vonatkozó munkavédelmi előírásokat betartani,
- befejező műveleteket végezni,
- félkésztermékeket és késztermékét gyártani
- csokoládét temperálni,
- töltelékeket készíteni,
- betartani a tevékenységére vonatkozó előírásokat,
- alapszintű adminisztrációs munkát végezni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C

3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11917-16	Csokoládé és csokoládétermék-gyártás
4.4.	11919-16	Élelmiszerelőállítási alapismeretek

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11917-16	Csokoládé és csokoládétermék-gyártás	gyakorlat, írásbeli
5.2.4.	11919-16	Élelmiszerelőállítási alapismeretek	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

Vizsgafeladat megnevezése: Csokoládétermék-gyártás

A vizsgafeladat ismertetése

A következő feladatok közül **egy tevékenység végrehajtása** a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak maradéktalan betartása mellett:

- praliné gyártása
- darabáru gyártása
- táblascsokoládé gyártása
- üreges csokoládé gyártása
- csokoládédrazsé gyártása

A technológiai utasításnak megfelelően elvégzi a technológiai műveleteket. Késztermékek tömegét, érzékszervi tulajdonságait ellenőrzi. Késztermméket csomagol, és jelöl a vonatkozó jogszabályi előírások szerint.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 85%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

Vizsgafeladat megnevezése: Élelmiszerelőállítási alapismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Élelmiszer-higiéniai, munkavédelmi, baleset megelőzési, élelmiszeripari minőségbiztosítás kötelező elemei, dokumentációja, élelmiszervállalkozások indítása témakörökből ad számot a vizsgázó.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (20 perc felkészülés, 10 perc felelet)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 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:

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.	Keverőgépek
6.3.	Aprítógépek
6.4.	Temperálás berendezései, eszközei
6.5	Hűtők
6.6	Mérlegek
6.7.	Édesipari speciális kéziszerszámok, eszközök
6.8.	Egyéni védőeszközök
6.9.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések
6.10.	Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
6.11.	Pörkölés berendezései

7. EGYEBEK

A 16. sorszámú Csontozó munkás megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 21 541 01

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Csontozó munkás

1. 3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: befejezett iskolai előképzettséget nem igényel

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 20%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 80%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7111-13	Bolti hentes	Csontozó
3.1.3.	7111-22	Bolti hentes	Húsaprító
3.1.4.	7111-23	Bolti hentes	Húselőkészítő
3.1.5.	7111-26	Bolti hentes	Húsosztályozó
3.1.6.	7111-28	Bolti hentes	Húsvizsgáló
3.1.7.	7111-29	Bolti hentes	Hússzeletelő
3.1.8.	7111-30	Bolti hentes	Kézi csontozó (húsipari)
3.1.9.	7111-38	Bolti hentes	Sertéscsontozó

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Fél testeket, negyedtesteket testtájakra darabol, húsrészeket csontoz, formáz, kivág a megrendelő igénye szerint.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:
- átvenni a munkaterületet,
- felmérni, előkészíteni a szükséges anyagokat, eszközöket,
- betartani a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat,
- testtáji darabolást végezni, testet húsrészekre bontani,
- húsrészeket formázni, csontozni,
- anyagokat átvenni, raktározni,
- adatot rögzíteni, feldolgozni, szolgáltatni, dokumentálni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni,
- betartani a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10891-16	Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás
4.4.	10928-16	Darabolás, csontozás

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10891-16	Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás	írásbeli
5.2.4.	10928-16	Darabolás, csontozás	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: Darabolás, csontozás

A vizsgafeladat ismertetése:
Elvégzi a vágóállat testtáji darabolását, húsrészekre bontását, csontozását, osztályozását.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 100%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése-
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

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 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.	Daraboló, csontozó kéziszerszámok
6.3.	Egyéni és csoportos munkavédelmi eszközök, berendezések
6.4.	Mérőeszközök, digitális mérleg, maghőmérő, hőmérők
6.5.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések
6.6.	Anyagmozgató gépek, eszközök

7. EGYEBEK

A 17. sorszámú Digitálistérkép-kezelő megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 51 581 01

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Digitálistérkép-kezelő

1. 3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 320-480 óra

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: -

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 50%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 50%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3133	Földmérő és térinformatikai technikus	Digitálistérkép-kezelő

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A digitálistérkép-kezelő elsősorban az ingatlanügyi hatóságoknál, szakmai irányítás mellett kezeli az alappont hálózati pontok adatbázisát és egyéb térképi adatokat. Az alapadatokban bekövetkezett változásokat azonosítja, az állami ingatlan-nyilvántartási térképi adatbázis kivételével átvezeti az adott adatállományban. Az állami alapadat állományból hiteles adatszolgáltatást nyújt. Másodsorban a földmérés és térképészeti intézményekben, az önkormányzatoknál, tervezői intézeteknél, közmű üzemeltetőknél, út, vasút, vízügyi intézményeknél található földmérési és térképészeti adatokat, térképeket rendszerezi, kezeli, gondoskodik a szakszerű tárolásról, illetve tárolt adatokból, térképekből szükséges adatszolgáltatás végez.
A fentiekben felsorolt résztevékenységek ellátásában alkalmazottként munkát vállal vagy azokban önállóan vállalkozik.
A földmérési adatfeldolgozás, adatmódosítás, adatszolgáltatás végrehajtása során betartja a földmérés etikai normáit, valamint az adatokkal kapcsolatos hazai és nemzetközi jogi előírásokat. Együttműködik a munkatársaival.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:
- földmérési és egyéb térképi adatváltozásokat azonosítani,
- az adatváltozásokat átvezetni,
- térképi és alappont adatokat szolgáltatni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**

3.3.3.	54 581 01	Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10986-16	Geodéziai alapismeretek
4.4.	10987-16	Digitális térképkezelés

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10986-16	Geodéziai alapismeretek	írásbeli/szóbeli
5.2.4.	10987-16	Digitális térképkezelés	interaktív

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: Digitális térképszerkesztés

A vizsgafeladat ismertetése: a digitális térképkezelő jelölt az állami földmérésben a geodéziai műszaki gyakorlatban használt szakmai szoftverek segítségével, digitális térképrészletet, szerkeszt, meglévő térképi állományban adatváltozást végez.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 80%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Geomatikai ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: A digitálistérkép-kezelő jelölt a geodéziai alapismeretek és a digitálistérkép-szerkesztés tudásterületei alapján összeállított komplex központi tételekből felel, folytat szakmai beszélgetést.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

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 gyakorlati vizsgatevékenység, a szóbeli vizsgatevékenységet megelőzően kerül lebonyolításra.
A gyakorlati feladat megoldása közben csak a vizsgafeladatban rendelkezésre bocsátott dokumentumokat használhatja.

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.	Számítógépes szaktanterem, internet hozzáféréssel
6.3.	Geodéziai számítási szoftver
6.4.	Geodéziai térképezési szoftver
6.5.	Az ingatlan-nyilvántartás szoftverei

7. EGYEBEK

A vizsgabizottsági tagot delegáló szakmai szervezet megnevezése:
Magyar Földmérési, Térképészeti és Távérzékelési Társaság

A 18. sorszámú Dísznövénykertész megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 622 01

1.2. Szakképesítés megnevezése: Dísznövénykertész

1. 3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 800-1000

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 a mezőgazdasági 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: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra.

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6115	Dísznövény-, virág- és faiskolai kertész, csemetenevelő	Díszfaiskolai kertész
3.1.3.	6115	Dísznövény-, virág- és faiskolai kertész, csemetenevelő	Dísznövénykertész
3.1.4.	6115	Dísznövény-, virág- és faiskolai kertész, csemetenevelő	Dísznövényszaporító
3.1.5.	6115	Dísznövény-, virág- és faiskolai kertész, csemetenevelő	Faiskolai kertész
3.1.6.	6115	Dísznövény-, virág- és faiskolai kertész, csemetenevelő	Faiskolai szaporítóanyag-előállító

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az egynyári, kétnyári, évelő dísznövények, díszfák és díszcserjék, növényházi levél- és virágos dísznövények termesztése. A kapcsolódó műszaki, vállalkozási, kereskedelmi ismeretek alkalmazása a gyakorlatban.
A szakképesítés középszintű irányítói, vezetői tevékenység végzésére, önálló vállalkozás létrehozására, indítására az adminisztrációs ügyletek intézésére is jogosít a vállalkozásokról szóló hatályos jogszabályok rendelkezései alapján.

A szakképesítéssel rendelkező képes:
- dísznövénytermesztési feladatokat ellátni,
- a törvényes keretek betartatásával, előírások szerint dolgozni, dolgoztatni,
- vállalkozást alapítani, működtetni, megszüntetni,
- vállalkozási tevékenységet folytatni,
- tervezést, szervezést végezni,
- tervet készíteni, kalkulációt végezni,
- pályázatot írni, üzleti tervet készíteni,
- előkészítő tevékenységet végezni, végeztetni,
- szaporítást végezni, végeztetni, szaporítóanyagot előállítani,
- növényt nevelni, neveltetni,
- növényápolást, növényvédelmet végezni, végeztetni,
- csomagolást végezni, végeztetni,
- piaci előkészítést végezni, végeztetni,
- eszközöket használni, gépeket üzemeltetni, használni, karbantartani,
- munkavédelmi előírásokat betartani, betartatni,
- értékesítést végezni, végeztetni,
- irányítási, szervezési feladatokat ellátni,
- dokumentációt használni, készíteni, készíttetni,
- előírások szerint dolgozni, dolgoztatni,
- kereskedelmi tevékenységet végezni, végeztetni,
- tevékenységét előírások szerint dokumentálni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	31 622 02	Faiskolai kertész	részszakképesítés
3.3.4.	34 622 02	Kertész	azonos ágazat
3.3.5.	54 581 02	Parképítő és fenntartó technikus	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	

4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.4.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.5.	10960-16	Vállalkozási, kereskedelmi alapok
4.6.	10961-16	Kertészeti alapismeretek
4.7.	10962-16	Kertészeti munkavállalói ismeretek
4.8.	10963-16	Szabadföldi dísznövénytermesztés
4.9.	10964-16	Fásszárú dísznövénytermesztés
4.10.	10965-16	Növényházi dísznövénytermesztés

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.4.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
5.2.5.	10960-16	Vállalkozási, kereskedelmi alapok	írásbeli
5.2.6.	10961-16	Kertészeti alapismeretek	írásbeli
5.2.7.	10962-16	Kertészeti munkavállalói ismeretek	írásbeli
5.2.8.	10963-16	Szabadföldi dísznövénytermesztés	szóbeli
5.2.9.	10964-16	Fásszárú dísznövénytermesztés	szóbeli
5.2.10.	10965-16	Növényházi dísznövénytermesztés	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) A vizsgafeladat megnevezése: Faiskolai termesztés és növényismeret

A vizsgafeladat ismertetése:
Fásszárú dísznövények valamely termesztéstechnológiai munkafolyamatának elvégzése, illetve a dísznövénytermesztésben használt gépek működtetése és karbantartása (60 perc). Fásszárú dísznövények felismerése (30 db, 30 perc), és írásban történő megnevezésük a növények tudományos nevével (latin, kettős nevezéktan).

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Dísznövénytermesztés és növényismeret

A vizsgafeladat ismertetése:
Szabadföldi lágyszárú vagy növényházi dísznövény termesztéstechnológiai munkafolyamatának elvégzése, illetve a dísznövénytermesztésben használt gépek működtetése és karbantartása (60 perc). Szabadföldi lágyszárú és növényházi dísznövények felismerése (30 db, 30 perc), és írásban történő megnevezésük a növények tudományos nevével (latin, kettős nevezéktan).

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Faiskolai termesztés és alapismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:
A *„Vállalkozási, kereskedelmi alapok”,* a *„Kertészeti alapismeretek”,* a „*Kertészeti munkavállalói ismeretek*” és a „*Fásszárú dísznövénytermesztés*” modulok tananyagából összeállított feladatlap kitöltése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Dísznövénytermesztés

A vizsgafeladat ismertetése:
A „*Szabadföldi dísznövénytermesztés*” és a „*Növényházi dísznövénytermesztés*” modulok tananyagából összeállított feladatlap kitöltése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Faiskolai termesztés

A vizsgafeladat ismertetése:
Válaszadás a „*Fásszárú dísznövénytermesztés*” modul tananyagából központilag összeállított szóbeli vizsgakérdésekre.

A vizsgafeladat időtartama: 20 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Dísznövénytermesztés

A vizsgafeladat ismertetése:
Válaszadás a „*Szabadföldi dísznövénytermesztés*” és a „*Növényházi dísznövénytermesztés*” modul tananyagából központilag összeállított szóbeli vizsgakérdésekre.

A vizsgafeladat időtartama: 20 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

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 szakképesítéssel kapcsolatos előírások a http://nive.hu/ című weblapján érhetők el a Vizsgák menüpontjában.

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.	Kézi szerszámok
6.3.	Dísznövények szaporításához szükséges anyagok, eszközök
6.4.	Mikroszaporítás, szövettenyésztés speciális eszközei, berendezései
6.5.	Erőgép
6.6.	Talajművelő gépek

6.7.	Növényvédelemhez szükséges eszközök, gépek
6.8.	Tápanyagutánpótláshoz szükséges eszközök, gépek
6.9.	Öntözés, tápoldatozás gépei, berendezései
6.10.	Fűthető üvegház vagy egyéb termesztő létesítmények
6.11.	Tehermozgatás gépei, eszközei
6.12.	Kertészeti kiegészítő eszközök
6.13.	Egyéni védőfelszerelés
6.14.	Munkabiztonsági berendezések
6.15.	Környezetvédelmi berendezések
6.16.	Számítógépek
6.17.	Elsősegélynyújtó felszerelések
6.18.	Személyes felszerelés: metszőolló, szemző, illetve oltókés, tűzdelőfa, ültetőkanál

7. EGYEBEK

A 19. sorszámú Édesipari termékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 01

1.2. Szakképesítés megnevezése: Édesipari termékgyártó

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

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: -

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: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra.

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Édesipari termékgyártó
3.1.10.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Keksz- és ostyagyártó
3.1.15.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Csokoládétermék-gyártó

3.1.18.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Cukorkagyártó
3.1.25.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Ostyakészítő
3.1.28.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Teasütemény gyártó

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az édesipari termékgyártó feladata az édesipari félkész- és késztermékek szakszerű, gazdaságos előállítása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, a vonatkozó jogszabályok előírásainak maradéktalan betartása mellett. A szakmai követelményekben meghatározott feltételek alapján képes a gyártás folyamatait önállóan ellátni.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- technológiai, illetve termelési számításokat végezni,
- átvenni és előkészíteni a gyártáshoz szükséges anyagokat,
- a munka megkezdése előtt ellenőrizni a gépeket, berendezéseket, eszközöket,
- kezelni a gépeket, berendezéseket,
- előkészíteni, ellenőrizni a csomagolóanyagokat, csomagolni a készterméket,
- a készterméket átadni a hűtő- vagy tároló raktárnak, illetve elvégezni a raktározást,
- a hatályos szabályozások szerint kezelni a képződő hulladékot,
- alapanyagot, készterméket vizsgálni, illetve ellenőrizni,
- gyártásközi vizsgálatokat végezni,
- beállítani az előírt paramétereket,
- adatot rögzíteni, feldolgozni, szolgáltatni, dokumentálni,
- elkészíteni az előírt összesítőket, jelentéseket.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	31 541 13	Csokoládétermék-gyártó	részszakképesítés
3.3.4.	31 541 17	Keksz- és ostyagyártó	részszakképesítés
3.3.5.	54 541 01	Élelmiszeripari analitikus technikus	azonos ágazat
3.3.6.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	azonos ágazat
3.3.7.	34 541 07	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.8.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.9.	34 541 08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	azonos ágazat
3.3.10.	34 541 04	Molnár	azonos ágazat
3.3.11.	34 541 05	Pék	azonos ágazat
3.3.12.	34 541 06	Szőlész-borász	azonos ágazat
3.3.13.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás	azonos ágazat
3.3.14.	34 541 10	Tejipari szakmunkás	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10886-12	Cukorkagyártás
4.4.	11917-16	Csokoládé és csokoládétermék-gyártás
4.5.	10889-12	Édesipari tartóssütemény gyártás
4.6.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.7.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.8.	11919-16	Élelmiszerelőállítási alapismeretek

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10886-12	Cukorkagyártás	gyakorlati, írásbeli
5.2.4.	11917-16	Csokoládé és csokoládétermék-gyártás	gyakorlati, írásbeli
5.2.5.	10889-12	Édesipari tartóssütemény gyártás	gyakorlati, írásbeli
5.2.6.	11497-12	Foglalkoztatás I.	szóbeli
5.2.7.	11499-12	Foglalkoztatás II.	szóbeli
5.2.8.	11919-16	Élelmiszerelőállítási alapismeretek	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 gyakorlati vizsgán a jelölt egy édesipari terméket készít az általa megismert módon. A gyakorlati vizsgatevékenység tételsorát a gyakorlati vizsga szervezője állítja össze a vizsgaelnök előzetes jóváhagyásával, a vizsgázók ebből húznak véletlenszerűen.

Vizsgafeladat megnevezése: Édesipari gyakorlat

A vizsgafeladat ismertetése:
A következő feladatok közül **egy tevékenység végrehajtása** a technológiai utasításnak megfelelően, a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak maradéktalan betartása mellett:

- keménycukorka gyártása
- fondantkészítmény gyártása
- karamellakészítmény gyártása
- zselékészítmény gyártása
- marcipán gyártása
- cukordrazsé gyártása
- rágógumi késztermék gyártása
- praliné gyártása
- darabáru gyártása
- táblascsokoládé gyártása
- üreges csokoládé gyártása
- csokoládédrazsé gyártása
- keksz gyártása
- kréker gyártása
- mézes sütemény gyártása
- ostyagyártmány gyártása
- teasütemény gyártása.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc
A vizsgafeladat aránya: 70%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Édesipari termékgyártó írásbeli vizsgafeladata

A vizsgafeladat ismertetése:
A komplex írásbeli feladatsor 3 részből áll:

- anyagszükséglet számítás megadott anyagösszetétel alapján, meghatározott késztermék mennyiséghez 30%
- édesipari félkésztermék előállítási folyamatának ismertetése 50%
- egy édesipari gép vagy berendezés rajz vagy kép alapján történő felismerése, kezelésének, munkavédelmi és higiéniai előírásainak ismertetése 20%

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat aránya: 15%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Édesipari termékgyártó szóbeli

A vizsgafeladat ismertetése:
A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulok témaköreiből tartalmaznak kérdéseket.
A vizsgafeladat végrehajtásakor a különböző termékcsoportba tartozó édesipari termékek gyártástechnológiájáról és az élelmiszerek előállításánál alkalmazott higiéniai vagy munkavédelmi előírásokról ad számot a vizsgázó, a felhasználható anyagok és hozzátartozó gépek, berendezések kezelésének bemutatásával.

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:

A szakképesítéssel 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.	**Cukorka** gyártásához szükséges eszközök
6.3.	cukormassza készítő gépek
6.4.	márvány asztal
6.5.	temperáló
6.6.	formázó gépek, eszközök
6.7.	drazsírozó
6.8.	**Csokoládétermék** gyártáshoz szükséges eszközök
6.9.	krémkészítés eszközei
6.10.	csokoládé-, nugátmassza előkészítés
6.11.	temperáló
6.12.	keverők
6.13.	hűtők
6.14.	**Édesipari tartós sütemény** gyártásához szükséges eszközök
6.15.	tésztakészítő
6.16.	keverő
6.17.	szűrő
6.18.	habverő
6.19.	nyújtó, formázó
6.20.	sütő
6.21.	hűtő
6.22.	töltelékadagoló
6.23.	mártó

6.24.	**Vizsgálathoz, minősítéshez szükséges eszközök**
6.25.	hőmérsékletmérők
6.26.	tömeg-, térfogatmérők
6.27.	szárazanyag, víztartalommérők
6.28.	pH-mérők
6.29.	alkoholtartalom-mérő

7. EGYEBEK

A 20. sorszámú Elektromos halászgép kezelője megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 624 01

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Elektromos halászgép kezelője

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

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 a mezőgazdasági 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 részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6230	Halászati foglalkozású	Halász, haltenyésztő
3.1.3.			Haltenyésztő
3.1.4.			Horgásztókezelő
3.1.5.			Horgászmester
3.1.6.			Ivadéknevelő (halászati)

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Tevékenységét alkalmazottként, esetleg vállalkozói alapismeretek birtokában önállóan végzi, képes rugalmasan alkalmazkodni a változó piaci körülményekhez. Tudatosan alkalmazza a szakmára vonatkozó munka-, tűz- és környezetvédelmi, valamint higiéniai előírásokat.
Az elektromos halászgépet környezetkímélő módon az előírások szerint használja.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- elektromos halászgépet előkészíteni, üzembe helyezni,
- elektromos halászgépet üzemeltetni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 624 01	Halász, haltenyésztő	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11012-12	Halászati vállalkozási és jogi alapismeretek
4.4.	11013-12	Biológiai és halegészségügyi alapismeretek
4.5.	11014-12	Elektromos halászgép kezelése

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11012-12	Halászati vállalkozási és jogi alapismeretek	szóbeli
5.2.4.	11013-12	Biológiai és halegészségügyi alapismeretek	szóbeli
5.2.5.	11014-12	Elektromos halászgép kezelése	gyakorlati

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:
Elektromos halászgép előkészítése, beüzemelése és üzemeltetése, a kifogott hal kezelése

A vizsgafeladat ismertetése:
Elektromos halászgép kezelése modul tartalmának komplex vizsgája
Elektromos halászgép előkészítése, beüzemelése és üzemeltetése, a kifogott hal kezelése

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Vállalkozási és jogi alapismeretek**

Biológiai és halegészségügyi alapismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott vállalkozási és jogi alapismeretek és a biológiai és halegészségügyi alapismeretek témaköreit tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

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 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.	Vízszolgáltatás gépei
6.3.	Csónakmotorok
6.4.	Vízvizsgáló műszer (pH, O_2, NH_3, stb.)
6.5.	Hálóféleségek és azok készítéséhez szükséges eszközök
6.6.	Halászat kézi és gépi eszközei
6.7.	Kéziszerszámok
6.8.	Egyéni védőfelszerelés
6.9.	Munkabiztonsági berendezések
6.10.	Akkumulátoros elektromos halászgép
6.11.	Generátoros elektromos halászgép
6.12.	Vízszolgáltatás gépei

7. EGYEBEK

A 21. sorszámú Élelmiszeripari analitikus technikus megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 54 541 01

1.2. Szakképesítés megnevezése: Élelmiszeripari analitikus technikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: -

2 EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 60%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 40%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

5 évfolyamos képzés esetén a 11. évfolyamot követően 70 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra.

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3113	Élelmiszeripari technikus	Élelmiszeripari laboráns
3.1.3.			Élelmiszer-analitikus technikus
3.1.4.			Élelmiszeripari mikrobiológiai laboráns

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az élelmiszeripari analitikus technikus képes a szakmai ismereteikre támaszkodva az élelmiszeripari nyersanyagok, félkész- és késztermékek analitikai vizsgálatát megszervezni és elvégezni, a mért adatok elsődleges feldolgozását megoldani és a kapott eredmények alapján az élelmiszereket minősíteni, a középszintű élelmiszeranalitikai vezetői feladatokat ellátni, felsőfokú szakirányban továbbtanulni. Higiénikusi és minőségbiztosítási tevékenységet láthat el.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- a munkaterületet előkészíteni,
- mintát venni,
- minták előkészítését végezni,
- a munkafolyamatot előkészíteni,
- laboratóriumi méréseket végezni,
- laboratóriumi eszközöket, műszereket használni,
- minták összetételének minőségi meghatározását elvégezni,
- minták összetételének mennyiségi meghatározását elvégezni,
- adminisztrációs munkát végezni,
- a vizsgált mintát a kapott eredmények alapján minősíteni,
- technológiai utasításokat, környezetvédelmi, munkavédelmi és minőségbiztosítási, higiéniai előírásokat betartani és betartatni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	31 541 03	Élelmiszeripari laboráns	részszakképesítés
3.3.4.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.5.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	azonos ágazat
3.3.6.	34 541 07	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.7.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.8.	34 541 08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	azonos ágazat
3.3.9.	34 541 04	Molnár	azonos ágazat
3.3.10.	34 541 05	Pék	azonos ágazat
3.3.11.	34 541 06	Szőlész-borász	azonos ágazat
3.3.12.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás	azonos ágazat
3.3.13.	34 541 10	Tejipari szakmunkás	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10891-16	Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás
4.4.	11955-16	Élelmiszeripari műveletek
4.5.	10895-12	Általános élelmiszeripari technológiák
4.6.	10892-12	Élelmiszeranalitika
4.7.	10893-12	Élelmiszeranalitikai vizsgálatok
4.8.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése
4.9.	11498-12	Foglalkoztatás I (érettségire épülő képzések esetén)
4.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.11.	10896-12	Élelmiszeranalitikai számítások

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	-	-	-

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Élelmiszeranalitikai vizsgálatok és az eredmények dokumentálása

A vizsgafeladat ismertetése: A gyakorlati vizsgán a jelölt egy összetett élelmiszeranalitikai feladatot végez. A jelölt a feladat megoldása során élelmiszervizsgálati útmutatót, táblázatokat alkalmazhat. A gyakorlati vizsgán a jelölt az elvégzett élelmiszeranalitikai feladathoz szükséges mérési adatokat, számításokat, valamint a vizsgálat eredményét jegyzőkönyvben rögzíti. A gyakorlati vizsgafeladat a 4. Szakmai követelmények pontban megadott *„Élelmiszeranalitikai vizsgálatok”* valamint az *„Élelmiszeranalitikai számítások”* modulra épül.

A vizsgafeladat időtartama: 330 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex élelmiszeranalitika írásbeli

A vizsgafeladat ismertetése: Az írásbeli vizsgafeladat komplex, élelmiszeranalitikai ismereteket tartalmaz 30%-ban, élelmiszeranalitikai számításokat 50%-ban, élelmiszeripari műveleteket 10%-ban, valamint munka-, tűz- és környezetvédelmi ismereteket 10%-ban.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex élelmiszeranalitikai szóbeli

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott *„Élelmiszeranalitika”* modul ismereteit tartalmazzák 80%-ban, valamint az „*Általános élelmiszeripari technológia*” modult 20%-ban.

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 szakképesítéssel 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
	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.1.	Mérőeszközök
6.2.	Analitikai és mikrobiológiai laboratórium
6.3.	Egyéni védőeszközök
6.4.	Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
6.5.	Vegyifülke, elszívó berendezés
6.6.	Műszeres analitika eszközei, berendezései, műszerei
6.7.	Klasszikus analitika eszközei, berendezései
6.8.	Laboratóriumi gyors- és analitikai mérlegek
6.9.	Fagyasztó és hűtőszekrények
6.10.	Tűzvédelmi és munkabiztonsági eszközök
6.11.	Sterilizáló berendezések
6.12.	Mikroszkóp
6.13.	Analitikai és mikrobiológiai laboratórium

7. EGYEBEK

A 22. sorszámú Élelmiszeripari gépésztechnikus megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 54 521 01

1.2. **S**zakképesítés megnevezése: Élelmiszeripari gépésztechnikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: -

2. EGYÉB ADATOK

2.1.A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: –

2.2. Szakmai előképzettség: –

2.3. Előírt gyakorlat: –

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6 Elméleti képzési idő aránya: 60%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 40%

2.8. Szintvizsga: –

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

5 évfolyamos képzés esetén a 10. évfolyamot követően 140 óra, a 11. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3116	Élelmiszeripari gépésztechnikus	Élelmiszeripari gépésztechnikus
3.1.3.	3910	Műszaki ügyintéző	-
3.1.4.	8112	Dohánygyártó gép kezelője	Dohánygyártó gép kezelője
3.1.5.	8211	Mechanikaigép összeszerelő	Mechanikaigép összeszerelő
3.1.6.	8111	Élelmiszer-, italgyártógép kezelője	Élelmiszer-, italgyártógép kezelője
3.1.7	8151 8219	Fémfeldolgozó gép kezelője Egyéb termék összeszerelő	Gyártósori összeszerelő Gépkezelő

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Önállóan vagy mérnöki irányítással élelmiszeripari üzemekben részt vesz a gyártási folyamat előkészítésében élelmiszeripari gépek és berendezések üzembe helyezési, üzemeltetési és karbantartási munkáiban. Automatikus vezérlésű, mechanikus, pneumatikus vagy hidraulikus működtetésű, élelmiszeripari gépeket kezel és részt vesz a gépsor karbantartásában.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- felismerni a jellemző élelmiszeripari műveleteket és azok gépeit,
- élelmiszeripari üzemek gépsorait üzembe helyezni, üzemeltetni, karbantartani, javítani,
- ellenőrizni a gépegységek működését,
- felmérni a javításhoz szükséges alkatrészeket, anyagokat,
- szét- és összeszerelni a gépet, berendezést,
- felismerni az élelmiszeriparban alkalmazott vezérlési és szabályozási körök működését,
- egyszerű alkatrészt elkészíteni kézi és gépi alapeljárásokkal, hegesztéssel,
- kiválasztani a feladatnak megfelelő anyagminőséget,
- használni a gépészeti szabványokat,
- pneumatikai és hidraulikai berendezéseket kezelni és üzemszerűen működtetni,
- munkája során betartani a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat,
- az élelmiszeripar különböző ágazataiban a technológiai folyamat legfőbb jellemzőit felismerni,
- vállalkozási tevékenység alapvető feladatait elvégezni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 521 02	Erdészeti gépésztechnikus	azonos ágazat
3.3.4.	34 521 08	Mezőgazdasági gépész	azonos ágazat
3.3.5.	54 521 05	Mezőgazdasági gépésztechnikus	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10925-16	Agrárműszaki alapok
4.4.	10923-16	Gépek karbantartása, vezérlése
4.5.	10924-16	Élelmiszeripari géptan

4.6.	11955-16	Élelmiszeripari műveletek
4.7.	11916-16	Élelmiszeripari nyersanyagok és technológiák
4.8.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
4.9.	11499-12	Foglalkoztatás II.

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	-	-	-

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: Élelmiszeripari gép (berendezés) időszakos felülvizsgálata és karbantartása

A vizsgafeladat ismertetése: A gyakorlati vizsgán a jelölt egy összetett feladatot old meg egy élelmiszeripari gép (berendezés) időszakos felülvizsgálatával és karbantartásával kapcsolatban. A konkrét feladatokat a vizsga elnöke előzetesen jóváhagyja. A jelölt a feladat megoldása során ellenőrzi a gépegység működését. Elvégzi a gép (berendezés) karbantartását és műszaki hibáinak elhárítását, a hibás alkatrészről felvételezési vázlatot készít, majd elkészíti a gépelemet. A kenési terv szerint elvégzi a hajtóművek olajcseréjét, a szükséges zsírzásokat. A munka elvégzésének menetéről szerelési- vagy gyártási művelettervet készít, amit számítógépen rögzít.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

B.) A vizsgafeladat megnevezése: Gépek vezérlése

A vizsgafeladat ismertetése: Adott vezérlési feladathoz kapcsolási rajzot készít hagyományos pneumatika, elektropneumatika vagy PLC technika felhasználásával. A tervezett kapcsolást összeállítja és működteti.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése, a komplex vizsgafeladat részterületei: agrárműszaki alapok, élelmiszeripari géptan, élelmiszeripari műveletek, élelmiszeripari nyersanyagok és technológiák.

A vizsgafeladat ismertetése: Az írásbeli vizsgafeladat komplex, agrárműszaki alapokat 40%-ban, élelmiszeripari géptant 45%-ban, élelmiszeripari műveleteket 10%-ban, élelmiszeripari nyersanyagok és technológiákat 5%-ban tartalmazza.
Az élelmiszeripari géptan feladatainál figyelembe kell venni az iparágak kerettantervben kijelölt vezérgépeit a működési vázlat felismerése és rajzoltatása során.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 35%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Élelmiszeripari géptan

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései az *„Élelmiszeripari géptan”* modul témaköreihez kapcsolódnak.
A vizsgafeladat időtartama: 20 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 5 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 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 írásbeli vizsgarész megoldása során használható segédeszközök: író- és rajzeszközök, számológép, élelmiszeripari műveletek és folyamatok képlettár.

A szakképesítéssel 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.	Kéziszerszámok
6.3.	Kézi kovácsolás eszközei, szerszámai
6.4.	Lánghegesztés eszközei, szerszámai
6.5.	Ívhegesztés eszközei, szerszámai
6.6.	Hőkezelés eszközei, szerszámai
6.7.	Gépi forgácsolás szerszámgépei, készülékei, forgácsoló szerszámai
6.8.	Szerelés eszközei, szerszámai, készülékei
6.9.	Gépelemek szemléltetéshez és szereléshez
6.10.	Pneumatikai elemek, gyakorlótáblák
6.11.	Hidraulikai elemek, gyakorlótáblák
6.12.	Élelmiszeripari gépek, berendezések
6.13.	Mérőeszközök, mérőműszerek
6.14.	Egyéni védőfelszerelések
6.15.	Tűzvédelmi és munkabiztonsági eszközök
6.16.	Műszaki táblázatok és szabványok
6.17.	Tanulói rajzasztalok
6.18.	Számítógép nyomtatóval, projektorral
6.19.	Szoftverek
6.20.	Hőátadás berendezései
6.21.	Szétválasztás berendezései
6.22.	Homogenizálás berendezései
6.23.	Bepárlás, kristályosítás, szárítás, lepárlás, fermentálás berendezései
6.24.	Anyaghalmazok szállítóberendezései
6.25.	Szállítóeszközök
6.26.	Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés eszközei

7. EGYEBEK

A szakmai gyakorlat, valamint a szakmai gyakorlati vizsga megszervezhető termelőüzemben, illetve tanüzemben vagy tanműhelyben, irányítástechnika laboratóriumban, ha a tárgyi feltételek rendelkezésre állnak.

A 23. sorszámú Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 14

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-320

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: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 60%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 40%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3135	Minőségbiztosítási technikus	Minőségbiztosítási asszisztens
3.1.3			Minőségbiztosítási ügyintéző
3.1.4.			Minőségirányítási megbízott
3.1.5.			Termékvizsgáló
3.1.6.			Élelmiszervizsgáló

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs képes önállóan vagy mérnöki irányítással kezelni a minőségbiztosításhoz szükséges műszereket és a dokumentációt nyilvántartani. Ismeri a minőségbiztosításhoz szükséges előírásokat, közreműködik az üzemi szabályozások kialakításában, részt vesz a folyamatszabályozásban, javaslatot tesz az ellenőrzési módszerekre. Közreműködik a dokumentációk kidolgozásában, hibaanalíziseket végez.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:
- munkaterületet, munkafolyamatokat előkészíteni,
- mintát venni, mintát előkészíteni,
- alapvető mikrobiológiai, higiéniai vizsgálatokat végezni,
- jogszabályokat értelmezni,
- minőségbiztosítási dokumentumokat, nyilvántartásokat létrehozni, kezelni,
- auditokon részt venni,
- együttműködni a vezetőkkel, a termelés irányítóival.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**

3.3.3.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11941-16	Mikrobiológia
4.4.	10904-16	Higiénia és minőségbiztosítás

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11941-16	Mikrobiológia	szóbeli, gyakorlat
5.2.4.	10904-16	Higiénia és minőségbiztosítás	írásbeli

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Minőségbiztosítás

A vizsgafeladat ismertetése: A gyakorlati vizsgán a jelölt egy minőségbiztosítási feladatot old meg. A gyakorlati vizsgafeladat a 4. Szakmai követelmények pontban megadott *„Higiénia és minőségbiztosítás*” modulra épül. A jelölt a feladat megoldásához minőségbiztosítási dokumentumokat kaphat (pl. Minőségirányítási kézikönyv, Higiéniai-, takarítási utasítás stb.)

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Mikrobiológia, higiénia írásbeli

A vizsgafeladat ismertetése: Az írásbeli vizsgafeladat komplex, mikrobiológiai ismereteket tartalmaz 60%-ban, higiéniai ismereteket 40%-ban.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex szóbeli

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott „*Mikrobiológia*”, „*Higiénia és minőségbiztosítás*” modulokra épülnek.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

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 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.	Mérőeszközök
6.3.	Egyéni védőeszközök
6.4.	Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
6.5.	Tűzvédelmi és munkabiztonsági eszközök
6.6.	Számítógép, nyomtató, szoftverek

7. EGYEBEK

A 24. sorszámú Élelmiszeripari laboráns megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 03

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Élelmiszeripari laboráns

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 640-960

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: -

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 részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3113	Élelmiszeripari technikus	Élelmiszeripari laboráns
3.1.3			Élelmiszeripari mikrobiológiai laboráns

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az élelmiszeripari laboráns képes a szakmai ismereteikre támaszkodva az élelmiszeripari nyersanyagok, félkész- és késztermékek analitikai vizsgálatát megszervezni és elvégezni, a mért adatok elsődleges feldolgozását megoldani és a kapott eredmények alapján az élelmiszereket minősíteni.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:
- a munkaterületet előkészíteni,
- mintát venni,
- minták előkészítését végezni,
- a munkafolyamatot előkészíteni,
- alapméréseket végezni,
- laboratóriumi eszközöket használni,
- minták összetételének minőségi meghatározását elvégezni,
- minták összetételének mennyiségi meghatározását elvégezni,
- adminisztrációs munkát végezni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 541 01	Élelmiszeripari analitikus technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10891-16	Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás
4.4.	10892-12	Élelmiszeranalitika
4.5.	10893-12	Élelmiszeranalitikai vizsgálatok

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10891-16	Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás	szóbeli
5.2.4.	10892-12	Élelmiszeranalitika	szóbeli
5.2.5.	10893-12	Élelmiszeranalitikai vizsgálatok	gyakorlat

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Élelmiszeranalitikai vizsgálatokat végez

A vizsgafeladat ismertetése: A gyakorlati vizsgán a jelölt egy összetett élelmiszeranalitikai feladatot old meg. A gyakorlati vizsgafeladat a 4. Szakmai követelmények pontban megadott „*Élelmiszeranalitikai vizsgálatok*” modulra épül. A jelölt a feladat megoldása során élelmiszervizsgálati útmutatót, táblázatokat alkalmazhat.

A vizsgafeladat időtartama: 150 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése:-
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás, élelmiszeranalitika és általános élelmiszeripari technológia

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott „*Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás*", „*Élelmiszeranalitika*" elmélet modulokra épülnek.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

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 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.	Mérőeszközök
6.3.	Analitikai laboratórium
6.4.	Mikrobiológiai laboratórium
6.5.	Egyéni védőeszközök
6.6.	Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
6.7.	Vegyifülke, elszívó berendezés
6.8.	Klasszikus analitika eszközei, berendezései
6.9.	Laboratóriumi gyors- és analitikai mérlegek
6.10.	Fagyasztó és hűtőszekrények
6.11.	Tűzvédelmi és munkabiztonsági eszközök
6.12.	Számítógép, nyomtató, szoftverek

7. EGYEBEK

A 25. sorszámú Élelmiszeripari technikus megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 54 541 02

1.2. Szakképesítés megnevezése: Élelmiszeripari technikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: -

2 EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 60%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 40%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

5 évfolyamos képzés esetén a 11. évfolyamot követően 70 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra.

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3113	Élelmiszeripari technikus	Élelmiszeripari technikus

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Önállóan vagy mérnöki irányítással élelmiszer-ipari üzemekben vagy laboratóriumokban az élelmiszer alapanyagainak minőségi és mennyiségi átvételében, vizsgálatában, feldolgozásában, tárolási és csomagolási munkáiban vesz részt. Higiéniai és minőségbiztosítási tevékenységet láthat el.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- alapanyagokat, felhasznált anyagokat, félkész- és késztermékeket átvenni, mintát venni, vizsgálatokat végezni,
- gyártásközi és késztermék vizsgálatokat végezni, szükséges intézkedéseket megtenni,
- munka-, tűz-, környezetvédelmi és minőségbiztosítási munkát végezni,
- élelmiszeripari higiéniai tevékenységet végezni,
- élelmiszergyártási tevékenységben részt venni,
- élelmiszergyártásban előforduló alapméréseket végezni, végeztetni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni,
- technológiai utasításokat, környezetvédelmi, munkavédelmi és minőségbiztosítási, higiéniai előírásokat betartani és betartatni,
- jegyzőkönyveket, minőségbiztosítási dokumentumokat vezetni,
- gyártmányfejlesztésben kisebb részfeladatokat ellátni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	55 541 01	Bor- és pezsgőgyártó szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.4.	55 541 02	Cukor- és édesipari szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.5.	55 541 03	Erjedés- és üdítőitalipari szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.6.	55 541 04	Hús- és baromfiipari szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.7.	55 541 05	Malom- és keveréktakarmány-ipari szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.8.	55 541 06	Sütő- és cukrászipari szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.9.	55 541 07	Tartósítóipari szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.10.	55 541 08	Tejipari szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.11.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.12.	54 541 01	Élelmiszeripari analitikus technikus	azonos ágazat
3.3.13.	34 541 07	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.14.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	azonos ágazat

3.3.15.	34 541 08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	azonos ágazat
3.3.16.	34 541 04	Molnár	azonos ágazat
3.3.17.	34 541 05	Pék	azonos ágazat
3.3.18.	34 541 06	Szőlész-borász	azonos ágazat
3.3.19.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás	azonos ágazat
3.3.20.	34 541 10	Tejipari szakmunkás	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10894-12	Élelmiszeripari műveletek és gépek
4.4.	10895-12	Általános élelmiszeripari technológiák
4.5.	10903-12	Élelmiszeripari alapmérések
4.6.	10891-16	Mikrobiológia higiénia és minőségbiztosítás
4.7.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése
4.8.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
4.9.	11499-12	Foglalkoztatás II.

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	-	-	-

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Záródolgozat készítése
A) A vizsgafeladat ismertetése: a záródolgozatok tárgya komplex feladat, az élelmiszeripari műveletek és gépek vagy az általános élelmiszeripari technológiák területéről az esetleges későbbi szakmai irányultságnak megfelelően.

A vizsgafeladat időtartama: 0
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

A vizsgafeladat megnevezése: Élelmiszeripari alapmérések végzése

B) A vizsgafeladat ismertetése: a gyakorlati vizsgán a jelölt egy összetett feladatot old meg az élelmiszeriparban alkalmazott mérésekkel kapcsolatban. A gyakorlati vizsgafeladat a 4. Szakmai követelmények pontban megadott „*Élelmiszeripari alapmérések*” modulra épül. A konkrét feladatokat a vizsga elnöke előzetesen jóváhagyja. A jelölt a feladat megoldása során szabványokat, műszerkönyveket, táblázatokat alkalmazhat. A mérési eredményének rögzítése történhet számítógépen vagy jegyzőkönyv formájában.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: általános élelmiszeripari műveleti, és technológiai ismeretek.
A vizsgafeladat ismertetése: az írásbeli vizsgafeladat komplex, általános élelmiszeripari technológiai ismereteket tartalmaz 50%-ban, és élelmiszeripari műveleteket és gépek ismereteket tartalmaz 50%-ban.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Záródolgozat védése

A vizsgafeladat ismertetése: az elkészített és értékelt záródolgozat bemutatása és válasz adása az előre megadott két témakörből feltett kérdésekre.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Általános élelmiszeripari technológiai, munka-, tűz- és környezetvédelmi ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsga kérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott „*Általános élelmiszeripari technológiák*” modulra épülnek. Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított, előre központilag kiadott tételsorokból húzott kérdésekre.

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

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

Záródolgozat készítése, beadása iskolai rendszerű képzés esetén legkésőbb az utolsó tanítási napig.

A záródolgozatokat csak a képző intézmény által jóváhagyott témában lehet benyújtani.
Formai követelményeit az intézmény határozza meg. Terjedelme: 20 oldal, valamint a kapcsolódó mellékletek.
A záródolgozatnak tükröznie kell a választott téma (kiinduló rendszer) összefüggéseit, kapcsolódásait. A kidolgozást olyan mélységig kell elkészíteni, hogy az bemutassa a kitűzött feladat egy reális megoldását.
A záródolgozatokat a komplex szakmai vizsgát megelőzően, legalább 5 nappal az előzetes szakmai bírálattal együtt – amelyet az intézmény szakos tanára vagy a gyakorlati oktató végez – a vizsgabizottság elnökének rendelkezésére kell bocsátani. A vizsgabizottság elnöke vizsgálja, hogy a kitűzött feladat nehézségi foka megfelel-e az elvárható szintnek és a dolgozat eleget tesz-e a formai követelményeknek.

A szakképesítéssel 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
	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.1.	Számítógép nyomtatóval, projektorral
6.2.	Szoftverek
6.3.	Vegyifülke, elszívó berendezés
6.4.	Klasszikus analitika eszközei, berendezései
6.5.	Műszeres analitika eszközei, berendezései, műszerei
6.6.	Laboratóriumi gyors- és analitikai mérlegek
6.7.	Szárítószekrények, izzítókemencék
6.8.	Fagyasztó és hűtőszekrények
6.9.	Autoklávok
6.10.	Desztilláló berendezés, ioncserélő berendezés

6.11.	Egyéni védőfelszerelések
6.12.	Tűzvédelmi és munkabiztonsági eszközök
6.13.	Kémiai táblázatok, vegyszer és műszerkatalógusok
6.14.	Hőátadás berendezései
6.15.	Aprítás berendezései
6.16.	Szétválasztás berendezései
6.17.	Homogenizálás berendezései
6.18.	Bepárlás, kristályosítás, szárítás, lepárlás, fermentálás berendezései
6.19.	Anyaghalmazok szállító berendezései, szállító eszközök
6.20.	Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés eszközei

7. EGYEBEK

A szakmai gyakorlat, valamint a szakmai gyakorlati vizsga megszervezhető termelő üzemben, illetve tanüzemben, vagy tanműhelyben, laboratóriumban, ha a tárgyi feltételek rendelkezésre állnak.

A 26. sorszámú Erdészeti gépésztechnikus megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 54 521 02

1.2. Szakképesítés megnevezése: Erdészeti gépésztechnikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: -

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 50%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 50%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

5 évfolyamos képzés esetén a 10. évfolyamot követően 140 óra, a 11. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra.

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3116	Gépésztechnikus	Erdészeti gépésztechnikus
3.1.3.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Erdei tuskózógép-kezelő

3.1.4.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Erdészeti felkészítőgép kezelője
3.1.5.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Erdészeti gépész
3.1.6.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Erdészeti motorfűrészkezelő
3.1.7.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Erdészeti rakodógép kezelője
3.1.8.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Erdőművelési gépkezelő
3.1.9.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Faaprítógép-kezelő
3.1.10.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Fakitermelő gépész
3.1.11.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Fakitermelő gép kezelője
3.1.12.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Láncfűrész-kezelő
3.1.13.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Traktorvezető

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Részt vesz az erdészeti géprendszerek, gépek, berendezések, eszközök kiválasztásában, üzemeltetésében, karbantartásában és javításában. Erdészeti vállalatoknál, vállalkozásoknál, szolgáltató részlegeknél üzembe helyezi és átadja az új vagy felújított gépeket, irányítja az erdőgazdasági tevékenységet végző gépcsoportok munkáját.
Előkészíti, előkészítteti a gépeket az előírt követelmények szerinti feladatok ellátásához. Végzi és szervezi az üzemzavarok feltárását, kivizsgálását és megszüntetését.
Gondoskodik a termeléshez szükséges anyagok és a megtermelt erdei termékek, alapanyagok szállításáról, tárolásáról.
Irányítja, végrehajtja az erdészeti termelés gépi munkáit, biztosítja a műszaki feltételeket. Kapcsolatot tart az ügyféllel.
Betartja és betartatja a munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályokat, valamint az erdészeti gépek kezelésére, üzemeltetésére, javítására vonatkozó Erdészeti Biztonsági Szabályzat előírásait.
A vállalkozást a jogszabályoknak megfelelően működteti, fejlesztéseinek finanszírozásához felkutatja, kiválasztja, igénybe veszi a megfelelő forrásokat.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- a feladatai elvégzéséhez szükséges erdőgazdasági műszaki erőforrásokat az erdőgazdasági termelés gépeit, valamint az ehhez szükséges adaptereket kiválasztani,
- talajművelést, tápanyagpótlást, vetést, ültetést, palántázást, csemetekerti növényápolást elvégezni,
- végrehajtani a csemete kiemelést, a vermelést, valamint egyéb csemetekerti feladatokat,
- elvégezni a fakitermelési feladatokat kézi és gépi eszközökkel,
- elvégezni a vágástakarítást, a bozótirtást, a tuskózást, valamint a tuskó kiemelést,
- motorfűrésszel, döntési, gallyazási és darabolási feladatokat ellátni,
- választékolást pontosan végrehajtani,
- közelítést végrehajtani csörlős, traktoros és egyéb közelítő géppel,
- szállítási feladatokat végezni és egyéb vágástéri faanyagmozgató gépeket üzemeltetni,
- a kérgező, hasító, aprító felkészítő gépeket (üzemeltetni),
- erdészeti rakodó gépekkel faanyagot mozgatni, rakodási feladatokat végrehajtani,
- a precíziós gazdálkodást segítő elektronikai rendszereket kezelni,
- az erdőgazdasági gép, gépegység állapotát diagnosztikai eszközökkel bevizsgálni, hibabehatárolást végezni,
- szerkezeti egységek, alkatrészek hibafelvételezését elvégezni,
- javítási, karbantartási dokumentációt értelmezni, készíteni és vezetni,
- karbantartási, javítási ütemtervet készíteni, javaslatot tenni az erdőgazdasági termelés gépeinek és erőforrásainak javítására, felújítására,
- ellenőrizni az erdőgazdasági gépek funkcionális működését és átadni az üzemeltetőnek,
- irányítani és végrehajtani az erdőgazdasági termelés gépeinek üzemeltetését, üzemfenntartását,
- irányítani az erdőgazdasági munkálatokat, biztosítani a műszaki feltételeket,

- betartani és betartatni az erdőgazdasági termelés gépeinek üzemeltetése és javítása során a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat, valamint az Erdészeti Biztonsági Szabályzatot,
- piackutatáson alapulóan megtervezni, elindítani és működtetni a vállalkozását,
- meghatározni termékei, szolgáltatásai árát, értékesítésének folyamatát,
- adott vállalkozás tervezéséhez, működtetéséhez hatékony analitikus nyilvántartási rendszert kialakítani, működtetni,
- mezőgazdasági termelési folyamatokhoz elő-, utó- és közbülső kalkulációt végezni,
- a termék előállítási, szolgáltatási folyamat anyag-, eszköz- és élőmunka igényét meghatározni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 521 01	Élelmiszeripari gépésztechnikus	azonos ágazat
3.3.4.	34 521 08	Mezőgazdasági gépész	azonos ágazat
3.3.5.	54 521 05	Mezőgazdasági gépésztechnikus	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10925-16	Agrárműszaki alapok
4.4.	11510-16	Erdőgazdasági erőforrások
4.5.	10976-16	Erdőgazdasági termelés gépei
4.6.	10977-16	Gépek üzemeltetése az erdőgazdaságban
4.7.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
4.8.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.9.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság
4.10.	11600-16	Erdészeti alapismeretek
4.11.	11906-16	Agrárvállalkozási, kereskedelmi ismeretek

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

A mezőgazdasági vontató vezetésére jogosító vezetői engedély („T” kategóriára, korlátozás nélkül érvényes vezetői jogosultság, illetve „C+E” vagy „C1+E” kategóriára érvényes vezetői engedély).

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	-	-	-

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A.) A vizsgafeladat megnevezése: Erdészeti erő- és munkagépek javítása, előkészítése üzemeltetésre (javítóműhely, gépszín, tanműhely).

A vizsgafeladat ismertetése:
A komplex vizsga tételsora tartalmazza az erőforrás és a munkagép állapotfelmérését, javítását, üzemeltetésre való előkészítését. A feladatsor magába foglalja az „*Agrárműszaki alapok*”, „*Erdőgazdasági erőforrások*”, „*Erdőgazdasági termelés gépei*” modulok tananyagát. A feladat végrehajtásához a gyártó által kiadott kezelési,

javítási utasítások használhatók.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25%

B.) A vizsgafeladat megnevezése: Erdőgazdasági termelés gépeinek üzemeltetése (tangazdaság, termelőüzem, erdő).

A vizsgafeladat ismertetése:
A komplex vizsga tételsora tartalmazza a gépkapcsolat létrehozása, gépcsoport beállítása, kijelölt üzemeltetési feladat végrehajtását. A feladatsor magába foglalja a „*Gépek üzemeltetése az erdőgazdaságban*" modul tananyagát. A feladat végrehajtásához a gyártó által kiadott kezelési, javítási utasítások használhatók.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai ismeretek, komplex írásbeli vizsga

A vizsgafeladat ismertetése:
A feladatlap a következő modulokból tartalmaz feleletválasztásos, rajzos és kifejtős kérdéseket az alábbi százalékos arányban:

- Agrárműszaki alapok 20%
- Erdőgazdasági erőforrások 25%
- Erdőgazdasági termelés gépei 30%
- Gépek üzemeltetése az erdőgazdaságban 25%

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Erdőgazdasági gépészeti ismeretek

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

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 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 szakképesítéssel 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.	Kézi- és szerelőszerszámok
6.3.	Satupadok, satuk és tárolószekrények, -ládák
6.4.	Járművezető-képzésre alkalmas traktor pótkocsival
6.5.	Függesztett, félig függesztett és váltva forgató eke
6.6.	Sorközművelő és szántóföldi kultivátor
6.7.	Szerves- és műtrágyaszóró

6.8.	Erdészeti ültető- és palántázógép
6.9.	Sorba-, szórvavetőgép
6.10.	Szemenkénti vetőgép
6.11.	Fűkasza, szárzúzó
6.12.	Rendkezelő, bálázó
6.13.	Motor és tisztító fűrészek
6.14.	Favédelmi permetező
6.15.	Szárzúzó, bozótirtó
6.16.	Erdészeti rakodógép
6.17.	Csuklós erdészeti traktor
6.18.	Hidraulikus daruval ellátott erőgép
6.19.	Vágástakarító
6.20.	Tuskózó
6.21.	Bozótirtó
6.22.	Gyökérfésű
6.23.	Szárnyas altalajlazító
6.24.	Gödörfúró
6.25.	Sorközművelő kultivátor
6.26.	Iskolázógép
6.27.	Csemeteültetőgép
6.28.	Dugványozó gép
6.29.	Kézi-kisgépek
6.30.	Dízel befecskendező fúvókabeállító készülék
6.31.	Diagnosztikai mérőberendezés Ottó-, dízelmotorokhoz
6.32.	Sűrítési végnyomásmérő
6.33.	Fagyálló folyadékmérő műszer
6.34.	Elektromos mérőkészülékek
6.35.	Kezelési, karbantartási és javítási utasítások a gépekhez, berendezésekhez
6.36.	Egyéni és általános védőfelszerelések
6.37.	Hibakód olvasó diagnosztikai műszerek

7. EGYEBEK

A 27. sorszámú Erdészeti szakmunkás megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 623 01

1.2. Szakképesítés megnevezése: Erdészeti szakmunkás

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440 óra

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 a mezőgazdaság 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: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra,

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra.

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6211	Erdészeti foglalkozású	Erdészsegéd
3.1.5.	6212	Fakitermelő (favágó)	Erdészeti munkás, láncfűrészkezelő
3.1.6.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Erdészeti felkészítőgép kezelője
3.1.7.	8421		Erdészeti motorfűrész kezelő
3.1.8.	8421		Erdészeti rakodógép kezelője
3.1.9.	8421		Erdőművelési gépkezelő
3.1.10.	8421		Faaprítógép-kezelő

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Erdő- és vadgazdálkodáshoz kapcsolódó, technikusi képzettséget nem igénylő, erdő- és vadgazdálkodás számára szükséges biológiai és széleskörű műszaki, gyakorlati ismereteket és önálló munkavégzést igénylő terület.

A szakképesítéssel rendelkező képes:
- fakitermelési műveleteket elvégezni,
- erdőművelési feladatokat megoldani,
- vállalkozást indítani, működtetni,
- motorfűrészeket, motoros adaptereket kezelni,
- erő- és munkagépeket kezelni, karbantartani,
- a munkavédelmi előírásokat betartani,
- közelítőgépeket, rakodógépeket, felkészítőgépeket kezelni,
- felismerni a legfontosabb fa- és cserjefajokat,
- vadgazdálkodási berendezéseket készíteni, vadetetést végezni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	21 623 01	Erdőművelő	részszakképesítés
3.3.4.	31 623 01	Fakitermelő	részszakképesítés
3.3.5.	21 623 02	Motorfűrész-kezelő	részszakképesítés
3.3.6.	35 623 01	Lakott-területi fakitermelő	szakképesítés-ráépülés
3.3.7.	54 623 02	Erdésztechnikus	azonos ágazat
3.3.8.	54 625 01	Vadgazdálkodási technikus	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11840-16	Növénytani ismeretek
4.4.	11851-16	Vállalkozási ismeretek
4.5.	10980-12	Gallyazás, darabolás
4.6.	10981-12	Fakitermelés

4.7.	10982-12	Erdőművelés
4.8.	10983-12	Erdészeti és vadászati alapismeretek
4.9.	10984-16	Erő- és munkagépek, faanyagmozgatás
4.10.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.11.	11499-12	Foglalkoztatás II.

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, valamint Mezőgazdasági vontató vezetésére feljogosító jogosítvány (T kategória vagy B kategória), 15 óra igazolt rakodógép-kezelői gyakorlat, 15 óra igazolt közelítőgép-kezelési gyakorlat.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével**,** valamint Mezőgazdasági vontató vezetésére feljogosító jogosítvány (T kategória vagy B kategória), 15 óra igazolt rakodógép-kezelői gyakorlat, 15 óra igazolt közelítőgép-kezelési gyakorlat.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11840-16	Növénytani ismeretek	gyakorlati, szóbeli
5.2.4.	11851-16	Vállalkozási ismeretek	gyakorlati
5.2.5.	10980-12	Gallyazás, darabolás	gyakorlati, szóbeli
5.2.6.	10981-12	Fakitermelés	gyakorlati, írásbeli, szóbeli
5.2.7.	10982-12	Erdőművelés	gyakorlati, szóbeli
5.2.8.	10983-12	Erdészeti és vadászati alapismeretek	gyakorlati, szóbeli
5.2.9.	10984-16	Erő- és munkagépek, faanyagmozgatás	gyakorlati, írásbeli, szóbeli
5.2.10.	11497-12	Foglalkoztatás I.	szóbeli
5.2.11.	11499-12	Foglalkoztatás II.	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) A vizsgafeladat megnevezése: Növénytani ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Felismeri az erdőben előforduló leggyakoribb fa- és cserjefajokat, gombákat, lágyszárú növényeket.

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 5%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Vállalkozási ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Költségvetés, számla készítése, szerződés, árajánlat, megrendelő, kérvény, pályázat készítése, vállalkozás indításával, működtetésével kapcsolatos ügyek intézése.

A vizsgafeladat időtartama: 50 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 5%

C) A vizsgafeladat megnevezése: Motorfűrész- és motoros adapterkezelés és karbantartás

A vizsgafeladat ismertetése: Gallyazás, darabolás, felkészítés, készletezés munkaműveleteinek végrehajtása, motorfűrészek és adapterek kezelése és karbantartása.

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

D) A vizsgafeladat megnevezése: Fakitermelési ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Fadöntés vágásterületen (gyérítésben vagy véghasználatban), valamint választékolási és számbavételi ismeretek alkalmazása.

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

E) A vizsgafeladat megnevezése: Erdőművelési ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Csemetekerti munkák, maggyűjtési munkák végzése, erdősítés kivitelezése, ápolások végzése, állománynevelés.

A vizsgafeladat időtartama: 20 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

F) A vizsgafeladat megnevezése: Erdészeti erő- és munkagépek, faanyagmozgatás

A vizsgafeladat ismertetése: Erő- és munkagépek karbantartása, közelítés, rakodás, szállítás végrehajtása.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

G) A vizsgafeladat megnevezése: Erdészeti és vadgazdálkodási alapismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Legfontosabb vadfajok felismerése, vadgazdálkodási létesítmények készítése, talajminták gyűjtése, közjóléti létesítmények, határjelek karbantartása. A leggyakoribb hasznosítható melléktermékek felismerése.

A vizsgafeladat időtartama: 20 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Fakitermelési ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Fakitermelés műveletei, faanyagismeret, fahibák, választékismeret, fakitermelés eszközei.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 5%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Erő- és munkagéptani ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Erő- és munkagépek felépítése, karbantartása.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 5%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: A gallyazás, darabolás, felkészítés, készletezés műveletei

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

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc (felkészülési idő 5 perc, válaszadási idő 5 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 5%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Növénytani és vállalkozási ismeretek

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

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc (felkészülési idő 5 perc, válaszadási idő 5 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 5%

C) A vizsgafeladat megnevezése: Fakitermelési ismeretek

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

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc (felkészülési idő5 perc, válaszadási idő 5 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 5%

D) A vizsgafeladat megnevezése: Erdőművelési ismeretek

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

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc (felkészülési idő 5 perc, válaszadási idő 5 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 5%

E) A vizsgafeladat megnevezése: Erdészeti és vadászati alapismeretek

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

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc (felkészülési idő 5 perc, válaszadási idő 5 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 5%

F) A vizsgafeladat megnevezése: Erő- és munkagépek, faanyagmozgatás

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

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc (felkészülési idő 5 perc, válaszadási idő 5 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 5%

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 szakképesítéssel kapcsolatos előírások a http://nive.hu/ weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

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

Ha a vizsgázó, a gyakorlati vizsgán súlyosan megsérti a balesetelhárítási szabályokat, és ezzel saját, vagy mások testi épségét veszélyezteti, akkor a vizsgát azonnal meg kell szakítani, és a vizsgázó a gyakorlati vizsgájára elégtelen osztályzatot kap.

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	**A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék**
6.2.	Számítógép
6.3.	Irodaszerek
6.4.	Nyomtató
6.5.	A gyakorlatok lebonyolítását szolgáló tanerdő, gyakorló helyszín, amely tartalmaz csemetetermesztésre alkalmas területet
6.6.	Az erdőgazdálkodási és a vadgazdálkodási munkákhoz tartozó erőgépek és munkagépek: vontató, csörlős közelítőgép, erdészeti rakodógép, kérgezőgép, hasítógép, talajművelési és erdőművelési munkagépek
6.7.	Motorfűrészek, nyeles tisztítófűrészek, fűkaszák
6.8.	Erdészeti növényvédelem gépei, eszközei, tartozékok
6.9.	Talajművelés eszközei és gépei
6.10.	Maggazdálkodás, csemetenevelés eszközei és gépei
6.11.	Erdőfelújítás és ápolás eszközei és gépei
6.12.	Fakitermelés eszközei és gépei
6.13.	Emelőkosaras munkagép
6.14.	Vontatott nyesedékaprító gép
6.15.	Mellékhasználat eszközei és gépei
6.16.	Anyagmozgatás eszközei és gépei
6.17.	Gyűjtőeszközök, kéziszerszámok
6.18.	Szárító, aszaló és egyéb feldolgozó eszközök, berendezések
6.19.	Vadászfegyverek, töltények
6.20.	Vadgazdálkodási berendezések
6.21.	Erdővédelem, erdőbecslés berendezései, eszközei
6.22.	Telefon
6.23.	Gépjárművek, közlekedési eszközök (autóbusz, teherautó, terepjáró gépkocsi)
6.24.	Növényi, állati, gomba, vadnyom preparátumok, fametszetek, gyűjtemények, határozó könyvek
6.25.	Géptani anyagok, gépelemek, gépek és gépalkatrészek, valamint ezek szemléltető modelljei, makettjei
6.26.	Mikrobuszok (csoportonként 1 db)
6.27.	Védőfelszerelések (fej, test, láb, kéz védelmét szolgáló felszerelések)
6.28.	Védőeszközök, egyéni védőfelszerelések
6.29.	Elsősegélynyújtó berendezések
6.30.	Oktatástechnikai eszközök

7. EGYEBEK

A 28. sorszámú Erdésztechnikus megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1 A szakképesítés azonosító száma: 54 623 02

1.2 Szakképesítés megnevezése: Erdésztechnikus

1.3 Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2 év

1.4 Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: -

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei

2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 60%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 40%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

5 évfolyamos képzés esetén a 10. évfolyamot követően 140 óra, a 11. évfolyamot követően 140 óra,

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra.

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3132	Erdő- és természetvédelmi technikus	Kerületvezető erdész Beosztott erdész Kerületvezető vadász Beosztott vadász
3.1.3.	6211	Erdészeti foglalkozású	Erdőművelő
3.1.4.	6212	Fakitermelő (favágó)	Fakitermelő
3.1.5.	6220	Vadgazdálkodási foglalkozású	Vadász-vadtenyésztő

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az erdőgazdálkodás, a vadgazdálkodás és a természetvédelem területén középfokú végzettséget igénylő munkakörök, középszintű vezetői feladatok ellátása. Együttműködés a munkahelyi vezetőkkel, közreműködés szakmai feladatok végrehajtásában, vállalkozók, beosztottak munkájának szervezése, irányítása.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- az erdei ökoszisztéma élő tényezőit feltárni,
- termőhely-feltárást végezni,
- szaporítóanyagot előállítani,
- erdősítést végezni,
- erdőművelési munkákat végezni,
- erdővédelmi feladatokat ellátni,
- fakitermelést végezni, irányítani,
- a munkavédelmi előírásokat betartani,
- egyéb erdőhasználati tevékenységet végezni,
- erdő- és fatömegbecslést végezni,
- erdőgazdasági gépeket üzemeltetni és karbantartani,
- területellenőrzést végezni,
- vadvédelmi és vadgazdálkodási feladatokat ellátni, szervezni,
- az élőhely fejlesztéséről gondoskodni,
- vadásztatni és vadásztatást szervezni,
- vadgazdálkodási vadászati berendezéseket létesíteni és karbantartani,
- vadtenyésztést, vadbefogást végezni,
- vadkárelhárítási feladatokat ellátni és szervezni,
- a vadászati, vadgazdálkodási technikai eszközöket karbantartani,
- a vadgazdálkodással, vadászattal kapcsolatos adminisztrációt elvégezni, és nyilvántartásokat vezetni,
- természetvédelmi feladatokat ellátni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		

3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 623 01	Erdészeti szakmunkás	azonos ágazat
3.3.4.	54 625 01	Vadgazdálkodási technikus	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11600-16	Erdészeti alapismeretek
4.4.	11624-16	Természetvédelmi alapok
4.5.	10967-12	Erdőművelés
4.6.	10968-12	Erdőhasználat
4.7.	11601-16	Vadgazdálkodás
4.8.	11602-16	Erdészeti géptan
4.9.	10972-12	Erdőbecslés, erdőrendezés
4.10.	11603-16	Erdészeti üzemgazdaság
4.11.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
4.12.	11499-12	Foglalkoztatás II.

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

A szakmai vizsga megkezdésének feltétele a „T” kategóriás gépjárművezetői jogosítvány megléte.

Az iskola rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	-	-	-

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Felismerés

A vizsgafeladat ismertetése:
A feladat során a tanulóknak a kiadott fajlista alapján a vizsgára összeállított kollekciókban megadott növényeket, állatokat, vadnyomokat kell felismerniük. A kollekciókban legalább 20, de legfeljebb 40 felismerési anyagnak kell szerepelnie.

A vizsgafeladat időtartama: 15 perc
A vizsgafeladat aránya: 15%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai gyakorlati feladatok

A vizsgafeladat ismertetése:
A vizsgázóknak az erdészet és a vadgazdálkodás szakterületére jellemző gyakorlati vizsgatételek közül kell egyet megoldaniuk a következő szakterületekből: termőhelyfeltárás; szaporítóanyag-termelés; erdősítés; erdőnevelés; erdővédelem; erdőhasználat; erdő- és fatömegbecslés; erdőgazdasági gépek üzemeltetése, karbantartása; területellenőrzés; vadvédelem; vadászat; vadgazdálkodási berendezések létesítése, karbantartása; mesterséges vadtenyésztés; vadbefogás; vadkárelhárítás; erdő- és vadgazdálkodással kapcsolatos nyilvántartási és adminisztrációs munkák.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc
A vizsgafeladat aránya: 25%

5.3.2.Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai írásbeli

A vizsgafeladat ismertetése
A vizsgafeladat során a vizsgázóknak központilag kiadott feladatlapot kell megoldaniuk. A feladatlapon szereplő feladatok kérdések formájában felölelik a 4. Szakmai követelmények pontban megadott modulok mindegyikét.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat aránya: 30%

5.3.3.Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex szóbeli

A vizsgafeladat ismertetése:
A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott témakörök mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő: 15 perc)
A vizsgafeladat aránya: 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 szakképesítéssel kapcsolatos előírások a http://nive.hu/ weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

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

A szakmai gyakorlat A) felismerési vizsgafeladatának teljesítése alapkritérium. Amennyiben a vizsgázó nem teljesíti legalább 61%-os eredménnyel, a szakmai gyakorlati vizsgáját nem folytathatja, a gyakorlati vizsgarészre kapott osztályzata elégtelen. Az a vizsgázó, akinek a felismerési eredmény 51-60%-os volt, egy másik felismerési kollekción javíthat. Amennyiben a második feladatmegoldásában eléri a 61%-os eredményt, továbbhaladhat. A vizsgázó a gyakorlati vizsgarész „B)" feladatát akkor húzhatja ki az erre szolgáló tételsorból, ha a felismerés vizsgarészt sikeresen teljesítette. Az a vizsgázó, aki az első vizsgacselekményében nem érte el az 51%-os eredményt, nem kaphat javítási lehetőséget és nem haladhat tovább a gyakorlati vizsgán.
Ha a vizsgázó, a gyakorlati vizsgán súlyosan megsérti a balesetelhárítási szabályokat, és ezzel saját, vagy mások testi épségét veszélyezteti, akkor a vizsgát azonnal meg kell szakítani, és a vizsgázó a gyakorlati vizsgájára elégtelen osztályzatot kap.

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	**A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék**
6.2	A gyakorlatok lebonyolítását szolgáló tanerdő, gyakorló helyszín, amely tartalmaz csemetetermesztésre alkalmas területet
6.3	Az erdőgazdálkodási és a vadgazdálkodási munkákhoz tartozó erőgépek és munkagépek: vontató, csörlős közelítőgép, erdészeti rakodógép, kérgezőgép, hasítógép, talajművelési és erdőművelési munkagépek
6.4	Oktató traktorok és pótkocsik
6.5	Motorfűrészek, nyeles tisztítófűrészek, fűkaszák
6.6	A gyakorlati helyszínek megközelítésére és az eszközök szállítására szolgáló járművek (autóbusz, teherautó, mikrobusz, terepjáró autó)
6.7	Erőművelési kéziszerszámok
6.8	Erdőhasználati kéziszerszámok
6.9	Mezőgazdasági kéziszerszámok
6.10	Növényi, állati, gomba, vadnyom preparátumok, fametszetek, gyűjtemények, határozó

	könyvek, határozáshoz és preparáláshoz szükséges eszközök (mikroszkópok, lupék, szikék, csipeszek, feszítő és préselő eszközök stb.)
6.11	Erdőbecslési és geodéziai mérőeszközök, alap és erdőtervi térképek, fatömegtáblák, normatáblák
6.12	Rajzeszközök
6.13	Szertári modellek, makettek
6.14	Géptani anyagok, gépelemek, gépek és gépalkatrészek, valamint ezek szemléltető modelljei, makettjei
6.15	Géptani gyakorlatokhoz szükséges hegesztő és forrasztó berendezések, kulcskészletek, kézi szerszámok
6.16	Kézi eszközök nyelezéséhez, karbantartásához szükséges élező és faipari gépek (köszörű, szalagfűrész, körfűrész, egyengető és vastagsági gyalu, csiszológépek, egyszerű faipari kézi eszközök)
6.17	Munkaruha, védőruha
6.18	Védőeszközök
6.19	Sörétes vadászfegyver típusonként minimum 1 db
6.20	Nagygolyós vadászfegyver minimum 1 db
6.21	Kisgolyós fegyver minimum 2 db
6.22	Céltávcsövek
6.23	Kereső távcsövek
6.24	Vadfajok trófeái
6.25	Élvefogó madár- és szőrmés ragadozó csapdák
6.26	Vadászható és védett fajokról digitális képek
6.27	Vadkárokat szemléltető anyagok
6.28	Vadgazdálkodási, vadászati berendezések, szemléltető anyagok
6.29	Csalsípok, bőgőkürtök
6.30	A szakmai gyakorlatokhoz és elméleti órákhoz szükséges oktatási helyek és oktatástechnikai eszközök

7. EGYEBEK

A 29. sorszámú Erdőművelő megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 21 623 01

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Erdőművelő

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: befejezett iskolai végzettséget nem igényel

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

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 részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6211	Erdészeti foglalkozású	Erdőfelújító
3.1.3.	6211		Erdőfenntartó

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Olyan szakember, aki részt vesz a csemetenevelési és maggazdálkodási munkákban. Erdősítést végez, ápolja az erdősítéseket. Részt vesz a biotikus és abiotikus károk felszámolásában.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:
- szaporítóanyagot gyűjteni,
- csemetét nevelni,
- erdősítést végezni,
- munkavédelmi előírásokat betartani,
- ápolási munkákat végrehajtani,
- az állománynevelési munkákban részt venni,
- a különféle károk felszámolásában közreműködni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 623 01	Erdészeti szakmunkás	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11840-16	Növénytani ismeretek
4.4.	11851-16	Vállalkozási ismeretek
4.5.	10982-12	Erdőművelés

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11840-16	Növénytani ismeretek	gyakorlati, szóbeli
5.2.4.	11851-16	Vállalkozási ismeretek	gyakorlati
5.2.5.	10982-12	Erdőművelés	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) A vizsgafeladat megnevezése: Növénytani ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Felismeri az erdőben előforduló leggyakoribb fa- és cserjefajokat, gombákat, lágyszárú növényeket.

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Vállalkozási ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Költségvetés, számla készítése, szerződés, árajánlat, megrendelő, kérvény, pályázat készítése, vállalkozás indításával, működtetésével kapcsolatos ügyek intézése.

A vizsgafeladat időtartama: 50 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

C) A vizsgafeladat megnevezése: Erdőművelési ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Csemetekerti munkák, maggyűjtési munkák végzése, erdősítés kivitelezése, ápolások végzése, állománynevelés.

A vizsgafeladat időtartama: 20 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Növénytani ismeretek

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

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc (felkészülési idő 5 perc, válaszadási idő 5 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Erdőművelési ismeretek

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

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc (felkészülési idő 5 perc, válaszadási idő 5 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 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:

Ha a vizsgázó, a gyakorlati vizsgán súlyosan megsérti a balesetelhárítási szabályokat, és ezzel saját, vagy mások testi épségét veszélyezteti, akkor a vizsgát azonnal meg kell szakítani, és a vizsgázó a gyakorlati vizsgájára elégtelen osztályzatot kap.

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	**A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék**
6.2.	Számítógép
6.3.	Irodaszerek
6.4.	Nyomtató
6.5.	Talajművelés eszközei és gépei
6.6.	Maggazdálkodás, csemetenevelés eszközei és gépei
6.7.	Erdőfelújítás, erdőtelepítés és ápolás eszközei és gépei
6.8.	Telefon
6.9.	Mikrobusz
6.10.	Oktatástechnikai eszközök
6.11.	Egyéni védőfelszerelések

7. EGYEBEK

A 30. sorszámú Erjedés- és üdítőitalipari szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 541 03

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Erjedés- és üdítőitalipari szaktechnikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2 EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség:-

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 54 541 02 Élelmiszeripari technikus

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 60%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 40%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**

3.1.2.	3113	Élelmiszeripari technikus	Élelmiszeripari technikus
3.1.3.	3113	Erjedés- és üdítőital-ipari technikus	Erjedés- és üdítőital-ipari technikus
3.1.4.	3113	Szeszipari technikus	Szeszipari technikus

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

Az Erjedés- és üdítőital- ipari szaktechnikus képes a szakterülethez tartozó technológiai folyamatok elvégzésére, irányítására, gépi berendezések üzemeltetésére, a biztonságos élelmiszer előállítására.
Betartja és betartatja a munka-, tűz- és környezetvédelmi, valamint az erjedés- és üdítőital-ipari szakterületre vonatkozó egyéb előírásokat.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- alapanyag átvételt, minősítést és előkészítést végezni,
- üdítőitalt gyártani,
- szeszesitalt gyártani,
- keményítőt és keményítő hidrolizátumot gyártani,
- sütőélesztőt gyártani,
- ecetet gyártani,
- malátát és sört gyártani,
- gyümölcspálinkát és szeszt gyártani,
- műszaki feladatokat ellátni,
- élelmiszerbiztonsági és üzembiztonsági feladatokat ellátni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10910-12	Italgyártás
4.4.	10911-12	Keményítő és keményítő hidrolizátum gyártása
4.5.	10912-12	Élesztő- és ecetgyártás
4.6.	10913-12	Maláta- és sörgyártás
4.7.	10914-12	Szeszgyártás

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítést igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10910-12	Italgyártás	írásbeli
5.2.4.	10911-12	Keményítő- és keményítő hidrolizátum gyártása	írásbeli

5.2.5.	10912-12	Élesztő- és ecetgyártás	írásbeli
5.2.6.	10913-12	Maláta- és sörgyártás	írásbeli
5.2.7	10914-12	Szeszgyártás	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: Záródolgozat készítése

A vizsgafeladat ismertetése:
A szakmai modulok közül a képzőhely által egy kiválasztott modulhoz tartozó gyakorlati tevékenység elvégzéséről a tanév folyamán készített, minimum 15 oldalas (plusz mellékletek) gyakorlati jegyzőkönyv.
A jegyzőkönyvet a komplex szakmai vizsgát megelőzően, legalább 15 nappal az előzetes szakmai bírálattal együtt a vizsgabizottság elnökének rendelkezésére kell bocsátani (30%).

A vizsgafeladat időtartama: 0 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Erjedésipari technológiai folyamat elvégzése

A vizsgafeladat ismertetése:
A 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulokhoz kapcsolódóan a vizsgaszervező gyakorlati feladatokat határoz meg. A vizsgázó az adott feladatot elvégzi (70%).

A vizsgafeladat időtartama: 300 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex írásbeli feladat

A vizsgafeladat ismertetése
A 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulokhoz kapcsolódó technológiai folyamatok, felhasznált anyagok, összefüggések ismerete (60%). Szakmai számítások (10%). Gépi berendezések felépítése, működése (30%).

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Erjedés és üdítőital-ipari gépek, technológiák

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

A vizsgafeladat időtartama: 30perc (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 szakképesítés-ráépüléssel 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.	Vízkezelő berendezés
6.3.	Szikvízgyártó gép
6.4.	Üdítőital-gyártás gépei
6.5.	Szeszesital-gyártás gépei
6.6.	Folyadékszállító berendezések
6.7.	Keményítőgyártás gépei
6.8.	Keményítő hidrolizátum gyártásának gépei
6.9.	Élesztőgyártás gépei
6.10.	Ecetgyártás gépei
6.11.	Malátagyártás gépei
6.12.	Sörgyártás gépei
6.13.	Gyümölcspálinka gyártás gépei
6.14.	Szeszgyártás gépei
6.15.	Kéziszerszámok, szerelő szerszámok
6.16.	Mérőeszközök
6.17.	Mikroszkóp
6.18.	Alapvető laboratóriumi eszközök
6.19.	Számítógép nyomtatóval, projektorral
6.20.	Szoftverek
6.21.	Jogszabálygyűjtemény
6.22.	Egyéni védőeszközök, védőfelszerelések
6.23.	Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés eszközei
6.24.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések

7. EGYEBEK

A 31. sorszámú Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 07

1.2. Szakképesítés megnevezése: Erjedés-és üdítőital-ipari termékgyártó

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

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: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Pálinkafőző
3.1.3.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Szeszfőző
3.1.4.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Szikvízkészítő
3.1.5.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Szódás, szódavízkészítő
3.1.6.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Ászokoló
3.1.7.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Sörerjesztő
3.1.8.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Sörfejtő
3.1.9.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Sörfokoló
3.1.10.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Sörfőző
3.1.11.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Sörgyártó
3.1.12.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Söripari csapoló
3.1.13.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Söripari munkás
3.1.14.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Söripari élesztő kezelő
3.1.15.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Cefréző
3.1.16.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Italgyártó gép kezelője
3.1.17.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szeszdesztilláló
3.1.18.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szeszerjesztő
3.1.19.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Töltőgépkezelő
3.1.20.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpfőző
3.1.21.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpkészítő
3.1.22.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Gyümölcslékészítő
3.1.23.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Söripari gépkezelő
3.1.24.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Üdítőital-gyártó gépkezelő
3.1.25.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szikvízgyártó gépkezelő
3.1.26.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Ásványvízgyártó gépkezelő

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó képes a szakterülethez tartozó technológiai folyamatok elvégzésére, gépi berendezések üzemeltetésére, a biztonságos élelmiszer előállítására. Betartja a munka-, tűz- és környezetvédelmi, valamint az erjedés- és üdítőital- ipari szakterületre vonatkozó egyéb előírásokat.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- alapanyag átvételt, minősítést és előkészítést végezni,
- szikvizet, üdítőitalt, ásványvizet gyártani,
- malátát és sört gyártani,
- gyümölcspálinkát és szeszt gyártani,
- szeszesitalt gyártani,
- keményítőt és keményítő hidrolizátumot gyártani,
- sütőélesztőt gyártani,
- ecetet gyártani,
- élelmiszerbiztonsági és üzembiztonsági feladatokat ellátni,
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni,
- jövedéki termékekre vonatkozó törvény szabályait alkalmazni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		

3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	31 541 04	Gyümölcspálinka-gyártó	részszakképesítés
3.3.4.	31 541 08	Sörgyártó	részszakképesítés
3.3.5.	31 541 21	Szikvízgyártó	részszakképesítés
3.3.6.	31 541 10	Üdítőital-ipari termékgyártó	részszakképesítés
3.3.7.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.8.	54 541 01	Élelmiszeripari analitikus technikus	azonos ágazat
3.3.9.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	azonos ágazat
3.3.10.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.11.	34 541 08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	azonos ágazat
3.3.12.	34 541 04	Molnár	azonos ágazat
3.3.13.	34 541 05	Pék	azonos ágazat
3.3.14.	34 541 06	Szőlész-borász	azonos ágazat
3.3.15.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás	azonos ágazat
3.3.16.	34 541 10	Tejipari szakmunkás	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
	azonosító száma	**megnevezése**
4.1.	10899-16	Sörgyártás
4.2.	10897-16	Gyümölcspálinka-gyártás
4.3	11612-16	Szikvízgyártás
4.4.	10901-16	Üdítőital és ásványvízgyártás
4.5	11611-16	Egyéb erjedésipari termékgyártás
4.6.	10904-16	Higiénia és minőségbiztosítás
4.7	11610-16	Jövedéki ismeretek
4.8.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése
4.9.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
	azonosító száma	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.1.	10899-16	Sörgyártás	írásbeli, gyakorlat
5.2.2.	10897-16	Gyümölcspálinka-gyártás	írásbeli, gyakorlat
5.2.3.	11612-16	Szikvízgyártás	írásbeli, gyakorlat
5.2.4.	10901-16	Üdítőital és ásványvízgyártás	írásbeli, gyakorlat
5.2.5.	11611-16	Egyéb erjedésipari termékgyártás	írásbeli, gyakorlat
5.2.6.	11610-16	Jövedéki ismeretek	írásbeli
5.2.7.	10904-16	Higiénia és minőségbiztosítás	írásbeli
5.2.8.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	írásbeli
5.2.9.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli

5.2.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli

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

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Sörgyártás

A vizsgafeladat ismertetése:
A sörgyártás technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.
Adott technológiai feladat előkészítése, elvégzése, ellenőrzése, dokumentálása.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat aránya: 30%

vagy

A) A vizsgafeladat megnevezése: Gyümölcspálinka-gyártása

A vizsgafeladat ismertetése:
Gyümölcspálinka-gyártás technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a jövedéki előírások, a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.
Adott technológiai feladat előkészítése, elvégzése, ellenőrzése, dokumentálása.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat aránya: 20%

vagy

A) A vizsgafeladat megnevezése: Szikvíz-, üdítőital-, ásványvízgyártás

A vizsgafeladat ismertetése:
Szikvíz-, üdítőital-, ásványvízgyártás technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.
Adott technológiai feladat előkészítése, elvégzése, ellenőrzése, dokumentálása.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat aránya: 20%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex írásbeli

A vizsgafeladat ismertetése: A 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 szakmai követelménymodulokhoz kapcsolódó technológiai folyamatok, felhasznált anyagok ismerete, gépi berendezések felépítése, működése. (60% technológiai ismeretek, 30% gépek, berendezések felismerése, felépítése működése és 10%-ban egyéb (higiéniai, és/vagy munkabiztonsági, környezetvédelmi, és/vagy minőségbiztosítási, és/vagy jövedéki ismeretek).

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Erjedés- és üdítőital-ipari termékek gyártása és gépi berendezései

A vizsgafeladat ismertetése:
A 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 követelménymodulok alapján kiadott központi tételsor használatával, amely az erjedés- és üdítőital-ipari alapanyagok ismeretére, gyártástechnológiákra az alkalmazott gépek, berendezések felépítésére, működésére vonatkozik.

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

B) A vizsgafeladat megnevezése: Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:
Az erjedés- és üdítőital-ipari termék gyártása során alkalmazandó, betartandó Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 5%

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

10899-16 Sörgyártás
10897-16 Gyümölcspálinka-gyártás
11612-16 Szikvízgyártás
10901-16 Üdítőital és ásványvízgyártás

megnevezésű követelménymodulok közül legalább **kettőnek** a vizsgafeladatait tartalmazza.
Az egyik gyakorlati vizsgafeladat a 10899-16 „*Sörgyártás*” vagy a 10897-16 „*Gyümölcspálinka-gyártás*”, a másik gyakorlati vizsgafeladat a 11612-16 „*Szikvízgyártás*” vagy a 10901-16 „*Üdítőital és ásványvízgyártás*”.
A gyakorlati tételsor összeállításakor – a vizsgahelyszín adottságait figyelembe véve – a kiválasztott követelménymodulok tartalmának megfelelő feladatsort kell összeállítani. Amennyiben két gyakorlati feladat kerül végrehajtásra, akkor a sörgyártás 40%, a másik gyakorlati feladat 30%.
Javítóvizsga esetében a 315/2013. (VIII. 28.) Kormányrendelet 3.§ szerint kell a javítóvizsgát lefolytatni.

A szakképesítéssel 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
	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.1.	Vízkezelő berendezés
6.2.	Szikvízgyártó gép
6.3.	Üdítőital-gyártás gépei
6.4.	Szeszesital-gyártás gépei
6.5.	Folyadékszállító berendezések
6.6.	Keményítőgyártás gépei
6.7.	Keményítő hidrolizátum gyártásának gépei
6.8.	Élesztőgyártás gépei
6.9.	Ecetgyártás gépei
6.10.	Malátagyártás gépei

6.11.	Sörgyártás gépei
6.12.	Gyümölcspálinka gyártás gépei
6.13.	Szeszgyártás gépei
6.14.	Kéziszerszámok, szerelő szerszámok
6.15.	Mérőeszközök
6.16.	Mikroszkóp
6.17.	Alapvető laboratóriumi eszközök
6.18.	Számítógép nyomtatóval, projektorral
6.19.	Szoftverek
6.20.	Egyéni védőeszközök, védőfelszerelések
6.21.	Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés eszközei
6.22.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések
6.23.	Munkabiztonsági eszközök, felszerelések

7. EGYEBEK

A 32. sorszámú Faiskolai kertész megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 622 02

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Faiskolai kertész

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: alapfokú iskolai végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletben a mezőgazdasági 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 részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**

3.1.2.	6115	Dísznövény-, virág- és faiskolai kertész, csemetenevelő	Díszfaiskolai kertész
3.1.3.	6115	Dísznövény-, virág- és faiskolai kertész, csemetenevelő	Faiskolai kertész
3.1.6.	6115	Dísznövény-, virág- és faiskolai kertész, csemetenevelő	Faiskolai szaporítóanyag-előállító

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A díszfák és díszcserjék termesztése. A kapcsolódó műszaki, vállalkozási, kereskedelmi ismeretek alkalmazása a gyakorlatban.
A szakképesítés középszintű irányítói, vezetői tevékenység végzésére, önálló vállalkozás létrehozására, indítására az adminisztrációs ügyletek intézésére is jogosít a vállalkozásokról szóló hatályos jogszabályok rendelkezései alapján.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- dísznövény- termesztési feladatokat ellátni,
- a törvényes keretek betartatásával, előírások szerint dolgozni, dolgoztatni,
- vállalkozást alapítani/ működtetni/ megszüntetni,
- vállalkozási tevékenységet folytathatni,
- tervezést, szervezést végezni,
- tervet készíteni, kalkulációt végezni,
- pályázatot írni, üzleti tervet készíteni,
- előkészítő tevékenységet végezni, végeztetni,
- szaporítást végezni, végeztetni, szaporítóanyagot előállítani,
- növényt nevelni, neveltetni,
- növényápolást, növényvédelmet végezni, végeztetni,
- munkavédelmi előírásokat betartani,
- csomagolást végezni, végeztetni,
- piaci előkészítést végezni, végeztetni,
- eszközöket használni, gépeket üzemeltetni, használni, karbantartani,
- értékesítést végezni, végeztetni,
- irányítási, szervezési feladatokat ellátni,
- dokumentációt használni, készíteni, készíttetni,
- előírások szerint dolgozni, dolgoztatni,
- kereskedelmi tevékenységet végezni, végeztetni,
- tevékenységét előírások szerint dokumentálni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 622 01	Dísznövénykertész	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10962-16	Kertészeti munkavállalói ismeretek
4.4.	10961-16	Kertészeti alapismeretek
4.5.	10964-16	Fásszárú dísznövénytermesztés
4.6.	10960-16	Vállalkozási, kereskedelmi alapok

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10962-16	Kertészeti munkavállalói ismeretek	írásbeli
5.2.4.	10961-16	Kertészeti alapismeretek	írásbeli
5.2.5.	10964-16	Fásszárú dísznövénytermesztés	szóbeli
5.2.6.	10960-16	Vállalkozási, kereskedelmi alapok	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 vizsgafeladat megnevezése: Faiskolai termesztés és növényismeret

A vizsgafeladat ismertetése:
Fásszárú dísznövények valamely termesztéstechnológiai munkafolyamatának elvégzése és/vagy a dísznövénytermesztésben használt gépek működtetése és karbantartása (60 perc). Fásszárú dísznövények felismerése (30 db, 30 perc), és írásban történő megnevezésük a növények tudományos nevével (latin, kettős nevezéktan)

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat ismertetése:
A Vállalkozási, kereskedelmi alapok, a *„Kertészeti alapismeretek”*, a *„Kertészeti munkavállalói ismeretek”* és a *„Fásszárú dísznövénytermesztés”* modulok tananyagából összeállított feladatlap kitöltése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Faiskolai termesztés

A vizsgafeladat ismertetése:
Válaszadás a *„Fásszárú dísznövénytermesztés”* tananyagából központilag összeállított szóbeli vizsgakérdésekre.

A vizsgafeladat időtartama: 20 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

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 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.	Kézi szerszámok
6.3.	Dísznövények szaporításához szükséges anyagok, eszközök
6.4.	Mikroszaporítás, szövettenyésztés speciális eszközei, berendezései

6.5.	Erőgép
6.6.	Talajművelő gépek
6.7.	Növényvédelemhez szükséges eszközök, gépek
6.8.	Tápanyag- utánpótláshoz szükséges eszközök, gépek
6.9.	Öntözés, tápoldatozás gépei, berendezései
6.10.	Fűthető üvegház vagy egyéb termesztő létesítmények
6.11.	Tehermozgatás gépei, eszközei
6.12.	Kertészeti kiegészítő eszközök
6.13.	Egyéni védőfelszerelés
6.14.	Munkabiztonsági berendezések
6.15.	Környezetvédelmi berendezések
6.16.	Számítógépek
6.17.	Elsősegélynyújtó felszerelések
6.18.	Személyes felszerelés: metszőolló, szemző és/vagy oltókés, tűzdelőfa, ültetőkanál

7. EGYEBEK

A 33. sorszámú Fakitermelő megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 623 01

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Fakitermelő

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: alapfokú iskolai végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdaság szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükséges

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 részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6212	Fakitermelő, favágó	Erdészeti munkás, láncfűrészkezelő
3.1.3.	6212		Fakitermelő
3.1.4.	6212		Fakitermelő erdőtisztító
3.1.5.	6212		Favágó
3.1.6.	6212		Kézi és gépi favágó (kisgépes)

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Olyan szakember, aki erdőben és lakott területen kívüli fakitermelési munkákat végez.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:
- elvégezni a döntést,
- elvégezni a gallyazást,
- választékolni,
- darabolni,
- elvégezni a felkészítés műveleteit,
- elvégezni a készletezés műveleteit,
- elvégezni a számbavételt,
- önálló vállalkozást működtetni,
- a leggyakoribb erdei fa- és cserjefajokat megkülönböztetni,
- a fakitermelési munkákat megszervezni,
- a munkavédelmi előírásokat betartani.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 623 01	Erdészeti szakmunkás	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11840-16	Növénytani ismeretek
4.4.	11851-16	Vállalkozási ismeretek
4.5.	10980-12	Gallyazás, darabolás
4.6.	10981-12	Fakitermelés

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11840-16	Növénytani ismeretek	gyakorlati, szóbeli
5.2.3.	11851-16	Vállalkozási ismeretek	gyakorlati,
5.2.4.	10980-12	Gallyazás, darabolás	gyakorlati, szóbeli
5.2.5.	10981-12	Fakitermelés	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) A vizsgafeladat megnevezése: Növénytani ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Felismeri az erdőben előforduló leggyakoribb fa- és cserjefajokat, gombákat, lágyszárú növényeket.

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 5%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Vállalkozási ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Költségvetés, számla készítése, szerződés, árajánlat, megrendelő, kérvény, pályázat készítése, vállalkozás indításával, működtetésével kapcsolatos ügyek intézése.

A vizsgafeladat időtartama: 50 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 5%

C) A vizsgafeladat megnevezése: Motorfűrész- és motoros adapter-kezelés és karbantartás.

A vizsgafeladat ismertetése: Gallyazás, darabolás, felkészítés, készletezés munkaműveleteinek végrehajtása, motorfűrészek és adapterek kezelése és karbantartása

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

D) A vizsgafeladat megnevezése: Fakitermelési ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Fadöntés vágásterületen (gyérítésben vagy véghasználatban), valamint választékolási és számbavételi ismeretek alkalmazása.

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Fakitermelési ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Fakitermelés műveletei, faanyagismeret, választékismeret, fakitermelés eszközei

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: A gallyazás, darabolás, felkészítés, készletezés műveletei

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

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc (felkészülési idő 5 perc, válaszadási idő 5 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Növénytani ismeretek

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

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc (felkészülési idő 5 perc, válaszadási idő 5 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

C) A vizsgafeladat megnevezése: Fakitermelési ismeretek

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

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc (felkészülési idő 5 perc, válaszadási idő 5 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

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 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:

Ha a vizsgázó, a gyakorlati vizsgán súlyosan megsérti a balesetelhárítási szabályokat, és ezzel saját, vagy mások testi épségét veszélyezteti, akkor a vizsgát azonnal meg kell szakítani, és a vizsgázó a gyakorlati vizsgájára elégtelen osztályzatot kap.

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	**A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék**
6.2.	Számítógép
6.3.	Irodaszerek
6.4.	Nyomtató
6.5.	Védőfelszerelések (fej, test, láb, kéz védelmét szolgáló felszerelések)
6.6.	Védőeszközök
6.7.	Motorfűrészek
6.8.	Motoros adapterek, fűkaszák
6.9.	Kézi és motoros csörlők
6.10.	A fakitermelés kézi eszközei
6.11.	Gyakorlati hely, véghasználati vagy gyérítés korú állomány
6.12.	Telefon
6.13.	Mikrobusz
6.14.	Elsősegélynyújtó felszerelések
6.15.	Oktatástechnikai felszerelések

7. EGYEBEK

A 34. sorszámú Falusi vendéglátó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 15

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Falusi vendéglátó

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: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	5242	Házvezető	Gazdaasszony Falusi vendéglátó
3.1.3.	9237	Háztartási alkalmazott	Háztartási alkalmazott

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Falusi vendéglátóként komplex szolgáltatást (szállásadás, étkeztetés, programszervezés, stb.) biztosít. A tevékenység során figyelembe veszi környezetének hagyományait, népművészeti lehetőségeit. Saját takarítási feladatain túl külső takarítási munkákat is ellát. Gyűjti és szelektíven kezeli a családban, a munkahelyén keletkező hulladékot.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- 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,
- bemutatni a saját gazdaságot, a lakókörnyezetet,
- falusi vendéglátóhelyet kialakítani, berendezni,
- gondozni a virágoskertet és a háziállatokat,
- termények felhasználásának előkészítését, házi feldolgozását elvégezni,
- szabadtéri étkezést megvalósítani (szabadtűzön),
- ételt előkészíteni, házi jellegű, valamint diabetikus, vegetáriánus ételeket elkészíteni, felszolgálni,
- gazdálkodáshoz, vendégek fogadásához, a falusi/mezőgazdasági turizmus fejlesztéséhez kapcsolódó információkat gyűjteni, felhasználni,
- tájegységnek megfelelő programokat szervezni,
- népi kismesterséget, népszokásokat megismertetni,
- árubeszerzést végezni,
- szakhatóságokkal kapcsolatot tartani,
- szálláshelyeket kialakítani és berendezni,
- vendégeket fogadni, ellátásukról gondoskodni,
- teríteni, ételt, italt felszolgálni,
- gondoskodni az eszközök, élelmiszerek, vegyszerek stb. biztonságos tárolásról,
- háztartási és konyhai eszközöket, gépeket kezelni,
- munka és környezetvédelmi szabályokat betartani,
- dokumentációt vezetni,
- készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántartani
- háztartási munkákat (egyszerű ételek főzése, mosás, takarítás, lakásgondozás, házkörüli rend biztosítása) elvégezni,
- szelektív szemétgyűjtést megvalósítani,
- lakások, szálláshelyek, panziók, termelő üzemek, gazdaságok termelő és szociális létesítményeinek helyiségeit és berendezési tárgyait takarítani, tisztítani, fertőtleníteni,
- textíliák mosását, javítását végezni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C

3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, 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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11034-16	Üzemgazdaság, ügyvitel
4.4.	11035-12	Vendéglátás
4.5.	11037-12	Falusi vendégfogadás

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11034-16	Üzemgazdaság, ügyvitel	írásbeli
5.2.4.	11035-12	Vendéglátás	gyakorlat, szóbeli
5.2.5.	11037-12	Falusi vendégfogadás	gyakorlat, 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: Falusi vendégfogadás, Konyhatechnika és felszolgálás

A vizsgafeladat ismertetése:
A vizsgázó a vendéglátással kapcsolatos étkeztetési feladatokról bizonyítja rátermettségét. A kihúzott tételnek megfelelően kiválasztja az alapanyagokat, elkészíti a 2, vagy 3 fogásos főétkezésre szolgáló ételeket, megterít, felszolgálja és a hozzá illő italokkal is megkínálja a vendéget. Bemutatja az általa készített ételeket, ismerteti azok táplálóértékét, jellegzetességeit, stb. Befejezésként leszedi az asztalt, rendet rak a munkahelyén, elmosogat.

A vizsgázó a családi környezetben történő munkavégzés feladatairól ad számot. Megtervezi a napi munkafeladatokat, reggelit készít, tárolja az élelmiszereket, kezeli a gépeket és eszközöket, takarít, egyszerű saját készítésű anyagokkal, erdei, kerti termékekkel díszíti a lakást, vasal, tisztít. Kiemelt feladat a személyi higiénia alkalmazása, valamint a gyermekneveléshez kapcsolódó tevékenységek végzése.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc
A vizsgafeladat aránya: 70%

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 értékelési súlyaránya: 10%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Vendégfogadás és ellátás

A vizsgafeladat ismertetése:
A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő *„Vendéglátás”,* valamint *„Falusi vendégfogadás”* modulok témaköreinek mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgázónak ismernie kell az ételkészítés első lépésétől (előkészület, tervezés) kezdve, az étel-alapanyagok vásárlásának szabályain keresztül, a felszolgált ételek elfogyasztásának befejezéséig terjedő, és az azt követő munkák végzését.

Fontos, hogy a tanuló a higiéniai, a munkabiztonsági, a környezetvédelmi, a balesetvédelmi és az elsősegély-nyújtási teendőket is ismerje. Minden feladatnál ki kell térni a helyi, az iskola vagy a lakóhely környékének jellegzetes vendégfogadási lehetőségeire. Kiemelten fontos az egészséges életmódra történő utalás.

A vizsgafeladat időtartama: 40 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 20%

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 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.	Terítés, felszolgálás eszközei
6.4.	Takarító eszközök, gépek
6.5.	Mosás, vasalás gépei, eszközei
6.6.	Csecsemőgondozási felszerelések
6.7.	Betegágy, házi beteggondozási felszerelések
6.8.	Elsősegélynyújtás eszközei, anyagai
6.9.	Telefon
6.10.	Számítógép (szoftverek, hardver, Internet kapcsolat, nyomtató, szkenner)
6.11.	Vendégszobai bútorok
6.12.	Vendégszoba berendezési kiegészítők
6.13.	Mini-bárkocsi
6.14.	Szabadtűzön főzés eszközei és berendezései
6.15.	Virágoskert, konyhakert terület, művelési eszközök
6.16.	Fűnyíró
6.17.	Udvargondozási eszközök
6.18.	Szabadidős tevékenység (játszótér) eszközei
6.19.	Népi kismesterségek bemutatásához szükséges eszközök
6.20.	Házkörüli állatok, állattartási eszközök
6.21.	Disznóvágás, házi zöldség- és gyümölcsfeldolgozás eszközei

7. EGYEBEK

A 35. sorszámú Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 54 581 01

1.2. Szakképesítés megnevezése: Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: -

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: -

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 50%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 50%

2.8. Szintvizsga: -

2.9.Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

5 évfolyamos képzés esetén a 10. évfolyamot követően 140 óra, a 11. évfolyamot követően 140 óra,

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3133	Földmérő és térinformatikai technikus	Digitálistérkép-kezelő
3.1.3.			Ingatlan-nyilvántartási ügyintéző
3.1.4.			Földmérő (technikus)
3.1.5.			Földügyi térinformatikai szaktechnikus
3.1.6.			Létesítménygeodéta szaktechnikus
3.1.7.			Számítógépes térképész (technikus)
3.1.8.			Távérzékelési szaktechnikus
3.1.9.			Térinformatikai asszisztens (technikus)
3.1.10.			Térinformatikai ügyintéző
3.1.11.			Térképész technikus
3.1.12.			Térképvizsgáló (technikus)
3.1.13.			Topográfus

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A földmérő, földügyi és térinformatikai technikus az intézmény, szervezet, magán, vagy társas vállalkozás munkatársaként, szakmai irányítás mellett geodéziai jellegű terepi adatgyűjtés részfeladatait a vízszintes és magassági alappont-sűrítés, illetve részletmérés területén önállóan elvégzi. Az irodai feldolgozás során elvégzi a geodéziai számításokat, részt vesz a digitális földmérési térképek szerkesztésében. A földmérési térképi tartalmak változásnak terepi, irodai munkafeladatait elvégzi. Az ipari (közlekedési, építőipari, agro-, környezetvédelmi, honvédelmi) tevékenységhez, valamint a közművezetékek helyének meghatározásához

kapcsolódó geodéziai, terepi felmérési, majd az ezt követő irodai feldolgozási részfeladatokat önállóan végrehajtja. Az ingatlanügyi hatóságoknál a földmérési és ingatlan-nyilvántartási állami, alapadatokat a földügy informatikai rendszerének használatával kezeli, az állami ingatlan-nyilvántartási térképi adatbázis kivételével módosítja, elvégzi az adatszolgáltatást. A nemzetgazdaság legkülönbözőbb területein megjelenő térinformatikai részfeladatokat, az adatgyűjtést, feldolgozást, adatbázis-kezelést és adatszolgáltatást önállóan ellátja.
A fentiekben felsorolt résztevékenységek ellátásában alkalmazottként munkát vállal vagy az azokban önállóan vállalkozik.
A geodéziai, geoinformatikai munkavégzés során betartja a földmérés etikai normáit, valamint a térinformatikai adatokkal kapcsolatos nemzetközi jogi előírásokat. Együttműködik a munkatársaival.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- terepi helymeghatározást végezni,
- földmérési adatokat gyűjteni,
- irányítani a terepen a mérőcsoport munkáját,
- részletes felméréshez vízszintes és magassági alappont-sűrítést végezni,
- azonosítani a felmérendő objektumokat,
- felismerni a terepi idomokat,
- elhatárolást végezni,
- részletes felmérést készíteni,
- a terepi mérések feldolgozásával digitális térképet előállítani,
- használni a fotogrammetria eszközrendszerét,
- ingatlan-nyilvántartási és egyéb célú terepi geodéziai munkákat végezni,
- ingatlan-nyilvántartási és egyéb célú geodéziai munkák irodai feldolgozási munkában részt venni,
- ipari geodéziai terepi munkákat végezni,
- részt venni az ipari geodéziai adatok feldolgozásban,
- közműtérképi adatokat azonosítani és gyűjteni,
- közműtérképi térképeket készíteni,
- közműtérképi adatokat szolgáltatni,
- ingatlanügyi hatósági földmérési feladatokat végezni,
- ingatlan-nyilvántartási adatokat, azonosítani, feldolgozni,
- a földügyi térinformatikai rendszerben feldolgozást végezni,
- ingatlan-nyilvántartási adatokat szolgáltatni,
- térképi adatszolgáltatást végezni,
- térinformatikai adatokat gyűjteni,
- térinformatikai adatokat feldolgozni,
- térinformatikai adatokat szolgáltatni,
- távérzékelési feldolgozások részfeladatait elvégezni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	51 581 01	Digitálistérkép-kezelő	részszakképesítés
3.3.4.	51 581 02	Ingatlan-nyilvántartási ügyintéző	részszakképesítés
3.3.5.	51 581 03	Térinformatikai ügyintéző	részszakképesítés
3.3.6.	55 581 01	Földügyi térinformatikai szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.7.	55 581 02	Távérzékelési szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.8.	55 581 03	Térképész szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10986-16	Geodéziai alapismeretek
4.4.	10987-16	Digitális térképkezelés
4.5.	10988-16	Fotogrammetria feladatai
4.6.	10989-16	Ingatlan-nyilvántartási ügyintézés feladatai

4.7.	10990-16	A térinformatika feladatai
4.8.	10991-12	Mérnökgeodézia feladatai
4.9.	10992-16	Geodéziai menedzsment
4.10.	10993-16	CAD-ismeretek
4.11.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
4.12.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.13.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

Záródolgozat elkészítése (bővebben az 5.4. pontban).

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	-	-	-

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Záródolgozat készítése

A vizsgafeladat ismertetése: a technikusjelöltek a szorgalmi időszak utolsó fázisában záródolgozatot készítenek.

A vizsgafeladat időtartama: 0 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Digitális-térkép szerkesztés

A vizsgafeladat ismertetése: a technikusjelölt az állami földmérésben és a geodéziai műszaki gyakorlatban használt szakmai szoftverek segítségével digitális térképrészletet szerkeszt, meglévő térképi állományban adatváltozást végez.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

C) A vizsgafeladat megnevezése: Térinformatikai adatfeldolgozás

A vizsgafeladat ismertetése: a technikusjelöltek a térinformatikai műszaki gyakorlatban jellemző szoftverek segítségével, térinformatikai adatbázist hoz létre, abban adatokat módosít, adatokat feldolgoz, térképen megjelenít.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat aránya: 15%

D) A vizsgafeladat megnevezése: Ingatlan-nyilvántartási ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: a technikusjelölt a földügyi igazgatásban az ingatlan-nyilvántartás területén, használt szakmai szoftverek segítségével, ingatlan-nyilvántartási részfeladatot old meg.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat aránya: 10%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Egyéb célú geodéziai feladatok

A vizsgafeladat ismertetése: a technikusjelölt a mérnökgeodézia, közműfelmérés és további egyéb célú geodéziai feladatok tudásterületeiből összeállított kérdésekre válaszol.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: A záródolgozat védése

A vizsgafeladat ismertetése: a technikusjelölt a szorgalmi időszakban elkészített és értékelt záródolgozatát bemutatja, az előre megadott a záródolgozat témájához kapcsolódó, kettő témakörből feltett kérdésekről kifejti a véleményét.

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc (felkészülési idő 0 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Geomatikai ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: a technikusjelölt a földmérés, fotogrammetria, topográfia, ingatlan-nyilvántartás és térinformatika tudásterületei alapján összeállított komplex központi tételekből felel, folytat szakmai beszélgetést.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (ebből felkészülési idő 30 perc)
A vizsgafeladat aránya: 20%

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

Záródolgozatra vonatkozó előírások:
A záródolgozat olyan összefüggő komplex mérési, számítási, térképezési, adat-feldolgozási, esetleg vizsgálati feladat, amely felöleli a tananyag egy részét, és kb. 5 nap terepi és 5 nap irodai munkával elkészíthető. A záródolgozat témáját a jelölt választhatja meg, a szaktanár jóváhagyásával, vagy a feladatot a szaktanár jelöli ki. A záródolgozat, elfogadása (legalább elégséges szintű elkészítése) a vizsgára bocsátás előfeltétele.
Sikertelennek kell minősíteni a szakmai gyakorlati vizsgát, ha a jelölt a kapott feladatot a szakmai műszaki gyakorlat előírásai szerint, az adott határidőre, önállóan, a megfelelő szinten nem tudta elkészíteni.

A záródolgozat témakörei:
- vízszintes alappont meghatározások,
- magassági alappont meghatározások,
- vízszintes részletmérések végrehajtása,
- magassági felmérések végrehajtása,
- az állami ingatlan-nyilvántartási térképi adatbázis tartalmának változásával járó feladatok végrehajtása,
- fotogrammetriai adatgyűjtés, adatfeldolgozás,
- digitális alaptérkép készítés részfeladatainak végrehajtása,
- közműfelmérés,
- ipartelepi geodéziai részfeladatok végrehajtása,
- ingatlan nyilvántartási feladatok elemző bemutatása,
- új geodéziai, fotogrammetriai, szakmai informatikai eszközök, módszerek, programok elemző értékelése, vizsgálata, bemutatása
- térinformatikai adatgyűjtés és feldolgozás,
- térinformatikai elemzések.

A záródolgozatok tárgya komplex feladat.
A záródolgozatokat csak a képző intézmény által kiadott, jóváhagyott témában lehet benyújtani.
A záródolgozatnak tükröznie kell a választott probléma (kiinduló rendszer) összefüggéseit, kapcsolódásait. Lehetőleg teljes képet kell adnia a kiindulási helyzetről, a megoldási lehetőségekről, és ismertetnie kell az alkalmazott megoldás kiválasztásának a szempontjait is. Terjedelménél fogva nem kell minden részletet

tartalmaznia. A kidolgozást olyan mélységig kell elkészíteni, hogy az bemutassa a kitűzött feladat egy reális megoldását.

A záródolgozat minősítésének szempontjai:
- formai megfelelés,
- a feladat megértése,
- a feladat végrehajtása,
- az önálló munka,
- a mellékletek műszaki színvonala.

A záródolgozatokat, a komplex szakmai vizsgát megelőzően legalább 30 nappal az előzetes szakmai bírálattal együtt a vizsgabizottság elnökének rendelkezésére kell bocsátani. A vizsgabizottság elnöke vizsgálja, hogy a kitűzött feladat nehézségi foka megfelel-e az elvárható szintnek és a dolgozat eleget tesz-e a formai követelményeknek.

A szakképesítéssel 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.	A földmérési terepi adatgyűjtés hagyományos mérőeszközei
6.3.	A vízszintes és magassági földmérési terepi adatgyűjtés hagyományos műszerei
6.4.	Mérőállomások
6.5.	Geodéziai pontosságú műholdas helymeghatározó eszközök
6.6.	Földalatti közművezeték kutató műszerek
6.7.	Számítógépes szaktanterem, internet hozzáféréssel
6.8.	Geodéziai számítási szoftver
6.9.	Geodéziai térképezési szoftver
6.10.	Fotogrammetriai munkaállomás
6.11.	Az ingatlan-nyilvántartás szoftverei
6.12.	Térinformatikai, navigációs műholdas helymeghatározó eszközök
6.13.	Térinformatikai feldolgozó szoftver
6.14.	CAD szoftver
6.15.	Szakmai jogszabály gyűjtemény

7. EGYEBEK

A vizsgabizottsági tagot delegáló szakmai szervezet megnevezése, elérhetősége: Magyar Földmérési, Térképészeti és Távérzékelési Társaság, 1149 Budapest, Bosnyák tér 5. I. em. 106

A 36. sorszámú Földügyi térinformatikai szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 581 01

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Földügyi térinformatikai szaktechnikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség:

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 54 581 01 Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: -

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 50%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 50%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3133	Földügyi térinformatikai szaktechnikus	Földügyi térinformatikai szaktechnikus

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A térinformatika fő alkalmazási területein (ingatlanügyi hatóság, önkormányzat, közigazgatás, közművállalat, környezetvédelem, stb.) megfogalmazódott problémák térinformatikai megközelítése, a cél eléréséhez szükséges adatok körének felmérése, azok meghatározása és integrálása a térinformatikai adatbázisba, a szükséges változások átvezetése az adatbázisban, egyszerűbb elemzési feladatok megoldása, az elemzési eredmények szakszerű megjelenítése.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- korszerű eszközökkel terepi és irodai adatgyűjtést végezni,
- fotogrammetriai és távérzékelési adatfeldolgozásra és adatszolgáltatásra,
- az alapvető adat-átalakítási, konverziós feladatok elvégzésére,
- használni a földügyben elterjedten alkalmazott digitális térképező és térinformatikai szoftvereket,
- elvégezni a leggyakoribb adatkezelési és adatfrissítési feladatokat,
- az általános adatszolgáltatási igények kiszolgálására,
- megtervezni és elkészíteni térinformatikai elemzéseket,
- az elvégzett elemzések alapján összeállítani egy írásos dokumentumot illetve tematikus térképet,
- döntések térbeli információkkal való kreatív támogatására,
- alkalmazni a térinformatikai adatokkal kapcsolatos nemzetközi jogi előírásokat és etikai normákat.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 581 01	Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10996-12	A földügyi térinformatika feladatai

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 szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10996-12	A földügyi térinformatika feladatai	interaktív/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: A földügyi térinformatika szoftvereinek alkalmazása

A vizsgafeladat ismertetése: a technikusjelölt a földügyi térinformatikai műszaki gyakorlatban elterjedt szoftverek segítségével adatbázist hoz létre, abban adatokat módosít, feldolgoz, elemez, az eredményeket szöveges -illetve tematikus térkép formájában megjelenít.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: A földügyi térinformatika feladatai

A vizsgafeladat ismertetése: a technikusjelölt a földügyi térinformatikai feladatokkal kapcsolatos ismeretek tudásterületeiből összeállított kérdésekre válaszol.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

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 gyakorlati vizsgatevékenység, a szóbeli vizsgatevékenységet megelőzően kerül lebonyolításra. A gyakorlati feladat megoldása közben csak a vizsgafeladatban rendelkezésre bocsátott dokumentumokat használhatja.

A szakképesítés-ráépüléssel 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.	Számítógépes szaktanterem, internet hozzáféréssel
6.3.	Térinformatikai, navigációs műholdas helymeghatározó eszközök

6.4.	Térinformatikai feldolgozó szoftver
6.5.	Irodabútor

7. EGYEBEK

A vizsgabizottsági tagot delegáló szakmai szervezet megnevezése, elérhetősége:
Magyar Földmérési, Térképészeti és Távérzékelési Társaság 1149 Budapest, Bosnyák tér 5. I. em. 106.

A 37. sorszámú Gazda megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 621 01

1.2. Szakképesítés megnevezése: Gazda

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 800-1000

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 a mezőgazdasági 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: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6130	Vegyesprofilú gazdálkodó	Állat- és növénytermesztő
3.1.3.	6130		Önálló gazda
3.1.4.	6130		Őstermelő

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A gazda általános mezőgazdasági szakismerettel, a mezőgazdasági munkák végzéséhez szükséges elméleti, fizikai és gyakorlati felkészültséggel, vállalkozói tevékenységhez szükséges alapismeretekkel is rendelkező mezőgazdasági szakember, aki a mezőgazdasági termelési munkákat gazdaságos, környezetkímélő technológiákkal képes elvégezni.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- talaj-előkészítést, vetést végezni,
- a talaj termőképességének fenntartásával kapcsolatos feladatokat ellátni,
- növényápolást végezni,
- élelmezési célra termesztett növényt betakarítani, tárolni,
- takarmánynövényt betakarítani, tartósítani, tárolni,
- gyümölcs-, szőlő- és zöldségtermesztési alapfeladatokat ellátni,
- tartástechnológiai feladatokat végrehajtani,
- állatot takarmányozni,
- állatjólléti és -higiéniai feladatokat végrehajtani,
- állatot szaporítani,
- gépet, épületet, építményt karbantartani, egyszerű javítást végezni,
- környezet-, tűz- és munkavédelmi előírásokat betartani és betartatni,
- kereskedelmi tevékenységet végezni,
- vállalkozási, szervezési és ügyviteli tevékenységet végezni,
- önálló agrárgazdasági vállalkozást működtetni,
- alternatív jövedelem-kiegészítő tevékenységet folytatni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	31 621 02	Aranykalászos gazda	részszakképesítés
3.3.4.	21 621 02	Mezőgazdasági munkás	részszakképesítés
3.3.5.	35 621 02	Biogazdálkodó	szakképesítés-ráépülés
3.3.6.	34 621 03	Állattartó szakmunkás	azonos ágazat
3.3.7.	54 621 01	Állattenyésztő és állategészségügyi technikus	azonos ágazat
3.3.8.	34 814 01	Családi gazdálkodó	azonos ágazat
3.3.9.	34 624 01	Halász, haltenyésztő	azonos ágazat
3.3.10.	34 621 02	Lovász	azonos ágazat
3.3.11.	54 621 02	Mezőgazdasági technikus	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.4.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.5.	10997-16	Állattartás
4.6.	10998-16	Növénytermesztés
4.7.	10999-16	Kertészeti alapok
4.8.	11000-16	Mezőgazdasági géptan
4.9.	11001-16	Agrárkereskedelem, vállalkozás és ügyvitel
4.10.	11002-12	Gazda kiegészítő tevékenységei

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Mezőgazdasági vontató vezetésére érvényes vezetői engedély (T, illetve C+E, C1+E kategória, vagy B kategória).

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

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10997-16	Állattartás	szóbeli
5.2.4.	10998-16	Növénytermesztés	szóbeli
5.2.5.	10999-16	Kertészeti alapok	szóbeli
5.2.6.	11000-16	Mezőgazdasági géptan	gyakorlati
5.2.7.	11001-16	Agrárkereskedelem, vállalkozás és ügyvitel	írásbeli
5.2.8.	11002-12	Gazda kiegészítő tevékenységei	írásbeli
5.2.9.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.	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: **Állattartási, gépüzemeltetési és karbantartási feladatok** végrehajtása

A vizsgafeladat ismertetése:

- **Állattartási feladat** végrehajtása (pl. takarmányok érzékszervi vizsgálata, takarmány-előkészítés, takarmánykiosztás, itatás, kitrágyázás, állatápolás, legeltetés, trágyakezelés, takarítás, fertőtlenítés, klinikai alapértékek, alapvető vizsgálatok elvégzése, tejvizsgálat, küllemi bírálat, méretfelvétel)
  (aránya: 65%)

- **Felismerési feladat** (pl. csontok, testtájak, tenyésztett állatok fajtái és típusai, tenyésztett állatfajok, ivarzó, valamint beteg állat, takarmányok, állattartásban, állatápolásban, állattenyésztésben használt anyagok, eszközök, gépek, gépelemek)
  (aránya: 10%)

- **Állattartás gépeinek, berendezéseinek üzemeltetésével, beállításával, karbantartásával kapcsolatos feladat** végrehajtása
  Állattartó telepen előforduló gép, berendezés beállítása, üzemeltetése, egyszerűbb karbantartása (pl. takarmány-előkészítés gépei, itatás, trágyaeltávolítás, fejés, tejkezelés gépesítése, állatápolás gépei, tojásgyűjtés és –kezelés eszközei, keltetőgépek, nyírás eszközei, állattartó épületek klímaszabályozása, mosás és fertőtlenítés gépei, elektromos kerítések, mérlegelés, állatszállítás eszközei, járművei)
  (aránya: 25%)

Az összeállított valamennyi gyakorlati tétel tartalmazzon végrehajtandó és felismerési feladatot egyaránt. A témaköröket komplex feladatban kell megjeleníteni.
A felismerési feladat térben és időben a gyakorlati feladatoktól nem elválasztható. Minden gyakorlati tételnek más-más felismerési feladatot kell tartalmaznia. A vizsgára előkészített felismerendő dolgok száma tételenként minimum 10 db.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Növénytermesztési, kertészeti, gépüzemeltetési és karbantartási feladatok** végrehajtása

A vizsgafeladat ismertetése:

- **Növénytermesztési feladat** végrehajtása (pl. alapvető vizsgálatok elvégzése, talajvizsgálatok, vetőmagvizsgálat, vetőmagszükséglet, tápanyagutánpótlás számítások, egyszerű növénytermesztési munkák elvégzése)
  (aránya: 40%)

- **Növénytermesztés és kertészet gépeinek, berendezéseinek üzemeltetésével, beállításával,**

karbantartásával kapcsolatos feladat végrehajtása (pl.: mezőgazdasági erőgépek, talajművelés gépei, tápanyagvisszapótlás gépei, vetés, ültetés, palántázás gépei, növényápolás gépei, betakarítás gépei, növénytermesztési munkagépek kiszolgálása, rakodás, tárolóhely előkészítése, kertészeti kisgépek üzemeltetése, öntözőberendezés)
(aránya: 20%)

- **Felismerési feladat** (pl. szántóföldi és kertészeti kultúrnövények, gyomnövények, növényi részek, kultúrnövények magjai, termései, talajtípusok, kártevők, kórokozók, kárképek, kórképek).
(aránya: 10%)

- **Kertészeti feladat** végrehajtása (pl. talaj-előkészítés magvetéshez, magvetés szabadföldbe, magvetés szaporító ládába/tálcába, palántázás, vegetatív szaporítás, oltás-szemzés elvégzése, ültető gödör kiásása, ültetés, öntözés, metszés, gyümölcs betakarítás, osztályozás, minősítés, tárolás, csomagolás, szőlőművelés és metszés)
(aránya: 30%)

Az összeállított valamennyi gyakorlati tétel tartalmazzon végrehajtandó és felismerési feladatot egyaránt. A témaköröket komplex feladatban kell megjeleníteni.
A felismerési feladat térben és időben a gyakorlati feladatoktól nem elválasztható. Minden gyakorlati tételnek más-más felismerési feladatot kell tartalmaznia. A vizsgára előkészített felismerendő dolgok száma tételenként minimum 10 db.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: **Állattartás elméleti ismeretei**

A vizsgafeladat ismertetése:
A szóbeli vizsgafeladat központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő „*Állattartás”* szakmai követelménymodul témaköreit tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 25 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Növénytermesztés elméleti ismeretei**

A vizsgafeladat ismertetése:
A szóbeli vizsgafeladat központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő „*Növénytermesztés”* szakmai követelménymodul témaköreit tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 25 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

C) A vizsgafeladat megnevezése: **Kereskedelem, vállalkozás és ügyviteli ismeretek**

A vizsgafeladat ismertetése:
A szóbeli vizsgafeladat központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő „*Agrárkereskedelem, vállalkozás és ügyvitel”* szakmai követelménymodul témaköreit tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 25 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

D) A vizsgafeladat megnevezése: **Kiegészítő tevékenység elméleti ismeretei**

A vizsgafeladat ismertetése:
A szóbeli vizsgafeladat központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő „*Gazda kiegészítő tevékenységei”* szakmai követelménymodul témaköreit tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 25 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

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

Tekintettel a feladatok összetettségére, valamint a feladatvégrehajtás térben és időben történő – a mezőgazdasági sajátosságokat figyelembe vevő – összehangolásának nehézségeire, egy napon vizsgánként – a vizsgafeladatoknál meghatározott időtartamtól függetlenül – maximum 25 fő vizsgázó vizsgáztatható.

Az Állattartási feladat végrehajtásához az állatokkal való biztonságos munkavégzés érdekében a vizsgaszervező vagy a képző részéről segítő technikai személyzet biztosítása és jelenléte a vizsgafeladat teljes időtartamában kötelező.

Az A) és B) gyakorlati vizsgafeladat valamennyi gyakorlati tétele tartalmazzon végrehajtandó és felismerési feladatot egyaránt. A témaköröket komplex feladatban kell megjeleníteni.
A felismerési feladat térben és időben a gyakorlati feladatoktól nem elválasztható. Minden gyakorlati tételnek más-más felismerési feladatot kell tartalmaznia. A vizsgára előkészített felismerendő dolgok száma tételenként minimum 10 db.

A komplex gyakorlati vizsgafeladatokban a feladatrészek aránya:

A) Állattartási, gépüzemeltetési és karbantartási feladatok végrehajtása esetén:
- Állattartási feladat aránya 65%
- Felismerési feladat aránya 10%
- Állattartás gépeinek, berendezéseinek üzemeltetésével, beállításával, karbantartásával kapcsolatos feladat aránya 25%

B) Növénytermesztési, kertészeti, gépüzemeltetési és karbantartási feladatok végrehajtása esetén:
- Növénytermesztési feladat aránya 40%
- Növénytermesztés és kertészet gépeinek, berendezéseinek üzemeltetésével, beállításával, karbantartásával kapcsolatos feladat aránya 20%
- Felismerési feladat aránya 10%
- Kertészeti feladat végrehajtása aránya 30%

Felismerési feladatok:

Az állattartás gyakorlati vizsgafeladat A) felismerési részfeladatában a faj/fajta/testtájak/csontok felismerése elő állaton történhet. A takarmányminták felismerése során csak valódi takarmányminta használható. Állattenyésztésben, állattartásban, állatápolásban használt anyagok, eszközök, gépek, gépelemek felismerésére kép, ábra, rajz nem használható.

A növénytermesztési, kertészeti gyakorlati vizsgafeladat B) felismerési részfeladatában a szántóföldi növények, zöldségfajok, gyomnövények esetében minden növényi résszel rendelkező szárított, préselt vagy zöld növény használható. Gyümölcsfajok esetében leveles vesszőt vagy hajtást és termést tartalmazó szárított, préselt vagy zöld növény, illetve mulázs használható. Szántóföldi, valamint zöldségnövények magjainak felismeréséhez kép, ábra, rajz nem használható. Kór- és kárképek esetében élő minta, kép, ábra, rajz egyaránt használható. Szántóföldi növénytermesztésben, kertészetben használt anyagok, eszközök, gépek, gépelemek felismerésére kép, ábra, rajz nem használható.

A szakképesítéssel 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.	Állatjelölő eszközök
6.3.	Állatgyógyászati eszközök
6.4.	Elletés, fiaztatás eszközei
6.5.	Anyaállat és újszülött ápolásához szükséges eszközök
6.6.	Mérlegek
6.7.	Ló, szarvasmarha, sertés, juh ápolás és gondozás eszközei
6.8.	Gépi fejés berendezései
6.9.	Tojáskezelés eszközei, berendezései
6.10.	Takarmány előkészítés, kiosztás gépei, eszközei
6.11.	Terménytárolás gépei, eszközei
6.12.	Istállók, ólak berendezései
6.13.	Villanypásztor berendezés és tartozékai
6.14.	Állategészségügyi vizsgáló műszerek
6.15.	Talajvizsgálati eszközök, műszerek
6.16.	Meteorológiai mérőeszközök
6.17.	Talajművelő eszközök, erő- és munkagépek
6.18.	Öntözőberendezések
6.19.	Növényápolási eszközök
6.20.	Növényvédelem gépei, eszközei
6.21.	Gépkarbantartás szerszámai, eszközei
6.22.	Kéziszerszámok
6.23.	Szerelőszerszámok
6.24.	Építőipari kisgépek
6.25.	Mérőeszközök
6.26.	Növényház, fóliasátor
6.27.	Kertészeti kéziszerszámok
6.28.	Szőlészeti kisgépek
6.29.	Gyümölcskertészet kisgépei, eszközei
6.30.	Épület karbantartás szerszámai, eszközei
6.31.	Konyhaeszközök, berendezések, kisgépek
6.32.	Sertésvágás eszközei
6.33.	Füstölőkamra
6.34.	Egyéni védőfelszerelés
6.35.	Munkabiztonsági berendezések

7. EGYEBEK

A 38. sorszámú Gyógy- és fűszernövénytermesztő megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 622 01

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Gyógy- és fűszernövénytermesztő

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 320-480

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség:

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 34 622 02 Kertész

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 szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6116	Gyógynövénytermesztő	Gyógynövény- és fűszernövénytermesztő és -feldolgozó
3.1.3.	6116	Gyógynövénytermesztő	Gyógynövényismerő és -termelő
3.1.4.	9331	Egyszerű mezőgazdasági foglalkozású	Gyógynövénygyűjtő
3.1.5.	6113	Zöldségtermesztő	Fűszernövény-termesztő
3.1.6.	6113	Zöldségtermesztő	Zöldség- és fűszernövény-termelő

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A gyógy- és fűszernövény-termesztő feladata gyógy- és fűszernövények szaporítása, telepítése, a gyógy- és fűszernövények termesztéstechnológiai munkái, a tevékenység végzésével kapcsolatos gépek üzemeltetése, az előállított termékek betakarítása, tárolása és értékesítése.
A szakképesítés megszervezése lehetővé teszi önálló vállalkozás indítását a vállalkozásról szóló hatályos jogszabályok rendelkezései alapján.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:
- gyógynövények termesztéstechnológiai feladatait ellátni,
- fűszernövények termesztéstechnológiai feladatait ellátni,
- eszközöket, gépeket használni, üzemeltetni és karbantartani,
- munkavédelmi előírásokat betartani,
- dokumentációt használni, készíteni,
- szervezési feladatokat ellátni,
- piaci előkészítést végezni,
- értékesítést végezni,
- vállalkozást alapítani, működtetni,
- tervet, kalkulációt készíteni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 622 02	Kertész	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11026-12	Gyógynövénytermesztés

4.4.	11027-12	Fűszernövény termesztés

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11026-12	Gyógynövénytermesztés	szóbeli
5.2.4.	11027-12	Fűszernövény termesztés	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: Felismerési feladat, Termesztéstechnológiai feladat

A vizsgafeladat ismertetése:
Fűszernövények, gyógynövények, drogok, anyagok, eszközök, gépek, gépelemek felismerése (20 db) 20 perc alatt.
A teljesítmény mérésére is alkalmas műveletek elvégzése gyógy- és fűszernövénytermesztésből, gépek működtetése és karbantartása 60 perc alatt.

A vizsgafeladat időtartama: 80 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 50%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Gyógy- és fűszernövénytermesztés

A vizsgafeladat ismertetése:
A „*Gyógynövénytermesztés*” és a „*Fűszernövénytermesztés*” modul tananyagából összeállított feladatlap megoldása.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Gyógy- és fűszernövény-termesztés

A vizsgafeladat ismertetése:
Válaszadás a *„Gyógynövénytermesztés”* és a *„Fűszernövénytermesztés”* modul tananyagából központilag összeállított szóbeli vizsgakérdésekre.

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 szakképesítés-ráépüléssel kapcsolatos előírások a http://nive.hu/ című weblapján érhetők el a Vizsgák menüpontjában.

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.	Kertészeti kéziszerszámok
6.3.	Erőgépek
6.4.	Szállítóeszközök
6.5.	Mérlegek, egyéb mérőeszközök
6.6.	Területmérés eszközei
6.7.	Termesztőberendezések
6.8.	Növényszaporítás eszközei, gépei
6.9.	Ültetés eszközei, gépei
6.10.	Talajművelés eszközei, gépei
6.11.	Tápanyag-utánpótlás eszközei, gépei
6.12.	Permetezőgépek
6.13.	Öntözés eszközei, berendezései
6.14.	Betakarítás eszközei, gépei
6.15.	Tároló, tisztító, szárító helyiségek
6.16.	Elsősegélynyújtó felszerelések
6.17.	Egyéni védőfelszerelés
6.18.	Munkabiztonsági berendezések
6.19.	Környezetvédelmi berendezések
6.20.	Személyes felszerelés: metszőolló, tűzdelőfa, ültetőkanál

7. EGYEBEK

A 39. sorszámú Gyümölcspálinka-gyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 04

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Gyümölcspálinka-gyártó

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

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: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök,foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7115	Borász és egyéb szeszesitalgyártó, szikvízkészítő	Pálinkafőző
3.1.3.	7115	Borász és egyéb szeszesitalgyártó, szikvízkészítő	Szeszfőző
3.1.4.	7115	Borász és egyéb szeszesitalgyártó, szikvízkészítő	Szeszfőző mester
3.1.5.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Cefréző
3.1.6.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Italgyártó gép kezelője
3.1.7.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szeszdesztilláló
3.1.8.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szeszerjesztő
3.1.9.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Töltőgépkezelő

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A Gyümölcspálinka-gyártó feladata a gyümölcspálinka-gyártás technológiájának (gyümölcs és borgazdasági alapanyagok átvétele, cefrekészítés, erjesztés, lepárlás, finomítás, érlelés, tárolás, palackozás) szakszerű, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartása mellett.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- gyümölcs- és borgazdasági alapanyagokat átvenni, minősíteni,
- a cukortartalmat, borok alkoholtartalmát meghatározni,
- az alapanyagokat előkészíteni,
- cefrézési eljárásokat végezni,
- alkoholos erjedés folyamatát ellenőrizni, irányított erjesztést vezetni,
- kierjedt cefrét tárolni, védelmét biztosítani,
- lepárlási műveleteket végezni, a főző-, finomító üstöket üzemeltetni,
- mérőműszereket, biztonságtechnikai berendezéseket kezelni,
- érlelést végezni, ellenőrizni,
- deríteni, szűrni, szeszfokot beállítani, palackozni,
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a kész gyümölcspálinkákat, borpárlatokat,
- ellenőrizni és minősíteni,
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni,
- gépeket, berendezéseket tisztítani, CIP rendszert üzemeltetni,
- pálinkafőzde víz- és energia-gazdálkodását megszervezni,
- melléktermékeket, hulladékokat kezelni,
- a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait, a jövedéki törvény előírásait betartani és betartatni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések:

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 541 07	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert**	

	szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10897-16	Gyümölcspálinka-gyártás
4.4.	11610-16	Jövedéki ismeretek
4.5.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

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

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10897-16	Gyümölcspálinka-gyártás	gyakorlat, szóbeli
5.2.4.	11610-16	Jövedéki ismeretek	írásbeli
5.2.5.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	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: Gyümölcspálinka gyártása

A vizsgafeladat ismertetése:
Gyümölcspálinka gyártása (gyümölcs és borgazdasági alapanyagok átvétele, cefrekészítés, erjesztés, lepárlás,, finomítás, érlelés, tárolás, töltés, palackozás) a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartása mellett.
Az évszaknak megfelelő gyümölcs felhasználásával gyümölcspálinkát készít, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket.

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

B) A vizsgafeladat megnevezése: Gyümölcspálinka vizsgálata, minősítése

A vizsgafeladat ismertetése:
Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok végzése, vagy a kész gyümölcspálinka, borpárlat ellenőrzése és minősítése.

Az aktuális munkafolyamattól függően:
- alapanyagok minősítése, vagy
- gyártásközi ellenőrzések
- pálinka, borpárlat alkoholtartalmának meghatározása, vagy
- pálinka, vagy borpárlat érzékszervi minősítése (bírálata).

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat aránya: 10%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat aránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Gyümölcspálinka gyártásának technológiája

A vizsgafeladat ismertetése:
Gyümölcspálinka gyártás műveletének fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a műveletek jellemzése, a gyártástechnológia elméleti alapjai, gépek és berendezések ismertetése.

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

B) A vizsgafeladat megnevezése: Jövedéki ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:
Gyümölcspálinka előállításához kapcsolódó hatályos jövedéki szabályozás bemutatása.

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

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 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.	Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések:
6.3.	Cukortartalomhoz, savtartalomhoz
6.4.	pH mérő
6.5.	Maradék-cukor meghatározáshoz
6.6.	Alkoholtartalom meghatározáshoz
6.7.	Érzékszervi minősítéshez
6.8.	Hőmérséklet, térfogat, sűrűség- és tömeg méréséhez
6.9.	Gyorstesztek (pálinka vizsgálatához)
6.10.	Látszólagos, valóságos erjedésfok meghatározásához
6.11.	Gyümölcs- és borgazdasági alapanyagokat átvételéhez, előkészítésükhöz szükséges eszközök, berendezések
6.12.	Cefréző berendezések, erjesztő berendezések
6.13.	Cefretárolók,
6.14.	Lepárló, finomító berendezés, szeszmérőgép
6.15.	Szűrőberendezések,
6.16.	Kéziszerszámok
6.17.	Egyéni védőeszközök, védőfelszerelések
6.18.	Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés eszközei
6.19.	Mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések,
6.20.	A melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök

7. EGYEBEK

A 40. sorszámú Halász, haltenyésztő megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 624 01

1.2. Szakképesítés megnevezése: Halász, haltenyésztő

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 800-1000

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 a mezőgazdasági 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: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6124	Kisállattartó és -tenyésztő	Díszhaltenyésztő
3.1.3.	6230	Halászati foglalkozású	Halász, haltenyésztő
3.1.4.			Halkeltető
3.1.5.			Haltenyésztő
3.1.6.			Horgásztókezelő
3.1.7.			Horgászmester Ivadéknevelő (halászati)
3.1.8.			Tógazdasági halászmester
3.1.9.			Tógazdasági halász

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A halász haltenyésztő képes a tógazdaságok és természetes vizek halászattal összefüggő munka- és technológiai folyamatok önálló ellátására, valamint horgásztavak kezelésére. Az alapvető biológiai törvények ismeretében beavatkozik és irányítja a halhústermelés folyamatát. Munkavégzését gépek és berendezések szakszerű és balesetmentes üzemeltetésével, valamint fizikai munkával végzi. A gépek és berendezések egyszerű napi karbantartási feladatait elvégzi, a működést zavaró hibákat felismeri. Tevékenységét alkalmazottként, esetleg vállalkozói alapismeretek birtokában önállóan végzi, képes rugalmasan alkalmazkodni a változó piaci körülményekhez. Tudatosan alkalmazza a szakmára vonatkozó munka-, tűz- és környezetvédelmi, valamint higiéniai előírásokat.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- előkészíteni és karbantartani halastavat,
- kezelni a tenyészállományt,
- szaporítást végezni, előnevelni az ivadékot,

- takarmányozást végezni,
- hozamfokozást végezni,
- halastavakat és a természetes vizeket halászni,
- halat szállítani és tárolni,
- halászati eszközöket, berendezéseket, gépeket kezelni,
- alkalmazni és betartani a hatályos és egyéb jogszabályi előírásokat,
- halastavakat és a természetes vizeket népesíteni,
- horgásztavat kezelni, üzemeltetni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	31 624 01	Elektromos halászgép kezelője	részszakképesítés
3.3.4.	31 624 02	Horgásztókezelő	részszakképesítés
3.3.5.	34 621 03	Állattartó szakmunkás	azonos ágazat
3.3.6.	54 621 01	Állattenyésztő és állategészségügyi technikus	azonos ágazat
3.3.7.	34 814 01	Családi gazdálkodó	azonos ágazat
3.3.8.	34 621 01	Gazda	azonos ágazat
3.3.9.	34 621 02	Lovász	azonos ágazat
3.3.10.	54 621 02	Mezőgazdasági technikus	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.4.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.5.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság
4.6.	11010-12	Édesvízi haltenyésztés
4.7.	11011-12	Természetesvízi halászat
4.8.	11012-12	Halászati vállalkozási és jogi alapismeretek
4.9.	11013-12	Biológiai és halegészségügyi alapismeretek
4.10.	11014-12	Elektromos halászgép kezelése
4.11.	11015-12	Horgásztó üzemeltetése

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

Vizsgaremek bemutatása. A vizsgaremek a képző által meghatározott természetesvízi halászszerszám, eszköz makettje. (Bővebben az 5.4. pontban.)

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11010-12	Édesvízi haltenyésztés	gyakorlati
5.2.4.	11011-12	Természetesvízi halászat	gyakorlati

5.2.5.	11012-12	Halászati vállalkozási és jogi alapismeretek	szóbeli
5.2.6.	11013-12	Biológiai és halegészségügyi alapismeretek	szóbeli
5.2.7.	11014-12	Elektromos halászgép kezelése	gyakorlati
5.2.8.	11015-12	Horgásztó üzemeltetése	gyakorlati
5.2.9.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
5.2.11.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	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: **Egy adott horgásztó, halas vízterület napi üzemeltetési feladatainak elvégzése**

A vizsgafeladat ismertetése:
Horgásztó üzemeltetése modul tartalmának komplex vizsgája
Egy adott horgásztó, halas vízterület napi üzemeltetési feladatainak elvégzése a horgásztatás adminisztrálása

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Elektromos halászgép előkészítése, beüzemelése és üzemeltetése, a kifogott hal kezelése**

A vizsgafeladat ismertetése:
Elektromos halászgép kezelése modul tartalmának komplex vizsgája
Elektromos halászgép előkészítése, beüzemelése és üzemeltetése, a kifogott hal kezelése

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat aránya: 20%

C) A vizsgafeladat megnevezése: **Édesvízi haltenyésztés és természetesvízi tevékenység elvégzése**

A vizsgafeladat ismertetése:
Édesvízi haltenyésztés, Természetesvízi halászat modulok tartalmának komplex vizsgája
A gyakorlati vizsga manuálisan elvégzendő tógazdasági és természetesvízi feladatot tartalmaz.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat aránya: 30%

D) A vizsgafeladat megnevezése: **Vizsgaremek bemutatása**

A vizsgafeladat ismertetése:
A vizsgaremek a képző által meghatározott természetesvízi halászszerszám, eszköz makettje.

A vizsgafeladat időtartama: 0 perc
A vizsgafeladat aránya: 10%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Vállalkozási és jogi alapismeretek**
Biológiai és halegészségügyi alapismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott *„Halászati vállalkozási és jogi alapismeretek”* és a *„Biológiai és halegészségügyi alapismeretek”* modulhoz tartozó témakörök mindegyikét tartalmazzák.

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

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 korábban elkészített vizsgaremek a gyakorlati vizsgarésznél kerül bemutatásra. A vizsgaremek elkészítése az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzésének és a szakmai vizsga megkezdésének feltétele. Iskolarendszeren kívüli képzésnél a modulzáró vizsga letételének feltétele a vizsgaremek bemutatása. A vizsgaremek a képző által meghatározott természetesvízi halászszerszám, eszköz makettje. A vizsgaremek értékelése az 4.7. Természetesvízi halászat tevékenység elvégzése témakörhöz kapcsolódik.

A szakképesítéssel 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.	Tóépítés és karbantartás gépei
6.3.	Takarmányozás gépei
6.4.	Halastavi trágyázás gépei
6.5.	Vízszolgáltatás gépei
6.6.	Csónakmotorok
6.7.	Szállítás gépei
6.8.	Keltetőház, és gépi berendezései
6.9.	Vízinövény irtás gépei
6.10.	Vízvizsgáló műszer (pH, O_2, NH_3, stb.)
6.11.	Hálóféleségek, és készítéséhez szükséges eszközök
6.12.	Halászat kézi és gépi eszközei
6.13.	Talajművelés gépei
6.14.	Erőgépek
6.15.	Kéziszerszámok
6.16.	Számítógép
6.17.	Egyéni védőfelszerelés
6.18.	Munkabiztonsági berendezések
6.19.	Akkumulátoros elektromos halászgép
6.20.	Generátoros elektromos halászgép
6.21.	Horgászati eszközök

7. EGYEBEK

A 41. sorszámú Hobbiállat-tenyésztő és -forgalmazó megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 52 621 01

1.2. Szakképesítés megnevezése: Hobbiállat-tenyésztő és -forgalmazó

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 400-600

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

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 szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	5292	Hobbiállat-gondozó, -kozmetikus	Hobbiállat-tenyésztő és -forgalmazó
			Állatkerti állatgondozó
			Állatgondozó kutatóintézetekben és állatotthonokban
3.1.3.	6124	Kisállattartó és -tenyésztő	Díszhaltenyésztő
			Díszmadártenyésztő
			Hüllőtenyésztő
			Egér-, patkány, kísérleti kisállattenyésztő
			Kisállatgondozó

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A hobbiállat-tenyésztő és -forgalmazó képesítéssel rendelkező szakember beszerzi, tenyészti, tartja, szállítja és forgalmazza - a kutyák és macskák kivételével - a társállatokat az etikai normák és a hatályos jogszabályok betartásával.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- felismerni a leggyakrabban előforduló, különböző rendszertani kategóriákba tartozó, hobbiállatként tartott típusfajokat és fajtákat, azok testfelépítése és szervezettana alapján,
- elsajátítani a fajok optimális ökológiai igényeivel, szokásaival és örökléstanával kapcsolatos speciális ismereteket,
- kialakítani és szakszerűen berendezni a hobbiállatok tartására és tenyésztésére alkalmas mesterséges élőhelyeket,
- szakszerűen gondozni, ápolni, takarmányozni és itatni az általa tartott fajokat és fajtákat,
- figyelemmel kísérni a hobbiállat viselkedését és egészségi állapotát,
- állatjólléti és higiéniai feladatokat ellátni,
- tenyészteni, illetve szaporítani az általa tartott (forgalmazott) állatfajokat,
- elvégezni az állattartással kapcsolatos környezetgazdagítási, tisztítási és fertőtlenítési feladatokat,
- betartani és betartatni az állatvédelmi, munka-, tűz-, környezet-, természetvédelmi és a veszélyes állatok tartásával kapcsolatos szabályokat,
- létrehozni és működtetni a hobbiállatok kereskedelmével foglalkozó vállalkozást.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C

3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	-	-	-

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
4.4.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.5.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság
4.6.	11021-12	Állattartási és állategészségügyi ismeretek
4.7.	11022-12	Tenyésztési és szaporítási ismeretek
4.8.	11023-12	Hobbiállatok takarmányozása
4.9.	11083-12	Hobbiállat forgalmazás jogi és vállalkozási alapjai

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 szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11021-12	Állattartási és állategészségügyi ismeretek	gyakorlati
5.2.4.	11022-12	Tenyésztési és szaporítási ismeretek	írásbeli
5.2.5.	11023-12	Hobbiállatok takarmányozása	írásbeli
5.2.6.	11083-12	Hobbiállat forgalmazás jogi és vállalkozási alapjai	írásbeli
5.2.7.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	írásbeli
5.2.8.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
5.2.9.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	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 vizsgafeladat megnevezése: **A hobbiállatok tartásával és egészségvédelmével kapcsolatos feladatok elvégzése és bemutatása**

A vizsgafeladat ismertetése:

- A feladatleírásban rögzített tevékenységformák (akváriumok, akvaterráriumok, terráriumok, inszektáriumok, ketrecek, röpdék) szakszerű berendezése, tisztítási és fertőtlenítési feladatainak elvégzése, a kijelölt állatfajokkal történő betelepítése biztonságos anyag- és eszközhasználattal, illetve szakszerű bánásmóddal.
- A hobbiállatok egészségi állapotával kapcsolatos tünetek, tünet együttesek megfigyelése és értékelése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **A hobbiállatok tartásával, egészségvédelmével, takarmányozásával, tenyésztésével, kereskedelmével kapcsolatos komplex feladatsorok**

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

A vizsgafeladat időtartama: 35 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 15 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

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

Gyakorlati vizsgatevékenység csak a szakmai és vizsgakövetelményben rögzített eszköz- és felszerelési jegyzékben meghatározott feltételekkel rendelkező helyszínen folyhat, ahol biztosítani kell mindazon anyagokat és eszközöket, melyek a feladat szakszerű végrehajtásához szükségesek. A gyakorlati helyszínnek rendelkeznie kell az állatvédelmi, munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások feltételeivel.
A gyakorlati vizsgát a vizsgázónak önállóan kell végrehajtania.

A szakképesítéssel 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.	Akváriumok (édesvizi és tengeri), terráriumok, akvaterráriumok, inszektáriumok, ketrecek, volierek és tartozékaik
6.3.	Akváriumi szűrők, fűtők és szellőztetők, hőmérők
6.4.	Vízvizsgáló tesztek
6.5.	UV lámpák
6.6.	Speciális akváriumi és terráriumi eszközök (csipeszek, kígyófogó bot, hurkos bot, ivar-szonda, borítóháló, műanyag iszapoló, ültetőkampó, merítőháló)
6.7.	Etető és itató berendezések
6.8.	Mérlegek
6.9.	Mikroszkópok
6.10.	Állatszállító ketrecek és eszközök, zooboxok
6.11.	Keltető odúk és ládák, keltetőgép, békanevelő
6.12.	Növényi és állati takarmányok, vitamin készítmények, takarmányállatok, szárított eleségek
6.13.	Mikrocsip elhelyező és leolvasó, jelölőgyűrűk (zárt, színes, stb.)
6.14.	Egyéni védőeszközök
6.15.	Elsősegély doboz
6.16.	Számítógép, internet hozzáféréssel

7. EGYEBEK

A 42. sorszámú Horgásztókezelő megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 624 02

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Horgásztókezelő

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: alapfokú iskolai végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 3. mellékletben a mezőgazdasági 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: 50%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 50%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6230	Halászati foglalkozású	Halász, haltenyésztő
3.1.3.			Haltenyésztő
3.1.4.			Horgásztókezelő
3.1.5.			Horgászmester Ivadéknevelő (halászati)
3.1.6.			Halász, haltenyésztő

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A horgásztó kezelője horgászvizek karbantartását, üzemeltetését, horgásztatást végez. Az alapvető biológiai törvények ismeretében környezetkímélő módon beavatkozik és irányítja a horgászvíz halasítását. Alap vízminőség-vizsgálatot végez, halegészségügyi ismeretek birtokában beavatkozik az esetleges betegség megjelenésekor. Tevékenységét alkalmazottként, esetleg vállalkozói alapismeretek birtokában önállóan végzi, képes rugalmasan alkalmazkodni a változó piaci körülményekhez. Tudatosan alkalmazza a szakmára vonatkozó munka-, tűz- és környezetvédelmi, valamint higiéniai előírásokat.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:
- adminisztrálni tevékenységét,
- horgásztavat népesíteni, telepíteni,
- állományt szabályozni,
- őrző, védő tevékenységet végezni,
- horgászkörnyezetet karbantartani,
- horgásztatás feladatait elvégezni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 624 01	Halász, haltenyésztő	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11012-12	Halászati vállalkozási és jogi alapismeretek
4.4.	11013-12	Biológiai és halegészségügyi alapismeretek
4.5.	11015-12	Horgásztó üzemeltetése

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11012-12	Halászati vállalkozási és jogi alapismeretek	szóbeli
5.2.4.	11013-12	Biológiai és halegészségügyi alapismeretek	szóbeli
5.2.5.	11015-12	Horgásztó üzemeltetése	gyakorlati

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: **Egy adott horgásztó, halas vízterület napi üzemeltetési feladatainak elvégzése**

A vizsgafeladat ismertetése: egy adott horgásztó, halas vízterület napi üzemeltetési feladatainak elvégzése a horgásztatás adminisztrálása

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 50%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Vállalkozási és jogi alapismeretek**
Biológiai és halegészségügyi alapismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott *„Halászati vállalkozási és jogi alapismeretek”* és a *„Biológiai és halegészségügyi alapismeretek”* modulhoz tartozó témakörök mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 50%

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 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.	Vízszolgáltatás gépei
6.3.	Csónakmotorok
6.4.	Vízinövény irtás gépei
6.5.	Vízvizsgáló műszer (pH, O_2, NH_3, stb.)
6.6.	Hálóféleségek, és készítéséhez szükséges eszközök
6.7.	Kéziszerszámok
6.8.	Számítógép
6.9.	Egyéni védőfelszerelés
6.10.	Munkabiztonsági berendezések
6.11.	Horgászati eszközök

7. EGYEBEK

A 43. sorszámú Hulladékfelvásárló és -gazdálkodó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 851 02

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Hulladékfelvásárló és -gazdálkodó

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-320

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 e rendelet 3. számú mellékletében a környezetvédelem 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 részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C

3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3623	Anyaggazdálkodó, felvásárló	Papír-, vas- és színesfém átvevő
3.1.3.			Színesfém-felvásárló
3.1.4.			Vas- és fémhulladékgyűjtő
3.1.5.			Hulladékfelvásárló
3.1.6.			MÉH-átvevő
3.1.7.	9212	Hulladékosztályozó	Hulladékátvevőhely-kezelő
3.1.8.			Hulladéktelep-kezelő

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása

A hulladékfelvásárló és -gazdálkodó feladata a hulladékok felvásárlása, értékesítése, gyűjtése, tárolása, a telepen végzett előkészítő technológiák biztonságos működésének irányítása.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:
- a pénzkezelésre vonatkozó szabályokat alkalmazni,
- számlákat, nyugtákat, bizonylatokat kiállítani,
- nyilvántartásokat vezetni, adatszolgáltatásokat végezni
- hulladékmérésekkel és szemrevételezéssel felismerni és ellenőrizni a hulladékok minőségét
- a felvásárolt hulladékokat a további feldolgozásnak megfelelően gyűjteni és tárolni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	32 851 02	Hulladéktelepkezelő	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	12091-16	Hulladékkereskedelem és -gazdálkodás

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	12091-16	Hulladékkereskedelem és -gazdálkodás	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: Hulladékfelvásárló és -gazdálkodó feladatok

Vizsgafeladat ismertetése:
Nyilvántartások vezetése, adatszolgáltatási és kísérő dokumentáció, valamint bizonylatok kitöltése, hulladékok fizikai, kémiai jellemzőinek helyszíni mérése, jegyzőkönyv készítése, eredmények értékelése, anyagmérleg

készítése.

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

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység:

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex szóbeli

A vizsgafeladat ismertetése:
Hulladékfelvásárló és -gazdálkodó szakmai ismeretek

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott modulokhoz tartozó témakörök mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 40%

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 szakképesítéssel 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.	Hulladék előkezelő gépek, eszközök
6.3.	Hulladéktároló eszközök
6.4.	Kéziszerszámok
6.5.	Egyéni védőeszközök
6.6.	Biztonsági berendezések
6.7.	Hulladékok fizikai, kémiai tulajdonságainak meghatározására alkalmas eszközök, mérőeszközök (pl. kézi mágnes, hosszmérő-eszközök, mérlegek, helyszíni mérőeszközök, gyorstesztek stb.)
6.8.	Tűzoltó berendezések
6.9.	Irodatechnikai eszközök

7. EGYEBEK

A részszakképesítés megszerzésére irányuló felkészítésre jelentkező fogyatékossággal élő személy tekintetében – különösen akkor, ha fogyatékosságának típusa a szakképesítés megszerzését követő foglalkoztatását kizárná, vagy megkérdőjelezné – a szakképzés megkezdésével kapcsolatban a szakképzést folytató intézmény vezetője dönt, a fogyatékosság típusának megfelelő érdekképviselet véleményének ismeretében.

A 44. sorszámú Hulladékgazdálkodó szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1 A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 850 01

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Hulladékgazdálkodó szaktechnikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 0,5

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: -

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 54 850 01 Környezetvédelmi technikus

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 60%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya:40%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3134	Környezetvédelmi technikus	Környezetvédelmi szaktechnikus
3.1.3.			Hulladékkezelő technikus

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

Önállóan vagy mérnöki irányítással mérőműszerek segítségével megállapítja a környezetszennyező anyagok és egyéb egészségkárosító tényezők nagyságát, koncentrációját, a kiértékelt eredmények alapján meghatározza a tennivalókat.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- ellenőrizni a veszélyes hulladékok ártalmatlanítására és a sugárvédelemre szolgáló berendezéseket,
- feltárni a technológiák hulladékképződési forrásait,
- mennyiségileg felmérni, vizsgálatokra előkészíteni és analitikai vizsgálatnak alávetni a különböző hulladékokat,
- rögzíteni a mérési adatokat és értékelni a mérési eredményeket,
- minőségellenőrzési területen hulladékgazdálkodási elemzői, ellenőri feladatokat ellátni,
- közreműködni a hulladékgazdálkodási jogszabályok, előírások betartatásában,
- kapcsolatot tartani a hulladékgazdálkodásban illetékes hatóságokkal, önkormányzati területen a lakossággal,
- üzemi megbízotti területen közreműködni a hulladékszegény technológiák kidolgozásában és bevezetésében,
- szakhatósági területen részt venni a hulladékgazdálkodással kapcsolatos bejelentések kivizsgálásában,
- eleget tenni a hulladékgazdálkodással kapcsolatos adminisztrációs és adatszolgáltatási kötelezettségeknek,
- felismerni és különbséget tenni a különböző hulladékfajták között,
- üzemeltetni a hulladékgazdálkodási létesítményeket,
- települési és termelési szilárd hulladék gyűjtését, tárolását, szállítását és kezelésre történő átadását megszervezni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 850 01	Környezetvédelmi technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10871-16	Hulladékgazdálkodás

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10871-16	Hulladékgazdálkodás	gyakorlati, szóbeli

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Hulladékgazdálkodó szaktechnikus mérési és dokumentációs feladatai

A vizsgafeladat ismertetése:
Minta előkészítése, hulladékok vizsgálata műszeres analitikai módszerekkel, dokumentáció és jegyzőkönyv elkészítése. Hulladékokkal kapcsolatos nyilvántartási, adatszolgáltatási és kísérődokumentáció kitöltése.

A vizsgafeladat időtartama: 120perc
A vizsgafeladat aránya: 40%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex szóbeli

A vizsgafeladat ismertetése:
Hulladékgazdálkodás szakmai ismeretek, kapcsolódó számítások.

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott modulhoz tartozó témakörök mindegyikét tartalmazzák.

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

A vizsgafeladat aránya: 60%

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 szakképesítés-ráépüléssel 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.	Konduktométerek
6.3.	Potenciométerek
6.4.	Titrátorok
6.5.	Spektrofotométerek (UV, VIS, IR)
6.6.	Lángfotométer
6.7.	Atomabszorpciós készülék
6.8.	HPLC
6.9.	GC
6.10.	Desztilláló
6.11.	BOI mérő
6.12.	Mikrohullámú feltáró
6.13.	Szárítószekrény
6.14.	Izzítókemence
6.15.	Analitikai- és gyorsmérlegek
6.16.	Vegyifülke
6.17.	Rázógép
6.18.	Hulladékőrlő, rostáló, szitasor
6.19.	Komposztáló berendezés
6.20.	Forgódobrosta

7. EGYEBEK

A 45. sorszámú Hulladékgyűjtő és -szállító megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 21 851 01

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Hulladékgyűjtő és -szállító

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 120-150

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: befejezett iskolai végzettséget nem igényel

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	8423	Köztisztasági, településtisztasági gép kezelője	Kuka-tömörítő (pormentes) szemétgyűjtőgép-kezelő
3.1.3.			Félpormentes szemétgyűjtőgép kezelője
3.1.4.			Cseretartályos szemétgyűjtő- gép kezelője
3.1.5.	9211	Szemétgyűjtő, utcaseprő	Rakodó szemétszállító
3.1.6.			Szemeteskocsin felöntő

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása

A hulladékgyűjtő és -szállító alapvető feladata a hulladékok keletkezésének helyéről a gyűjtő, feldolgozó, vagy felhasználó telepére történő hulladék-továbbítás. Munkavégzése során köteles a hulladék gyűjtésére, a rakodási helyekre, a közlekedés szabályaira, valamint ezekkel összefüggésben lévő munka- és tűzvédelmi előírásokra tekintettel lenni, azokat a biztonságos munkavégzésnek megfelelően betartani.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:
- a különféle méretű hulladéktároló edényzet biztonságos mozgatására,
- a hulladékfajták szerinti kézi ürítés szabályszerű ellátására,
- gondoskodni a rakodási és biztonsági előírások betartásáról,
- kezelni a különböző típusú hulladékgyűjtő- és szállító gépek berendezéseit,
- betartani a hatósági és munkahelyi előírásokat,
- biztosítani a hulladék környezetvédelmi előírásoknak megfelelő gyűjtését,
- együttműködni a gépjármű vezetőjével,
- ellátni a hulladék átadásával kapcsolatos feladatokat,
- földeríteni és felismerni a különböző veszélyforrásokat,
- ellenőrizni az egyéni és a kollektív védőeszközök meglétét és állapotát,
- közreműködni a haváriák következményeinek felszámolásában.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	32 851 02	Hulladéktelepkezelő	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10867-16	Hulladékgyűjtés és -szállítás

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10867-16	Hulladékgyűjtés és -szállítás	szóbeli, gyakorlati

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: Hulladékgyűjtő és -szállító feladatok

A vizsgafeladat ismertetése:
Hulladékok felismerése, válogatása, csoportosítása fajtánként együttszállíthatóság szempontjából
A feladat elvégzéséhez szükséges munkavédelmi eszközök kiválasztása és alkalmazása

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat aránya: 70%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: –
A vizsgafeladat ismertetése: –
A vizsgafeladat időtartama: –
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 megadott modulokhoz tartozó témakörök mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 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 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.	Szállító eszközök (gépkocsik, konténerszállítók)
6.3.	Hulladéktároló edényzetek
6.4.	Kéziszerszámok
6.5.	Egyéni és kollektív védőeszközök
6.6.	Válogató asztal

6.7.	Tűzoltó berendezések

7. EGYEBEK

A részszakképesítés megszerzésére irányuló felkészítésre jelentkező fogyatékossággal élő személy tekintetében – különösen akkor, ha fogyatékosságának típusa a részszakképesítés megszerzését követő foglalkoztatását kizárná, vagy megkérdőjelezné – a szakképzés megkezdésével kapcsolatban a szakképzést folytató intézmény vezetője dönt, a fogyatékosság típusának megfelelő érdekképviselet véleményének ismeretében.

A szakmai tevékenység ellátása során a szállítójárműveken lévő emelőgépek kezelésének feltétele a gépek kezelésére külön jogszabályban meghatározott érvényes gépkezelői jogosítvány, amennyiben ezt külön jogszabály előírja.

A 46. sorszámú Hulladéktelepkezelő megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 32 851 02

1.2. Szakképesítés megnevezése: Hulladéktelepkezelő

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 270 - 450

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 e rendelet 3. számú mellékletében a környezetvédelem 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 szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3623	Anyaggazdálkodó, felvásárló	Papír-, vas- és színesfém átvevő
3.1.3.			Színesfém-felvásárló
3.1.4.			Vas- és fémhulladékgyűjtő
3.1.5.			Hulladékfelvásárló
3.1.6.			MÉH átvevő
3.1.7.	9212	Hulladék-osztályozó	Hulladékátvevőhely-kezelő
3.1.8.			Hulladéktelep-kezelő
3.1.9.	8190	Egyéb, máshova nem sorolható feldolgozóipari gép kezelője	Hulladékfeldolgozógép-kezelő

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása

A hulladéktelepkezelő a szakismereteinek megfelelő, alábbiakban felsorolt tevékenységeket a hatósági-környezet- és munkabiztonsági előírások betartásával, az adott gazdálkodó szervezet belső szervezeti szabályzatának megfelelő irányítással, vagy önállóan végzi.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- a pénzkezelésre vonatkozó szabályokat alkalmazni,
- számlákat, nyugtákat kiállítani,
- a hulladékkezelési technológiákat ellenőrizni,
- a telepen lévő gépek biztonságos üzemeltetését ellenőrizni,
- elvégezni/elvégeztetni a szükséges karbantartásokat,
- ellenőrizni a beszállított és feldolgozott hulladékok minőségét,
- az előkészítő-és feldolgozó technológiák biztonságos működését irányítani,
- a nyilvántartásokat vezetni és adatszolgáltatásokat elvégezni,
- kiállítani a szükséges bizonylatokat, kísérődokumentumokat,
- az egyes hulladékfajtákra vonatkozó forgalmazási- és környezetvédelmi követelményeket érvényesíteni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	31 851 02	Hulladékfelvásárló és -gazdálkodó	részszakképesítés
3.3.4.	21 851 01	Hulladékgyűjtő és -szállító	részszakképesítés
3.3.5.	21 851 02	Hulladékválogató és -feldolgozó	részszakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	12091-16	Hulladékkereskedelem és -gazdálkodás
4.4.	11928-16	Hulladéktelep-kezelés
4.5.	10867-16	Hulladékgyűjtés és -szállítás
4.6.	10868-12	Hulladékválogatás és -feldolgozás

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 szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	12091-16	Hulladékkereskedelem és -gazdálkodás	szóbeli
5.2.4.	11928-16	Hulladéktelep-kezelés	szóbeli
5.2.5.	10867-16	Hulladékgyűjtés és -szállítás	gyakorlati
5.2.6.	10868-12	Hulladékválogatás és -feldolgozás	gyakorlati

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: Hulladéktelepkezelő dokumentációs és üzemeltetési feladatai

Vizsgafeladat ismertetése:
Hulladékok szabványok szerinti besorolása, minősítése
Szerződés, számla, nyugta, vételi jegy kiállítása

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat aránya: 10%

B.) A vizsgafeladat megnevezése: Hulladékfelvásárló és -gazdálkodó feladatok
Vizsgafeladat ismertetése:
Nyilvántartások vezetése, adatszolgáltatási és kísérő dokumentáció, valamint bizonylatok kitöltése, hulladékok fizikai, kémiai jellemzőinek mérése, jegyzőkönyv készítése, eredmények értékelése, anyagmérleg készítése.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat aránya: 20%

C) A vizsgafeladat megnevezése: Hulladékgyűjtő és -szállító feladatok

Vizsgafeladat ismertetése:
Hulladékok felismerése, válogatása, csoportosítása fajtánként együttszállíthatóság szempontjából
A feladat elvégzéséhez szükséges munkavédelmi eszközök kiválasztása és alkalmazása

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat aránya: 15%

D) A vizsgafeladat megnevezése: Hulladékválogató és -feldolgozó feladatok

Vizsgafeladat ismertetése:
Egy hulladékválogató-szalag biztonságos működtetése
Kevert állapotú hulladékok kézi úton történő válogatása

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat aránya: 15%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex szóbeli

A vizsgafeladat ismertetése:

A hulladéktelep-kezelő szakmai ismereteit, munkabiztonság és környezetvédelem témaköreit tartalmazó, központilag összeállított , szóbelivizsgakérdések a 4. Szakmai követelmények pontban megadott modulokhoz tartozó témakörök mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 40%

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 32 851 02 Hulladéktelepkezelő szakképesítés komplex vizsgáján az A, B, C, D jellel jelölt gyakorlati vizsga feladatai összevonhatók a hulladéktelepkezelő dokumentációs és üzemeltetési feladatai elnevezésű gyakorlati vizsgafeladatban, mely tartalmazza mind a négy vizsgafeladat tananyagtartalmát.

A szakképesítéssel 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.	Válogató eszközök, berendezések
6.3.	Hulladékgyűjtő eszközök
6.4.	Kéziszerszámok
6.5.	Egyéni védőeszközök
6.6.	Biztonsági berendezések
6.7.	Mérőeszközök (hosszmérő eszközök, kézi mágnes, mérőszalag, mérleg, laboratóriumi eszközök, gyorstesztek, helyszíni mérőeszközök, stb.)
6.8.	Tűzoltó berendezések
6.9.	Irodatechnikai eszközök

7. EGYEBEK

A szakképesítés megszerzésére irányuló felkészítésre jelentkező fogyatékossággal élő személy tekintetében – különösen akkor, ha fogyatékosságának típusa a szakképesítés megszerzését követő foglalkoztatását kizárná, vagy megkérdőjelezné – a szakképzés megkezdésével kapcsolatban a szakképzést folytató intézmény vezetője dönt, a fogyatékosság típusának megfelelő érdekképviselet véleményének ismeretében.

A 47. sorszámú Hulladékválogató és -feldolgozó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 21 851 02

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Hulladékválogató és -feldolgozó

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 120-150

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: befejezett iskolai végzettséget nem igényel

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	9212	Hulladékosztályozó	Elektronikai hulladékválogató, -feldolgozó
3.1.3.			Hulladékosztályozó munkás
3.1.4.			Hulladékválogató

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A hulladékválogató és -feldolgozó alapvető feladata az anyagában kevert, valamint az ipari feldolgozásnak nem megfelelő idegen anyagokkal kevert hulladékok szétválogatása. A válogatási feladat végezhető gépi vagy kézi úton, vagy a két mód együttes alkalmazásával. A válogatás célja, hogy homogén, ipari felhasználásra alkalmas hulladék keletkezzen a válogatás után. A válogatott hulladékok ezt követően feldolgozásra kerülnek, melynek célja a felhasználókhoz történő hulladék-továbbítás előkészítése, egységrakomány képzése, bálázása.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- a munkavégzés során a rakodási, tárolási, válogatási szabályokat, valamint ezekkel összefüggésben lévő munka- és tűzvédelmi előírásokat a biztonságos munkavégzés érdekében betartani,
- ellenőrizni a válogató- és feldolgozógépek biztonságos működését,
- ellenőrizni az egyéni és kollektív védőeszközök meglétét és állapotát,
- betartani és betartatni a kapcsolódó környezetvédelmi előírásokat,
- gondoskodni a szükséges tárolóeszközök és területek rendelkezésre állásáról,
- ellenőrizni a beérkező hulladékokat, szükség esetén mintát venni azokból,
- gondoskodni a hulladékok szabvány szerinti válogatásáról,
- gondoskodni a hulladékok egységrakomány képzéséről,
- betartani a technológiai utasításokat és ellenőrizni a szelektív hulladékok minőségét,
- közreműködni a veszélyt jelentő hibák kijavításában.

3.3. Kapcsolódó részszakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	32 851 02	Hulladéktelepkezelő	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10868-12	Hulladékválogatás és -feldolgozás

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10868-12	Hulladékválogatás és -feldolgozás	szóbeli, gyakorlati

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: Hulladékválogató és -feldolgozó feladatok

A vizsgafeladat ismertetése:
Egy hulladékválogató-szalag biztonságos működtetése
Kevert állapotú hulladékok kézi úton történő válogatása

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat aránya: 70%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
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 megadott modulokhoz tartozó témakörök mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 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 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.	Anyagmozgató gépek
6.3.	Válogató eszközök, berendezések
6.4.	Feldolgozó gépek, eszközök
6.5.	Tároló eszközök
6.6.	Kéziszerszámok
6.7.	Egyéni védőeszközök
6.8.	Biztonsági berendezések
6.9.	Mérőeszközök (kézi mágnes, átfolyásmérő, tolómérő, mérőszalag)
6.10.	Tűzoltó berendezések

7. EGYEBEK

A részszakképesítés megszerzésére irányuló felkészítésre jelentkező, fogyatékossággal élő személy tekintetében – különösen akkor, ha fogyatékosságának típusa a részszakképesítés megszerzését követő foglalkoztatását kizárná, vagy megkérdőjelezné – a szakképzés megkezdésével kapcsolatban a szakképzést folytató intézmény vezetője dönt, a fogyatékosság típusának megfelelő érdekképviselet véleményének ismeretében.

A szakmai tevékenység ellátása során az anyagmozgató gépek, hulladékválogató-szalagok kezelésének feltétele a gépek kezelésére külön jogszabályban meghatározott érvényes gépkezelői jogosítvány.

A 48. sorszámú Hús- és baromfiipari szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 541 04

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Hús- és baromfiipari szaktechnikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: -

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 54 541 02 Élelmiszeripari technikus

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 szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3113	Élelmiszer-ipari technikus	Hús- és baromfiipari technikus, Húsipari technikus

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

Önállóan vagy mérnöki irányítással élelmiszer-ipari üzemekben vagy laboratóriumokban az élelmiszer alapanyagainak minőségi és mennyiségi átvételében, vizsgálatában, feldolgozásában, tárolási és csomagolási munkáiban vesz részt a hús- és baromfifeldolgozás területén.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- az alapanyagokat átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- a gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni,
- elsődleges, másodlagos feldolgozás munkaműveleteit elvégezni, elvégeztetni a hús- és baromfiiparban,
- a technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani a húsiparban használható tisztító- és fertőtlenítőszerek alkalmazásával,
- higiéniai feladatokat szervezni, -tevékenységeket végezni,
- a gyártmányfejlesztésben kisebb részfeladatokat ellátni,
- az üzem víz- és energia-gazdálkodását megszervezni,
- a melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására,
- a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályainak betartására és betartatására,
- minőségbiztosítással kapcsolatos tevékenységben részt venni,
- vállalkozást indítani, működtetni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10915-12	Hús- és baromfiipari termékelőállítás

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10915-12	Hús- és baromfiipari termékelőállítás	gyakorlat, írásbeli, 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: Hús- és baromfiipari termékelőállítás

A vizsgafeladat ismertetése:
Két összetettebb manuális feladat elvégzése a hús- és baromfiipari elsődleges és másodlagos feldolgozás köréből.
Egy minőségellenőrzési feladat végrehajtása a megadott bírálati módszer szerint
Eszközök használata, gépek kezelése, berendezések üzemeltetése, napi gépápolási, beállítási, karbantartási, tisztítási, fertőtlenítési és egyszerűbb javítási feladatok elvégzése
A tételeknek tartalmaznia kell a teljes hús- és baromfiipari tevékenységet, minden olyan munkaműveletet, mellyel a napi munkavégzése során találkozik, találkozhat.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Hús- és baromfiipari termékelőállítás

A vizsgafeladat ismertetése:

Az írásbeli vizsga komplex kérdéseket tartalmaz, mely két kérdéscsoportból áll:
I. Témakör: Hús- és baromfiipari technológia 60%
II. Témakör: Hús- és baromfiipari gépek és berendezések 40%

Az írásbeli vizsga kérdései között szakmai számítási feladat is szerepelhet.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Hús- és baromfiipari termékelőállítás

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgán a következő tantárgyak témakörei szerepelnek:
- hús- és baromfiipari technológia,
- hús- és baromfiipari gépek és berendezések.

A szóbeli feleletekben jelenjenek meg a higiénia, minőségügy, munka-, tűz- és környezetvédelem vonatkozásai is.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

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 szakképesítés-ráépüléssel 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.	Állatvágás gépei: magaspályák, állatrögzítő, kábító, vérgyűjtő és feldolgozó berendezések
6.3.	Szőrtelenítő és bőrfejtő gépek
6.4.	Hasító- és daraboló gépek
6.5.	Húsfeldolgozó alapgépek: aprító-, keverő- és töltőgépek
6.6.	Húsfeldolgozó gépsorok
6.7.	Hőkezelő berendezések
6.8.	Hűtők, fagyasztó berendezések
6.9.	Zsírgyártó gépek, az emésztőgarnitúra feldolgozás gépei
6.10.	Szárazárugyártó gépek
6.11.	Csomagoló gépek, berendezések
6.12.	Pácoló berendezések
6.13.	Füstölő, főző berendezések
6.14.	Felsőpályás konveyor (baromfi)
6.15.	Kábítás, vágás, forrázás, kopasztás, testmosás gépei (baromfi)
6.16.	Zsigerelő berendezések (baromfi)
6.17.	Daraboló gépek (baromfi)
6.18.	Zúzakombájn (baromfi)
6.19.	Hússzeparátor
6.20.	Anyagmozgató gépek
6.20.	Laboratóriumi mérőeszközök
6.22.	Környezetvédelmi eszközök- és berendezések
6.23.	Tűz, és munkavédelmi eszközök és berendezések

7. EGYEBEK

A 49. sorszámú Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 03

1.2. Szakképesítés megnevezése: Húsipari termékgyártó

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

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 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: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7111-00	Húsfeldolgozó	Bolti hentes
3.1.3.	7111-01	Húsfeldolgozó	Állatbontó
3.1.4.	7111-02	Húsfeldolgozó	Állatkábító
3.1.5.	7111-03	Húsfeldolgozó	Állatszúró
3.1.6.	7111-09	Húsfeldolgozó	Bélfeldolgozó
3.1.7.	7111-10	Húsfeldolgozó	Böllér
3.1.8.	7111-13	Húsfeldolgozó	Csontozó
3.1.9.	7111-14	Húsfeldolgozó	Disznósajtkészítő
3.1.10.	7111-16	Húsfeldolgozó	Forrázó
3.1.11.	7111-20	Húsfeldolgozó	Hentes és mészáros
3.1.12.	7111-21	Húsfeldolgozó	Hús- és szalonnasózó, pácoló
3.1.13.	7111-22	Húsfeldolgozó	Húsaprító
3.1.14.	7111-23	Húsfeldolgozó	Húselőkészítő
3.1.15.	7111-24	Húsfeldolgozó	Húsfüstölő
3.1.16.	7111-25	Húsfeldolgozó	Húsipari termékgyártó
3.1.17.	7111-26	Húsfeldolgozó	Húsosztályozó
3.1.18.	7111-27	Húsfeldolgozó	Hús-sózó
3.1.19.	7111-28	Húsfeldolgozó	Húsvizsgáló
3.1.20.	7111-29	Húsfeldolgozó	Hússzeletelő

3.1.21.	7111-30	Húsfeldolgozó	Kézi csontozó (húsipari)
3.1.22.	7111-31	Húsfeldolgozó	Kolbászkészítő
3.1.23.	7111-32	Húsfeldolgozó	Kolbászpározó
3.1.24.	7111-34	Húsfeldolgozó	Mészáros
3.1.25.	7111-36	Húsfeldolgozó	Pácoló, fűszerező
3.1.26.	7111-38	Húsfeldolgozó	Sertéscsontozó
3.1.27.	7111-39	Húsfeldolgozó	Sertésminősítő
3.1.28.	7111-40	Húsfeldolgozó	Sonkafőző
3.1.29.	7111-41	Húsfeldolgozó	Sonkatöltő
3.1.30.	7111-42	Húsfeldolgozó	Szalámitöltő
3.1.31.	7111-43	Húsfeldolgozó	Szalonnasózó
3.1.32.	7111-44	Húsfeldolgozó	Szárazáru készítő
3.1.33.	7111-48	Húsfeldolgozó	Zsírolvasztó

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A húsipari termékgyártó feladata a vágóállatok szakszerű levágása, a levágott féltestek darabolása, csontozása, formázása, különböző nyers, félkész vagy késztermékek előállítása, csomagolása és értékesítése.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- átvenni a munkaterületet,
- felmérni, előkészíteni a szükséges anyagokat, eszközöket,
- betartani a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat,
- elsődleges feldolgozást és megelőző műveleteket végezni,
- darabolást, csontozást végezni,
- másodlagos feldolgozást végezni,
- félkész és késztermékeket készíteni,
- hőkezelt húskészítményeket gyártani,
- sózott, pácolt húskészítményeket gyártani,
- nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyártani,
- húskonzervet készíteni,
- befejező műveleteket végezni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni,
- betartani a tevékenységre vonatkozó higiéniai, minőségbiztosítási előírásokat,
- alapméréseket végezni,
- adatot rögzíteni, feldolgozni, szolgáltatni, dokumentálni,
- a félkész vagy készterméket átadni a hűtő- vagy tároló raktárnak.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	31 541 01	Bolti hentes	részszakképesítés
3.3.4.	21 541 01	Csontozó munkás	részszakképesítés
3.3.5.	31 541 14	Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs	részszakképesítés
3.3.6.	31 541 05	Húskészítmény gyártó	részszakképesítés
3.3.7.	21 541 03	Vágóhídi munkás	részszakképesítés
3.3.8.	35 541 01	Speciális állatfeldolgozó	szakképesítés-ráépülés
3.3.9	34 541 01	Édesipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.10.	54 541 01	Élelmiszeripari analitikus technikus	azonos ágazat
3.3.11.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	azonos ágazat
3.3.12.	34 541 07	Erjedés-és üdítőital-ipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.13.	34 541 08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	azonos ágazat
3.3.14.	34 541 04	Molnár	azonos ágazat
3.3.15.	34 541 05	Pék	azonos ágazat
3.3.16.	34 541 06	Szőlész-borász	azonos ágazat

3.3.17.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás	azonos ágazat
3.3.18.	34 541 10	Tejipari szakmunkás	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10891-16	Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás
4.4.	10927-16	Vágóhídi munka
4.5.	10928-16	Darabolás, csontozás
4.6.	10929-16	Másodlagos húsipari feldolgozás
4.7.	10930-16	Húsipari értékesítés
4.8.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.9.	11499-12	Foglalkoztatás II.

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10891-16	Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás	írásbeli
5.2.4.	10927-16	Vágóhídi munka	gyakorlati, szóbeli
5.2.5.	10928-16	Darabolás, csontozás	gyakorlati, szóbeli
5.2.6.	10929-16	Másodlagos húsipari feldolgozás	írásbeli, gyakorlati, szóbeli
5.2.7.	10930-16	Húsipari értékesítés	gyakorlati, szóbeli
5.2.8.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.9.	11499-12	Foglalkoztatás II.	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: Vágóhídi munka

A vizsgafeladat ismertetése: vágóállat elsődleges feldolgozása

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Darabolás, csontozás

A vizsgafeladat ismertetése: elvégzi a vágóállat testtáji darabolását, húsrészekre bontását, csontozását, osztályozását

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

C) A vizsgafeladat megnevezése: Másodlagos feldolgozás

A vizsgafeladat ismertetése: húskészítmény gyártása (alapanyag, segédanyag előkészítése, aprítása, keverése, töltése, formázása, szükséges tartósítási mód alkalmazása)

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

D) A vizsgafeladat megnevezése: Húsipari értékesítés

A vizsgafeladat ismertetése: elvégzi a hús, húskészítmény előkészítését, kiszolgálja a vevőket

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

5.3.2. Központi írásbeli tevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai számítások, Mikrobiológiai, higiéniai minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:

Az írásbeli vizsgafeladat két részből áll:
Szakmai számítások végzése 70%
Mikrobiológiai, higiéniai minőségbiztosítási ismeretek 30%

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Húsipari termékgyártás
A vizsgafeladat ismertetése: a szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései az alábbi szakmai követelménymodulok témaköreit mindegyikét tartalmazzák: vágóhídi munka; darabolás, csontozás; másodlagos húsipari feldolgozás; húsipari értékesítés

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

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 szakképesítéssel 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.	Konvejor sorok és vagy magaspálya
6.3.	Elsődleges feldolgozás gépei kéziszerszámok
6.4.	Másodlagos feldolgozás gépei és kéziszerszámai
6.5.	Daraboló és csontozó kéziszerszámok és csomagoló berendezések
6.6.	Egyéni és csoportos munkavédelmi eszközök, berendezések
6.7.	Mérőeszközök, digitális mérleg, maghőmérő, hőmérők
6.8.	Húsbolti elektromos gépek
6.9.	Árutároló eszközök a húsboltban

6.10.	Eladáshoz szükséges eszközök, pénztárgép, árazógép
6.11.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések
6.12.	Anyagmozgató gépek, eszközök
6.13.	Alapvető laboratóriumi eszközök

7. EGYEBEK

Az 50. sorszámú Húskészítmény gyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 05

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Húskészítmény gyártó

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

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 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: 20%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 80%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7111-14	Húskészítmény gyártó	Disznósajtkészítő
3.1.3.	7111-21	Húskészítmény gyártó	Hús- és szalonnasózó, pácoló
3.1.4.	7111-22	Húskészítmény gyártó	Húsaprító
3.1.5.	7111-23	Húskészítmény gyártó	Húselőkészítő
3.1.6.	7111-24	Húskészítmény gyártó	Húsfüstölő
3.1.7.	7111-25	Húskészítmény gyártó	Húsipari termékgyártó
3.1.8.	7111-26	Húskészítmény gyártó	Húsosztályozó
3.1.9.	7111-27	Húskészítmény gyártó	Hús-sózó
3.1.10.	7111-29	Húskészítmény gyártó	Hússzeletelő
3.1.11.	7111-31	Húskészítmény gyártó	Kolbászkészítő
3.1.12.	7111-32	Húskészítmény gyártó	Kolbászpározó
3.1.13.	7111-36	Húskészítmény gyártó	Pácoló, fűszerező
3.1.14.	7111-40	Húskészítmény gyártó	Sonkafőző
3.1.15.	7111-41	Húskészítmény gyártó	Sonkatöltő
3.1.16.	7111-42	Húskészítmény gyártó	Szalámitöltő

3.1.17.	7111-43	Húskészítmény gyártó	Szalonnasózó
3.1.18.	7111-44	Húskészítmény gyártó	Szárazáru készítő
3.1.19.	7111-48	Húskészítmény gyártó	Zsírolvasztó

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Nyers vagy hőkezelt, töltelékes vagy darabos húskészítményeket állít elő a szükséges anyagok előkészítésével, aprításával, formázásával, töltésével, tartósításával.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:
- átvenni a munkaterületet,
- anyagokat átvenni, raktározni,
- felmérni, előkészíteni a szükséges anyagokat, eszközöket,
- betartani a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat,
- alapméréseket végezni,
- adatot rögzíteni, feldolgozni, szolgáltatni, dokumentálni,
- másodlagos feldolgozást végezni,
- félkész és késztermékeket készíteni,
- hőkezelt töltelékes húskészítményeket gyártani,
- sózott, pácolt húskészítményeket gyártani,
- nyersen érlelt kolbászokat, szalámikat gyártani,
- zsírolvasztást végezni,
- húskonzervet készíteni,
- tartósító műveleteket végezni,
- befejező műveleteket végezni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni,
- betartani a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10891-16	Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás
4.4.	10928-16	Darabolás, csontozás
4.5.	10929-16	Másodlagos húsipari feldolgozás

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10891-16	Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás	írásbeli
5.2.4.	10928-16	Darabolás, csontozás	gyakorlati, szóbeli
5.2.5.	10929-16	Másodlagos húsipari feldolgozás	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: Darabolás, csontozás, másodlagos feldolgozás

A vizsgafeladat ismertetése: elvégzi a vágóállat testtáji darabolását, húsrészekre bontását, iparicsontozását, osztályozását
Húskészítmény gyártása (alapanyag, segédanyag előkészítése, aprítása, keverése, töltése, formázása, szükséges tartósítási mód alkalmazása)

A vizsgafeladat időtartama: 150 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 80%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: másodlagos feldolgozás

A vizsgafeladat ismertetése: a szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a *„Másodlagos húsipari feldolgozás”* szakmai követelménymodul témaköreit tartalmazza

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

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 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.	Daraboló-, csontozó kéziszerszámok
6.3.	Egyéni és csoportos munkavédelmi eszközök, berendezések
6.4.	Mérőeszközök, digitális mérleg, maghőmérő, hőmérők
6.5.	Másodlagos feldolgozás gépei, berendezései
6.6..	Környezetvédelmi eszközök, berendezések
6.7.	Anyagmozgató gépek, eszközök

7. EGYEBEK

Az 51. sorszámú Hűtőipari munkás megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 16

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Hűtőipari munkás

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

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:-

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya:70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3.PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó	Zöldségfeldolgozó
3.1.3.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, tartósító	Zöldségtartósító
3.1.4.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, tartósító	Zöldségválogató, osztályozó
3.1.5.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, tartósító	Gyümölcsfeldolgozó, válogató
3.1.6.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, tartósító	Gyümölcsválogató, osztályozó
3.1.7.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, tartósító	Gyümölcstartósító
3.1.8.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Konzervipari nyersanyag feldolgozó
3.1.9.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Élelmiszeripari gépsor-kezelő
3.1.10.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Élelmiszer-ipari termékgyártó

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A hűtőipari munkás feladata a különböző hűtőipari készítmények technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- alapanyagokat (zöldség, gyümölcs) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni,
- válogatni, mosni, osztályozni,
- hámozni, magozni a nyersanyagot, szártépést végezni,
- anyagokat aprítani (szabályos alakra, szabálytalan alakra),
- keverni, előfőzni, főzni a nyersanyagot,
- előhűteni a terméket, vákuumos vagy ellennyomásos töltést végezni,
- halmazállapot szerint működő töltőberendezést működtetni,
- hőelvonással tartósított zöldségkészítményt előállítani,
- Gyorsfagyasztott gyümölcskészítményt előállítani,
- Félkész- és gyorsfagyasztott készételeket készíteni,
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani,
- üzem víz- és energia-gazdálkodását megszervezni,

- melléktermékeket, hulladékokat kezelni,
- munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni,
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések:

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11622-16	Hűtőipari termékgyártás
4.4.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11622-16	Hűtőipari termékgyártás	gyakorlat, szóbeli
5.2.4.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	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 vizsgafeladat megnevezése: Hűtőipari tevékenység

A vizsgafeladat ismertetése:
Hűtőipari termékek technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.
A készítendő hűtőipari termék minőségéhez megfelelő alap-, és segédanyagok felhasználásával elkészíti a terméket, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket, minősíti a késztermékét, címkéz, gyűjtőcsomagolást (egységrakományt) készít.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat aránya: 70%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Hűtőipari termékgyártás és gépei

A vizsgafeladat ismertetése:
Különböző hűtőipari termékek gyártásának fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a technológiai műveletek jellemzése,(hőkezeléssel, vegyi úton, mikrobiológiai úton tartósított) gépek és berendezések ismertetése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 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 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.	Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések
6.3.	alapanyag-vizsgálathoz,
6.4.	gyártásközi vizsgálatokhoz,
6.5.	a késztermékek vizsgálatához
6.6.	a késztermékek érzékszervi minősítéséhez,
6.7.	tömeg-, térfogat-, sűrűségmérés eszközei, hőmérők.
6.8.	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás eszközei, berendezései
6.9.	Félkész- és gyorsfagyasztott készételek előállításának eszközei
6.10.	hűtés, fagyasztás berendezései
6.11.	egyedi és gyűjtőcsomagolás eszközei, berendezései
6.12.	a melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló
6.13.	munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök

7. EGYEBEK

Az 52. sorszámú Ingatlan-nyilvántartási ügyintéző megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 51 581 02

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Ingatlan-nyilvántartási ügyintéző

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:

2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: -

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 50%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 50%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3133	Földmérő és térinformatikai technikus	Ingatlan-nyilvántartási ügyintéző

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A számítógépes feldolgozású ingatlan-nyilvántartás, mint nyilvános és közhiteles állami nyilvántartás településenként tartalmazza az ország valamennyi ingatlanának és a bejegyzett személyek törvényben meghatározott adatait, az ingatlanokhoz kapcsolódó jogokat, és jogi szempontból jelentős tényeket. Az ingatlan-nyilvántartási ügyintéző a földügyi igazgatási feladatok ellátása keretében elvégzi az ingatlan-nyilvántartással kapcsolatos hatósági feladatokat. Az ingatlan-nyilvántartási eljárásban kerül sor az ingatlannal kapcsolatos jogok bejegyzésére és jogilag jelentős tények feljegyzésére, módosítására, illetve törlésére, valamint az ingatlan-nyilvántartásba bejegyzett jogosult és az ingatlan adataiban (ide nem értve az ingatlan címét) bekövetkezett változások átvezetésére.
Az ingatlan-nyilvántartás jellegzetessége, hogy annak tartalmát változtatni - jelentős részben - csak közokirat vagy ügyvéd által ellenjegyzett, teljes bizonyító erejű magánokirat alapján lehet. Az ingatlan-nyilvántartási ügyintézőnek a döntéshozatali eljárás során össze kell vetnie az okiratot a tulajdoni lap tartalmával és a jogszabályi rendelkezésekkel. Ez a jogalkalmazási tevékenység széleskörű és speciális ingatlan-nyilvántartási és jogi felkészültséget kíván meg.
Az ingatlan-nyilvántartás tartalma adatszolgáltatás keretében kerül nyilvánosságra, biztosítják az ingatlan-nyilvántartás tartalmának megismerését, jogszabályokban meghatározott feltételek szerint.
Az ingatlan-nyilvántartási ügyintézés során nagyon sok jogszabályi rendelkezést kell ismerni, alkalmazni és betartani.
A fentiekben felsorolt résztevékenységek ellátásában kormánytisztviselőként végzi a munkáját.
Az ingatlan-nyilvántartási ügyintézés során betartja a kormánytisztviselőre vonatkozó etikai normákat. Együttműködik a munkatársaival.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:
- az ingatlan-nyilvántartással kapcsolatos adat, jog és tényváltozásokat azonosítani,
- az ingatlan-nyilvántartási adat, jog és tényváltozásokat átvezetni, bejegyezni, feljegyezni,
- ingatlan-nyilvántartási adatokat szolgáltatni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 581 01	Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10986-16	Geodéziai alapismeretek
4.4.	10989-16	Ingatlan-nyilvántartási ügyintézés feladatai

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10986-16	Geodéziai alapismeretek	írásbeli
5.2.4.	10989-16	Ingatlan-nyilvántartási ügyintézés feladatai	gyakorlati/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 vizsgafeladat megnevezése: Ingatlan-nyilvántartási ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: az ingatlan-nyilvántartási ügyintéző jelölt a földügyi igazgatásban az ingatlan-nyilvántartás területén, használt szakmai szoftverek segítségével, ingatlan-nyilvántartási részfeladatot old meg.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 80%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Geomatikai ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: a vizsgázó a geodéziai alapismeretek és az ingatlan-nyilvántartás ügyintézés feladatai tudásterületei alapján összeállított komplex központi tételekből felel, folytat szakmai beszélgetést.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

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 gyakorlati vizsgatevékenység, a szóbeli vizsgatevékenységet megelőzően kerül lebonyolításra.
A gyakorlati feladat megoldása közben a vizsgafeladatban rendelkezésre bocsátott dokumentumokat, valamint az állami ingatlan-nyilvántartást szabályozó törvényt és annak végrehajtási rendeleteit használhatja.

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.	Számítógépes szaktanterem, internet hozzáféréssel

6.3.	Az ingatlan-nyilvántartás szoftverei
6.4.	Jogszabály gyűjtemény

7. EGYEBEK

A vizsgabizottsági tagot delegáló szakmai szervezet megnevezése, elérhetősége:
Magyar Földmérési, Térképészeti és Távérzékelési Társaság, 1149 Budapest, Bosnyák tér 5. I. em. 106.

Az 53. sorszámú Keksz- és ostyagyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 17

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Keksz- és ostyagyártó

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: 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: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Édesipari termékgyártó
3.1.3.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Keksz- és ostyagyártó
3.1.4.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Ostya és fagylalttölcsér készítő
3.1.5.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Ostyakészítő
3.1.7.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Teasütemény gyártó

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A keksz- és ostyagyártó irányítással édesipari üzemekben édesipari lisztes árukat gyárt.

A részszakképesítéssel rendelkező képes: irányítással
- felkészülni a munkára,
- előkészíteni a munkafolyamatokat,
- alapméréseket végezni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni, szabályozni,

- a tevékenységre vonatkozó munkavédelmi előírásokat betartani,
- lisztes árukhoz tésztákat készíteni, alakítani, sütni; töltelékes termékeket tölteni,
- termékeket mártani, talpazni, bevonni,
- betartani a tevékenységére vonatkozó előírásokat,
- alapszintű adminisztrációs munkát végezni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10889-12	Édesipari tartóssütemény gyártás
4.4.	11919-16	Élelmiszerelőállítási alapismeretek

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10889-12	Édesipari tartóssütemény gyártás	gyakorlat, írásbeli
5.2.4.	11919-16	Élelmiszerelőállítási alapismeretek	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: Keksz, vagy kréker, vagy mézes sütemény, vagy ostyagyártmány vagy teasütemény gyártása.

A vizsgafeladat ismertetése:
Keksz vagy kréker vagy mézes sütemény, vagy ostyagyártmány, vagy teasütemény gyártása a munka-, tűz-környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint az Élelmiszerkönyv előírásaink maradéktalan betartásával.

A technológiai utasításnak megfelelően elvégzi a technológiai műveleteket. Késztermékek tömegét, érzékszervi tulajdonságait ellenőrzi. Készterméket csomagol és jelöl a vonatkozó jogszabályi előírások szerint.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 85%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

Vizsgafeladat megnevezése: Élelmiszerelőállítási alapismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: élelmiszer-higiéniai, munkavédelmi, baleset megelőzési, élelmiszeripari minőségbiztosítás kötelező elemei, dokumentációja, élelmiszer-vállalkozások indítása témakörökből ad számot a vizsgázó.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (20 perc felkészülés, 10 perc felelet)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 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:

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.	Keverőgépek
6.3.	Mártó és töltő eszközök
6.4.	Hűtők
6.5.	Mérlegek
6.6.	Édesipari speciális kéziszerszámok, eszközök
6.7.	Egyéni védőeszközök
6.8.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések
6.9.	Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
6.10.	Ostyasütő

7.EGYEBEK

Az 54. sorszámú Kertépítő és -fenntartó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 622 01

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Kertépítő és -fenntartó

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: alapfokú iskolai végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági 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 részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6115	Kertépítő kertész	Díszfaiskolai kertész
3.1.3.	6115	Kertépítő kertész	Dísznövénykertész és parképítő
3.1.4.	6115	Kertépítő kertész	Faiskolai kertész
3.1.5.	6115	Kertépítő kertész	Faiskolai lerakatvezető
3.1.6.	6115	Kertépítő kertész	Faiskolai munkás
3.1.7.	6115	Kertépítő kertész	Kertépítő és -fenntartó
3.1.8.	6115	Kertépítő kertész	Kertépítő kertész
3.1.9.	6115	Kertépítő kertész	Kertépítő munkás
3.1.10.	6115	Kertépítő kertész	Kertgondnok
3.1.11.	6115	Kertépítő kertész	Park- és kertépítő, -gondozó
3.1.12.	6115	Kertépítő kertész	Parkápoló
3.1.13.	6115	Kertépítő kertész	Parképítő
3.1.14.	6115	Kertépítő kertész	Parkfenntartó
3.1.15.	6115	Kertépítő kertész	Parkkarbantartó
3.1.16.	6115	Kertépítő kertész	Parkkezelő
3.1.19.	6115	Kertépítő kertész	Sziklakertépítő

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A kertépítő és -fenntartó feladata az épülő zöldfelületek terv szerinti kivitelezése, a meglévők fenntartása és felújítása a hatályos törvényi háttér figyelembevételével, önállóan, illetve irányítói jelleggel.
A szakképesítés megszervezése teszi lehetővé önálló vállalkozás indítását a vállalkozásról szóló hatályos jogszabályok rendelkezései alapján.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- vállalkozást alapítani/ működtetni/ megszüntetni,
- középszintű vezetői feladatokat ellátni,
- árajánlatot, technológiai és parkfenntartási tervet készíteni, kalkulációt végezni,
- ismerni és alkalmazni a támogatási rendszereket és a támogatások lehívásának folyamatát,
- előkészítő tevékenységet végezni, végeztetni,
- felismerni, meghatározni a dísznövényfajokat, illetve fajtákat,
- növényápolást végezni, végeztetni,
- eszközöket használni, gépeket üzemeltetni, használni, karbantartani,
- munkavédelmi előírásokat betartani,
- előírások szerint dolgozni, dolgoztatni,
- dokumentációt használni, készíteni, készíttetni,
- irányítási, szervezési feladatokat ellátni,
- szükséges anyagokat és eszközöket beszerezni,
- építés-előkészítő műszaki munkákat végezni,
- alapvető geodéziai számításokat és feladatokat, tereprendezési munkát végezni,
- alépítményi szerkezeteket készíteni, készíttetni,

- felépítményi szerkezeteket készíteni, készíttetni, fenntartani,
- kertberendezési tárgyakat, létesítményeket elhelyezni, fenntartani,
- növényültetési, virágágy kiültetési, gyepesítési munkát végezni,
- parkfenntartási, gondozási munkát végezni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**szakképesítés köre**
3.3.3.	54 581 02	Parképítő és fenntartó technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10960-16	Vállalkozási, kereskedelmi alapok
4.4.	10961-16	Kertészeti alapismeretek
4.5.	10962-16	Kertészeti munkavállalói ismeretek
4.6.	11069-16	Kertfenntartás
4.7.	11070-16	Növényismeret
4.8.	11072-16	Parképítés

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzés esetén 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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10960-16	Vállalkozási, kereskedelmi alapok	írásbeli
5.2.4.	10961-16	Kertészeti alapismeretek	írásbeli
5.2.5.	10962-16	Kertészeti munkavállalói ismeretek	írásbeli
5.2.6.	11070-16	Növényismeret	írásbeli
5.2.7.	11072-16	Parképítés	gyakorlati
5.2.8.	11069-16	Kertfenntartás	gyakorlati

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: Növényismeret, parképítés és kertfenntartás

A vizsgafeladat ismertetése:
Kerti elem vagy zöldfelületi egység adott technológia szerinti megépítése, kivitelezése, illetve fenntartása az alkalmazott gépek működtetése, karbantartása (60 perc).
Dísz- és gyomnövények felismerése (40 db), írásban történő megnevezésük a növények tudományos nevével (latin, kettős nevezéktan) (40 perc).

A vizsgafeladat időtartama: 100 perc
A vizsgafeladat aránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Kertészeti és munkavállalói ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:
Komplex írásbeli vizsga a kertészeti termesztés alapismereteinek, illetve a munkavállaló számára elengedhetetlen tudnivalók témaköreiből összeállított feladatlap kitöltésével.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat aránya: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Növényismeret, parképítés, vállalkozás és kereskedelem

A vizsgafeladat ismertetése:
Komplex írásbeli vizsga a kertépítők számára lényeges növények, a parképítés során fölmerülő feladatok, illetve az egyéni vállalkozásokat működtető szakemberek számára elengedhetetlen tudnivalók témaköreiből összeállított feladatlapok kitöltésével.

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

5.3.3. Komplex szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Parképítés, kertfenntartás

A vizsgafeladat ismertetése:
Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított, a parképítés és a kertfenntartás témaköreit felölelő előre kiadott tételsorokból húzott kérdésre.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc)
A vizsgafeladat aránya: 20%

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

Az írásbeli vizsgán számológép, vonalzó és körző, valamint milliméter-pauszpapír használata engedélyezett.

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: A Növényismeret modul gyakorlati vizsgatevékenysége során elégséges érdemjegy 71%-tól adható meg.

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	**A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék**
6.2.	Mérés és kitűzés eszközei és műszerei
6.3.	Kerti szerszámok, eszközök
6.4.	Kőműves szerszámok, eszközök
6.5.	Gépszereléshez szükséges szerszámok, gépek és eszközök
6.6.	Lakatos munkák szerszámai, eszközei
6.7.	Asztalos munkák szerszámai, eszközei
6.8.	Vízszerelési szerszámok, eszközök, berendezések
6.9.	Könnyű gépek (fűrészgép, bozótirtó, sövénynyíró, lapvibrátor, gépi henger)
6.10.	Kisgépek (önjáró kaszagép, kerti traktor adapterekkel)
6.11.	Számítógép
6.12.	Szkenner
6.13.	Nyomtató
6.14.	Internet hozzáférés

6.15.	Egyéni védőfelszerelés
6.16.	Munkabiztonsági berendezések
6.17.	Környezetvédelmi berendezések
6.18.	Személyes felszerelés: metszőolló, kézi fűrész vagy ágvágó, ültetőkanál, mérőszalag (min. 5m-es), vízmérték, gumikalapács, munkavédelmi kesztyű.
6.19.	Elsősegélynyújtó felszerelések

7. EGYEBEK

Az 55. sorszámú Kertész megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 622 02

1.2. Szakképesítés megnevezése: Kertész

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 800-1000

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 e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági 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: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra.

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6113	Zöldségtermesztő	Palántanevelő
3.1.3.	6113	Zöldségtermesztő	Zöldségtermesztő
3.1.4.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Gyümölcstermesztő
3.1.5.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Szőlő- és gyümölcstermesztő
3.1.6.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Szőlőtermesztő

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A kertész feladata szőlő- és gyümölcsültetvények létesítése, zöldségnövények szaporítása, telepítése. A szőlő-, a gyümölcs- és a zöldségtermesztésben fizikai erőkifejtést is igénylő termelési tevékenység végzése, a tevékenység

végzésével kapcsolatos gépek üzemeltetése, az előállított termékek betakarítása, tárolása és értékesítése.
A szakképesítés megszerzése lehetővé teszi önálló vállalkozás indítását a vállalkozásról szóló hatályos jogszabályok rendelkezései alapján.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- gyümölcstermesztési feladatokat ellátni,
- szőlőtermesztési feladatokat ellátni,
- zöldségtermesztési feladatokat ellátni,
- eszközöket, gépeket használni, üzemeltetni és karbantartani,
- munkavédelmi előírásokat betartani,
- dokumentációt használni, készíteni,
- szervezési feladatokat ellátni,
- piaci előkészítést végezni,
- értékesítést végezni,
- vállalkozást alapítani, működtetni,
- tervet, kalkulációt készíteni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	21 622 01	Kerti munkás	részszakképesítés
3.3.4.	35 622 01	Gyógy- és fűszernövénytermesztő	szakképesítés-ráépülés
3.3.5.	35 622 02	Zöldség- és gyümölcstermesztő	szakképesítés-ráépülés
3.3.6.	34 622 01	Dísznövénykertész	azonos ágazat
3.3.7.	54 581 02	Parképítő és fenntartó technikus	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.4.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.5.	10960-16	Vállalkozási, kereskedelmi alapok
4.6.	10961-16	Kertészeti alapismeretek
4.7.	10962-16	Kertészeti munkavállalói ismeretek
4.8.	11025-16	Kertészeti termesztés
4.9.	11024-16	Kerti munkák

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.4.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli

5.2.5.	10960-16	Vállalkozási, kereskedelmi alapok	írásbeli
5.2.6.	10961-16	Kertészeti alapismeretek	írásbeli
5.2.7.	10962-16	Kertészeti munkavállalói ismeretek	írásbeli
5.2.8.	11025-16	Kertészeti termesztés	gyakorlati
5.2.9.	11024-16	Kerti munkák	gyakorlati

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: Felismerési feladat, Kerti munkák

A vizsgafeladat ismertetése:
Gyümölcstermő növények, növényi részek, szőlő növényi részek, zöldségnövények, növényi részek, magok, palánták felismerése (30 db).
Kertészeti feladat végrehajtása (pl. talaj-előkészítés, magvetés, ültetés, ültető gödör kiásása, ápolási munkák, betakarítás) 30 perc alatt.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Kertészeti termesztés

A vizsgafeladat ismertetése:
A teljesítmény mérésére is alkalmas műveletek elvégzése gyümölcs-, szőlő- és zöldségtermesztésből, gépek működtetése és karbantartása.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Kertészeti és munkavállalói ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:
A *„Kertészeti alapismeretek”* és a *„Kertészeti munkavállalói ismeretek”* modul tananyagából összeállított feladatlap megoldása.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Kertészeti termesztés, vállalkozás, kereskedelem

A vizsgafeladat ismertetése:
A *„Vállalkozási, kereskedelmi alapok”* valamint a *„Kertészeti termesztés”* modul tananyagából összeállított feladatlap megoldása.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Kertészeti termesztés

A vizsgafeladat ismertetése:
Válaszadás a *„Kertészeti termesztés”* modul tananyagából központilag összeállított szóbeli vizsgakérdésekre.

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 szakképesítéssel 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.	Kertészeti kéziszerszámok
6.3.	Erőgépek
6.4.	Szállítóeszközök
6.5.	Mérlegek, egyéb mérőeszközök
6.6.	Területmérés eszközei
6.7.	Meteorológiai eszközök
6.8.	Termesztőberendezések
6.9.	Növényszaporítás eszközei, gépei
6.10.	Ültetés eszközei, gépei
6.11.	Talajművelés eszközei, gépei
6.12.	Tápanyagutánpótlás eszközei, gépei
6.13.	Permetezőgépek
6.14.	Öntözés eszközei, berendezései
6.15.	Betakarítás eszközei, gépei
6.16.	Tárolók
6.17.	Elsősegélynyújtó felszerelések
6.18.	Egyéni védőfelszerelés
6.19.	Munkabiztonsági berendezések
6.20.	Környezetvédelmi berendezések
6.21.	Számítógépek
6.22.	Személyes felszerelés: metszőolló, szemző- és oltókés, tűzdelőfa, ültetőkanál

7. EGYEBEK

Az 56. sorszámú Kertészeti szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 622 01

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése*:* Kertészeti szaktechnikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség:

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 54 621 02 Mezőgazdasági technikus

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 szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3131	Mezőgazdasági technikus	Agrártechnikus
3.1.3.			Dísznövénytermesztő szaktechnikus
3.1.4.			Gyümölcstermesztési szaktechnikus
3.1.5.			Zöldségtermesztési szaktechnikus
3.1.6.			Kertésztechnikus
3.1.7.			Mezőgazdasági asszisztens
3.1.8.			Mezőgazdasági szaktechnikus
3.1.9.			Zöldségtermesztési szaktechnikus
3.1.10.			Zöldségtermesztő
3.1.11.			Szőlő-, gyümölcstermesztő

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A kertészeti szaktechnikus feladata a kertészeti ágazatokhoz (gyümölcstermesztés, szőlőtermesztés, zöldségtermesztés, dísznövénytermesztés) tartozó termesztési, forgalmazási, műszaki, gazdálkodási és az ehhez kapcsolódó munka- és környezetvédelmi feladatok megtervezése, a munkák elvégzése, a munkafolyamatok irányítása nagy- és kisüzemekben, árutermelő magánvállalkozásokban. Képesnek kell lennie a korszerű termesztéstechnológiai, ökonómiai és műszaki eljárások alkalmazásával a piac elvárásainak megfelelő minőségi termékek gazdaságos előállítására és forgalmazására. E szakmai végzettség birtokosa alkalmas önálló vállalkozás indítására és működtetésére. A képesítés feljogosít középszintű vezetői, irányítói feladatok elvégzésére.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- vállalkozást alapítani/működtetni/ megszüntetni,
- tervet készíteni, kalkulációt végezni,
- támogatást igényelni,
- előkészítő tevékenységet végezni, végeztetni,
- növényápolást végezni, végeztetni,
- eszközöket, gépeket használni, üzemeltetni és karbantartani,
- munkavédelmi előírásokat betartani,
- technológiai előírások szerint dolgozni, dolgoztatni,
- dokumentációkat használni, készíteni, készíttetni,
- irányítási, szervezési feladatokat ellátni,
- szaporítóanyagot előállítani, előállítatni,
- dísznövénytermesztési feladatokat végezni, végeztetni,
- gyümölcstermesztési feladatokat végezni, végeztetni,
- szőlőtermesztési feladatokat végezni, végeztetni,
- zöldségtermesztési feladatokat végezni, végeztetni,
- növényvédelmi feladatokat végezni, végeztetni,
- növénytermesztési feladatokat végezni, végeztetni,
- vetőmag termesztési feladatokat végezni,
- értékesítést végezni, végeztetni,
- környezetkímélő gazdálkodást folytatni,
- munkája során betartani és betartatni a tűzvédelmi és munkavédelmi szabályokat,
- gondoskodni a környezetvédelmi szabályok betartásáról.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 621 02	Mezőgazdasági technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11058-12	Gyümölcstermesztés
4.4.	11059-12	Szőlőtermesztés (Kertészeti szaktechnikus)
4.5.	11060-12	Zöldségtermesztés
4.6.	11061-12	Dísznövénytermesztés

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11058-12	Gyümölcstermesztés	gyakorlati
5.2.4.	11059-12	Szőlőtermesztés (Kertészeti szaktechnikus)	gyakorlati
5.2.5.	11060-12	Zöldségtermesztés	gyakorlati
5.2.6.	11061-12	Dísznövénytermesztés	gyakorlati

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: **Kertészeti technológiai munkafolyamat végzése**

A vizsgafeladat ismertetése: a gyakorlati vizsgán a jelölt időszerű termesztéstechnológiai műveleteket tartalmazó feladatot végez, az általa megismert módon. A feladatok a gyümölcs, szőlő, zöldség és dísznövénytermesztés témaköreiből állnak össze, s ezek közül a vizsgázó egyet húz.
A munkafolyamatnál mind a környezetvédelmi, mind a munka és tűzvédelmi előírásokat be kell tartani.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 50%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Komplex írásbeli vizsgatevékenység**

A vizsgafeladat ismertetése: összetett írásbeli feladat gyümölcstermesztésből, szőlőtermesztésből, zöldségtermesztésből és dísznövénytermesztésből.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Kertészeti növények termesztése**

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:

Egyéni felszerelési jegyzék:
- metszőolló
- szemzőkés
- oltókés
- ültető kanál
- ültető fa

A szakképesítés-ráépüléssel 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.	Védőfelszerelések
6.3.	Kézi szerszámok
6.4.	Mérlegek
6.5.	Göngyölegek
6.6.	Erőgépek
6.7.	Talajművelő gépek
6.8.	Mű és szerves-trágyaszóró gépek
6.9.	Öntözőberendezések
6.10.	Növényvédelmi gépek
6.11.	Termesztő berendezések
6.12.	Gyümölcs ültetvény
6.13.	Szőlő ültetvény
6.14.	Irodatechnika
6.15.	Számítógép
6.16.	Munkabiztonsági berendezések
6.17.	Környezetvédelmi berendezések
6.18.	Tangazdaság
6.19.	Egyéni felszerelési jegyzék: metszőolló, szemzőkés, oltókés, ültető kanál, ültető fa

7. EGYEBEK

Az 57. sorszámú Kerti munkás megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 21 622 01

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Kerti munkás

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: befejezett iskolai végzettséget nem igényel

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6113	Zöldségtermesztő	Zöldségtermesztő
3.1.3.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Gyümölcsfagondozó
3.1.4.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Szőlőmunkás

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A kerti munkás a ház körüli és háztáji kertekben, árutermelő kertekben végezhet alapvető kertészeti tevékenységet.
Gyümölcstermő növényeket, szőlőt, zöldségnövényeket telepít, elvégzi a felnevelésük alapvető munkáit, a termőkorú gyümölcsfák és a szőlő fenntartó-karbantartó technológiai műveleteit, az éves ápolási munkákat. A kerti haszonnövényeket szakszerűen betakarítja.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:
- gyümölcstermesztési feladatokat ellátni,
- szőlőtermesztési feladatokat ellátni,
- zöldségtermesztési feladatokat ellátni,
- eszközöket használni és karbantartani,
- munkavédelmi előírásokat betartani.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 622 02	Kertész	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	

4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10961-16	Kertészeti alapismeretek
4.4.	10962-16	Kertészeti munkavállalói ismeretek
4.5.	11024-16	Kerti munkák

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10961-16	Kertészeti alapismeretek	írásbeli
5.2.4.	10962-16	Kertészeti munkavállalói ismeretek	írásbeli
5.2.5.	11024-16	Kerti munkák	gyakorlati

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: Felismerési feladat, Kerti munkák

A vizsgafeladat ismertetése:
Gyümölcstermő növények, növényi részek, szőlő növényi részek, zöldségnövények, növényi részek, magok, palánták felismerése (30 db) 30 perc alatt.
Kertészeti feladat végrehajtása (pl. talaj-előkészítés, magvetés, ültetés, ültető gödör kiásása, ápolási munkák, betakarítás) 30 perc alatt.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 70%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Kertészeti és munkavállalói ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:
A *„Kertészeti alapismeretek”* és a *„Kertészeti munkavállalói ismeretek”* modul tananyagából összeállított feladatlap megoldása.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

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 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.	Kertészeti kéziszerszámok
6.3.	Erőgép
6.4.	Szállítóeszközök
6.5.	Mérlegek, egyéb mérőeszközök
6.6.	Területmérés eszközei
6.7.	Meteorológiai eszközök
6.8.	Termesztőberendezés
6.9.	Növényszaporítás eszközei
6.10.	Ültetés eszközei
6.11.	Talajművelés eszközei
6.12.	Tápanyag-utánpótlás eszközei
6.13.	Öntözés eszközei
6.14.	Betakarítás eszközei
6.15.	Tárolók
6.16.	Elsősegélynyújtó felszerelések
6.17.	Egyéni védőfelszerelés
6.18.	Munkabiztonsági berendezések
6.19.	Környezetvédelmi berendezések
6.20.	Személyes felszerelés: metszőolló, tűzdelőfa, ültetőkanál

7. EGYEBEK

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

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 06

1.2. Részszakképesítés 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: alapfokú 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 részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7215	Malomipari munkás	Gabonaraktár 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	Gabonaraktár kezelő

3.2. A részszakképesítés 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 részszakképesítéssel rendelkező képes:
- a munkafolyamathoz szükséges anyagmennyiségeket és termelési időt megtervezni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni,
- gabonák és alapanyagok raktározási tevékenységet végezni,
- működtetni a gabonatárolási 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, részszakképesítés, 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 részszakképesítés 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 részszakképesítés 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 gabonatároló 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: -
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 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.	Anyag-mintavételi eszközök
6.3.	Technológiai folyamatirányító/ellenőrző berendezés, eszköz, műszer
6.4.	Gabonatárolási 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 részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 18

1.2. Részszakképesítés 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: -

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 részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel 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	Kefír-, joghurtkészítő
3.1.7.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Keménysajt-készítő
3.1.8.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Lágysajt-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, -	Zöldség tartósító

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

A részszakképesítéssel 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 tárolásról,
- 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, részszakképesítés, 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 részszakképesítés 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 részszakképesítés 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.

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%

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 termékelőállítás gépei, eszközei
6.8.	Kistermelői cukrász-, édesipari termékelőállítás gépei, eszközei
6.9.	Kistermelői erjedésipari termékelőállítás gépei, eszközei
6.10.	Kistermelői tejtermék előállítás gépei, eszközei
6.11.	Kistermelői tartósításhoz kapcsolódó eszközök, berendezések

7. EGYEBEK

A 60. sorszámú Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 08

1.2. Szakképesítés megnevezése: Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

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: -

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: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	5242	Házvezető	Gazdaasszony Falusi vendéglátó
3.1.3.	9237	Háztartási alkalmazott	Háztartási alkalmazott
3.1.4.	5115	Piaci, utcai árus	Piaci, utcai zöldséges
3.1.5.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó,	Sörfőző

		szikvízkészítő	
3.1.6.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Fehérsajtkészítő
3.1.7.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Gomolyaalapanyag-készítő
3.1.8.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Kefír-, joghurtkészítő
3.1.9.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Keménysajt-készítő
3.1.10.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Lágysajt-kezelő
3.1.11.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajt- és vajkészítő
3.1.12.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajtkészítő
3.1.13.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejfeldolgozó
3.1.14.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejföl- és túrókészítő
3.1.15.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító	Gyümölcsfeldolgozó
3.1.16.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító	Káposztasavanyító
3.1.17.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító	Zöldség szárító
3.1.18.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító	Zöldség tartósító
3.1.19.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Cefréző
3.1.20.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Gyümölcslékészítő
3.1.21.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpkészítő
3.1.22.	7111-14	Húsfeldolgozó	Disznósajtkészítő
3.1.23.	7111-24	Húsfeldolgozó	Húsfüstölő
3.1.24.	7111-30	Húsfeldolgozó	Kézi csontozó (húsipari)
3.1.25.	7111-31	Húsfeldolgozó	Kolbászkészítő
3.1.26.	7111-44	Húsfeldolgozó	Szárazáru készítő
3.1.27.	7111-48	Húsfeldolgozó	Zsírolvasztó
3.1.28.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Péksütemény készítő
3.1.29.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Pereckészítő
3.1.30.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Mézeskalács-készítő
3.1.31.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Tésztakészítő

3.2. A szakképesítés 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 régión belül vagy a régióhoz közel értékesíti, mely történhet piacon, a kistermelő által végzett házhozszállítással, vagy vendégasztal szolgáltatás keretében.
Falusi vendéglátóként komplex szolgáltatást (szállásadás, étkeztetés, programszervezés, stb.) biztosít.
A tevékenység során figyelembe veszi környezetének hagyományait, népművészeti lehetőségeit.

A szakképesítéssel 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 tárolásról,
- 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, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	31 541 18	Kistermelői élelmiszerelőállító	részszakképesítés
3.3.4.	31 541 15	Falusi vendéglátó	részszakképesítés
3.3.5.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.6.	54 541 01	Élelmiszeripari analitikus technikus	azonos ágazat
3.3.7.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	azonos ágazat
3.3.8.	34 541 07	Erjedés-és üdítőital-ipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.9.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.10.	34 541 04	Molnár	azonos ágazat
3.3.11.	34 541 05	Pék	azonos ágazat
3.3.12.	34 541 06	Szőlész-borász	azonos ágazat
3.3.13.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás	azonos ágazat
3.3.14.	34 541 10	Tejipari szakmunkás	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés 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
4.12.	11035-12	Vendéglátás
4.13.	11037-12	Falusi vendégfogadás
4.14.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.15.	11499-12	Foglalkoztatás II.

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11613-16	Élelmiszeripari áruismeret kistermelőknek	írásbeli
5.2.4.	11614-16	Kistermelői tartósítási módok	írásbeli
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
5.2.12.	11035-12	Vendéglátás	gyakorlat, szóbeli
5.2.13.	11037-12	Falusi vendégfogadás	gyakorlat, szóbeli
5.2.14.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.15.	11499-12	Foglalkoztatás II.	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: 30%

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: 30%

vagy

A) A vizsgafeladat megnevezése:
Különböző sütő-, cukrász és/vagy édesipari technológiai műveletek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A vizsgafeladat ismertetése:
Sütő-, cukrász és / vagy édesipari termékek előállításához szükséges alapanyagok felhasználásával kistermelői sütő-, cukrász és/vagy édesipari termékeket készít, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat aránya: 30%

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: 30%

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: 30%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Falusi vendégfogadás, konyhatechnika és felszolgálás

A vizsgafeladat ismertetése:
A vizsgázó a vendéglátással kapcsolatos étkeztetési feladatokról bizonyítja rátermettségét. A kihúzott tételnek megfelelően kiválasztja az alapanyagokat, elkészíti a 2 vagy 3 fogásos főétkezésre szolgáló ételeket, megterít, felszolgálja és a hozzá illő italokkal is megkínálja a vendéget. Bemutatja az általa készített ételeket, ismerteti azok táplálóértékét, jellegzetességeit stb. Befejezésként leszedi az asztalt, rendet rak a munkahelyén, elmosogat.

A vizsgázó a családi környezetben történő munkavégzés feladatairól ad számot. Megtervezi a napi munkafeladatokat, reggelit készít, tárolja az élelmiszereket, kezeli a gépeket és eszközöket, takarít, egyszerű saját készítésű anyagokkal, erdei, kerti termékekkel díszíti a lakást, vasal, tisztít. Kiemelt feladat a személyi higiénia alkalmazása, valamint a gyermekneveléshez kapcsolódó tevékenységek végzése.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc
A vizsgafeladat aránya: 30%

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 értékelési súlyaránya: 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: 10%

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: 10%

C) A vizsgafeladat megnevezése: Vendégfogadás és ellátás

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő *„Vendéglátás”,* valamint *„Falusi vendégfogadás”* modulok témaköreit tartalmazzák.

A vizsgázónak ismernie kell az ételkészítés első lépésétől (előkészület, tervezés) kezdve, az étel-alapanyagok vásárlásának szabályain keresztül, a felszolgált ételek elfogyasztásának befejezéséig terjedő, és az azt követő munkák végzését. Fontos, hogy a tanuló a higiéniai, a munkabiztonsági, a környezetvédelmi, a balesetvédelmi és az elsősegély-nyújtási teendőket is ismerje. Minden feladatnál ki kell térni a helyi, az iskola vagy a lakóhely környékének jellegzetes vendégfogadási lehetőségeire. Kiemelten fontos az egészséges életmódra történő utalás.

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

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 az év végi – iskolarendszeren kívüli vizsga esetében az első – szakmai vizsga. A gyakorlati tételsor összeállításakor – a vizsgahelyszín adottságait figyelembe véve – a kiválasztott követelménymodulok tartalmának megfelelő

kérdéssort kell összeállítani (a két modul súlyaránya ebben az esetben 15-15%, tehát összesen 30%-nak megfelelő arányú). Javítóvizsga esetében a 315/2013. (VIII. 28.) Kormányrendelet 3.§ szerint kell a javítóvizsgát lefolytatni.

A szakképesítéssel 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 termékelőállítás gépei, eszközei
6.8.	Kistermelői cukrász-, édesipari termékelőállítás gépei, eszközei
6.9.	Kistermelői erjedésipari termékelőállítás gépei, eszközei
6.10.	Kistermelői tejtermék előállítás gépei, eszközei
6.11.	Kistermelői tartósításhoz kapcsolódó eszközök, berendezések

7. EGYEBEK

A 61. sorszámú Konzervgyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 19

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Konzervgyártó

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: 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: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó	Zöldségfeldolgozó
3.1.3.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, tartósító	Zöldségtartósító
3.1.4.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, tartósító	Zöldségválogató, osztályozó
3.1.5.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, tartósító	Gyümölcsfeldolgozó, válogató
3.1.6.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, tartósító	Gyümölcsválogató, osztályozó
3.1.7.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, tartósító	Gyümölcstartósító
3.1.8.	7111	Húsfeldolgozó	Húselőkészítő
3.1.9.	7111	Húsfeldolgozó	Húsosztályozó
3.1.10.	7111	Húsfeldolgozó	Hússzeletelő
3.1.11.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Konzervipari nyersanyag feldolgozó
3.1.12.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Élelmiszeripari gépsor-kezelő
3.1.13.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Élelmiszer-ipari termékgyártó

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A konzervgyártó feladata a különböző konzervek, készétel konzervek technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- alapanyagokat (állati, növényi eredetű) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni,
- tisztítani, válogatni, osztályozni,
- anyagokat aprítani (szabályos alakra, szabálytalan alakra),
- keverni, előfőzni, főzni a nyersanyagot,
- töltést végezni, töltőberendezést működtetni,
- zárást végezni, záró gépet működtetni,
- hőközléssel tartósított készételt, félkész- és konyhakész terméket előállítani,
- konzervet (fél és teljes) előállítani,
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani,
- üzem víz- és energia-gazdálkodását megszervezni,
- melléktermékeket, hulladékokat kezelni,
- munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni,
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11621-16	Készétel- és konzervgyártás
4.4.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11621-16	Készétel- és konzervgyártás	gyakorlat, szóbeli
5.2.4.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	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 vizsgafeladat megnevezése: Konzervgyártás

A vizsgafeladat ismertetése:
Konzervgyártás technológiai műveleteinek szakszerű, önállógazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.
A készítendő konzerv típusának megfelelő alap- és segédanyagok felhasználásával elkészíti a terméket, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket, minősíti a készterméket, címkéz, gyűjtőcsomagolást (egységrakományt) készít.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat aránya: 70%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Készétel- és konzervek gyártása és gépei

A vizsgafeladat ismertetése:
Különböző konzervipari termékek gyártásának fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a technológiai műveletek jellemzése, (befőttek, hőkezelt savanyúságok, főzelékkonzervek, pürék, sűrítmények, hús- és készételkonzervek) gyártása, gépek és berendezések ismertetése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 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 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.	Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések:
6.3.	alapanyag-vizsgálathoz,
6.4.	gyártásközi vizsgálatokhoz,
6.5.	a késztermékek vizsgálatához,
6.6.	a késztermékek érzékszervi minősítéséhez,
6.7.	tömeg-, térfogat-, sűrűségmérés eszközei, hőmérők.
6.8.	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás eszközei, berendezései
6.9.	Húsfeldolgozás eszközei, berendezései
6.10.	Hőkezeléses tartósítás berendezései (autoklávok, pasztőrözők)
6.11.	Egyedi és gyűjtőcsomagolás eszközei, berendezései
6.12.	Melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök

7. EGYEBEK

A 62. sorszámú Környezetvédelmi technikus megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 54 850 01

1.2. Szakképesítés megnevezése: Környezetvédelmi technikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 55%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 45%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

5 évfolyamos képzés esetén a 10. évfolyamot követően 140 óra, a 11. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3134	Környezetvédelmi technikus	Környezetvédelmi szaktechnikus
3.1.3.			Környezetvédelmi és vízminőségi laboráns

3.1.4.			Levegőtisztasági felügyelő
3.1.5.			Víz és környezetvédelmi technológus
3.1.6.			Zajtechnikus

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Önállóan vagy mérnöki irányítással mérőműszerek segítségével megállapítja a környezetszennyező anyagok és egyéb egészségkárosító tényezők nagyságát, koncentrációját, a kiértékelt eredmények alapján meghatározza a tennivalókat. Környezetvédelmi nyilvántartásokat kezel, adatszolgáltatást végez.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- alkalmazni a szakmai előírásokat,
- a környezeti adatokat, kibocsátásokat nyilvántartani,
- nyilvántartani a védett természeti értékeket, a szennyezett területeket,
- adatszolgáltatást végezni,
- panaszok ügyében eljárni,
- pályázatírási és megvalósítási munkákban részt venni,
- kapcsolatot tartani a környezet- és természetvédelmi hatóságokkal, önkormányzati területen a lakossággal,
- részt venni környezetvédelmi tervek készítésében,
- feltárni a különböző technológiák szennyező forrásait,
- környezeti mintákat venni, vizsgálatra előkészíteni,
- környezeti mintákon terepi méréseket és analitikai vizsgálatokat végezni, az eredményeket értékelni,
- természetvédelmi célok elérése érdekében közreműködni,
- közreműködni a bírság kiszabásában,
- közreműködni levegő-, víz- és talajvédelmi feladatokban,
- részt venni hulladékgazdálkodási, szennyvízkezelési feladatokban,
- részt venni zajmérési feladatokban,
- részt venni a fenntartási, kezelési feladatokban, a környezetvédelmi ellenőrzésben, szabálysértési ügyek intézésében,
- közreműködni a környezetvédelmi jogszabályok, biztonságtechnikai előírások betartatásában,
- üzemi megbízotti területen közreműködni a környezetbarát eljárások kidolgozásában és bevezetésében, valamint felvilágosítani a dolgozókat a használt berendezések káros hatásairól, és a védekezés módjáról,
- szakhatósági területen kivizsgálni a bejelentéseket.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	51 850 01	Környezetvédelmi ügyintéző	részszakképesítés
3.3.4.	55 850 01	Hulladékgazdálkodó szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.5.	55 850 02	Környezetvédelmi-mérés szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.6.	55 850 03	Nukleáris környezetvédelmi szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.7.	55 850 04	Települési környezetvédelmi szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.8.	55 850 05	Természetvédelmi szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
4.4.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.5.	11938-16	Környezetvédelmi technikus feladatok
4.6.	10870-16	Környezetvédelmi ügyintéző feladatok
4.7.	11937-16	Környezetvédelmi alapismeretek

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	szóbeli
5.2.4.	11499-12	Foglalkoztatás II.	szóbeli
5.2.5.	11938-16	Környezetvédelmi technikus feladatok	írásbeli, gyakorlati, szóbeli
5.2.6.	10870-16	Környezetvédelmi ügyintéző feladatok	gyakorlati, szóbeli
5.2.7.	11937-16	Környezetvédelmi alapismeretek	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) A vizsgafeladat megnevezése: Környezetvédelmi ügyintézői feladatok

A vizsgafeladat ismertetése:
Nyilvántartások vezetése, adatszolgáltatási dokumentáció kitöltése, hatósági bevallások, jelentések készítése, környezet- és természetvédelmi ellenőrzés elvégzése, panaszkezelési eljárás lefolytatása. Környezetvédelmi alapmérések végzése: talaj- és talajkivonat, valamint a víz fizikai és kémiai jellemzőinek meghatározása hordozható mérőműszerek és tesztkészletek segítségével. A talajok mechanikai és fizikai tulajdonságainak meghatározása. Biológiai vizsgálatok végzése. Zaj és levegőszennyezettség mérése, jegyzőkönyv készítése, mérési eredmény alapján a további feladatok meghatározása. A gyakorlati feladatokat a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások betartásával végzi.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat aránya: 15%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Méréstechnikai gyakorlatok (klasszikus és műszeres analitikai mérések) Műszaki dokumentálás

A vizsgafeladat ismertetése:
Talaj, víz, hulladék, levegő kémiai jellemzőinek, szennyező komponenseinek klasszikus és műszeres analitikai meghatározása. Direkt és indirekt potenciometriás és konduktometriás feladatok, spektrofotometriás mérések a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások betartásával. Mérési adatok értékelése és számítógépes dokumentálása.

A vizsgafeladat időtartama: 150 perc
A vizsgafeladat aránya: 25%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Környezet- és természetvédelmi alapfogalmak és a környezeti elemek ismertetése

A vizsgafeladat ismertetése:

Szöveges, rajzos, táblázatos jellegű teszt feladatok környezetvédelmi, természetvédelmi, ökológiai témakörökből. Környezeti elemekkel és környezetszennyezéssel kapcsolatos számítási feladatok.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat aránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Környezetvédelmi ügyintéző szakmai ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:
Környezet-, természetvédelmi jogi, közigazgatási alapfogalmak és a környezeti elemek ismertetése.

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

B) A vizsgafeladat megnevezése: Komplex feladat

A vizsgafeladat ismertetése:
Környezetvédelmi technikus szakmai ismeretek, környezettechnikai eljárások

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott „*Környezetvédelmi alapismeretek*", „*Környezetvédelmi technikus feladatok*" és „*Környezetvédelmi ügyintéző feladatok*" modulhoz tartozó témakörök mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 25%

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 gyakorlati és az írásbeli vizsgatevékenység során szöveges adatok tárolására és megjelenítésére nem alkalmas zsebszámológép és függvénytáblázat (egyidejűleg akár többféle) használható segédeszközként.

A szakképesítéssel 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.	Ökológiai mérőbőröndök
6.3.	Vízvizsgáló (pl. Visocolor) tesztkészletek
6.4.	Hordozható pH-mérők
6.5.	Hordozható konduktométerek
6.6.	Hordozható fotométerek
6.7.	Zajmérők
6.8	Hordozható sugárzásmérők
6.9.	Meteorológiai mérőeszközök
6.10.	Konduktométerek
6.11.	Potenciométerek
6.12.	Spektrofotométerek (VIS, UV)
6.13.	Szárítószekrény
6.14.	Analitikai- és gyorsmérlegek
6.15.	Vegyifülke
6.16.	Laboratóriumi üveg- és fémeszközök
6.17.	Geodéziai eszközök
6.18.	Mikroszkóp

6.19.	Mintavevő eszközök
6.20.	Számítógépek, nyomtatók, kivetítő és szoftverek

7. EGYEBEK

A 63. sorszámú Környezetvédelmi ügyintéző megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 51 850 01

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Környezetvédelmi ügyintéző

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:

2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 60%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 40%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3134	Környezetvédelmi technikus	Környezetvédelmi ügyintéző
3.1.3.	3132	Erdő- és természetvédelmi technikus	Természetvédelmi ügyintéző

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A környezetvédelmi ügyintéző figyeli a szakmai jogszabályok és szabványok változásait, nyilvántartja a szennyezőanyag-kibocsátásokat, a környezeti adatokat, a védett természeti értékeket, a szennyezett területeket.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- alkalmazni a szakmai előírásokat,
- a környezeti adatokat nyilvántartani,
- a szennyezőanyag-kibocsátásokat nyilvántartani,
- nyilvántartani a védett természeti értékeket, a szennyezett területeket,
- környezet- és természetvédelemmel kapcsolatos adatszolgáltatást végezni,
- tervezésben, pályázatírási, megvalósítási tevékenységben részt venni,
- alapméréseket végezni, értékelni,
- részt venni a környezetvédelmi ellenőrzésben, szabálysértési ügyek intézésében,
- kapcsolatot tartani,

- panaszok ügyében eljárni, jegykönyvet felvenni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 850 01	Környezetvédelmi technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10870-16	Környezetvédelmi ügyintéző feladatok

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10870-16	Környezetvédelmi ügyintéző feladatok	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: Környezetvédelmi ügyintézői feladatok

A vizsgafeladat ismertetése:

Nyilvántartások vezetése, adatszolgáltatási dokumentáció kitöltése, hatósági bevallások, jelentések készítése, környezet- és természetvédelmi ellenőrzés elvégzése, panaszkezelési eljárás lefolytatása. Környezetvédelmi alapmérések végzése: talaj- és talajkivonat, valamint a víz fizikai és kémiai jellemzőinek meghatározása hordozható mérőműszerek és tesztkészletek segítségével. A talajok mechanikai és fizikai tulajdonságainak meghatározása. Biológiai vizsgálatok végzése. Zaj és háttérsugárzás mérése, eredmények értékelése, jegyzőkönyv készítése. A gyakorlati feladatokat a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások betartásával végzi.

A vizsgafeladat időtartama: 150 perc
A vizsgafeladat aránya: 40%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex szóbeli

A vizsgafeladat ismertetése:
Környezetvédelmi ügyintéző szakmai ismeretek. Környezet-, természetvédelmi jogi, közigazgatási alapfogalmak és a környezeti elemek ismertetése.

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott valamennyi modulhoz tartozó témakörök mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 60%

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 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.	Ökológiai mérőbőröndök
6.3.	Vízvizsgáló (pl. Visocolor) tesztkészletek
6.4.	Hordozható pH-mérők
6.5.	Hordozható konduktométerek
6.6.	Hordozható fotométerek
6.7.	Zajmérők
6.8.	Sugárzásmérők
6.9.	Talajvizsgálatokhoz kapcsolódó laboratóriumi berendezések
6.10.	Laboratóriumi üveg- és fémeszközök
6.11.	Meteorológiai eszközök
6.12.	Geodéziai eszközök
6.13.	Mikroszkóp
6.14.	Vízmintavevő eszköz
6.15.	Talajmintavevő eszköz
6.16.	Irodai eszközök
6.17.	Számítógép, nyomtatók, kivetítő, szoftverek

7. EGYEBEK

A 64. sorszámú Környezetvédelmi-mérés szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 850 02

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Környezetvédelmi-mérés szaktechnikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 0,5

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség:

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 54 850 01 Környezetvédelmi technikus

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 szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3134	Környezetvédelmi technikus	Környezetvédelmi szaktechnikus
3.1.3.			Emissziómérő technikus (környezetvédelem)
3.1.4.			Környezet-ellenőrző laboráns
3.1.5.			Környezetvédelmi és vízminőségi laboráns
3.1.6.			Környezetvédelmi méréstechnikus

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A környezetvédelmi-mérés szaktechnikus feladata a hatósági, szakintézeti és gazdasági egységek területén végzett környezetvédelmi analitikai (helyszíni műszeres és későbbi laboratóriumi), méréstechnikai feladatok végrehajtása, a mért adatok feldolgozása, értékelése.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

A helyszíni (terepi) munka alkalmával:

- részt venni a mintavételi eljárásokban,
- előkészíteni és elvégezni a helyszíni vizsgálatokat,
- ellátni a mintavételi utasításban foglalt feladatokat (nemzeti,- nemzetközi előírások és egyedi utasítások),
- dokumentálni a mintavétel körülményeit (pl. mintavételi helyek azonosítása, meteorológiai jellemzők, vizsgált technológia, zajforrások, stb.).

A laboratóriumi elemzés során:

- szakszerűen előkészíteni a vizsgálandó mintát a későbbi laboratóriumi elemzésre,
- előkészíteni a mérést, a vizsgálatot (pl. levegő, talaj, víz, hulladék, ivóvíz vizsgálatok),
- elvégezni a szükséges kalibrálásokat,
- elvégezni a kapcsolódó számításokat és értékeléseket,
- elvégezni a műszerek, eszközök karbantartását,
- alkalmazni az adott vizsgálatra előírt minőségbiztosítási követelményeket,
- mérési utasítás alapján dolgozni (nemzeti,- nemzetközi előírások és egyedi utasítások),
- elvégezni a mérési eredmények, adatok számítógépes feldolgozását, értékelésre történő előkészítését.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 850 01	Környezetvédelmi technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert**	

	szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10872-16	Környezetvédelmi mérések

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10872-16	Környezetvédelmi mérések	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: Környezetvédelmi méréstechnikai vizsgálatok és értékelésük

A vizsgafeladat ismertetése:
Komplex mérési és értékelési feladat.
Talajminták, vízminták, hulladékok, levegő és ipari gázok elemzése, a mérési eredmények kiértékelése, dokumentálása. A kapott eredmények alapján a szükséges teendők meghatározása.

A vizsgafeladat időtartama: 210 perc
A vizsgafeladat aránya: 60%
vagy

A vizsgafeladat megnevezése: választható záródolgozat
A vizsgafeladat ismertetése:
Környezeti hatástanulmányhoz szakmai anyag készítése, amely tartalmazza a hatásterület térképi bemutatását, annak állapotát, a környezeti hatások terepi és laboratóriumi mérésének és értékelésének módját, a választott mérések elvégzését.

A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat aránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex szóbeli

A vizsgafeladat ismertetése:
Környezetvédelmi mérés-szaktechnikus szakmai ismeretek.

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban

megadott modulhoz tartozó témakörök mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 40%

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 vizsgázó a gyakorlati vizsgatevékenységet előzetesen elkészített záródolgozattal vagy a vizsgán gyakorlati feladat elvégzésével teljesítheti.

A szakképesítés-ráépüléssel 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.	Elektro-analitikai műszerek
6.3.	Optikai műszerek (spektrofotométerek)
6.4.	Kromatográfiás eszközök
6.5.	Terepen szükséges kéziszerszámok
6.6.	Mintavevő eszközök, helyszíni (talaj, víz) méréshez szükséges mérőműszerek
6.7.	Klasszikus analitikai eszközök, berendezések
6.8.	Szárítószekrény
6.9.	Számítógép, nyomtató
6.10.	Analitikai- és gyorsmérlegek
6.11.	Vegyifülke
6.12.	Rázógép
6.13.	Fagyasztó, hűtőszekrény
6.14.	Egyéni védőfelszerelések

7. EGYEBEK

A 65. sorszámú Kutyakozmetikus megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 32 621 01

1.2. Szakképesítés megnevezése: Kutyakozmetikus

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: alapfokú iskolai végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 3. mellékletben a mezőgazdasági 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: 35%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 65%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	5292	Hobbiállat-gondozó, -kozmetikus	Kutyakozmetikus

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A kutyakozmetikus feladata a kutyafajták ismerete alapján a kutya szakszerű kozmetikai és egyéb ápolási teendőinek ellátása, illetve a tevékenységhez kapcsolódó szakmai tanácsadás, valamint a vállalkozás megteremtése és működtetése az állatvédelmi, munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások betartásával.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- Európában a leggyakrabban előforduló fajtákat felismerni és azokat a fajtaleírásuknak megfelelő szakszerű kozmetikai ellátásban részesíteni,
- egyéb ápolási feladatokat elvégezni,
- otthoni kozmetikai ápoláshoz szaktanácsot adni,
- kommunikálni az ügyféllel,
- megteremteni és kialakítani a vállalkozás, kutyakozmetikai szalon működtetésének biztonságos feltételeit,
- betartani az állatvédelmi, a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	-	-	-

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11030-12	Általános kinológia
4.4.	11031-12	Kutyakozmetikai ismeretek
4.5.	11032-12	Vállalkozási alapok (Kutyakozmetika)

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 szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**

5.2.3.	11030-12	Általános kinológia	írásbeli
5.2.4.	11031-12	Kutyakozmetikai ismeretek	gyakorlati
5.2.5.	11032-12	Vállalkozási alapok (Kutyakozmetika)	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 vizsgafeladat megnevezése:

Fajtaismeret, valamint a vizsgakutya komplett kozmetikai (trimmelés, illetve nyírás alkalmazásával) és egyéb ápolási feladatainak elvégzése**.**

A vizsgafeladat ismertetése:

Az Európában gyakori kutyafajták felismerése és fajtaleírásuknak megfelelő szőrzetük, illetve a kapcsolódó technológiai műveletek megnevezése.

A vizsgakutya komplett kozmetikai (trimmelés, illetve nyírás alkalmazásával) és egyéb ápolási feladatainak elvégzése szakszerű anyag- és eszközhasználattal, az állatvédelmi, munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások betartásával. A vizsgakutya fazonkialakításának megfelelő szerszámok, eszközök előkészítése, megnevezése. A kozmetikai műveletek technológiai sorrendjének alkalmazásával a vizsgakutya fazonjának (pl. bontása, előnyírás, trimmelés, fürdetés a szőrzetnek megfelelő kozmetikummal, szárítás) kialakítása, egyéb ápolási (karomvágás, fültisztítás, stb.) tevékenység végzése előírt és biztonságos anyag-, illetve eszközhasználattal, szakszerű bánásmóddal, a higiénia és munkaterület rendjének folyamatos fenntartása mellett.

A vizsgafeladat időtartama: 200 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 65%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Általános kinológiai, kutyakozmetikai és vállalkozási ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:

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

A szóbeli vizsgán a következő tantárgyak témakörei szerepelhetnek:

- Általános kinológiai ismeretek (anatómia, élettan, tenyésztési-, állategészségügyi- és etológiai alapismeretek)
- Kutyakozmetikai ismeretek (fajtacsoportok, fajták, kültakaró és ápolás, küllemtani és kiállítási alapismeretek, anyag-, eszköz- és berendezési tárgyak, kutyakozmetikai műveletek technológiája, állatvédelmi, munka-, tűz- és környezetvédelmi ismeretek)
- Vállalkozási ismeretek

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 35%

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

Gyakorlati vizsgatevékenység csak a szakmai és vizsgakövetelményben rögzített eszköz- és felszerelési jegyzékben meghatározott feltételekkel rendelkező helyszínen folyhat, ahol biztosítani kell mindazon anyagokat és eszközöket, melyek a feladat szakszerű végrehajtásához szükségesek. A gyakorlati vizsgahelyszínnek rendelkeznie kell az állatvédelmi, munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások feltételeivel.

Gyakorlati vizsgát csak a komplett kozmetikai művelet (trimmelés, illetve nyírás) és eszközhasználat értékelésére alkalmas szőrhosszúságú vizsgakutyán lehet végezni. A gyakorlathoz szükséges vizsgakutya, munkaruházat és védőfelszerelés biztosítása a tanuló feladata.
A gyakorlati vizsgát a vizsgázónak önállóan kell végrehajtania.

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

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

A szakmai vizsga gyakorlati vizsgatevékenysége felismerési feladattal kezdődik, ahol a gyakori kutyafajtákat és szőrzetüket kell felismerni, illetve szőrzettípusuk alapján a kapcsolódó technológiai műveleteket megnevezni.
A felismerési feladat 70%-os teljesítése után kezdhető meg a vizsgakutya önálló komplett kozmetikai ellátása.

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	**A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék**
6.2.	Működő kutyakozmetikai szalon
6.3.	Munkaasztal kikötővel
6.4.	Fürdető, különféle kutyasamponok, megfelelő számú törölköző
6.5.	Kutyák elhelyezésére alkalmas ketrec, kennel
6.6.	Szerszám, eszköztároló
6.7.	Nyírógép
6.8.	Gépfejek (minimum 3 különböző méretű szőrzethez, 1-5 mm)
6.9.	Kis méretű (mancsnyíró) olló
6.10.	Normál méretű felületet nyíró olló egyenes (16-22-es méret)
6.11.	Normál méretű felületet nyíró olló hajlított (16-22-es méret)
6.12.	Ritkító ollók (egypofás, kétpofás)
6.13.	Bontókefe egyenes fogazatú
6.14.	Bontókefe hajlított fogazatú
6.15.	Fésűk (min. 2 fogazat sűrűségű)
6.16.	Trimmelő eszközök (min. 2 fogazat sűrűségű kés, trimmelőkő, gumiujj)
6.17.	Bolhafésű
6.18.	Aljszőr kiszedő (Coat King, furminátor)
6.19.	Gumikefe (rövid szőr ápolásához)
6.20.	Hajszárító
6.21.	Vízkicsapó
6.22.	Karomvágók (min. 2 méretű)
6.23.	Fülszőrszedő (érfogó)
6.24.	Szájkosarak (minimum 3 különböző méret)
6.25.	Fertőtlenítő- és ápolószerek

7. EGYEBEK

A 66. sorszámú Lakott-területi fakitermelő megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 623 01

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Lakott-területi fakitermelő

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 140-260

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: -

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 34 623 01 Erdészeti szakmunkás, vagy fák döntésére jogosító szakmai végzettség, szakképesítés.

2.3. Előírt gyakorlat: A képzés megkezdését megelőző 5 éven belül, tényleges fakitermelési szakmában eltöltött 1 év gyakorlat.

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükséges

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 20%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 80%

2.8. Szintvizsga: -

2.9 Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6212	Fakitermelő (favágó)	Erdészeti munkás, láncfűrész-kezelő
3.1.3.			Fakitermelő
3.1.4.			Fakitermelő erdőtisztító
3.1.5.			Favágó

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

Lakott területen motorfűrésszel, kézi eszközökkel és segédeszközökkel fakitermelést végez.
Különleges alakú és helyzetű fákat dönt.
Kezeli a kézi és gépi fakitermelő eszközöket.
Ledarabolásos fakitermelést végez a koronába való fölmászással.
Ledarabolást végez emelőkosárból, platóról.
Biztosítja a fakitermeléssel érintett területet.
Ellenőrzi a biztonsági eszközöket.
Elvégzi a lakott területi fakitermelési munkák végzéséhez kapcsolódó engedélyezési eljárásokat.
Betartja a vonatkozó munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzvédelmi előírásokat.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:
- lakott területen fakitermelést végezni,
- különleges alakú és helyzetű fákat dönteni,
- a fák koronájában munkát végezni,
- biztosítani a balesetmentes munkavégzés föltételeit,
- beszerezni a munkavégzéshez szükséges engedélyeket,
- betartani a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzvédelmi előírásokat.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 623 01	Erdészeti szakmunkás	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10985-12	Lakott területi fakitermelés

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 szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10985-12	Lakott területi fakitermelés	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: Lakott-területi fakitermelés

A vizsgafeladat ismertetése: lakott területen fakitermelést végez. Különleges alakú és helyzetű fát dönt vagy ledarabol. Alkalmazza a szükséges segédeszközöket, biztonsági berendezéseket, fölszereléseket. Biztosítja a helyszínt.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 80%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Lakott-területi fakitermelés

A vizsgafeladat ismertetése: a lakott-területi fakitermelés előkészítése. A lakott-területi fakitermelés munkaműveleteinek ismertetése. Az alkalmazható eszközök, technikák, technológiák. A lakott-területi fakitermelésre vonatkozó EBSZ előírások ismertetése. Munkabiztonsági és környezetvédelmi előírások. Engedélyezéssel kapcsolatos eljárások.

A vizsgafeladat időtartama: 20 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

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 szakképesítéssel kapcsolatos előírások a http://nive.hu/ weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

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

Ha a vizsgázó a gyakorlati vizsgán súlyosan megsérti a balesetvédelmi szabályokat, és ezzel saját, vagy mások testi épségét veszélyezteti, a vizsgát meg kell szakítani, és a vizsgázó a gyakorlati vizsgájára elégtelen osztályzatot kap.

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	**A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék**
6.2.	Védőruha
6.3.	Védőeszközök, egyéni védőfölszerelések
6.4.	Motorfűrészek
6.5.	Fakitermelés eszközei, gépei
6.6.	Kézi és motoros csörlők
6.7.	Emelőkosaras munkagép
6.8.	Vontatott nyesedékaprító gép
6.9.	Anyagmozgatás eszközei és gépei
6.10.	Telefon
6.11.	Gépjárművek, közlekedési eszközök
6.12.	Elsősegélynyújtó eszközök
6.13.	Oktatástechnikai eszközök

7. EGYEBEK

A 67. sorszámú Lóápoló és gondozó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 21 621 01

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Lóápoló és gondozó

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:

2.1.1. Iskolai előképzettség: befejezett iskolai végzettséget nem igényel

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

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 részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető**

			munkakörök
3.1.2.	6121	Szarvasmarha, ló, sertés, juhtartó és tenyésztő	Lóápoló és -gondozó
3.1.3.			Ménápoló
3.1.4.			Ménesi kanca-gondozó
3.1.5.			Törzsmén-gondozó

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Biztosítja a ló szakszerű gondozását, takarmányozását. Kialakítja a ló optimális tartási körülményeit. Elvégzi a tenyésztéssel kapcsolatos gyakorlati feladatokat. Részt vesz a ló napi mozgatási feladatainak ellátásában.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- kiválasztani a korcsoportoknak, használatnak, tenyészállatnak megfelelő takarmányokat, és összeállítani a takarmány adagokat,
- kialakítani az istálló és környezetének rendjét,
- gondoskodni az istálló higiéniai előírások betartásáról,
- megszervezni és végrehajtani a lovak mindennapi mozgatását és jártatását,
- előkészíteni, ellenőrizni és karbantartani a lovak mozgatásához kapcsolódó eszközöket és szerszámokat,
- munkavédelmi előírásokat betartani,
- karbantartani az istálló, a karámok és a szérűskert berendezéseit és a felszereléseit,
- segédkezni a ló egészségügyi ellátásában,
- felismerni a ló legjellemzőbb betegségeit, illetve a beteg és sérült állat gondozását az állatorvos utasításainak megfelelően elvégezni,
- elvégezni a kancák próbáltatását és közreműködni a termékenyítésben,
- felismerni a közeledő ellés jeleit, szakszerűen előkészülni az ellésre és segítséget nyújtani az ellésnél,
- végrehajtani a ló főápolását, munka előtti és munka utáni ápolását, gondozását.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 621 02	Lovász	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10951-16	Lógondozási feladatok
4.4.	11016-12	Lótenyésztési feladatok

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10951-16	Lógondozási feladatok	gyakorlati
5.2.4.	11016-12	Lótenyésztési feladatok	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 vizsgafeladat megnevezése: Lógondozási és lótenyésztési feladatok végrehajtása

A vizsgafeladat ismertetése: a vizsgázó a ló gondozásával és tenyésztésével összefüggő komplex feladatot hajt végre, mely a 4. Szakmai követelmények pontban megadott *„Lógondozási feladatok”* és *„Lótenyésztési feladatok”* szakmai modulok gyakorlati tevékenységeire épül.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 70%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Lógondozás és lótenyésztés elméleti ismeretei

A vizsgafeladat ismertetése: a szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő *„Lógondozási feladatok”* és *„Lótenyésztési feladatok”* szakmai követelménymodulok témaköreit 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 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.	Zabroppantó
6.3.	Traktor
6.4.	Borona
6.5.	Locsolóberendezés
6.6.	Fűnyíró, fűkasza
6.7.	Villanypásztor
6.8.	Karám
6.9.	Önitató rendszer
6.10.	Poroltó
6.11.	Lószállításhoz használt eszközök
6.12.	Akadályok
6.13.	Hajtókocsik, szekerek, stilkocsik, gumis kocsik
6.14.	Almozás, takarítás kéziszerszámai
6.15.	Védőfelszerelések
6.16.	Lónyíró-gép
6.17.	Ápolófelszerelés
6.18.	Karbantartó eszközök
6.19.	Lószerszám (hám)
6.20.	Nyereg
6.21.	Kantár

6.22.	Futószár
6.23.	Segédszárak
6.24.	Ostor
6.25.	Lábvédők
6.26.	Kötőfék
6.27.	Vezetőszár
6.28.	Egyéni védőfelszerelés
6.29.	Munkabiztonsági berendezések
6.30.	Környezetvédelmi berendezések

7. EGYEBEK

A 68. sorszámú Lovastúra-vezető megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 52 812 02

1.2. Szakképesítés megnevezése: Lovastúra-vezető

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 720-960

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei

2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: díjugrató-lovastusa rajtengedély vizsga megléte

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 szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	5233	Idegenvezető	Lovastúra-vezető

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A lovastúra-vezető önálló lovas turisztikai, vendéglátó szolgáltatást végez, vagy tevékenységét egy lovas vállalkozás alkalmazásában végzi. Munkája során feladata a lovak ellátása, képzése, a vendégek elhelyezése, ellátása, lovagoltatása, lovastúra útvonalak tervezése, lovastúra vezetése, lovastábor megszervezése, gyermek lovagoltatás, kapcsolattartás szolgáltatókkal, hatóságokkal. A végzett szakember lovas vállalkozását túravezetés, lovagoltatás, tábor üzemeltetés területén egyaránt magas szinten működteti. Ennek során a lovak gondozása és használata terén a szakma szabályai szerint eljárva biztosítja azok hosszú hasznos élettartamát. Turisztikai tevékenységével hozzájárul mind a saját, mind a kapcsolt vállalkozások eredményes működéséhez. Napi szinten szoros, bizalmi kapcsolatot épít ki a vendégeivel, igényeiket a gyerekektől, kezdő lovasoktól a gyakorlott

túralovasokig (képességeik figyelembevételével) lehetőségeihez mérten kielégíti, biztonságukat maximálisan szem előtt tartva.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- a lovakat szakszerűen ápolni, gondozni,
- munkavédelmi előírásokat betartani,
- lovakat lovagláshoz és fogatoláshoz felszerszámozni,
- gondoskodni a szerszámok, felszerelések karbantartásáról, tárolásáról,
- könnyűosztályú szinten díjlovagolni, akadálypályán, terepen biztonságosan lovagolni,
- alapszinten fogatot hajtani,
- lovakat fogatba be-, illetve kifogni,
- lovat szakszerűen futószárazni,
- elvégezni a ló alapkiképzését,
- lovasokat oktatni, felkészíteni túrára,
- lovastúrát megtervezni, megszervezni, elvezetni,
- lovastábort megszervezni, felügyelni,
- gyerekekkel, felnőttekkel kapcsolatot kialakítani,
- táborozó csoportokat szervezni, irányítani,
- aktívan részt venni környezete lovas életében, bekapcsolódni az iskolai lovas oktatásba,
- lovas szakmai és turisztikai információkat, érdekességeket átadni,
- gondoskodni a vendégek szállásáról, étkeztetéséről, szórakoztatásáról,
- tevékenységét balesetmentesen, biztonságosan végezni,
- szakmai szervezetekkel, turisztikai vállalkozásokkal kapcsolatot építeni, fenntartani,
- önálló vállalkozási tevékenységet folytatni,
- vállalkozását a mindenkori jogszabályi környezetnek megfelelően működtetni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	-	-	-

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	**B**
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
4.4.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.5.	10951-16	Lógondozási feladatok
4.6.	10952-16	Lovaglási feladatok II.
4.7.	10953-16	Fogathajtási feladatok
4.8.	10954-16	Túravezetés, lovagoltatás
4.9.	11599-16	Turisztikai alapismeretek
4.10.	11598-16	Lovastábor működtetése, vendéglátás

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 szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10951-16	Lógondozási feladatok	írásbeli

5.2.4.	10952-16	Lovaglási feladatok II.	szóbeli
5.2.5.	10953-16	Fogathajtási feladatok	írásbeli
5.2.6.	10954-16	Túravezetés, lovagoltatás	gyakorlati
5.2.7.	11599-16	Turisztikai alapismeretek	szóbeli
5.2.8.	11598-16	Lovastábor működtetése, vendéglátás	írásbeli
5.2.9.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	írásbeli
5.2.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 61%-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Lógondozási, lovaglási, fogathajtási, túravezetői és lovagoltatási feladatok bemutatása

A vizsgafeladat ismertetése:

Lógondozási feladatok végrehajtása:
- a ló tartási körülményeinek felmérése, életterének kialakítása,
- a ló szakszerű ápolása,
- takarmányok felismerése, minősítése, a ló takarmányadagjának összeállítása és kiporciózása,
- a ló egészségi állapotára utaló jelek értékelése, a ló alap egészségügyi ellátása,
- a ló előkészítése, felszerelése különböző tevékenységekhez.
  (időtartam: 30 perc, aránya a vizsgafeladaton belül: 15%)

Lovaglási feladatok végrehajtása:
- a ló szakszerű futószárazása (három jármódban),
- könnyűosztályú díjlovagló program (L…) bemutatása, a lovasszövetség által az adott évre jóváhagyott programgyűjteményből.
  (időtartam: 45 perc, aránya a vizsgafeladaton belül: 30%)

Túravezetői és lovagoltatási feladatok végrehajtása:
- lovasítás, a megfelelő ló-lovas párok kiválasztása,
- lovasoktatás futószáron vagy lovardában,
- tereplovaglás 5-10 fős csoportban, 1-1,5 órás terep útvonalon, természetes és rögzített terepakadályok leküzdésével,
- a ló szakszerű felszerszámozása (idomító munkához, ugratáshoz, túrához), szerszámok ápolása,
- a túra előkészítéshez, vezetéshez szükséges eszközök használata,
- elsősegélynyújtás.
  (időtartam: 150 perc, aránya a vizsgafeladaton belül: 35%)

Fogathajtási feladatok végrehajtása:
- alapfokú fogathajtási program bemutatása, kettes fogatban,
- a fogatszerszám és a kocsi részeinek ismertetése,
- fel- és leszerszámozás, a szerszámok helyes illesztése,
- kettes fogat be- és kifogása,
- fogat előkészítése túrához.
  (időtartam: 45 perc, aránya a vizsgafeladaton belül: 20%)

A vizsgafeladat időtartama: 270 perc
A vizsgafeladat aránya: 65%

A gyakorlati vizsgatevékenység akkor sikeres, ha a feladatrészek mindegyike eléri legalább az elégséges (2) szintet. Bármelyik feladatrész sikertelensége esetén a gyakorlati vizsgatevékenység eredménye elégtelen (1).

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat aránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Lovastúra-vezető feladatainak ismertetése

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott szakmai követelménymodulok (lógondozás, lovaglás, fogathajtás, túravezetés, lovagoltatás, turisztikai alapismeretek, lovastábor működtetése, vendéglátás) mindegyikét tartalmazzák a következő témakörök szerint:

- anatómia, élettan, egészségtan,
- fajta- és küllemtan,
- lóápolás,
- takarmányozási ismeretek,
- tartástechnológia,
- lóval való bánásmód,
- lóhasználat szerszámai, eszközei,
- futószárazás végrehajtása,
- lovardai rend,
- lovas befolyása a lóra, lovas segítségek,
- a helyes ülés,
- a ló kiképzésének folyamata,
- a ló jármódjai,
- lovardai alakzatok, patanyomfigurák,
- ugratás, terepakadályok leküzdése,
- lovas képzése, oktatása,
- lovasítás szabályai,
- biztonságos lovaglás feltételei,
- tereplovaglás, túralovaglás szabályai,
- lovaglás különböző domborzati- és talajviszonyok esetén,
- fel- és leszerszámozás, lovagláshoz, fogatoláshoz,
- fogathajtás szabályai, feladatok végrehajtása,
- hajtóstílusok,
- fogatok összeállítása,
- vállalkozás beindítása,
- lovastábor megszervezése,
- szállásolás, étkeztetés,
- lovastúra, illetve -tábor személyi és tárgyi feltételei,
- marketing eszközök,
- kapcsolatépítés, konfliktuskezelés
- programszervezés,
- kapcsolattartás partnerekkel,
- üzleti levelezés,
- viselkedés lovak körül,
- természeti és kultúrtörténeti értékek,
- magyar és nemzetközi gasztronómia.

A vizsgafeladat időtartama: 35 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 15 perc)
A vizsgafeladat aránya: 35%

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 lógondozási gyakorlati feladathoz legalább 10 tétel készüljön, és a vizsgafeladathoz megadott témaköröket komplexen tartalmazza.

A lovaglási gyakorlati feladatból minden vizsgázónak kötelezően mindkét részfeladatot meg kell oldania (futószárazás, díjlovaglás), és mindannyian azonos feladatot kapnak. A díjlovagló feladatot – az elnök jóváhagyása után – a vizsga előtt legalább egy héttel közölni kell a vizsgázókkal. A pálya előkészítése és a vizsga során az érvényes versenyszabályok előírásait kell követni. A feladathoz ló és lovas felszereltsége a szabályzatnak megfelelő legyen. A két részfeladat értékelési aránya: futószárazás 40%, díjlovaglás: 60%.

A túravezetési, lovagoltatási feladat három részből álljon. Egy *lovasítási* (próbalovaglással, minimum 3 párossal) *vagy lovagoltatási* (futószáron, illetve lovardában önállóan vagy osztályban végrehajtva) feladat, egy *tereplovaglási* feladat csoportban, valamint egy harmadik, a vizsgafeladathoz megadott *többi témakörhöz kapcsolódóan*. Az utóbbihoz legalább 5 tétel kidolgozása elvárt. A három részfeladat értékelési aránya: lovasítás, lovagoltatás: 30%, tereplovaglás: 50%, manuális tevékenység: 20%.
A tereplovaglás 5-10 fős csoportban (3-8 vizsgázóval) történik. Több vizsgázó esetén több csoport szervezendő. A tereplovaglás során minden vizsgázónak kell vezetnie a csoportot egy-egy szakaszon. Az útvonalat kb. egyenlő szakaszokra kell osztani. A környezeti adottságok kihasználásával lehetőleg változatos terepviszonyok között kell haladni (legyen pl. mászatás, lejtőn leereszkedés, átkelés vízmosáson, közúton, haladás nyílt terepen, erdős részen, stb.). A túra során a három alapjármódban, azokat többször váltva (legalább 4-5 ügető és 2-3 vágta szakasz) kell haladni. Minden vizsgázó legalább 2 jármódban kell, hogy vezesse a csoportot. A tereplovaglás során legalább 5 (max. 8) természetes, rögzített akadályt kell minden vizsgázónak leküzdenie. Végrehajtása az akadály helyzetétől függően történhet egyenként vagy csoportosan, egymás után kellő távolságot tartva. Az akadályok típusa, méretei az alábbi lista szerint lehetnek (legalább 3 különböző típus szerepeljen a feladatban). A vizsgázó értékelésének szempontjai: az akadályok meglovaglásának, ugratásának technikája, a csoport vezetésének módja, a „terepbiztos" lovaglás megléte a túra során, a változó terepviszonyokhoz alkalmazkodva. A csoport kíséretére, az útvonal ismertetésére a képző biztosít helyismerettel rendelkező lovas kísérőt. A kísérő nem haladhat elől, csak segít eligazodni, navigálja a csoportot, szükség esetén segítséget nyújt. A vizsgabizottság legalább két tagja lóháton vagy fogaton (melyeket a képző biztosít) kíséri a csoportot úgy, hogy a túra teljes útvonalán láthassa az összes vizsgázó teljesítményét. (A saját lovas öltözetéről és egyéni védőfelszereléséről a bizottsági tag, elnök magának gondoskodik.) Ha a vizsgázó a tereplovaglás során bukik vagy lóról esik, a vizsgát nem folytathatja, a vizsgatevékenysége elégtelen (1) minősítést kap.
A természetes akadályok a következő lehetőségekből választhatók (ajánlott méretekkel, melyektől ± 10 cm-rel lehet eltérni):

- természetes anyagú sövény (70 cm magas),
- szalmabálák (70-80 cm magas),
- farakás (70 cm magas, 70 cm széles),
- mélybe ugrás farönkön át (60 cm mély),
- mélyből ugrás farönkön át (60 cm magas),
- palánk (80 cm magas),
- száraz árok (100 cm széles),
- nagyméretű farönk (50-60 cm magas),
- kerítés (80 cm magas),
- kőfal (70 cm magas),
- vastag fa elemekből épített akadály (70 cm magas, 50-70 cm széles),
- benk (70 cm magas).

A fogathajtási feladatban minden vizsgázónak kötelezően be kell mutatnia az alapfokú díjhatást, valamint még egy manuális tevékenységet a kapcsolódó témakörökből. Legalább 5 tétel kidolgozása itt is elvárt. A kettes fogat be-, illetve kifogása feladathoz a vizsgázó segítő személyt kapjon, vagy két vizsgázó együttesen végezze. A díjhajtó programot az elnök jóváhagyása után, legalább egy héttel a vizsga előtt közölni kell a vizsgázókkal. A két részfeladat értékelési aránya: díjhajtás 60%, manuális tevékenység 40%.

A gyakorlati vizsgatevékenység minden feladatához, a vizsga teljes időtartamára a képző biztosítja a feladatnak megfelelő képzettségű lóállományt. A lovaglási, túravezetési és fogathajtási feladathoz előzetes bejelentés alapján lehetőség van saját ló használatára. A lovak szállítását, elhelyezését és ellátását úgy kell megszervezni, hogy az nem akadályozhatja a vizsga menetét. (Ez az adott lovat biztosító feladata.)
A vizsga során a feladatokhoz szükséges öltözékről és egyéni védőfelszerelésről a vizsgázó maga gondoskodik a következő minimumok alapján:

- Gondozási feladathoz: zárt, biztonságos, jó állapotú munkaruházat, stabil lábbeli, hosszú nadrág, környezeti viszonyoknak megfelelő felső,
- Lovagláshoz: szabályos versenyszerű öltözet, csizma, lovaglónadrág, ing, zakó vagy kabát, kobak (cilinder), kesztyű,

- Futószárazáshoz és lovagoltatáshoz: stabil lábbeli, lovagló- vagy hosszú nadrág, ing,
- Fogathajtáshoz: stabil lábbeli, hosszú nadrág, ing, zakó, kalap, kesztyű.

Ezek hiányában vizsgája felfüggeszthető. Ezeken kívül más egyéni védőfelszerelések, illetve az időjárásnak megfelelő, biztonságos felső ruházat használható, ha nem akadályozza a feladat végrehajtását. A lovak szerszámzatáról, felszereléseiről a lovat biztosító (a képző vagy a vizsgázó) gondoskodik. A manuális feladatok anyag és eszközigényét a vizsgaszervezőnek kell biztosítania.
Vizsga csak olyan helyszínen szervezhető, ahol a gyakorlati vizsgatevékenység minden részletének biztonságos végrehajtásához adottak a körülmények, biztosítottak a tárgyi és személyi feltételek.
A szakképesítés sajátosságaiból adódó gyakorlati vizsgafeladatok jellege miatt a szakképesítésből szakmai vizsga csak tárgy év március 15-től október 31-ig szervezhető.
A gyakorlati vizsgatevékenység összetettsége és időigényessége miatt egy napon maximum 15 fő vizsgáztatható.

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

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

A gyakorlati vizsgatevékenység akkor sikeres, ha az egyes feladat részek mindegyike eléri legalább az elégséges (2) szintet.

Annak a vizsgázónak, aki a lovaglási feladat során a versenyszabályzat alapján kizárásra kerül, vagy teljesítményét a bizottság szakmai szempontból elégtelennek (51% alatt) ítéli, a teljes gyakorlati vizsgája sikertelennek minősül.

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	**A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék**
6.2.	A vizsgafeladatnak megfelelő képzettségű ló
6.3.	Lóápoló felszerelés
6.4.	Istállómunka eszközei (villa, seprű, stb.)
6.5.	Takarmány előkészítés és kiosztás eszközei
6.6.	Lószerszám (hám)
6.7.	Nyereg
6.8.	Kantár
6.9.	Futószár
6.10.	Segédszárak
6.11.	Ostor
6.12.	Lábvédők
6.13.	Kötőfék
6.14.	Vezetőszár
6.15.	Egyéni védőfelszerelés (kobak, gerincvédő, stb.)
6.16.	Lószállításhoz használt eszközök
6.17.	Hajtókocsik, szekerek, gumis kocsik
6.18.	Karám
6.19.	Akadályok
6.20.	Díjlovagló négyszög
6.21.	Karbantartó eszközök
6.22.	Poroltó
6.23.	Térkép, iránytű, tájékozódás eszközei
6.24.	Telekommunikációs eszközök
6.25.	Vendéglátáshoz szükséges eszközök (szállás, étkeztetés)
6.26.	Számítástechnikai eszközök
6.27.	Anyag- és pénzmozgások bizonylatai
6.28.	Munkabiztonsági berendezések
6.29.	Környezetvédelmi berendezések

7. EGYEBEK

A 69. sorszámú Lovász megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 621 02

1.2. Szakképesítés megnevezése: Lovász

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 800-1000

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 a mezőgazdasági 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: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6121	Szarvasmarha, ló, sertés, juhtartó és tenyésztő	Lovász
3.1.3.			Csikógondozó
3.1.4.			Csikós
3.1.5.			Istállómester
3.1.6.			Lóápoló és gondozó
3.1.7.			Lótartó és -tenyésztő
3.1.8.			Lótenyésztő
3.1.9.			Ménápoló
3.1.10.			Ménesi kanca-gondozó

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Biztosítja a ló szakszerű gondozását, takarmányozását. Kialakítja a ló optimális tartási körülményeit. Elvégzi a tenyésztéssel kapcsolatos gyakorlati feladatokat. Részt vesz a ló napi mozgatási feladatainak ellátásában és alapkiképzésében.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- kiválasztani a korcsoportoknak, használatnak, tenyészállatnak megfelelő takarmányokat, és összeállítani a takarmány adagokat,
- kialakítani az istálló és környezetének rendjét,

- gondoskodni az istálló higiéniai előírások betartásáról,
- megszervezni és végrehajtani a lovak mindennapi mozgatását és jártatását,
- előkészíteni, ellenőrizni és karbantartani a lovak mozgatásához kapcsolódó eszközöket és szerszámokat,
- karbantartani az istálló, a karámok és a szérűskert berendezéseit és a felszereléseit,
- segédkezni a ló egészségügyi ellátásában,
- felismerni a ló legjellemzőbb betegségeit, illetve a beteg és sérült állat gondozását az állatorvos utasításainak megfelelően elvégezni,
- elvégezni a kancák próbáltatását és közreműködni a termékenyítésben,
- felismerni a közeledő ellés jeleit, szakszerűen előkészülni az ellésre és segítséget nyújtani az ellésnél,
- felkészíteni a lovat bemutatókra, vizsgákra, bírálatokra, illetve aukciókra,
- előkészíteni a lovat futószáras, nyereg alatti, illetve fogatban történő használatra,
- a ló futószáras, nyereg alatti, illetve fogatban történő mozgatására, jártatására,
- végrehajtani a ló munka utáni ápolását, gondozását,
- munkavédelmi előírásokat betartani.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	21 621 01	Lóápoló és gondozó	részszakképesítés
3.3.4.	35 813 01	Belovagló	szakképesítés-ráépülés
3.3.5.	35 521 03	Patkolókovács	szakképesítés-ráépülés
3.3.6.	34 621 03	Állattartó szakmunkás	azonos ágazat
3.3.7.	54 621 01	Állattenyésztő és állategészségügyi technikus	azonos ágazat
3.3.8.	34 814 01	Családi gazdálkodó	azonos ágazat
3.3.9.	34 621 01	Gazda	azonos ágazat
3.3.10.	34 624 01	Halász, haltenyésztő	azonos ágazat
3.3.11.	54 621 02	Mezőgazdasági technikus	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.4.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.5.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság
4.6.	10951-16	Lógondozási feladatok
4.7.	11016-12	Lótenyésztési feladatok
4.8.	11017-12	Lovaglási feladatok I.
4.9.	10953-16	Fogathajtási feladatok

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**

5.2.3.	10951-16	Lógondozási feladatok	gyakorlati
5.2.4.	11016-12	Lótenyésztési feladatok	írásbeli
5.2.5.	11017-12	Lovaglási feladatok I.	gyakorlati
5.2.6.	10953-16	Fogathajtási feladatok	gyakorlati
5.2.7.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.8.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
5.2.9.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	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: Lógondozási és lótenyésztési feladatok végrehajtása

A vizsgafeladat ismertetése: a vizsgázó a ló gondozásával és tenyésztésével összefüggő komplex feladatot hajt végre, mely a 4. Szakmai követelmények pontban megadott *„Lógondozási feladatok”* és *„Lótenyésztési feladatok”* szakmai modulok gyakorlati tevékenységeire épül.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat aránya: 30%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Lovaglási és fogathajtási feladatok végrehajtása

A vizsgafeladat ismertetése:
A vizsgázó lovaglási és fogathajtási komplex feladatot hajt végre, mely a 4. Szakmai követelmények pontban megadott *„Lovaglási feladatok”* és *„Fogathajtási feladatok”* szakmai modulok gyakorlati tevékenységeire épül. A vizsgázó a feladat végrehajtása során minden esetben alapfokú díjlovaglási programot és alapfokú díjható programot is bemutat. A lóval szakszerűen bánik, a feladat végrehajtásához megfelelő szerszámzatot választ ki és használ.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Lógondozás és lótenyésztés elméleti ismeretei

A vizsgafeladat ismertetése: a szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő *„Lógondozási feladatok”* és *„Lótenyésztési feladatok”* szakmai követelménymodulok témaköreit tartalmazzák.

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

B) A vizsgafeladat megnevezése: Lovaglás és fogathajtás elméleti ismeretei

A vizsgafeladat ismertetése: a szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő *„Lovaglási feladatok”* és *„Fogathajtási feladatok”* szakmai követelménymodulok témaköreit tartalmazzák.

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

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 szakképesítéssel 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.	Zabroppantó
6.3.	Traktor
6.4.	Borona
6.5.	Locsolóberendezés
6.6.	Fűnyíró, fűkasza
6.7.	Villanypásztor
6.8.	Karám
6.9.	Önitató rendszer
6.10.	Poroltó
6.11.	Lószállításhoz használt eszközök
6.12.	Akadályok
6.13.	Hajtókocsik, szekerek, stilkocsik, gumis kocsik
6.14.	Almozás, takarítás kéziszerszámai
6.15.	Védőfelszerelések
6.16.	Lónyíró-gép
6.17.	Ápolófelszerelés
6.18.	Karbantartó eszközök
6.19.	Lószerszám (hám)
6.20.	Nyereg
6.21.	Kantár
6.22.	Futószár
6.23.	Segédszárak
6.24.	Ostor
6.25.	Lábvédők
6.26.	Kötőfék
6.27.	Vezetőszár
6.28.	Egyéni védőfelszerelés
6.29.	Munkabiztonsági berendezések
6.30.	Környezetvédelmi berendezések

7. EGYEBEK

A 70. sorszámú Malom- és keveréktakarmány-ipari szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 541 05

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Malom- és keveréktakarmány-ipari szaktechnikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: -

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 54 541 02 Élelmiszeripari technikus szakképesítés

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 szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Bor- és pezsgőgyártó technikus
3.1.3.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Bor- és üdítőipari technikus
3.1.4.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Cukoripari technikus
3.1.5.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Dohányipari technikus
3.1.6.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Borászati technikus
3.1.7.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Édesipari technikus
3.1.8.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Élelmiszeripari-analitikus technikus
3.1.9.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Élelmiszeripari mikrobiológiai laboráns
3.1.10.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Élelmiszeripari laboráns
3.1.11.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Erjedés- és üdítőital-ipari technikus
3.1.12.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Hús- és baromfiipari technikus
3.1.13.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Húsipari technikus
3.1.14.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Konzervipari technikus
3.1.15.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Sütő- és cukrászipari technikus
3.1.16.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Növényolajipari technikus
3.1.17.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Szeszipari technikus
3.1.18.	3133	Élelmiszer-ipari technikus	Tartósítóipari technikus

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A malom- és keveréktakarmány-ipari technikus a malom, illetve keveréktakarmány üzemekben önállóan vagy mérnöki irányítással az alapanyagok minőségi és mennyiségi átvételében, vizsgálatában, tárolásában, a minőség megóvásában, feldolgozásában, a félkész és késztermék tárolási, csomagolási és forgalmazási munkáiban és ezek megszervezésében vesz részt.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- kimérni, kiméretni a szükséges alapanyagokat,
- tárolási utasítást készíteni,
- meghatározni a kondicionálás, pihentetés jellemzőit,
- szitasémát olvasni, értelmezni,
- beállítani, működtetni a takarmánykeverő-, malom-, hántoló üzem gépeit,
- termelésszervezési feladatokat végezni,
- minőségbiztosítási dokumentumokat vezetni,
- gyártásközi fizikai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni,
- termékgyártás energiagazdálkodását megszervezni,
- melléktermékет, hulladékot kezelni,
- munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni,
- terméket értékesíteni,

- vállalkozást indítani, működtetni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10916-12	Malom- és keveréktakarmány-ipari termékgyártás

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

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

Iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10916-12	Malom- és keveréktakarmány-ipari termékgyártás	gyakorlati

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: Malomipari termék előállítása

A vizsgafeladat ismertetése: lássa el egy üzemelő malom egy munkaterületének feladatát, üzemeltesse a területhez tartozó gépeket, berendezéseket, mutassa be a szabályozási lehetőségeket.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése*:* Malomipari és keveréktakarmány-ipari termék gyártásának ismertetése, a gyártáshoz szükséges gépek, berendezések ismertetése

A vizsgafeladat ismertetése: egy malomipari és egy keveréktakarmány-ipari termék gyártásának technológiai leírása. Egy malomipari és egy keveréktakarmány-ipari gép, berendezés jellemzőinek az ismertetése, működése, szabályozási lehetősége, munkavédelmi előírása.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Malomipari és keveréktakarmány-ipari termékek nyersanyagai, gyártás műveletei, jellemzői, gépek, berendezések

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

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

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 szakképesítés-ráépüléssel 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.	Számítógép
6.3.	Irodaszerek
6.4.	Nyomtató
6.5.	Fax
6.6.	Telefon
6.7.	Internet hozzáférés
6.8.	Irodabútor
6.9.	Fényképezőgép, digitális fényképezőgép
6.10.	Jogszabálygyűjtemény
6.11.	Dokumentációkezelő és archiváló eszközök
6.12.	Munkabiztonsági eszközök
6.13.	Csomagolás eszközei
6.14.	Egyéni védőeszközök
6.15.	Anyagmintavételi eszközök
6.16.	Mérőeszközök
6.17.	Mérleg
6.18.	Szelelőrosta
6.19.	Tisztítógépek
6.20.	Koptatógépek
6.21.	Nedvesítő-berendezés
6.22.	Hengerszék
6.23.	Darálógép
6.24.	Síkszita
6.25.	Keverőgép
6.26.	Granulálógép

7. EGYEBEK

A 71. sorszámú Méhész megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 32 621 02

1.2. Szakképesítés megnevezése: Méhész

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

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 a mezőgazdasági 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 szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6123	Méhész	Méhészeti munkás

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Méhészetben megtervezi, megszervezi, irányítja és elvégzi a háziméhek tartásával, tenyésztésével és a méz, valamint egyéb méhészeti termék termelésével kapcsolatos munkákat.

A szakképesítéssel rendelkező képes:
- saját méhészetet létesíteni,
- méhcsaládokat vándoroltatni,
- méhcsaládokat kezelni, takarmányozni,
- méz és egyéb méhészeti termékeket termelni, feldolgozni, értékesíteni,
- méhcsaládokat beteleltetni és átteleltetni,
- méhanyát nevelni és méhcsaládokat szaporítani,
- méhbetegségek és kártevők ellen védekezni,
- méhészeti eszközöket karbantartani, javítani,
- méhek kaptárba telepíteni, méhészeti berendezéseket beszerezni,
- a gazdálkodáshoz kapcsolódó információkat (pl. meteorológia, jogszabály) gyűjteni,
- a készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántartani,
- az állategészségügyi, környezetvédelmi, munkavédelmi és tűzvédelmi szabályokat betartani, betartatni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	-	-	-

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**

4.3.	11040-12	A méhészet története, méhészeti jogi ismeretek
4.4.	10960-16	Vállalkozási, kereskedelmi alapok
4.5.	11084-12	Méhbiológia, méhegészségügy
4.6.	11041-12	A méhészet technológiája
4.7.	11042-12	Méhanya nevelés, méhpempő termelés, méhtenyésztés
4.8.	11043-12	A méhlegelő, méhes megporzás, méhlegelő javítás

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 szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11040-12	A méhészet történet, méhészeti jogi ismeretek	szóbeli
5.2.4.	10960-16	Vállalkozási, kereskedelmi alapok	szóbeli
5.2.5.	11084-12	Méhbiológia, méhegészségügy	írásbeli
5.2.6.	11041-12	A méhészet technológiája	gyakorlati, írásbeli
5.2.7.	11042-12	Méhanya nevelés, méhpempő termelés, méhtenyésztés	gyakorlati
5.2.8.	11043-12	A méhlegelő, méhes megporzás, méhlegelő javítás	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: Méhészeti technológia, méhanya nevelés, méhpempő termelés és méhtenyésztés feladatok elvégzése

A vizsgafeladat ismertetése:

- elvégzi az aktuális méhészeti beavatkozásokat (lépekkel bővíti, szűkíti a fészket, műlépet építtet, eteti a méheket, elvégzi a szükséges méhegészségügyi vizsgálatokat, gyógykezeléseket),
- elszedi a mézet a méhcsaládoktól, rendezi a méhcsalád fészkét, lefedelezi és kipörgeti a mézes lépeket, kezeli a mézes fedelezést (sonkolyt), letisztítja, tárolja, csomagolja a kipörgetett mézet,
- gyúrt, főzött cukorlepényt készít,
- tárolja a lépeket, osztályozza, selejtezi, kiolvasztja a viaszt,
- elvégzi a kaptárak felújítását, összeállítja és bemű lépezi a kereteket,
- előkészíti a vándorlást és letelepedést, elvégzi a kapcsolódó szükséges munkálatokat,
- egyéb méhészeti termékeket (virágpor, propolisz, méhpempő) termel és tárol,
- a méhcsaládokat szaporítja, gondozza, értékesíti,
- kiválasztja és berendezi a tenyész- és dajkacsaládokat,
- méhanyákat állít elő (anyabölcsőt mart, felragaszt, beálcáz),
- kelteti és felhasználja (anyásít, elad, tartalékol) az anyabölcsőket, pároztatja és megfesti a méhanyákat.

A tételeknek tartalmazni kell a teljes méhészeti tevékenységet, minden olyan munkaműveletet, mellyel a méhész napi munkavégzése során találkozik, találkozhat.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Méhbiológia, méhegészségügy, a méhészet technológiája

A vizsgafeladat ismertetése:

Az írásbeli vizsga komplex kérdéseket tartalmaz, mely három kérdéscsoportból áll:
I. Témakör: Méhbiológia 30-35%
II. Témakör: Méhegészségügy 30-35%
III. Témakör: A méhészet technológiája 30-35%
Az írásbeli vizsga kérdései között szakmai számítási feladat is szerepelhet.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:
A méhészet története, méhészeti jogi ismeretek, méhbiológia, méhegészségügy, a méhlegelő (méhészeti növénytan), méhes megporzás, méhlegelő javítás, vállalkozási-, kereskedelmi ismeretek.

A vizsgafeladat ismertetése:
- a méhészet története, méhészeti jogi ismeretek,
- méhbiológia, méhegészségügy,
- a méhlegelő (méhészeti növénytan), méhes megporzás, méhlegelő javítás,
- vállalkozási-, kereskedelmi ismeretek.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 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 gyakorlati vizsga csak május 1. és augusztus 30. között szervezhető.

A szakképesítéssel 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.	Méhészeti célra kialakított rendezett zárt telephely
6.3.	Legalább 50 méhcsalád
6.4.	Kifogástalan állapotú, Magyarországon használatos, legalább 3 db különböző típusú kaptár (Típus: NB fekvő, Hunor rakodó, 1 NB rakodó, stb.)
6.5.	A gyakorlati képzéshez szükséges eszközök biztosítása (pl. füstölő, kaptárszolga)
6.6.	A tanulók létszámának megfelelő befogadásra, leültetésre, illetve az elmélet és a gyakorlat megtartására alkalmas zárt, fűthető helység használati lehetősége. Ivóvíz lehetőség, mosdóhelység, vízöblítéses WC biztosítása. Megközelítése, parkolás időjárási viszonyoktól függetlenül megoldható legyen.
6.7.	Pörgető helyiség a szükséges eszközökkel, berendezésekkel (pörgető, fedelező állvány, fedelező villa, fedelező kés)
6.8.	A méz tárolásához és feldolgozásához szükséges eszközök (hordók, pihentető tartályok, mézszűrők, letöltők, méz kimelegítés eszközei)
6.9.	Anyagmozgatás eszközei
6.10.	Viaszolvasztás eszközei
6.11.	Virágporelszedő berendezések
6.12.	Propolisz gyűlytő rácsok
6.13.	Keretszögező sablon, keretfúró, elektromos műlép beolvasztó, kéziszerszámok, gázpörzsölő

6.14.	Kerettartó bak, kezelő láda
6.15.	méhszöktető, méhleseprő kefe (esetleg motoros méhlesöprő, motoros méhlefújó)
6.16.	Anyarács (műanyag, alumínium préselt, huzalpálcás)
6.17.	Etetők (keretetető, tálcás etető, légfékes etető, oldó etető)
6.18.	Kaptár összefogató heveder, rakományrögzítő spanifer
6.19.	Tenyészkeret, keltető keret, bölcsőmártó
6.20.	Pároztató kaptár, kaptárpároztató
6.21.	Méhanya szállító- és anyásító zárka
6.22.	Rajszállító láda
6.23.	A raj befogásának eszközei
6.24.	Anyajelölő festék
6.25.	Álcázó tű
6.26.	Teleltetéshez szükséges belső takarók, egérrács
6.27.	Tartalék védőfelszerelés (kesztyű, védőruha, méhész kalap)

7. EGYEBEK

A 72. sorszámú Mézeskalács-készítő megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 21 215 02

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Mézeskalács-készítő

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:

2.1.1. Iskolai előképzettség: befejezett iskolai előképzettséget nem igényel

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7114	Pék, édesipari termékgyártó	Mézeskalács-készítő

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A gyártás előkészítését követően felkészül a munkára, előkészíti a munkafolyamatokat, alapméréseket végez. Mézes tészta készítése, feldolgozása, alakítása, sütése, díszítése, csomagolása. A mézes- tésztakészítés, tésztafeldolgozás gépeinek ismertetése. A mézestészták jellemzése, minőségi követelményeik ismertetése. A késztermékет megfelelő módon tárolja, minősíti, csomagolja, és készíti elő szállításra. Munkavégzése során eszközöket használ, gépeket kezel, és betartja az egyes tevékenységekre vonatkozó jogszabályi előírásokat.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- felkészülni a munkára,
- előkészíteni a munkafolyamatot,
- alapméréseket végezni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni,
- munkavédelmi előírásokat betartani,
- félkész terméket gyártani,
- késztermékет gyártani,
- befejező műveleteket végezni,
- adminisztrációs munkát végezni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 541 05	Pék	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10942-16	Mézeskalács készítés
4.4.	11919-16	Élelmiszerelőállítási alapismeretek

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10942-16	Mézeskalács-készítés	gyakorlat
5.2.4.	11919-16	Élelmiszerelőállítási alapismeretek	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: Mézeskalács készítés

A vizsgafeladat ismertetése: mézeskalács tésztát készít, feldolgoz, süt és díszít. A mézes tészták jellemzése és minőségi követelményei. A termékek előállítása során minőségbiztosítási dokumentációt vezet. Érzékszervileg minősíti az elkészült készterméket.

A vizsgafeladat időtartama: 300 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 100%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

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 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.	Dagasztógépek és keverőgépek
6.3.	Keverőgépek
6.4.	Sütőformák
6.5.	Kemence vagy sütő
6.6.	Mérlegek, sziták
6.7.	Sütőipari speciális kéziszerszámok, eszközök
6.8.	Tehermozgató eszközök, berendezések
6.9.	Egyéni védőeszközök
6.10.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések
6.11.	Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
6.12.	Hűtőgép

7. EGYEBEK

A 73. sorszámú Mezőgazdasági gépész megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 521 08

1.2. Szakképesítés megnevezése: Mezőgazdasági gépész

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

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 a mezőgazdaság 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: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Traktorvezető
3.1.3.			Vegyszeres növényvédőgép kezelője
3.1.4.			Önjáró betakarítógép kezelője
3.1.5.			Talajjavítási gépkezelő
3.1.6.			Talajtisztító gépkezelő
3.1.7.			Mezőgazdasági arató-cséplő gép vezetője
3.1.8.			Mezőgazdasági kotrógépkezelő
3.1.9.			Mezőgazdasági rakodógép kezelő
3.1.10.			Nádvágó gépkezelő
3.1.11.			Növényvédő gépész
3.1.12.			Cséplőgépkezelő
3.1.13.			Csíráztató-gépkezelő
3.1.14.			Fejő- és tejkezelő gép kezelője

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A mezőgazdaságban alkalmazott erő- és munkagépek, önjáró betakarítógépek, mezőgazdasági rakodógépek előkészítése üzemeltetésre, beállítása, az agrotechnikai követelményeknek megfelelő üzemeltetése.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- együttműködni munkahelyi vezetőivel, szakembereivel, munkavállalókkal, a munkájával összefüggő feladatok megoldásában,
- karbantartani, üzemeltetni a mezőgazdasági erő- és munkagépeket, gépészeti berendezéseket,
- elhárítani a mezőgazdasági erő- és munkagépek, gépészeti berendezések üzemzavarait,
- munkavédelmi előírásokat betartani,
- közreműködni a mezőgazdasági erő- és munkagépek, gépészeti berendezések nagyjavításában.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		

3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	35 521 02	Mezőgazdasági gépjavító	szakképesítés-ráépülés
3.3.4.	54 521 01	Élelmiszeripari gépésztechnikus	azonos ágazat
3.3.5.	54 521 02	Erdészeti gépésztechnikus	azonos ágazat
3.3.6.	54 521 05	Mezőgazdasági gépésztechnikus	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10974-12	Agrár munka-, tűz- és környezetvédelem
4.4.	11048-12	Agrárgépészeti alapfeladatok
4.5.	11046-12	Erőgépek
4.6.	11044-12	Mezőgazdasági munkagépek
4.7.	11047-12	Mezőgazdasági és gazdálkodási alapismeretek
4.8.	11045-12	Mezőgazdasági gépek üzemeltetése
4.9	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.11.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Mezőgazdasági vontató vezetésére érvényes vezetői engedély (T, illetve C+E, C1+E kategória)

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

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10974-12	Agrár munka-, tűz- és környezetvédelem	írásbeli
5.2.4.	11048-12	Agrárgépészeti alapfeladatok	írásbeli
5.2.5.	11046-12	Erőgépek	írásbeli
5.2.6.	11044-12	Mezőgazdasági munkagépek	írásbeli
5.2.7.	11047-12	Mezőgazdasági és gazdálkodási alapismeretek	írásbeli
5.2.8.	11045-12	Mezőgazdasági gépek üzemeltetése	írásbeli
5.2.9.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
5.2.11.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	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: Mezőgazdasági erőgépek előkészítése üzemeltetésre

A vizsgafeladat ismertetése:

Adott mezőgazdasági erőgép karbantartása, beállítása, hibaelhárítása és előkészítése üzemeltetésre (90 perc)
Adott gépelem, alkatrész készítése, javítása kézi fémmegmunkálással (30 perc)

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Mezőgazdasági munkagépek beállítása, üzemeltetése

A vizsgafeladat ismertetése:
Adott mezőgazdasági erő- és munkagép összekapcsolása, karbantartása, beállítása és üzemeltetése (90 perc).
Adott mezőgazdasági rakodógépek, illetve önjáró betakarító gépek előkészítése, beállítása és üzemeltetése (90 perc)

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Mezőgazdasági gépek komplex írásbeli vizsga

A vizsgafeladat ismertetése:
A központi feladatlap mezőgazdasági munkagépek (50%) mezőgazdasági erőgépek (20%), géprajz, gépelemek (10%), szakmai számítás (10%) és gazdasági ismeretek (10%) témakörökből tartalmaz kérdéseket.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 15%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Mezőgazdasági gépek

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulok témaköreiből tartalmaznak kérdéseket.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 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:

A szakképesítéssel 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.	Traktor pótkocsival
6.3.	Mezőgazdasági vontató (3 különböző teljesítménykategória)
6.4.	Késes altalajlazító
6.5.	Közép-mélylazító
6.6.	Függesztett ágyeke
6.7.	Félig függesztett ágyeke
6.8.	Váltva forgató eke
6.9.	Tárcsás borona (X)
6.10.	Tárcsás borona (V)
6.11.	Oldalazó tárcsás borona
6.12.	Boronák
6.13.	Sorközművelő kultivátor

6.14.	Szántóföldi kultivátor
6.15.	Kombinátor
6.16.	Hengerek
6.17.	Szervestrágya-szóró
6.18.	Hígtrágya-szóró
6.19.	Műtrágyaszóró
6.20.	Sorba-, szórvavető gép
6.21.	Szemenkénti vetőgép
6.22.	Direktvetőgép
6.23.	Ültetőgép
6.24.	Palántázó gép
6.25.	Fűkasza
6.26.	Önjáró kaszáló, szecskázógép
6.27.	Rendkezelők
6.28.	Bálázó
6.29.	Szárzúzók
6.30.	Sor-, rendfelszedő- és kaszáló adapter
6.31.	Pótkocsik
6.32.	Szántóföldi permetező
6.33.	Fa- és szőlővédelmi permetező
6.34.	Magtisztító- és csávázó gépek
6.35.	Arató-cséplőgép és adapterei
6.36.	Rakodógép (traktorra szerelt és önjáró)
6.37.	Állattartó-telepi gépek, berendezések
6.38.	Terménynszárító
6.39.	Takarmánykeverő gépek
6.40.	Kertészeti kisgépek
6.41.	Emelőgépek (mobil és stabil)
6.42.	Fémmegmunkáló gépek (esztergapad, köszörű, oszlopos fúrógép, marógép)
6.43.	Hegesztő-berendezések (láng, ív)
6.44.	Számítógépek
6.45.	Elektromos és pneumatikus kéziszerszámok (csiszoló- és fúrógépek, levegőkulcs)
6.46.	Kéziszerszámok (villás-, csillag- és dugókulcs készlet, torx és csavarhúzó készlet, reszelők, fogók, lehúzók, vágók, különféle anyagú és méretű kalapácsok)
6.47.	Karbantartó- és szervizberendezések
6.48.	Egyéni védőfelszerelések
6.49.	Munkabiztonsági berendezések
6.50.	Környezetvédelmi berendezések

7. EGYEBEK

A 74. sorszámú Mezőgazdasági gépésztechnikus megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 54 521 05

1.2. Szakképesítés megnevezése: Mezőgazdasági gépésztechnikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: -

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 50%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 50%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

5 évfolyamos képzés esetén, a 10. évfolyamot követően 140 óra, a 11. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra.

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3116	Gépésztechnikus	Mezőgazdasági gépésztechnikus
3.1.3.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Fejő- és tejkezelőgép kezelője
3.1.4.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Mezőgazdasági arató-cséplő gép vezetője
3.1.5.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Mezőgazdasági kotrógépkezelő
3.1.6.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Mezőgazdasági rakodógép kezelő
3.1.7.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Növényvédő gépész
3.1.8.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Önjáró betakarítógép kezelője
3.1.9.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Talajjavítási gépkezelő
3.1.10.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Talajtisztító gépkezelő
3.1.11.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Traktorvezető
3.1.12.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Vegyszeres növényvédő gép kezelője
3.1.13.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Cséplőgépkezelő
3.1.14.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Csíráztató-gépkezelő
3.1.15.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Mezőgazdasági, erdőgazdasági növényvédő gép kezelője
3.1.16.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Erdészeti motorfűrészkezelő
3.1.17	6130	Vegyes profilú gazdálkodó	Állat- és növénytermesztő
3.1.18.	6130	Vegyes profilú gazdálkodó	Ökogazda
3.1.19.	6130	Vegyes profilú gazdálkodó	Önálló gazda
3.1.20.	6130	Vegyes profilú gazdálkodó	Őstermelő

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Részt vesz az agrárágazati géprendszerek, gépek, berendezések, eszközök kiválasztásában, üzemeltetésében, karbantartásában és javításában. Mezőgazdasági vállalatoknál, vállalkozásoknál, szolgáltató részlegeknél

üzembe helyezi és átadja az új, felújított gépeket, irányítja a mezőgazdasági tevékenységet végző gépcsoportok munkáját.
Előkészíti, előkészítteti a gépeket az előírt, az agrotechnikai követelmények szerinti feladatok ellátásához. Végzi, szervezi az üzemzavarok, az agrotechnikai követelmények szerinti minőségi munkavégzés problémáinak feltárását, kivizsgálását és megszüntetését.
Gondoskodik a termeléshez szükséges anyagok és a megtermelt élelmiszerek, alapanyagok szállításáról, tárolásáról.
Irányítja, végrehajtja a mezőgazdasági termelés (növénytermesztés, kertészet, állattartás) gépi munkáit, biztosítja a műszaki feltételeket. Kapcsolatot tart az ügyféllel.
A vállalkozást a jogszabályoknak megfelelően működteti, fejlesztéseinek finanszírozásához felkutatja, kiválasztja, igénybe veszi a megfelelő forrásokat.
Betartja és betartatja a munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályokat, valamint a Mezőgazdasági Biztonsági Szabályzat előírásait.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- a feladat elvégzéséhez szükséges agrárműszaki erőforrásokat a mezőgazdasági termelés gépeihez, valamint az adaptereket kiválasztani,
- tápanyagpótlást végezni,
- talajművelést végezni,
- vetés, ültetés és palántázás munkáit végrehajtani,
- a növényápolást elvégezni,
- végrehajtani a takarmány-betakarítás munkáit,
- a gabona és az ipari növény betakarítására,
- gumós-, gyümölcs és zöldségnövények betakarítására,
- mezőgazdasági anyagmozgatást végezni,
- földutat építeni és karbantartani,
- tisztító-, szárító- és manipuláló berendezéseket üzemeltetni,
- raktározási munkákat végezni,
- takarmány-előkészítő gépet, berendezést üzemeltetni,
- állattartásban etető-, itató- és trágyaeltávolító berendezést, gépet üzemeltetni,
- fejő és tejkezelő gépet üzemeltetni,
- mezőgazdasági gép, gépegység állapotát diagnosztikai eszközökkel meghatározni, hibabehatárolást végezni,
- szerkezeti egységek, alkatrészek hiba felvételezését elvégezni,
- javítási, karbantartási dokumentációt értelmezni, készíteni és vezetni,
- karbantartási, javítási ütemtervet készíteni, javaslatot tenni a tervezett felújításra,
- a mezőgazdasági termelés gépeinek és erőforrásainak karbantartására, javítására, felújítására,
- ellenőrizni a gép funkcionális működését és átadni az üzemeltetőnek,
- irányítani a mezőgazdasági termelés gépeinek üzemeltetését, üzemfenntartását,
- a precíziós gazdálkodást segítő elektronikai rendszereket kezelni,
- kapcsolatot tartani az ügyfelekkel,
- szervezési és vezetési feladatokat ellátni,
- piackutatáson alapulóan megtervezni, elindítani és működtetni a vállalkozást,
- meghatározni termékei, szolgáltatási árát, értékesítésének folyamatát,
- adott vállalkozás tervezéséhez, működtetéséhez hatékony analitikus nyilvántartási rendszert kialakítani, működtetni,
- mezőgazdasági termelési folyamatokhoz elő-, utó- és közbülső kalkulációt végezni,
- a termék-előállítási, szolgáltatási folyamat anyag, eszköz és élőmunka igényét meghatározni,
- betartani és betartatni az agrárágazat gépeinek üzemeltetése, javítása során a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat és a Mezőgazdasági Biztonsági Szabályzat vonatkozó előírásait.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 521 01	Élelmiszeripari gépésztechnikus	azonos ágazat
3.3.4.	54 521 02	Erdészeti gépésztechnikus	azonos ágazat
3.3.5.	34 521 08	Mezőgazdasági gépész	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10925-16	Agrárműszaki alapok
4.4.	10975-16	Agrárműszaki erőforrások
4.5.	11049-16	Mezőgazdasági termelés gépei
4.6.	11050-16	Gépek üzemeltetése a mezőgazdaságban
4.7.	11908-16	Mezőgazdasági ismeretek
4.8.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
4.9.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.10.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság
4.11.	11906-16	Agrárvállalkozási, kereskedelmi ismeretek

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

A mezőgazdasági vontató vezetésére jogosító vezetői engedély ("T" kategóriára, korlátozás nélkül érvényes vezetői jogosultság, illetve "C+E" vagy "C1+E" kategóriára érvényes vezetői engedély).

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	-	-	-

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Agrárműszaki erő- és munkagépek javítása, előkészítése üzemeltetésre, mezőgazdasági termelés gépeinek üzemeltetése.

A vizsgafeladat ismertetése:

A) A komplex vizsga tételsora tartalmazza az erőforrás és a munkagép állapotfelmérését, javítását, üzemeltetésre való előkészítését. A feladatsor magába foglalja az *„Agrárműszaki alapok”, „Agrárműszaki erőforrások”*, *„Mezőgazdasági termelés gépei”* modulok tananyagát. A feladat végrehajtásához a gyártó által kiadott gépkönyvek használhatók. (javítóműhely, gépszín, tanműhely) (180 perc, 50%)

B) A komplex vizsga tételsora tartalmazza a gépkapcsolat létrehozása, gépcsoport beállítása, kijelölt üzemeltetési feladat végrehajtását. A feladatsor magába foglalja a *„Gépek üzemeltetése a mezőgazdaságban”* modul tananyagát. A feladat végrehajtásához a gyártó által kiadott gépkönyvek használhatók. (tangazdaság, termelőüzem, szántóföld) (120 perc, 50%)

A vizsgafeladat időtartama: 300 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 50%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai ismeretek, komplex írásbeli vizsga

A vizsgafeladat ismertetése: a feladatlap a következő modulokból tartalmaz feleletválasztásos, rajzos és kifejtős kérdéseket az alábbi százalékos arányban:

- Agrárműszaki alapok 20%
- Agrárműszaki erőforrások 25%

- Mezőgazdasági termelés gépei 35%
- Gépek üzemeltetése a mezőgazdaságban 20%

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Mezőgazdasági gépészeti ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: a szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulok témaköreiből tartalmaznak kérdéseket.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 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 szakképesítéssel 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.	Kézi- és szerelőszerszámok
6.3.	Elektromos kisgépek
6.4.	Járművezető-képzésre alkalmas traktor pótkocsival
6.5.	Mezőgazdasági vontató (3 különböző teljesítménykategória)
6.6.	Erőgépre szerelt rakodógép
6.7.	Önjáró rakodógép
6.8.	Altalaj- és középmély lazítók
6.9.	Függesztett, félig függesztett és váltva forgató eke
6.10.	Tárcsás borona (X)
6.11.	Kombinátor
6.12.	Sorközművelő kultivátor
6.13.	Hengerek, boronák, simítók
6.14.	Szerves- és műtrágya-szórók
6.15.	Ültető-, palántázógépek
6.16.	Sorba-, szórvavető gépek
6.17.	Szemenkénti vetőgépek
6.18.	Fűkasza
6.19.	Rendkezelő
6.20.	Bálázók
6.21.	Szecskázó gép, adapterek
6.22.	Pótkocsik
6.23.	Szántóföldi permetező
6.24.	Fa- és szőlővédelmi permetező
6.25.	Szárzúzó
6.26.	Arató-, cséplőgép gabona, csőtörő- és napraforgó adapterek.
6.27.	Gumós növények betakarítására alkalmas gépek
6.28.	Szárító és tisztítógépek
6.29.	Manipuláló gépek
6.30.	Gyümölcs betakarításra alkalmas gépek
6.31.	Zöldség-betakarító gépek
6.32.	Takarmány-előkészítő gépek

6.33.	Fejőgépek
6.34.	Etető-berendezések
6.35.	Itató-berendezések
6.36.	Dízel befecskendező fúvóka beállító készülék
6.37.	Földutak készítésre és karbantartására szolgáló gépek
6.38.	Diagnosztikai berendezés az Otto- és dízelmotorokhoz
6.39.	Sűrítési végnyomásmérő
6.40.	Fagyálló folyadékmérő műszer
6.41.	Elektromos próbapad
6.42.	Elektromos mérőkészülékek
6.43.	Kezelési, karbantartási és javítási utasítások a gépekhez, berendezésekhez
6.44.	Egyéni védőfelszerelések
6.45.	Hibakód olvasó diagnosztikai műszerek

7. EGYEBEK

A 75. sorszámú Mezőgazdasági gépjavító megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 521 02

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Mezőgazdasági gépjavító

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei

2.1.1. Iskolai előképzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 34 521 08 Mezőgazdasági gépész

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 szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7333	Mezőgazdasági és ipari gép (motor) karbantartója, javítója	Autódaru-szerelő
3.1.3			Dózer szerelő
3.1.4.			Helyhez kötött gép szerelője, javítója
3.1.5.			Hidraulika szerelő
3.1.6.			Kompresszorszerelő
3.1.7.			Rakodógép-szerelő

3.1.8.			Szállítószalag szerelő
3.1.9.			Targoncaszerelő

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

- átveszi az mezőgazdasági erő- és munkagépet,
- mezőgazdasági gépeket üzemeltet,
- karbantartást, javítást végez,
- erő- és munkagépet karbantartásra, javításra előkészít,
- gépet szétszerel,
- hibafelvételt végez,
- javítást végez,
- gépet összeszerel,
- erő- vagy munkagépre hidraulikus egységet javít, felszerel,
- erő- vagy munkagépre elektromos egységet javít, felszerel,
- karbantartja, frissíti a mérőműszereket, szoftvereket,
- belsőégésű motort diagnosztizál, javít, szerel,
- erő- vagy munkagépet karbantart, javít,
- dokumentációt készít,
- vállalkozást vezet,
- továbbképzésen vesz részt,
- betartja a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- együttműködni munkahelyi vezetőivel, szakembereivel, munkavállalókkal, a munkájával összefüggő feladatok megoldásában,
- közreműködni a munkafeladatok szervezésében, végrehajtásában.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 521 08	Mezőgazdasági gépész	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11079-12	Mezőgazdasági gépjavítási alapok
4.4.	11080-12	Javítástechnológiai feladatok
4.5.	11081-12	Agrárgazdasági gépek javítása

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Mezőgazdasági vontató vezetésére érvényes vezetői engedély (T, illetve C+E, C1+E kategória)

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

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga**

			vizsgatevékenysége
5.2.3.	11079-12	Mezőgazdasági gépjavítási alapok	írásbeli
5.2.4.	11080-12	Javítástechnológiai feladatok	írásbeli
5.2.5.	11081-12	Agrárgazdasági gépek javítása	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: Alkatrész javítási, felújítási feladat elvégzése

A vizsgafeladat ismertetése:
Adott mezőgazdasági erő- vagy munkagép alkatrész javítása, a szükséges technológiák alkalmazásával.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 35%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Agrárgazdasági gép komplex hibaelhárítása, karbantartása, beállítása

A vizsgafeladat ismertetése:
Adott mezőgazdasági erőgép, munkagép, vagy önjáró gép diagnosztikai vizsgálata alapján a hiba megállapítása, majd elhárítása. Az adott gép karbantartása, beállítása, próbaüzemeltetése.

A vizsgafeladat időtartama: 150 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 45%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Mezőgazdasági gépek javítása

A vizsgafeladat ismertetése:
A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulok témaköreiből tartalmaznak kérdéseket.

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

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 szakképesítés-ráépüléssel 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.	Traktor pótkocsival
6.3.	Mezőgazdasági vontató (3 különböző teljesítménykategória)
6.4.	Késes altalajlazító

6.5.	Középmély lazító
6.6.	Függesztett eke
6.7.	Félig függesztett eke
6.8.	Váltva forgató eke
6.9.	Tárcsás borona (X)
6.10.	Tárcsás borona (V)
6.11.	Oldalazó tárcsás borona
6.12.	Boronák
6.13.	Sorközművelő kultivátor
6.14.	Szántóföldi kultivátor
6.15.	Kombinátor
6.16.	Hengerek
6.17.	Szervestrágya-szóró
6.18.	Hígtrágya-szóró
6.19.	Műtrágyaszóró
6.20.	Sorba-, szórva vetőgép
6.21.	Szemenkénti vetőgép
6.22.	Direktvetőgép
6.23.	Ültetőgép
6.24.	Palántázó gép
6.25.	Fűkasza
6.26.	Önjáró kaszáló, szecskázógép
6.27.	Rendkezelők
6.28.	Bálázó
6.29.	Szárzúzók
6.30.	Sor-, rendfelszedő- és kaszáló adapter
6.31.	Pótkocsik
6.32.	Szántóföldi permetező
6.33.	Fa- és szőlővédelmi permetező
6.34.	Magtisztító- és csávázó gépek
6.35.	Arató-cséplőgép és adaptereik
6.36.	Rakodógép (traktorra szerelt és önjáró)
6.37.	Állattartó-telepi gépek, berendezések
6.38.	Terménynszárító
6.39.	Takarmánykeverő gépek
6.40	Kertészeti kisgépek
6.41.	Hidraulikus, elektromos és tüzelőanyag-ellátó berendezések beállításához szükséges próbapadok
6.42.	Motor vizsgálatához szükséges diagnosztikai eszközök, mérőberendezések
6.43.	Hidraulikus rendszer diagnosztikai, eszközei, berendezései
6.44.	Elektromos rendszer diagnosztikai eszközei, berendezései
6.45.	Dízel tüzelőanyag-ellátó rendszer vizsgálatának eszközei és mérőberendezései
6.46.	Emelőgépek (mobil és stabil)
6.47.	Fémmegmunkáló gépek (esztergapad, köszörű, oszlopos fúrógép, marógép)
6.48.	Hegesztő-berendezések (láng, ív, CO2, AFI, AWI)
6.49.	Tűzikovács berendezések
6.50.	Számítógépek
6.51.	Elektromos és pneumatikus kéziszerszámok (csiszoló- és fúrógépek, levegőkulcs)
6.52.	Kéziszerszámok (villás-, csillag- és dugókulcs készlet, torx és csavarhúzó készlet, reszelők, fogók, lehúzók, vágók, különféle anyagú és méretű kalapácsok)
6.53.	Karbantartó- és szervizberendezések
6.54.	Egyéni védőfelszerelések
6.55.	Munkabiztonsági berendezések
6.56.	Környezetvédelmi berendezések

7. EGYEBEK

A 76. sorszámú Mezőgazdasági munkás megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 21 621 02

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Mezőgazdasági munkás

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: befejezett iskolai végzettséget nem igényel

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6130	Vegyesprofilú gazdálkodó	Állat- és növénytermesztő

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A mezőgazdasági munkás általános mezőgazdasági szakismerettel, a mezőgazdasági munkák végzéséhez szükséges, fizikai és gyakorlati felkészültséggel rendelkező szakember, aki irányítás alatt képes munkát végezni.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- talaj-előkészítést, vetést végezni,
- a talaj termőképességének fenntartásával kapcsolatos feladatokat ellátni,
- növényápolást végezni,
- élelmiszercélú növényt betakarítani, tárolni,
- takarmánynövényt betakarítani, tartósítani, tárolni,
- gyümölcs-, szőlő- és zöldségtermesztési alapfeladatokat ellátni,
- tartástechnológiai feladatokat végrehajtani,
- állatot takarmányozni,
- gépet, épületet, építményt karbantartani, egyszerű javítást végezni,
- környezet-, tűz- és munkavédelmi előírásokat betartani.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 621 01	Gazda	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10997-16	Állattartás
4.4.	10998-16	Növénytermesztés
4.5.	10999-16	Kertészeti alapok
4.6.	11000-16	Mezőgazdasági géptan

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10997-16	Állattartás	szóbeli
5.2.4.	10998-16	Növénytermesztés	szóbeli
5.2.5.	10999-16	Kertészeti alapok	gyakorlat
5.2.6.	11000-16	Mezőgazdasági géptan	gyakorlati

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: Állattartási, gépüzemeltetési és karbantartási feladatok végrehajtása

A vizsgafeladat ismertetése:

- Állattartási feladat végrehajtása (pl. takarmányok érzékszervi vizsgálata, takarmány-előkészítés, takarmánykiosztás, itatás, kitrágyázás, állatápolás, legeltetés, trágyakezelés, takarítás, fertőtlenítés, klinikai alapértékek, alapvető vizsgálatok elvégzése, tejvizsgálat, küllemi bírálat, méretfelvétel).
  (aránya: 65%)

- Felismerési feladat (pl. csontok, testtájak, tenyésztett állatok fajtái és típusai, tenyésztett állatfajok, ivarzó, valamint beteg állat, takarmányok, állattartásban, állatápolásban, állattenyésztésben használt anyagok, eszközök, gépek, gépelemek).
  (aránya: 10%)

- Állattartás gépeinek, berendezéseinek üzemeltetésével, beállításával, karbantartásával kapcsolatos feladat végrehajtása
  Állattartó telepen előforduló gép, berendezés beállítása, üzemeltetése, egyszerűbb karbantartása (pl. takarmányelőkészítés gépei, itatás, trágyaeltávolítás, fejés, tejkezelés gépesítése, állatápolás gépei, tojásgyűjtés és -kezelés eszközei, keltetőgépek, nyírás eszközei, állattartó épületek klímaszabályozása, mosás és fertőtlenítés gépei, elektromos kerítések, mérlegelés, állatszállítás eszközei, járművei).
  (aránya: 25%)

Az összeállított valamennyi gyakorlati tétel tartalmazzon végrehajtandó és felismerési feladatot egyaránt. A témaköröket komplex feladatban kell megjeleníteni.
A felismerési feladat térben és időben a gyakorlati feladatoktól nem elválasztható. Minden gyakorlati tételnek más-más felismerési feladatot kell tartalmaznia. A vizsgára előkészített felismerendő dolgok száma tételenként

minimum 10 db.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 35%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Növénytermesztési, kertészeti, gépüzemeltetési és karbantartási feladatok végrehajtása

A vizsgafeladat ismertetése:

- Növénytermesztési feladat végrehajtása (pl. alapvető vizsgálatok elvégzése, talajvizsgálatok, vetőmagvizsgálat, vetőmagszükséglet, tápanyagutánpótlás számítások, egyszerű növénytermesztési munkák elvégzése).
  (aránya: 40%)

- Növénytermesztés és kertészet gépeinek, berendezéseinek üzemeltetésével, beállításával, karbantartásával kapcsolatos feladat végrehajtása (pl.: mezőgazdasági erőgépek, talajművelés gépei, tápanyagvisszapótlás gépei, vetés, ültetés, palántázás gépei, növényápolás gépei, betakarítás gépei, növénytermesztési munkagépek kiszolgálása, rakodás, tárolóhely előkészítése, kertészeti kisgépek üzemeltetése, öntözőberendezés).
  (aránya: 20%)

- Felismerési feladat (pl. szántóföldi és kertészeti kultúrnövények, gyomnövények, növényi részek, kultúrnövények magjai, termései, talajtípusok, kártevők, kórokozók, kárképek, kórképek).
  (aránya: 10%)

- Kertészeti feladat végrehajtása (pl. talaj-előkészítés magvetéshez, magvetés szabadföldbe, magvetés szaporító ládába/tálcába, palántázás, vegetatív szaporítás, oltás-szemzés elvégzése, ültető gödör kiásása, ültetés, öntözés, metszés, gyümölcs betakarítás, osztályozás, minősítés, tárolás, csomagolás, szőlőművelés és metszés).
  (aránya: 30%)

Az összeállított valamennyi gyakorlati tétel tartalmazzon végrehajtandó és felismerési feladatot egyaránt. A témaköröket komplex feladatban kell megjeleníteni.
A felismerési feladat térben és időben a gyakorlati feladatoktól nem elválasztható. Minden gyakorlati tételnek más-más felismerési feladatot kell tartalmaznia. A vizsgára előkészített felismerendő dolgok száma tételenként minimum 10 db.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 35%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Állattartás elméleti ismeretei

A vizsgafeladat ismertetése:
A szóbeli vizsgafeladat központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő *„Állattartás”* szakmai követelménymodul témaköreit tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 25 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 15%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Növénytermesztés elméleti ismeretei

A vizsgafeladat ismertetése:
A szóbeli vizsgafeladat központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő

„*Növénytermesztés”* szakmai követelménymodul témaköreit tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 25 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 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:

Tekintettel a feladatok összetettségére, valamint a feladatvégrehajtás térben és időben történő – a mezőgazdasági sajátosságokat figyelembe vevő – összehangolásának nehézségeire, egy napon vizsgánként – a vizsgafeladatoknál meghatározott időtartamtól függetlenül – maximum 25 fő vizsgázó vizsgáztatható.

Az Állattartási feladat végrehajtásához az állatokkal való biztonságos munkavégzés érdekében a vizsgaszervező vagy a képző részéről segítő technikai személyzet biztosítása és jelenléte a vizsgafeladat teljes időtartamában kötelező.

Az A) és B) gyakorlati vizsgafeladat valamennyi gyakorlati tétele tartalmazzon végrehajtandó és felismerési feladatot egyaránt. A témaköröket komplex feladatban kell megjeleníteni.
A felismerési feladat térben és időben a gyakorlati feladatoktól nem elválasztható. Minden gyakorlati tételnek más-más felismerési feladatot kell tartalmaznia. A vizsgára előkészített felismerendő dolgok száma tételenként minimum 10 db.

A komplex gyakorlati vizsgafeladatokban a feladatrészek aránya:

A) Állattartási, gépüzemeltetési és karbantartási feladatok végrehajtása esetén:
- Állattartási feladat aránya: 65%
- Felismerési feladat aránya: 10%
- Állattartás gépeinek, berendezéseinek üzemeltetésével, beállításával, karbantartásával kapcsolatos feladat aránya: 25%.

B) Növénytermesztési, kertészeti, gépüzemeltetési és karbantartási feladatok végrehajtása esetén:
- Növénytermesztési feladat aránya: 40%
- Növénytermesztés és kertészet gépeinek, berendezéseinek üzemeltetésével, beállításával, karbantartásával kapcsolatos feladat aránya: 20%
- Felismerési feladat aránya: 10%
- Kertészeti feladat végrehajtása aránya: 30%.

Felismerési feladatok:

Az A) állattartás gyakorlati vizsgafeladat felismerési részfeladatában a faj, fajta, testtájak, csontok felismerése elő állaton történhet. A takarmányminták felismerése során csak valódi takarmányminta használható. Állattenyésztésben, állattartásban, állatápolásban használt anyagok, eszközök, gépek, gépelemek felismerésére kép, ábra, rajz nem használható.

A B) növénytermesztési, kertészeti gyakorlati vizsgafeladat felismerési részfeladatában a szántóföldi növények, zöldségfajok, gyomnövények esetében minden növényi résszel rendelkező szárított, préselt vagy zöld növény használható. Gyümölcsfajok esetében leveles vesszőt vagy hajtást és termést tartalmazó szárított, préselt vagy zöld növény, illetve mulázs használható. Szántóföldi, valamint zöldségnövények magjainak felismeréséhez kép, ábra, rajz nem használható. Kór- és kárképek esetében élő minta, kép, ábra, rajz egyaránt használható. Szántóföldi növénytermesztésben, kertészetben használt anyagok, eszközök, gépek, gépelemek felismerésére kép, ábra, rajz nem használható.

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.	Állatjelölő eszközök
6.3.	Elletés, fiaztatás eszközei
6.4.	Anyaállat és újszülött ápolásához szükséges eszközök
6.5.	Mérlegek
6.6.	Ló, szarvasmarha, sertés, juh ápolás és gondozás eszközei
6.7.	Gépi fejés berendezései
6.8.	Tojáskezelés eszközei, berendezései
6.9.	Takarmány előkészítés, kiosztás gépei, eszközei
6.10.	Terménytárolás gépei, eszközei
6.11.	Istállók, ólak berendezései
6.12.	Villanypásztor berendezés és tartozékai
6.13.	Talajvizsgálati eszközök, műszerek
6.14.	Meteorológiai mérőeszközök
6.15.	Talajművelő eszközök, erő- és munkagépek
6.16.	Öntözőberendezések
6.17.	Növényápolási eszközök
6.18.	Növényvédelem gépei, eszközei
6.19.	Gépkarbantartás szerszámai, eszközei
6.20.	Kéziszerszámok
6.21.	Szerelőszerszámok
6.22.	Építőipari kisgépek
6.23.	Mérőeszközök
6.24.	Növényház, fóliasátor
6.25.	Kertészeti kéziszerszámok
6.26.	Szőlészeti kisgépek
6.27.	Gyümölcskertészet kisgépei, eszközei
6.28.	Épület karbantartás szerszámai, eszközei
6.29.	Egyéni védőfelszerelés
6.30.	Munkabiztonsági berendezések

7. EGYEBEK

A 77. sorszámú Mezőgazdasági technikus megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 54 621 02

1.2. Szakképesítés megnevezése: Mezőgazdasági technikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: -

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

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:

5 évfolyamos képzés esetén a 10. évfolyamot követően 140 óra, a 11. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3131	Mezőgazdasági technikus	Agrártechnikus
3.1.3.			Falugazdász (technikus)
3.1.4.			Mezőgazdasági technikus
3.1.5.	6111	Szántóföldinövény-termesztő	Növénytermesztési brigád vezetője
3.1.6.			Növénytermesztő
3.1.7.	6130	Vegyes profilú gazdálkodó	Állat- és növénytermesztő
3.1.8.			Ökogazda
3.1.9.			Önálló gazda
3.1.10.			Őstermelő
3.1.11.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Fejő- és tejkezelőgép kezelője
3.1.12.			Mezőgazdasági arató-cséplő gép vezetője
3.1.13.			Mezőgazdasági rakodógép kezelő
3.1.14.			Önjáró betakarítógép kezelője
3.1.15.			Traktorvezető

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A mezőgazdasági technikus a növénytermesztési, állattenyésztési, kertészeti és az azokhoz kapcsolódó műszaki, gazdálkodási szakterületen önálló feladatokat végez, és végeztet, munkacsoportokat irányít.
A végzett szakemberek képesek a növénytermesztés és állattenyésztés terén a korszerű agronómiai és technikai eljárások alkalmazásával a piac igényeinek megfelelő minőségi termékek gazdaságos előállítására, valamint a termelés menedzselésére, továbbá enciklopédikus kertészeti ismeretekkel is rendelkeznek.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- mezőgazdasági vállalkozásban alkalmazottként technikusi tevékenységet folytatni,
- piackutatáson alapulóan megtervezni, elindítani vállalkozását,
- pénzügyi tervezésre, hitel és pályázati források biztosítása útján működtetni vállalkozását,
- anyagbeszerzési, készletezési és értékesítési tevékenységet folytatni,
- beállítani, ellenőrizni, karbantartani és üzemeltetni a mezőgazdaságban alkalmazott erő- és munkagépeket,
- a fontosabb gazdasági állatfajok tartási, tenyésztési feladatait végezni,
- szakmai szempontokon nyugvó, okszerű talajművelést és tápanyagellátást végezni,
- a fontosabb szántóföldi növénykultúrák gazdaságos termesztését végezni,
- a fontosabb zöldség- és gyümölcsfajok, szőlő kiskerti termesztését végezni,
- környezetkímélő termelési technológiákat alkalmazni,
- a mezőgazdasági termelés munka-, tűz- és környezetvédelmi feladatait ellátni,
- a mezőgazdasági termelés tervezését, szervezését elvégezni,
- mezőgazdasági támogatásokat igényelni, a termelést megfelelően adminisztrálni,
- mezőgazdasági termelési feladatokat ellátó személyek, csoportok irányítását végezni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	51 621 01	Agrár vállalkozó	részszakképesítés
3.3.4.	55 621 01	Agrár áruforgalmazó szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.5.	55 622 01	Kertészeti szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.6.	55 621 02	Növényvédelmi szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés

3.3.7.	55 581 04	Vidékfejlesztési szaktechnikus	szakképesítés-ráépülés
3.3.8.	34 621 03	Állattartó szakmunkás	azonos ágazat
3.3.9.	54 621 01	Állattenyésztő és állategészségügyi technikus	azonos ágazat
3.3.10.	34 814 01	Családi gazdálkodó	azonos ágazat
3.3.11.	34 621 01	Gazda	azonos ágazat
3.3.12.	34 624 01	Halász, haltenyésztő	azonos ágazat
3.3.13.	34 621 02	Lovász	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
4.4.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.5.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság
4.6.	11906-16	Agrárvállalkozási, kereskedelmi ismeretek
4.7.	11052-12	Gépüzemeltetés és -karbantartás
4.8.	11053-12	Szántóföldi növénytermesztés
4.9.	11054-12	Állattenyésztés és -tartás
4.10.	11082-12	Kertészeti növénytermesztés
4.11.	11495-16	Takarmányozástan és általános állattenyésztés

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Mezőgazdasági vontató vezetésére érvényes vezetői engedély (T, illetve C+E, C1+E kategória, vagy B kategória).

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	-	-	-

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Számítások, adminisztráció elvégzése

A vizsgafeladat ismertetése:
- Gazdasági számítások elvégezése (költség-, önköltség-, jövedelemszámítások, anyag-, eszköz-, munkaerő- és munkaidő-szükséglet, ármeghatározás, adott beruházás forrásösszetételének meghatározása, őstermelő számára legmegfelelőbb adózási mód kiválasztása).
- Pályázatkészítési feladat (adott pályázati jogcím üzleti tervének letöltése, megadott példa alapján az üzleti terv termelési-, értékesítési fejezetének kidolgozása).
- Számla kiállítása, a mezőgazdasági termelésben, szolgáltatásban alkalmazott alap- és összesítő bizonylatok, nyilvántartások kitöltése.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Felismerési feladatok, manuális tevékenység

A vizsgafeladat ismertetése:

- Kultúrnövények, hajtások, termések, magvak, talajtípusok, kór- és kárképek, gyomnövények, az állatfajok, fajták, testtájak, tojások, fontosabb állatbetegségek, ivarzó állat, takarmányok, a szántóföldi növénytermesztésben, a kertészetben és az állattartásban, állatápolásban és -tenyésztésben használt eszközök, gépek, gépelemek felismerése.
- A takarmány-, alom-, trágyakészlet mennyiségének felmérése, érzékszervi minősítésük és a termésbecslés elvégzése.
- A szántóföldi növénytermesztésben, az állattartásban alkalmazott erő- és munkagépek, berendezések beállítása, üzemeltetése, karbantartása és munkájuk ellenőrzése.
- Kertészeti munkafolyamatok elvégzése.
- Az állattartás, az állatápolás és -tenyésztés napi és időszakos munkáinak elvégzése, takarmányadag összeállítása.

A vizsgafeladat időtartama: 100 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 50%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése**:** Központilag összeállított feladatlap megoldása

A vizsgafeladat ismertetése:

Az írásbeli központilag összeállított feladatlapja a 4. Szakmai követelmények pontban megadott témakörök közül az „*Agrárvállalkozási, kereskedelmi ismeretek”*, a „*Szántóföldi növénytermesztés*”, a *Takarmányozástan és általános állattenyésztés*”, valamint az „*Állattenyésztés és -tartás*” követelménymodulok ismereteit tartalmazza.

Az írásbeli vizsga 40 pontos esszékérdés és 60 pontos feladatlap megoldásából áll. Az írásbeli esszéfeladat csak a „*Szántóföldi növénytermesztés*” és az „*Állattenyésztés és -tartás*” modulok tananyagából kerülhet ki.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Agrárvállalkozási, kereskedelmi ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott témakörök közül az „*Agrárvállalkozási, kereskedelmi ismeretek”* szakmai követelménymodul témaköreit tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 5%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Növénytermesztési, állattenyésztési és takarmányozási ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:

Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított, előre kiadott tételsorokból húzott kérdésekre.
A szóbeli vizsgafeladat központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott témakörök közül a „*Szántóföldi növénytermesztés*”, a *Takarmányozástan és általános állattenyésztés*”, valamint az „*Állattenyésztés és -tartás*” követelménymodulok ismereteit tartalmazzák. A szóbeli tételek mindegyike tartalmazza mindhárom követelménymodul ismeretanyagát.

A vizsgafeladat időtartama: 50 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 20 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 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:

A gyakorlati vizsgatevékenység tételsorát az adott vizsgacsoportban vizsgázó jelöltek száma, a képző és vizsgáztató intézmény sajátosságai alapján úgy kell elkészíteni, hogy legalább 10 gyakorlati tételt tartalmazzon.

Minden B) gyakorlati vizsgafeladat tétel tartalmazzon felismerési, állattenyésztési, növénytermesztési és kertészeti manuális feladatot is.

A vizsgára előkészített gyakorlati felismerendő dolgok száma tételenként minimum 20 db legyen.

A B) gyakorlati vizsgafeladat egyes részfeladatainak végrehajtási ideje:

- Felismerési feladat: 10 perc,
- Állattenyésztési manuális feladat: 35 perc,
- Növénytermesztési manuális feladat: 35 perc,
- Kertészeti manuális feladat: 20 perc.

A vizsgázó gyakorlati teljesítményének értékeléséhez 100 pontos értékelő lapot kell készíteni mindkét vizsgafeladatban. A B) vizsgafeladatban az egyes részfeladatokra adható maximális pontszám:

- Felismerési feladat: 10 pont,
- Állattenyésztési manuális feladat: 35 pont,
- Növénytermesztési manuális feladat: 35 pont,
- Kertészeti manuális feladat: 20 pont.

A vizsgázó az egyes részfeladatokban elért összesített pontszáma alapján az osztályzatot az A) és a B) gyakorlati vizsgafeladatra az alábbi átváltás szerint kell meghatározni:

- 0-50 pont – elégtelen (1)
- 51-60 pont – elégséges (2)
- 61-70 pont – közepes (3)
- 71-80 pont – jó (4)
- 81 pont felett – jeles (5)

A gyakorlati vizsgatevékenység akkor sikeres, ha a vizsgafeladatok teljesítése során a vizsgázó mindegyiknél eléri legalább az elégséges szintet.

Manuális gyakorlati vizsgatevékenység csak március 1. és október 31. között végezhető.

A szakképesítéssel 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.	Meteorológiai mérőeszközök
6.3.	Laboratóriumi eszközök, anyagok, vegyszerek mag- és talajvizsgálathoz
6.4.	Talaj- és mag- és takarmány-mintavétel eszközei
6.5.	Kézi szerszámok (ású, kapa, gereblye, metszőolló, fűrész, sarló, kasza, stb.)
6.6.	Növényvédelmi eszközök, anyagok
6.7.	Szántóföldi univerzális traktor és pótkocsi
6.8.	Gépüzemeltetéshez szükséges szerszámok, eszközök, anyagok
6.9.	Kézi és gépi anyagmozgatás eszközei, anyagai
6.10.	Talajművelés munkagépei (eke, kombinátor, kultivátor, szerves- és műtrágyaszóró gép, szárzúzó, talajmaró, tárcsa, különböző típusú boronák és hengerek, lazító, simító)
6.11.	Vetőmag, oltvány, palánta
6.12.	Mechanikus és pneumatikus vetőgép
6.13.	Ültető-, palántázógép
6.14.	Öntözőberendezés
6.15.	A gyakorlati tételeknek megfelelő növényi kultúrák

6.16.	Fűkasza, rendsodró
6.17.	Háti-, szántóföldi és kertészeti permetezőgép
6.18.	Arató-, cséplőgép
6.19.	Silózógép
6.20.	Bálázógép és/vagy fóliázó gép
6.21.	Mérleg, hídmérleg
6.22.	Terménytárolás és kezelés gépei, eszközei, anyagai
6.23.	Támrendszer ültetvények létesítéséhez
6.24.	Földterület a gépbeállítási és gépüzemelési gyakorlathoz
6.25.	Szarvasmarha, ló, juh, sertés, baromfi istállója állatokkal és műszaki felszereléssel
6.26.	Legelő, karám és berendezései
6.27.	Tisztítás, fertőtlenítés eszközei, anyagai
6.28.	Állatápolás, elletés/fiaztatás, egyedi megjelölés eszközei, anyagai
6.29.	Állatgyógyászat alapvető eszközei, anyagai
6.30.	Fejés és tejkezelés gépei
6.31.	Tojáskezelés eszközei, gépei, anyagai
6.32.	Takarmányozás eszközei, gépei, anyagai
6.33.	Takarmánytárolás eszközei, gépei, anyagai, helyszíne
6.34.	Trágyakihordás eszközei
6.35.	Trágyatároló tér
6.36.	Gyümölcsös
6.37.	Szőlőültetvény
6.38.	Zöldségeskert növényekkel
6.39.	Zárt termesztő berendezés
6.40.	Növényvédő szer-, műtrágya-, anyag- és eszközraktár
6.41.	Irodahelyiség, irodai anyagok és eszközök (számítógép, nyomtató, fénymásoló, szkenner, telefon, fax, stb.)
6.42.	Internetelérés és szoftverek
6.43.	Bizonylatok, gépkönyvek, nyilvántartások
6.44.	Szakirodalom (könyvek, folyóiratok, prospektusok, stb.)

7. EGYEBEK

A 78. sorszámú Molnár megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 04

1.2. Szakképesítés megnevezése: Molnár

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

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: -

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: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7215	Malomipari munkás	Minőségellenőr
3.1.3.	7215	Malomipari munkás	Gabonaraktár kezelő
3.1.4.	7215	Malomipari munkás	Gabonatárház, siló kezelő
3.1.5.	7215	Malomipari munkás	Gabonaszárító kezelő, Őrlőmalmi molnár, Hántolómalmi molnár, Takarmánykeverő-üzemi molnár
3.1.6.	7215	Malomipari munkás	Minőségellenőr
3.1.7.	7215	Malomipari munkás	Gabonaraktár kezelő
3.1.8.	7215	Malomipari munkás	Gabonatárház, siló kezelő

3.2. A szakképesítés 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 szakképesítéssel rendelkező képes:
- a munkafolyamathoz szükséges anyagmennyiségeket és termelési időt megtervezni,
- alapvető szakmai méréseket végezni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni,
- gabonát- és alapanyagok raktározási tevékenységet végezni,
- működtetni a gabonatárolási és a gabonaszárítási technológiai folyamatot,
- malmi feldolgozásra előkészíteni a gabonát,
- működteti a malmi 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, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	31 541 06	Keveréktakarmány-gyártó	részszakképesítés
3.3.4.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	azonos ágazat

3.3.5.	54 541 01	Élelmiszeripari analitikus technikus	azonos ágazat
3.3.6.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	azonos ágazat
3.3.7.	34 541 07	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.8.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.9.	34 541 08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	azonos ágazat
3.3.10.	34 541 05	Pék	azonos ágazat
3.3.11.	34 541 06	Szőlész-borász	azonos ágazat
3.3.12.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás	azonos ágazat
3.3.13.	34 541 10	Tejipari szakmunkás	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés 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
4.5.	10936-12	Gabonafeldolgozás
4.6.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.7.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.8.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével**.**

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10926-12	A húsipari és malomipari munkavégzés követelményei	szóbeli, gyakorlati
5.2.4.	10935-12	Tárolás, szárítás, keveréktakarmány-gyártás	szóbeli, gyakorlati
5.2.5.	10936-12	Gabonafeldolgozás	szóbeli, gyakorlati
5.2.6.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.7.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
5.2.8.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	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 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 gabonatároló 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: -
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 szakképesítéssel 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.	Fémipari kéziszerszámok, kisgépek
6.3.	Műszaki mérőeszközök
6.4.	Malomipari speciális kéziszerszámok
6.5.	Anyagmintavételi eszközök
6.6.	Technológiai folyamatirányító, ellenőrző berendezés, eszköz, műszer
6.7.	Gabonatárolási technológia főbb gépei, berendezései
6.8.	Gabonaszárítási technológia főbb gépei, berendezései
6.9.	Őrlési technológia gépsora
6.10.	Hántolási technológia gépsora
6.11.	Késztermék csomagolás gépei
6.12.	Keveréktakarmány-gyártási technológia gépsora
6.13.	Környezetvédelmi berendezések
6.14.	Munkabiztonsági eszközök, felszerelések

7. EGYEBEK

A 79. sorszámú Motorfűrész-kezelő megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 21 623 02

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Motorfűrész-kezelő

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 140-260

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: befejezett iskolai végzettséget nem igényel

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükséges

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 részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6212	Fakitermelő, erdőtisztító	Kérgező, faragó

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Olyan szakember, aki gallyazást, darabolást végez. Kezeli és karbantartja a motorfűrészeket. Motoros adaptereket kezel és karbantart. Elvégzi a felkészítési és készletezési műveleteket. Csak 6-cm-nél kisebb átmérőjű fát dönthet. Vállalkozói alapismeretekkel rendelkezik. Az erdőben előforduló leggyakoribb fa- és cserjefajokat el tudja különíteni.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:
- gallyazni, darabolni, adaptereket kezelni,
- karbantartani a motorfűrészeket és az adaptereket,
- munkavédelmi előírásokat betartani,
- felismerni a legfontosabb fa- és cserjefajokat,
- vállalkozást indítani, működtetni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 623 01	Erdészeti szakmunkás	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11840-16	Növénytani ismeretek
4.4.	11851-16	Vállalkozási ismeretek
4.5.	10980-12	Gallyazás, darabolás

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11840-16	Növénytani ismeretek	gyakorlati, szóbeli
5.2.4.	11851-16	Vállalkozási ismeretek	gyakorlati
5.2.5.	10980-12	Gallyazás, darabolás	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) A vizsgafeladat megnevezése: Növénytani ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: felismeri az erdőben előforduló leggyakoribb fa- és cserjefajokat, gombákat, lágyszárú növényeket.

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Vállalkozási ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: költségvetés, számla készítés, szerződés, árajánlat, megrendelő, kérvény, pályázat készítése, vállalkozás indításával, működtetésével kapcsolatos ügyek intézése.

A vizsgafeladat időtartama: 50 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

C) A vizsgafeladat megnevezése: Motorfűrész- és motoros adapter-kezelés és karbantartás

A vizsgafeladat ismertetése: gallyazás, darabolás, felkészítés, készletezés munkaműveleteinek végrehajtása, motorfűrészek és adapterek kezelése és karbantartása

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: A gallyazás, darabolás, felkészítés, készletezés műveletei

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

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc (felkészülési idő 5 perc, válaszadási idő 5 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Növénytani ismeretek

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

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc (felkészülési idő 5 perc, válaszadási idő 5 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

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 szakképesítéssel kapcsolatos előírások a http://nive.hu/ weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

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

Ha a vizsgázó a gyakorlati vizsgán súlyosan megsérti a balesetelhárítási szabályokat, és ezzel saját, vagy mások testi épségét veszélyezteti, a vizsgát azonnal meg kell szakítani, és a vizsgázó a gyakorlati vizsgájára elégtelen osztályzatot kap.

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	**A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék**
6.2.	Számítógép
6.3.	Irodaszerek
6.4.	Nyomtató
6.5.	Internet hozzáférés
6.6.	Irodabútor
6.7.	Védőfelszerelések (fej, test, láb, kéz védelmét szolgáló felszerelések)
6.8.	Védőeszközök
6.9.	Motorfűrészek
6.10.	Motoros adapterek, fűkaszák
6.11.	Kézi csörlők
6.12.	A fakitermelés kézi eszközei
6.13.	Telefon
6.14.	Mikrobusz
6.15.	Oktatástechnikai eszközök

7. EGYEBEK

A 80. sorszámú Növényvédelmi szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 621 02

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Növényvédelmi szaktechnikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség:

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 54 621 02 Mezőgazdasági technikus

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 60%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 40%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3131	Mezőgazdasági technikus	Falugazdász (technikus)
3.1.3.			Háztáji mezőgazdasági technikus
3.1.4.			Kertész és növényvédelmi technikus
3.1.5.			Mezőgazdasági asszisztens
3.1.6.			Mezőgazdasági technikus
3.1.7.			Növénytermesztési szaktechnikus
3.1.8.	3342	Növényorvosi (növényvédelmi) asszisztens	Méregfelelős (növényvédelem)
3.1.9.			Méregkamra-kezelő
3.1.10.			Növényvédelmi brigád vezetője
3.1.11.			Növényvédelmi és növény-egészségügyi technikus
3.1.12.			Növényvédelmi szaktechnikus
3.1.13.			Növényvédelmi technikus
3.1.14.			Növényvédő (technikus)
3.1.15.			Növényvédő és méregraktár-kezelő
3.1.16.			Növényvédő növénytermesztésben és kertészetben
3.1.17.			Permetezőmester
3.1.18.			Vegyszeres növényvédő (technikus)
3.1.19.			Vegyszerező (technikus)
3.1.20.	6111	Szántóföldinövény-termesztő	Növénytermesztési brigád vezetője
3.1.21.			Növénytermesztő
3.1.22.	8421	Mezőgazdasági, erdőgazdasági, növényvédő gép kezelője	Traktorvezető
3.1.23.			Vegyszeres növényvédőgép kezelője

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A növényvédelmi szaktechnikus a szántóföldi és kertészeti növényi kultúrákhoz kapcsolódó növényvédelmi szakterületen önálló feladatokat végez, és végeztet, munkacsoportokat irányít.
A végzett szakemberek képesek a növényvédelem terén a korszerű növényvédelmi eljárások alkalmazásával a piac igényeinek megfelelő minőségi termékek gazdaságos előállítására. Enciklopédikus ismereteik felhasználásával alkalmassá válnak a tervszerűen, előrejelzésre alapozottan elvégzett különböző integrált (agrotechnikai, fizikai, biológiai, kémiai) növényvédelmi eljárások kisüzemekben történő önálló elvégzésére.
A szakterületen felkészültek az előírt követelményrendszerek betartására, a mérgező anyagokkal történő biztonságos munkavégzésre, tevékenységük megfelelő adminisztrálására.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- megtervezni, megszervezni, elvégezni, elvégeztetni a szántóföldi és kertészeti növényi kultúrák előrejelzésre alapozott, integrált növényvédelmét,
- munkája során szakmai információkra alapozottan, szakszerűen a növényvédő szereket árusítani, vásárolni, szállítani, tárolni, raktározni, a keletkező veszélyes hulladékok megsemmisítéséről gondoskodni,
- önállóan végezni a különböző típusú növényvédelmi gépek beállítását, működtetését, javítását és karbantartását,
- betartani és betartatni a növényvédelmi munkák munka-, környezet- és természetvédelmi előírásait, az egyéni védőfelszerelésekkel kapcsolatos előírásokat, mérgezés, baleset esetén munkatársi elsősegélynyújtást végezni,

- megfelelően adminisztrálni növényvédelmi tevékenységét.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 621 02	Mezőgazdasági technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11062-12	Növényvédőszer ismeret és használat
4.4.	11063-12	Növényvédelmi technológiák
4.5.	11064-12	Növényvédő szerek kijuttatása

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

Szántóföldi és kertészeti növényi kultúrák kór- kárkép- és gyomnövénygyűjteményének elkészítése (20+20+20 db).

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11062-12	Növényvédőszer ismeret és használat	írásbeli
5.2.4.	11063-12	Növényvédelmi technológiák	írásbeli
5.2.5.	11064-12	Növényvédő szerek kijuttatása	gyakorlati

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: Felismerési feladatok, szakmai számítások elvégzése, bizonylatok kitöltése és manuális tevékenység (beállítás, gépüzemeltetés, karbantartás, munkavégzés).

A vizsgafeladat ismertetése:

- Felismeri a kártevőket, kór- és kárképeket, gyomnövényeket, a szántóföldi növénytermesztésben, a kertészetben használt növényvédelmi eszközöket, gépeket, gépelemeket.
- Gazdasági számításokat végez (költségszámítások, anyag-, eszköz-, munkaerő-, munkaidő-szükséglet meghatározása).
- Számlát állít ki, kitölti a növényvédelemben alkalmazott alap- és összesítő bizonylatokat, nyilvántartásokat.
- Beállítja, üzemelteti és karbantartja a szántóföldön alkalmazott növényvédő gépeket, eszközöket.
- Beállítja, üzemelteti és karbantartja a gyümölcstermesztésben alkalmazott növényvédő gépeket,

eszközöket.
- Beállítja, üzemelteti és karbantartja a zárt termesztő berendezésben alkalmazott növényvédő gépeket, eszközöket.
- Beállítja, üzemelteti és karbantartja a kiskertekben alkalmazott növényvédő gépeket, eszközöket.
- Vegyszerkímélő és vegyszermentes növényvédelmi technológiát alkalmaz.
- Környezetkímélő növényvédő szereket és növényvédelmi hatású anyagokat készít, felhasznál.
- Növényvédelmi előrejelzést végez, felméri a károsítók faji összetételét és egyedszámát.
- Növényvédelemmel kapcsolatos anyagokat, eszközöket szállít, tárol, raktároz.
- Bekeveri és kijuttatja a növényvédő szereket, kezeli a maradék permetlevet, dekontaminál.

A vizsgafeladat időtartama: 150 perc (felkészülési idő nincs)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: A záródolgozat védése

A vizsgafeladat ismertetése: A jelölt korábban elkészített és értékelt záródolgozatát bemutatja, megvédi.

A vizsgafeladat időtartama: 20 perc (felkészülési idő nincs)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

B) A vizsgafeladat megnevezése:
Válaszadás a szántóföldi és kertészeti növényi kultúrák károsító ismeretéből és integrált növényvédelmi technológiáiból összeállított tételsorokból húzott kérdésekre.

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: 20%

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 gyakorlati tételsorokat az adott vizsgacsoportban vizsgázó jelöltek száma, a képző és vizsgáztató intézmény sajátosságai alapján úgy kell elkészíteni, hogy legalább 15-15 gyakorlati tétel legyen.

A vizsgára előkészített felismerendő dolgok száma tételenként minimum 20 db, összesen legalább 150 db kell, hogy legyen (a megadott lista szerint), a vizsgázónak tételenként a 20 db-ból legalább 10 db-ot kell felismernie.

A *„Felismerési feladatok, szakmai számítások elvégzése, bizonylatok kitöltése és manuális tevékenység”* gyakorlati feladatnak egyaránt tartalmaznia kell felismerési feladatot, szakmai számítás elvégzését, bizonylat kitöltését és manuális feladatot.

A *„Felismerési feladatok, szakmai számítások elvégzése, bizonylatok kitöltése és manuális tevékenység”* gyakorlati feladat értékelése során egyenlő mértékű súlyozást kell alkalmazni.

A tételek részfeladatainak összeállítása során ügyelni kell arra, hogy a tételekben a szántóföldi növénytermesztés és a kertészet növényvédelmének témaköre egyaránt érintve legyen.

Manuális gyakorlati vizsgatevékenység csak március 1. és október 31. között végezhető.

A záródolgozat elkészítése és beadása, valamint a szántóföldi és kertészeti növényi kultúrák kór- kárkép- és gyomnövénygyűjteményének elkészítése és beadása nappali rendszerű képzés esetén legkésőbb az utolsó tanítási napon, felnőttképzés esetén a vizsgára jelentkezéskor történik.

Záródolgozatra vonatkozó előírások:

- A záródolgozatok tárgya egy szántóföldi és egy kertészeti növényi kultúra növényvédelmi tervének elkészítése.
- A záródolgozatokat csak a képző intézmény által jóváhagyott témában lehet benyújtani, a képzés befejezését követő 2 évig.
- A záródolgozatnak tartalmaznia kell a választott növényi kultúra termesztéstechnológiát meghatározó (soktápnövényű és a növényfajra, -fajtára jellemző) károsítói elleni védekezés végrehajtásának idejét, módját, a növényvédelmi tevékenység anyagi, gép-, eszköz-, munkaerő- és munkaidőigényét.
- A záródolgozatnak ki kell térnie a károsítók előrejelzésének ütemezésére, módjára is.
- A záródolgozatokat, a komplex szakmai vizsgát megelőzően legalább 30 nappal az előzetes szakmai bírálattal együtt a vizsgabizottság elnökének rendelkezésére kell bocsátani. A vizsgabizottság elnöke vizsgálja, hogy a kitűzött feladat nehézségi foka megfelel-e az elvárható szintnek, és a dolgozat eleget tesz-e a formai követelményeknek.

A szakképesítés-ráépüléssel 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.	Szántóföldi növényi kultúrák
6.3.	Gyümölcsös
6.4.	Szőlőültetvény
6.5.	Zöldségnövények
6.6.	Zárt termesztő berendezés
6.7.	Erőgép (traktor)
6.8.	Síkszóró kerettel ellátott permetezőgép
6.9.	Térszóró kerettel ellátott permetezőgép
6.10.	Granulátumszóró gép
6.11.	Perisztaltikus pumpa
6.12.	Porozó gép
6.13.	Hideg- és melegködképző berendezés
6.14.	Csávázó gépek
6.15.	Terménytárolás és –kezelés eszközei, gépei
6.16.	Szállító jármű
6.17.	Vízszállításra és/vagy tárolásra alkalmas eszköz
6.18.	Növényvédő szer előkészítésének eszközei
6.19.	Mérlegek, mérőeszközök
6.20.	Kultivátor
6.21.	Tárcsa
6.22.	Sima henger
6.23.	Műtrágyaszóró gép
6.24.	Karbantartásra, javításra használt anyagok, eszközök, szerszámok
6.25.	Mintavevő eszközök, kvadrát
6.26.	Előrejelzéshez használt eszközök
6.27.	Növényvédelmi célú eszközök
6.28.	Egyéni védőeszközök
6.29.	Növényvédő szerek, csomagolóburkolatok
6.30.	Növényvédőszer raktár és felszerelései

6.31.	Biztonsági- és jelzőrendszerek
6.32.	Irodai eszközök
6.33.	Számítógép, projektor
6.34.	Mobiltelefon
6.35.	Tanterem
6.36.	Internet hozzáférés
6.37.	Bizonylatok, nyilvántartások, engedélyokiratok, szerjegyzék
6.38.	Szakirodalom

7. EGYEBEK

A 81. sorszámú Nukleáris környezetvédelmi szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 850 03

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Nukleáris környezetvédelmi szaktechnikus

1.3 Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 0,5

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség:

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 54 850 01 Környezetvédelmi technikus

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 60%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 40%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3134	Környezetvédelmi technikus	Környezetvédelmi szaktechnikus
3.1.3.			Emissziómérő technikus (környezetvédelem)
3.1.4.	3139	Egyéb, máshova nem sorolható technikus	Sugárzásmérő (atomerőművi)

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

Önállóan vagy mérnöki irányítással, mérőműszerek segítségével megállapítja a környezetszennyező anyagok és egyéb egészségkárosító tényezők nagyságát, koncentrációját, a kiértékelt eredmények alapján meghatározza a tennivalókat.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- az üzemekben ellenőrizni a levegőszennyezéstől vagy a zajártalomtól védő, a szennyvíz megtisztítását biztosító berendezéseket, a veszélyes hulladékok megsemmisítését és a sugárvédelmet,
- feltárni a technológia szennyező forrásait,
- mennyiségileg felmérni, és analitikai vizsgálatnak alávetni a különböző szennyezéseket (víz, levegő, talaj) és hulladékokat,
- rögzíteni és értékelni a mérési eredményeket,
- kezelni a hulladékokat, intézkedni a tárolásukról, szállításukról, ártalmatlanításukról,
- minőségellenőrzési területen környezetvédelmi elemzői, ellenőri feladatokat ellátni,
- közreműködni a környezetvédelmi jogszabályok, biztonságtechnikai előírások betartatásában,
- kapcsolatot tartani a környezet- és természetvédelmi hatóságokkal, önkormányzati területen a lakossággal,
- üzemi megbízotti területen közreműködni a környezetbarát eljárások kidolgozásában és bevezetésében, valamint felvilágosítani a dolgozókat a használt berendezések káros hatásairól, és a védekezés módjáról,
- szakhatósági területen kivizsgálni a bejelentéseket.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 850 01	Környezetvédelmi technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10873-12	Nukleáris környezetvédelem

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10873-12	Nukleáris környezetvédelem	gyakorlati, 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 vizsgafeladat megnevezése: Nukleáris környezetvédelmi gyakorlat.

A vizsgafeladat ismertetése:
Talajvíz trícium meghatározása folyadékszcintillációs berendezéssel, és mérés Termolumineszcens detektorral

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat aránya: 40%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Nukleáris környezetvédelmi szaktechnikus szakmai ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:
A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott témakörök mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat aránya: 60%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

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 szakképesítés-ráépüléssel 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.	HPGe félvezető detektoros mérőrendszer
6.3.	HPGe félvezető detektoros mérőrendszer (hordozható)
6.4.	6 mérőhelyes alfa-béta számláló berendezés
6.5.	folyadék-szcintillációs spektrométer
6.6.	PorTL berendezés
6.7.	PorTL dózismérő Al_2O_3 tabletta
6.8.	analitikai mérleg
6.9.	laboratóriumi gyorsmérleg
6.10.	laboratóriumi malom
6.11.	infralámpás bepárló
6.12.	HT\HTO deszorpciós egység
6.13.	desztilláló berendezés
6.14.	pH-mérő
6.15.	szárító szekrény
6.16.	fűthető mágneses keverő
6.17.	HT\HTO és CO_2\C_nH_m mintavevő
6.18.	nagytérfogatú levegő mintavevő (aeroszol, jód)
6.19.	fall-out mintavevő
6.20.	folyamatos vízminta vevő
6.21.	búvárszivattyú
6.22.	talaj mintavevő szett
6.23.	atomerőművi szimulátor
6.24.	karbantartó- és gyakorló központ
6.25.	fűthető mágneses keverő
6.26.	vízkivételi mű
6.27.	dozimetriai laboratórium
6.28.	kiégett kazetták átmeneti tárolója
6.29.	szekunderköri gépház
6.30.	reaktorcsarnok

6.31.	nitrogén üzem
6.32.	hidrogén üzem
6.33.	nagynyomású kompresszorház
6.34.	kisnyomású kompresszorház
6.35.	forrókamrasor

7. EGYEBEK

A 82. sorszámú Parképítő és fenntartó technikus megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 54 581 02

1.2. Szakképesítés megnevezése: Parképítő és fenntartó technikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: -

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi vizsga

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 50%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 50%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

5 évfolyamos képzés esetén a 10. évfolyamot követően 140 óra, a 11. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6115	Kertépítő kertész	Díszfaiskolai kertész
3.1.3.	6115	Kertépítő kertész	Dísznövénykertész és parképítő
3.1.4.	6115	Kertépítő kertész	Faiskolai kertész
3.1.5.	6115	Kertépítő kertész	Faiskolai lerakatvezető
3.1.6.	6115	Kertépítő kertész	Faiskolai munkás
3.1.7.	6115	Kertépítő kertész	Kertépítő és -fenntartó
3.1.8.	6115	Kertépítő kertész	Kertépítő kertész
3.1.9.	6115	Kertépítő kertész	Kertépítő munkás
3.1.10.	6115	Kertépítő kertész	Kertgondnok
3.1.11.	6115	Kertépítő kertész	Park- és kertépítő, -gondozó
3.1.12.	6115	Kertépítő kertész	Parkápoló

3.1.13.	6115	Kertépítő kertész	Parképítő
3.1.14.	6115	Kertépítő kertész	Parkfenntartó
3.1.15.	6115	Kertépítő kertész	Parkkarbantartó
3.1.16.	6115	Kertépítő kertész	Parkkezelő
3.1.17.	6115	Kertépítő kertész	Parkosító
3.1.18.	6115	Kertépítő kertész	Parkrendező
3.1.19.	6115	Kertépítő kertész	Sziklakertépítő

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A parképítő és fenntartó technikus feladata az épülő zöldfelületek terv szerinti kivitelezése, a meglévők fenntartása és felújítása a hatályos törvényi háttér figyelembevételével, önállóan, illetve irányítói jelleggel. A parképítő és fenntartó technikus tervezési jogosultsággal rendelkező táj- és kerttervező mérnök mellett segédtervezői feladatokat láthat el.

A szakképesítés megszervezése teszi lehetővé önálló vállalkozás indítását a vállalkozásról szóló hatályos jogszabályok rendelkezései alapján.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- vállalkozást alapítani, működtetni, megszüntetni,
- középszintű vezetői feladatokat ellátni,
- árajánlatot, technológiai és parkfenntartási tervet készíteni, kalkulációt végezni,
- ismerni és alkalmazni a támogatási rendszereket és a támogatások lehívásának folyamatát,
- előkészítő tevékenységet végezni, végeztetni,
- felismerni, meghatározni a dísznövényfajokat, illetve fajtákat,
- növényápolást végezni, végeztetni,
- eszközöket használni, gépeket üzemeltetni, használni, karbantartani,
- munkavédelmi előírásokat betartani,
- előírások szerint dolgozni, dolgoztatni,
- dokumentációt használni, készíteni, készíttetni,
- irányítási, szervezési feladatokat ellátni,
- szükséges anyagokat és eszközöket beszerezni,
- építés-előkészítő műszaki munkákat végezni,
- alapvető geodéziai számításokat és feladatokat, tereprendezési munkát végezni,
- alépítményi szerkezeteket készíteni, készíttetni,
- felépítményi szerkezeteket készíteni, készíttetni, fenntartani,
- kertberendezési tárgyakat, létesítményeket elhelyezni, fenntartani,
- növényültetési, virágágy kiültetési, gyepesítési munkát végezni,
- parkfenntartási, gondozási munkát végezni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**szakképesítés köre**
3.3.3.	31 622 01	Kertépítő és -fenntartó	részszakképesítés
3.3.4.	21 622 02	Parkgondozó	részszakképesítés
3.3.5.	34 622 01	Dísznövénykertész	azonos ágazat
3.3.6.	34 622 02	Kertész	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
4.4.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.5.	10960-16	Vállalkozási, kereskedelmi alapok
4.6.	10961-16	Kertészeti alapismeretek

4.7.	10962-16	Kertészeti munkavállalói ismeretek
4.8.	11069-16	Kertfenntartás
4.9.	11070-16	Növényismeret
4.10.	11072-16	Parképítés
4.11.	11073-16	Kerttervezési alapismeretek

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

A vizsgára bocsátás feltétele a tartalmilag és formailag megfelelő technikusi dolgozat határidőre történő leadása. A határidő az utolsó tanítási nap. A technikusi dolgozatot a szaktanár javítja. Megfelelő a technikusi dolgozat, ha a javító szaktanár azt minimum elégségesre (2) értékelte. (Bővebben az 5.4. pontban.)

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	-	-	-

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Növényismeret, parképítés

A vizsgafeladat ismertetése:
Kerti elem vagy zöldfelületi egység adott technológia szerinti megépítése, kivitelezése, az alkalmazott gépek működtetése, karbantartása (60 perc).
Dísz- és gyomnövények felismerése (40 db), írásban történő megnevezésük a növények tudományos nevével (latin, kettős nevezéktan) (40 perc).

A vizsgafeladat időtartama: 100 perc
A vizsgafeladat aránya: 30%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Kertfenntartás

A vizsgafeladat ismertetése:
A növényismereti fajlistában kiemeléssel megjelölt törzsanyag dísz- és gyomnövényeinek felismerése (20 db), és írásban történő megnevezésük a növények hivatalos magyar nevével (20 perc).
Zöldfelületi egység adott technológia szerinti fenntartása, az alkalmazott gépek működtetése és karbantartása (60 perc).

A vizsgafeladat időtartama: 80 perc
A vizsgafeladat aránya: 20%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Kertészeti és munkavállalói ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:
Komplex írásbeli vizsga a kertészeti termesztés alapismereteinek, illetve a munkavállaló számára elengedhetetlen tudnivalók témaköreiből összeállított feladatlapok kitöltésével.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat aránya: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Növényismeret, parképítés, vállalkozás és kereskedelem

A vizsgafeladat ismertetése:
Komplex írásbeli vizsga a kertépítők számára lényeges növények, a parképítés során fölmerülő feladatok, illetve az egyéni vállalkozásokat működtető szakemberek számára elengedhetetlen tudnivalók témaköreiből összeállított feladatlapok (3 különálló, az egyes modulokat felölelő feladatlap) kitöltésével.

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

5.3.3. Komplex szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Technikusi dolgozat megvédése

A vizsgafeladat ismertetése:
A tanulmányi idő alatt, konzulensi vezetéssel, de önállóan elkészített technikusi dolgozat ismertetése, az azzal kapcsolatos kérdések megválaszolása.

A vizsgafeladat időtartama: 10 perc (felkészülési idő 5 perc)
A vizsgafeladat aránya: 5%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Parképítés, kertfenntartás

A vizsgafeladat ismertetése:
Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított, a parképítés és a kertfenntartás alapvető témaköreit felölelő, előre kiadott 2 db, különálló, az egyes modulok tartalmát felölelő tételsorokból húzott kérdésre.

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

C) A vizsgafeladat megnevezése: Kerttervezés

A vizsgafeladat ismertetése:
Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított, a kerttervezés alapvető témaköreit felölelő, előre kiadott tételsorokból húzott kérdésre.

A vizsgafeladat időtartama: 20 perc (felkészülési idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 10%

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 vizsgára bocsátás feltétele a tartalmi és formai követelményeknek megfelelő technikusi dolgozat határidőre történő leadása.
A tartalmi és formai követelményeket a szakképesítésre vonatkozó kerettanterv rögzíti. A dolgozat végső leadási határideje az iskolarendszerű képzés utolsó tanítási napja.
A dolgozat első három szakaszát a konzulensi feladatokat ellátó szaktanár értékeli. A dolgozat végső értékelését a mindenkori „Kerttervezési alapismeretek” tantárgyat tanító tanár végzi el.
A dolgozatra kapott végső érdemjegy és a szóbeli vizsgarészre (technikusi dolgozat megvédésére) vonatkozó értékelés két érdemjegynél többel nem térhet el.

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

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

A Növényismeret modul gyakorlati vizsgatevékenysége során elégséges érdemjegy 71 %-tól adható meg.

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	**A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát**

	meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.2.	Mérés és kitűzés eszközei és műszerei
6.3.	Kerti szerszámok, eszközök
6.4.	Kőműves szerszámok, eszközök
6.5.	Gépszereléshez szükséges szerszámok, gépek és eszközök
6.6.	Lakatos munkák szerszámai, eszközei
6.7.	Asztalos munkák szerszámai, eszközei
6.8.	Vízszerelési szerszámok, eszközök, berendezések
6.9.	Könnyű gépek (fűrészgép, bozótirtó, sövénynyíró, lapvibrátor, gépi henger)
6.10.	Kisgépek (önjáró kaszagép, kerti traktor adapterekkel)
6.11.	Számítógép
6.12.	Tervező szoftverek
6.13.	Szkenner
6.14.	Nyomtató
6.15.	Internet hozzáférés
6.16.	Egyéni védőfelszerelés
6.17.	Munkabiztonsági berendezések
6.18.	Környezetvédelmi berendezések
6.19.	Személyes felszerelés: metszőolló, kézi fűrész vagy ágvágó, ültetőkanál, mérőszalag (min. 5 m-es), vízmérték, gumikalapács, munkavédelmi kesztyű
6.20.	Elsősegélynyújtó felszerelések

7. EGYEBEK

A 83. sorszámú Parkgondozó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 21 622 02

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Parkgondozó

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: befejezett iskolai végzettséget nem igényel

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel**

			betölthető munkakörök
3.1.2.	6115	Kertépítő kertész	Díszfaiskolai kertész
3.1.3.	6115	Kertépítő kertész	Faiskolai kertész
3.1.4.	6115	Kertépítő kertész	Faiskolai munkás
3.1.5.	6115	Kertépítő kertész	Kertgondnok
3.1.6.	6115	Kertépítő kertész	Parkápoló
3.1.7.	6115	Kertépítő kertész	Parkfenntartó
3.1.8.	6115	Kertépítő kertész	Parkkarbantartó

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A parkgondozó feladata a zöldfelületek (fű- és virágfelületek, fásszárú dísznövények) fenntartása.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:
- felismerni, meghatározni a dísznövényfajokat, illetve fajtákat,
- növényápolást végezni,
- eszközöket használni, gépeket üzemeltetni, használni, karbantartani,
- munkavédelmi előírásokat betartani,
- előírások szerint dolgozni,
- parkfenntartási, gondozási munkát végezni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**szakképesítés köre**
3.3.3.	54 581 02	Parképítő és fenntartó technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10961-16	Kertészeti alapismeretek
4.4.	10962-16	Kertészeti munkavállalói ismeretek
4.5.	11069-16	Kertfenntartás
4.6.	11070-16	Növényismeret

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

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

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

5.2.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezés**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10961-16	Kertészeti alapismeretek	írásbeli
5.2.4.	10962-16	Kertészeti munkavállalói ismeretek	írásbeli
5.2.5.	11070-16	Növényismeret	gyakorlati
5.2.6.	11069-16	Kertfenntartás	gyakorlati

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: Növényismeret, kertfenntartás

A vizsgafeladat ismertetése:
Dísz- és gyomnövények felismerése (20 db), és írásban történő megnevezésük a növények hivatalos magyar nevével (20 perc).
Zöldfelületi egység adott technológia szerinti fenntartása, az alkalmazott gépek működtetése és karbantartása (60 perc).

A vizsgafeladat időtartama: 80 perc
A vizsgafeladat aránya: 70%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Kertészeti és munkavállalói ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:
Komplex írásbeli vizsga a kertészeti termesztés alapismereteinek, illetve a munkavállaló számára elengedhetetlen tudnivalók témaköreiből összeállított feladatlapok kitöltésével.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat aránya: 20%

5.3.3. Komplex szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Kertfenntartás

A vizsgafeladat ismertetése:
Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított, a kertfenntartás témaköreit felölelő előre kiadott tételsorokból húzott kérdésre.

A vizsgafeladat időtartama: 20 perc (felkészülési idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 10%

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 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.	Kerti szerszámok, eszközök
6.3.	Gépszereléshez szükséges szerszámok, gépek és eszközök
6.4.	Könnyű gépek (bozótirtó, sövénynyíró)
6.5.	Kisgépek (önjáró kaszagép, kerti traktor adapterekkel)
6.6.	Egyéni védőfelszerelés
6.7.	Munkabiztonsági berendezések
6.8.	Személyes felszerelés: metszőolló, kézi fűrész vagy ágvágó, munkavédelmi kesztyű.

7. EGYEBEK

A 84. sorszámú Patkolókovács megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 521 03

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Patkolókovács

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség:

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 34 621 02 Lovász

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7326	Kovács	Patkolókovács

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

Elvégzi a csikók, növendékek és kifejlett lovak pataszabályozását. Patkót készít. Megpatkolja a sport és hobbi lovakat. Együttműködik az állatorvossal, ortopéd patkót készít.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- megvizsgálni balesetvédelmileg, tűzrendészetileg, érintésvédelmileg a patkolásra kijelölt helyszínt,
- előkészíteni a szerszámokat a patkoláshoz,
- szemrevételezni és elbírálni a ló mozgását,
- meghatározni a munka menetét és a feladatokat,
- felkészíteni a segítőt, segítőket a munkára,
- patkolási helyzetbe hozni a lovat,
- levenni és elbírálni a régi patkót,
- szabályozni a patát,
- kiválasztani vagy elkészíteni a megfelelő patkót,
- kialakítani és feligazítani a patkót a patára,
- készre munkálni a patkót,
- kiválasztani a megfelelő méretű és típusú szeget,
- felszegelni a patkót,
- ellenőrzi és elbírálni a ló mozgását a patkolás után,
- intézkedni rendellenesség esetén, állatorvossal konzultálni,
- előkészíteni a szerszámokat és a segédeszközöket a csülökápoláshoz (körmöléshez),
- csülökápoláshoz (körmöléshez) alkalmas helyzetbe hozni a szarvasmarhát,
- elvégezni a csülökápolást (körmölést),
- állatorvosi utasítás alapján gyógykezelést végezni, elvégezni a csülök védelmét
- munkavédelmi előírásokat betartani.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		

3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 621 02	Lovász	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11019-12	Patkolókovács feladatok
4.4.	11020-12	Patkolókovács fémipari és vállalkozási feladatai

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11019-12	Patkolókovács feladatok	gyakorlati, szóbeli
5.2.4.	11020-12	Patkolókovács fémipari és vállalkozási feladatai	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: Patkolási feladat

A vizsgafeladat ismertetése:
- A gyakorlatra előállított ló elbírálása, ismertetése a vizsgabizottsággal.
- A ló felvezetőjének kikérdezése, tájékoztatása a tervezett munkáról.
- A segítő személyzet eligazítása.
- A régi patkók eltávolítása, elbírálása, ismertetése a vizsgabizottsággal.
- A paták szabályozása.
- Méretvétel az első lábakról a patkó elkészítéséhez.
- A vasanyag kiválasztása, méretre vágása.
- A patkó elkészítése.
- A hátsó lábra félkész (gyári) patkó kiválasztása.
- A patkók feligazítása.
- A patkók befejező munkálatainak elvégzése (fúrás, menetvágás, köszörülés).
- A patkószegek kiválasztása.
- A patkók felszegelése.
- A szegek csonkolása.
- A ló elbírálása, ismertetése a vizsgabizottsággal.

A vizsgafeladat időtartama: 150 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 55%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Anatómiai, anyagismereti, balesetvédelmi és patkolás technológiai ismeretek

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: 45%

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 szakképesítés-ráépüléssel kapcsolatos előírások a http://nive.hu/ weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

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

A patkolási gyakorlat közben a vizsga megszakítható, és a vizsgázó javítóvizsgára kötelezhető, ha:

- az előzetes elbírálás alapján nem ismeri fel az adott ló lábvégének sajátos ortopéd elváltozásait, nem megfelelő patkolási módszert választ ki és ez veszélyezteti a ló egészségét,
- az elkészített patkó nem megfelelő a patára, kiképzése alapján nem alkalmas a használatra, veszélyezteti a ló egészségét,
- a patkó felszegelése folyamán a megszegelés vagy szegnyomás esete előfordul, és a vizsgázó ezt nem észrevételezi, és nem javítja ki.

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	**A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék**
6.2.	Szenes kovácstűz
6.3.	Gázos kovács kemence
6.4.	Kovács kéziszerszámok
6.5.	Patkolási kéziszerszámok
6.6.	Fémdaraboló gép
6.7.	Oszlopos fúrógép
6.8.	Köszörű, csiszológép
6.9.	Sarokcsiszoló
6.10.	Menetvágó kéziszerszámok
6.11.	Satu, satupad
6.12.	Munka és tűzvédelmi eszközök

7. EGYEBEK

Kizáró egészségügyi okok:

- átlagon aluli fejlettség és izomerő,
- a statikai rendszer és a végtagok minden anatómiai és funkcionális rendellenessége, betegsége, ortopéd szakorvos javaslata szerint,
- a szív és a keringési rendszer bármilyen idült betegsége vagy rendellenessége, a kardiológiai járóbeteg-szakellátás orvosának javaslata szerint,
- krónikus specifikus légzőszervi megbetegedések,
- diabetes mellitus,
- idült májbetegség,

- krónikus gyomor-, és bélrendszeri megbetegedések,
- krónikus vesebetegség,
- idült bőrbetegség,
- epilepszia,
- halláscsökkenés,
- 0,8-0,4; 0,9-0,3-nál rosszabb látásélesség,
- +6,0 és -6,0 D-nál erősebb szemüvegviselés.

A 85. sorszámú Pék megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 05

1.2. Szakképesítés megnevezése: Pék

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

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: -

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: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Pék
3.1.3.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Sütőipari és gyorspékségi munkás
3.1.4.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Mézeskalács-készítő
3.1.5.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Gyorspékségi sütő és eladó
3.1.6.	7114	Pék, édesipari-termékgyártó	Dagasztó

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A pék sütőipari üzemekben termelési tevékenységet végez. Mézeskalácsot készít. Felelős a technológiai, higiénia, munkavédelmi és egyéb vonatkozó jogszabályi követelmények betartásáért.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- átvételi és raktározási feladatokat végezni,
- előkészítő műveleteket végezni,
- nyersanyagot, késztermékét vizsgálni, gyártásközi ellenőrzés végezni,
- eszközöket használni, gépeket és berendezéseket kezelni,
- befejező műveleteket végezni,
- tésztát készíteni,
- tölteléket készíteni,
- feldolgozni a tésztát,
- tésztát keleszteni,
- tésztát sütni,
- késztermékét kezelni, csomagolni,
- mézeskalácsot készíteni és díszíteni,
- betartani a tevékenységére vonatkozó előírásokat,
- adminisztrációs munkát végezni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	21 215 02	Mézeskalács-készítő	részszakképesítés
3.3.4.	21 541 02	Sütőipari és gyorspékségi munkás	részszakképesítés
3.3.5.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.6.	54 541 01	Élelmiszeripari analitikus technikus	azonos ágazat
3.3.7.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	azonos ágazat
3.3.8.	34 541 07	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.9.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.10.	34 541 08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	azonos ágazat
3.3.11.	34 541 04	Molnár	azonos ágazat
3.3.12.	34 541 06	Szőlész-borász	azonos ágazat
3.3.13.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás	azonos ágazat
3.3.14.	34 541 10	Tejipari szakmunkás	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11945-16	Sütőipari alapismeretek
4.4.	11837-16	Sütőipari ismeretek
4.5.	11919-16	Élelmiszerelőállítási alapismeretek
4.6.	10942-16	Mézeskalács készítés
4.7.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.8.	11499-12	Foglalkoztatás II.

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11945-16	Sütőipari alapismeretek	gyakorlat, írásbeli
5.2.4.	11837-16	Sütőipari ismeretek	gyakorlat, írásbeli
5.2.5.	11919-16	Élelmiszerelőállítási alapismeretek	szóbeli
5.2.6.	10942-16	Mézeskalács készítés	gyakorlat
5.2.7.	11497-12	Foglalkoztatás I.	szóbeli
5.2.8.	11499-12	Foglalkoztatás II.	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: Kenyerek vagy különböző termékcsoportba tartozó termékek készítése

A vizsgafeladat ismertetése:

A következő feladatok közül **egy tevékenység végrehajtása**:

- Kenyérféléket gyárt közvetlen vagy közvetett technológiával többféle tömegben és alakkal. Ellenőrzi és minősíti az elkészült késztermékek tömegét és érzékszervi tulajdonságait a vonatkozó jogszabályi előírások alapján. Egyfajta készterméket szakszerűen csomagol. Munkája során betartja a vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat.

- Péksüteményeket gyárt egy adott tésztacsoportból legalább hármféle különböző tömeggel vagy alakkal. Ellenőrzi és minősíti az elkészült késztermékek tömegét és érzékszervi tulajdonságait a vonatkozó jogszabályi előírások alapján. Egyfajta készterméket szakszerűen csomagol. Munkája során betartja a vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat.

- Finom pékárut gyárt egy adott tésztacsoportból legalább kettőféle különböző tömeggel vagy alakkal. Ellenőrzi és minősíti az elkészült késztermékek tömegét és érzékszervi tulajdonságait a vonatkozó jogszabályi előírások alapján. Egyfajta készterméket szakszerűen csomagol. Munkája során betartja a vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat.

- Különleges táplálkozási igényt kielégítő terméket készít rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján. Ellenőrzi és minősíti az elkészült késztermékek tömegét és érzékszervi tulajdonságait a vonatkozó jogszabályi előírások alapján. Egyfajta készterméket szakszerűen csomagol. Munkája során betartja a vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat.

A gyakorlati tételsornak a felsorolt termékcsoportokat le kell fednie.

A vizsgafeladat időtartama: 300 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

B.) A vizsgafeladat megnevezése: Mézeskalács készítés

A vizsgafeladat ismertetése: mézeskalács tésztát feldolgoz, süt és díszít. Készterméket érzékszervileg minősít.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex pék írásbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése: az írásbeli vizsga komplex feladat, amely négy részből áll:

- szakmai számítások elvégzése, 20%
(anyagszükséglet kiszámítása adott termékmennyiség alapján)

- nyersanyag tulajdonságok, technológiai szakaszok és lejátszódó folyamatok ismertetése, 60%

- rajz vagy kép alapján az adott gép vagy berendezés kezelése, munkavédelme, higiéniája, 15%

- gazdálkodási és fogyasztóvédelmi ismeretek 5%
(alapvető gazdasági és fogyasztóvédelmi fogalmak alkalmazása)

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 15%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex szóbeli

A vizsgafeladat ismertetése:
Sütőipari termékek gyártástechnológiája, élelmiszerelőállítás higiéniája és munkavédelme.
A vizsgafeladat végrehajtásakor a különböző termékcsoportba tartozó termékek gyártástechnológiájáról és az élelmiszerek előállításánál alkalmazott higiéniai vagy munkavédelmi előírásokról ad számot a vizsgázó.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 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 írásbeli feladat anyagszükséglet feladatrészénél, és a gyakorlati vizsgafeladatok meghatározásánál be kell tartani a Magyar Élelmiszerkönyv érvényben lévő előírásait.

A szakképesítéssel 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.	Dagasztó- és keverőgépek
6.3.	Tésztafeldolgozás gépei
6.4.	Hűtőgépek
6.5.	Kelesztő berendezés, kelesztéshez szükséges eszközök
6.6.	Kemence
6.7.	Csomagoló gépek
6.8.	Szeletelő gépek
6.9.	Mérlegek, sziták
6.10.	Tűzhelyek
6.11.	Sütőipari speciális kéziszerszámok, eszközök
6.12.	Tehermozgató eszközök, berendezések
6.13.	Egyéni védőeszközök
6.14.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések

7. EGYEBEK

A 86. sorszámú Sajtkészítő megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 07

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Sajtkészítő

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: 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: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30 %

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Gomolyaalapanyag-készítő
3.1.3.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Fehérsajtkészítő
3.1.4.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Keménysajt-készítő
3.1.5.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Lágysajt-kezelő
3.1.6.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Ömlesztettsajt-főző
3.1.7.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajtdaráló
3.1.8.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajtérlelő
3.1.9.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajtkészítő
3.1.10.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajtkezelő
3.1.11.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajtpréselő
3.1.12.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Sajtdaraboló
3.1.13.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Tejipari gép kezelője

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A sajtkészítő feladata a különböző típusú sajtok (friss, érlelt), valamint a túró technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- az alapanyagokat (különböző állatfajok teje) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- különböző típusú kultúrákat, oltókat és egyéb adalék- és ízesítő anyagokat alkalmazni,
- natúr és ízesített friss sajtokat készíteni különböző állatfajok tejének felhasználásával,
- érlelt (lágy, félkemény, kemény) sajtokat készíteni különböző állatfajok tejének felhasználásával,
- túrót gyártani különböző állatfajok tejének felhasználásával,

- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a kész sajtokat ellenőrizni és minősíteni,
- sajtféleségeket darabolni, szeletelni, csomagolni, túrót adagolni, csomagolni,
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani, CIP rendszert működtetni,
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 541 10	Tejipari szakmunkás	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10898-16	Sajt- és túrógyártás
4.4.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10898-16	Sajt- és túrógyártás	szóbeli, gyakorlat
5.2.4.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	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 vizsgafeladat megnevezése: Sajt-, sajtkészítmények, túró készítése

A vizsgafeladat ismertetése:
Különböző típusú sajtok (friss, érlelt, ömlesztett), sajtkészítmények, valamint a túró technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.
A következő feladatok közül **egy tevékenység végrehajtása** az aktuális technológiai műveletek elvégzésével, a készítendő sajt, sajtkészítmény, túró típusához megfelelő alapanyagok felhasználásával:

- sajt készítése
- sajtkészítmény készítése
- ömlesztett sajt készítése
- túró készítése.

A késztermék ellenőrzése és minősítése.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat aránya: 70%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat aránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Sajt, túrógyártás és gépei

A vizsgafeladat ismertetése:
Különböző típusú sajtok (friss, érlelt) túró és túrókészítmények gyártásának fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, technológiai műveleteinek jellemzése, gépek és berendezések ismertetése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 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 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.	Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések (élelmiszervizsgáló laboratórium): érzékszervi minősítéshez, savfok, pH meghatározáshoz, tej zsírtartalom meghatározásához, sajt, túró zsírtartalmának meghatározásához, tej sűrűségének meghatározásához, kultúrakészítéshez, hőmérséklet, térfogat és tömeg méréséhez, oldatkészítéshez, szárazanyag-, nedvesség- és hamutartalom meghatározásához.
6.3.	Sajtgyártáshoz szükséges eszközök, berendezések (sajtüzem, sajtműhely, vagy tejüzem): - alapanyag-tárolók, szűrők - tisztítócentrifuga, fölözőgép, pasztőr, homogénező berendezés (a sajt típusától függően) - sajtkészítő berendezés(ek) - alvadék-leválasztók, csurgató berendezések - sajtprések - sózó berendezés - csomagológépek
6.4.	Melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések,
6.5.	Munka-, tűz- és környezetvédelmi berendezések, eszközök

7. EGYEBEK

A 87. sorszámú Savanyító megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 20

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Savanyító

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

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: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó	Káposztasavanyító
3.1.3.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó	Savanyító
3.1.4.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó	Zöldségfeldolgozó
3.1.5.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Konzervipari nyersanyag feldolgozó
3.1.6.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Konzervpasztörizáló

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A savanyító feladata a különböző savanyított készítmények technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- alapanyagokat (zöldség, gyümölcs) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- különböző tartósítási módokkal savanyítani,
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni,
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani,
- üzem víz- és energia-gazdálkodását megszervezni,
- melléktermékeket, hulladékokat kezelni,
- munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni,
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert**	

	szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11623-16	Savanyúságok készítése
4.4.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11623-16	Savanyúságok készítése	gyakorlat, szóbeli
5.2.4.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	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 vizsgafeladat megnevezése: Savanyúsággyártás

A vizsgafeladat ismertetése:
Savanyúság gyártás technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.
A készítendő savanyúság minőségéhez megfelelő alap-, és segédanyagok felhasználásával elkészíti a terméket, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket, minősíti a késztermékет, címkéz, gyűjtőcsomagolást (egységrakományt) készít.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat aránya: 70%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Savanyúság gyártása és gépei

A vizsgafeladat ismertetése:
Különböző savanyúságok gyártásának fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a technológiai műveletek jellemzése,(hőkezeléssel, vegyi úton, mikrobiológiai úton tartósított) gépek és berendezések ismertetése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 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 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.	Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések:
6.3.	alapanyag-vizsgálathoz,
6.4.	gyártásközi vizsgálatokhoz,
6.5.	a késztermékek vizsgálatához
6.6.	a késztermékek érzékszervi minősítéséhez,
6.7.	tömeg-, térfogat-, sűrűségmérés eszközei, hőmérők.
6.8.	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás eszközök, berendezések
6.9.	Zöldség-, gyümölcskészítmények alapanyagának előkészítéséhez
6.10.	Savanyítás eszközei, berendezései
6.11.	Egyedi és gyűjtőcsomagolás eszközei, berendezései
6.12.	melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök

7. EGYEBEK

A 88. sorszámú Sommelier megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 811 01

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Sommelier

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség:

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 34 541 06 Szőlész-borász szakképesítés vagy középfokú vendéglátóipari végzettség

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 szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	5123	Felszolgáló, vendéglátóipari eladó	Sommelier

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A sommelier tervezi, karbantartja és kezeli az étterem teljes hazai és külföldi italválasztékát és szivarkínálatát. Tervezi, követi a fogyást, raktárkészlettel gazdálkodik. Fogadja, ital ajánlásaival ellátja az étterembe érkező vendégeket, részükre értékesít, italokat és szivart szolgál fel szakszerűen, majd búcsúztatja őket.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- folyamatosan képezni magát a borászati évjáratok területén,
- aktívan részt venni az asztalszerviz ízléses elkészítésében,
- értékesítés-ösztönző stratégiákat bevezetni és meg valósítani,
- felkészülni az italok mellé ajánlott ételek elkészítési technológiájából,
- pontosan ismerni a hazai borvidékek jellemző borait, kultúráját,
- kiemelten kezelni a saját és munkahelyének higiéniáját,
- a felszolgálói csapatmunkába zökkenőmentesen beilleszkedni,
- folyamatosan figyelemmel kísérni a munkájához szükséges eszközök, gépek fejlődését,
- alapvető tudással rendelkezni a vendéglátás, a konyhatechnika, a nyersanyagkezelés területén,
- kellő felkészültséggel rendelkezni a borászati technológia területén,
- ismerni a szénsavas italok készítési technológiáját,
- ismerni a borkülönlegességek készítésének technológiáját,
- megfelelő logisztikai képességgel rendelkezni a raktározás területén,
- ismerni a bor nyilvántartásával kapcsolatos jövedéki előírásokat,
- felkészülni a koktélok párlatok, az ásványvizek, az üdítőitalok és a szivarok minősítésében és ajánlásában,
- kellő szakértelemmel rendelkezni a kávék és teák italválasztékának ismertetéséhez.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 541 06	Szőlész-borász	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10949-12	A Sommelier tevékenysége

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10949-12	A Sommelier tevékenysége	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) A vizsgafeladat megnevezése: Sommelier komplex gyakorlati vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése: a vizsgázó a komplex vizsga keretében végrehajtja az étel- és italkínálat ismertetését, valamint a terítési gyakorlatot, kiegészítve a bor érzékszervi bírálatával és a speciális szolgáltatás ajánlásával.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 45%

B) A vizsgafeladat megnevezése: A megadott borok és italok organoleptikus vizsgálata

A vizsgafeladat ismertetése: borkóstolás és a kóstolt bor szakszerű értékelése, majd jellemzése szóban, hozzá étel ajánlása.

A vizsgafeladat időtartama: 20 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 15%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Egy borvidék és legjellemzőbb borfajtáinak bemutatása kulturális jellemzőivel együtt.

A vizsgafeladat ismertetése: a jelölt a tananyagban megismert hazai és külföldi borvidékek közül egyet tételhúzás útján kiválaszt, bemutatja azt és az adott borvidék legjellemzőbb borfajtáját is jellemzi.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

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 szakképesítés-ráépüléssel 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.	Értékesítő üzlet berendezései, gépei,
6.3.	Szárazjég készítő gép
6.4.	Felszolgáláshoz szükséges anyagok, eszközök (evőeszközök, tálalóeszközök)
6.5.	Asztali díszítő elemek (gyertya, virág, tükör, stb.)
6.6.	Tájékoztató és reklám anyagok és eszközök (étlap, itallap, szóróanyagok, stb.)
6.7.	Fémeszközök
6.8.	Kerámiák, porcelánok
6.9.	Textíliák
6.10.	Papír eszközök
6.11.	Italkocsi
6.12.	Üveg eszközök
6.13.	Borkínálás üvegeszközei

6.14.	Egyéni védőeszközök
6.15.	Borbírálati eszközök
6.16.	Bútorzat
6.17.	Számítógép, speciális szoftverek, pénztárgép
6.18.	Vendéglátás bútorzata, oktatóhelyiség

7. EGYEBEK

A 89. sorszámú Sörgyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 08

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Sörgyártó

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: 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: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya:70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Sörerjesztő
3.1.3.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Sörfejtő
3.1.4.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Sörfőző
3.1.5.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Sörgyártó
3.1.6.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Söripari munkás
3.1.7.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Söripariélesztő-kezelő
3.1.8.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Cefréző
3.1.9.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Söripari gépkezelő

3.1.10.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Töltőgépkezelő

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A Sörgyártó feladata a maláta- és sörgyártás technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartásával.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- alapanyagokat (árpa, maláta, komló) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- sörfőzővíz minőségét ellenőrizni, vizet kezelni,
- árpa áztatást vezetni, ellenőrizni,
- csíráztatást vezetni,
- aszalni, aszalóberendezéseket üzemeltetni,
- főzőházi műveleteket - különféle cefrézési eljárások, cefreszűrés, komlóforralás – elvégezni és ellenőrizni,
- sörlevet kezelni, főzőházi kihozatalt számítani,
- sörélesztőt kezelni,
- hagyományos és nyomás alatti erjesztést vezetni,
- sört szűrni és stabilizálni, pasztőrözni, palackba, hordóba, dobozba fejteni,
- gyártásközi (fizikai, kémiai, érzékszervi) vizsgálatokat végezni, a kész sört ellenőrizni és minősíteni,
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni,
- melléktermékét, hulladékot kezelni,
- munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait, a jövedéki törvény előírásait betartani és betartatni,
- vállalkozást indítani, működtetni, terméket értékesíteni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 541 07	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10899-16	Sörgyártás
4.4.	11610-16	Jövedéki ismeretek
4.5.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése
4.6.	10904-16	Higiénia és minőségbiztosítás

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10899-16	Sörgyártás	írásbeli, gyakorlat
5.2.4.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	írásbeli
5.2.5.	11610-16	Jövedéki ismeretek	írásbeli
5.2.6.	10904-16	Higiénia és minőségbiztosítás	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: Sör gyártása

A vizsgafeladat ismertetése:
A készítendő sör minőségéhez megfelelő alapanyagok felhasználásával sört készít, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket (alapanyagok átvétele, ellenőrzése, kezelése, tárolása, a sörfőzés műveleteinek végrehajtása, a kész sör kezelése, tárolása, fejtése) a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartása mellett.

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

B) A vizsgafeladat megnevezése: Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok elvégzése, vagy a kész sör ellenőrzése és minősítése

A vizsgafeladat ismertetése:

Az aktuális munkafolyamattól függően:
- malátavizsgálat, vagy
- sörfőzővíz minőségének vizsgálata, vagy
- komló, komlókészítmények vizsgálata, vagy
- főzőházi hasznosítás meghatározása, vagy
- látszólagos, valóságos erjedésfok meghatározása, vagy
- a sör zavarosságának ellenőrzése, vagy
- CO_2-tartalom meghatározása, vagy
- élesztő kezelése, vagy
- a kész sör vizsgálata, érzékszervi minősítése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat aránya: 10%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Sörgyártás technológiája, gépi berendezései

A vizsgafeladat ismertetése: Sörgyártás műveletének fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a műveletek jellemzése, a gyártástechnológia elméleti alapjai, gépek és berendezések felépítése, működése.

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

B) A vizsgafeladat megnevezése: Jövedéki, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:
Sör előállításához kapcsolódó hatályos jövedéki szabályozás, munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási előírások bemutatása,

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

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 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.	Laboratóriumi alapvizsgálatokhoz (malátavizsgálat; látszólagos, valóságos erjedésfok meghatározása; a sör zavarosságának ellenőrzése; CO_2-tartalom meghatározása; kész sör vizsgálata; érzékszervi minősítés) szükséges eszközök, berendezések
6.3.	Sörlé előállításához szükséges eszközök, berendezések
6.4.	Árpa, maláta-tárolók, tisztító, osztályozó berendezések
6.5.	Árpaáztatók, csíráztatók
6.6.	Aszalók
6.7.	Erjesztő-tartályok, utóerjesztők, sörszűrő berendezés
6.8.	Fejtőberendezések, pasztőröző berendezések
6.9.	Vízkezelő berendezés
6.10.	Mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések
6.11.	Sör kiszereléséhez szükséges gépek, berendezések
6.12.	Egyéni védőfelszerelések, védőeszközök
6.13.	Kéziszerszámok
6.14.	Melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések
6.15.	Munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök

7. EGYEBEK

A 90. sorszámú Speciális állatfeldolgozó megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 541 01

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Speciális állatfeldolgozó

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: -

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 34 541 03 Húsipari termékgyártó

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 20%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 80%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Baromfidaraboló
3.1.3.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Baromfibontó
3.1.4.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Baromfifeldolgozó
3.1.5.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Baromfikopasztó
3.1.6.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Belező, begyező
3.1.7.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Csirkemell-filéző
3.1.8.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Csirkepucoló
3.1.9.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Élőfüggesztő (baromfi-feldolgozás)
3.1.10.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Májazó
3.1.11.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Nyúlfeldolgozó
3.1.12.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Pulykadaraboló
3.1.13.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Tojásfeldolgozó
3.1.14.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Zúzapucoló
3.1.15.	7111	Baromfi- és nyúlfeldolgozó	Zsigerelő
3.1.16.	7111	Halfeldolgozó	Halfeldolgozó
3.1.17.	7111	Halfeldolgozó	Halhentes
3.1.18.	7111	Halfeldolgozó	Haltisztító

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az állat átvétele után az állatok kábítását, vágását, kopasztását, vagy bőrfejtését, pikkelyezését, zsigerelését, darabolását, filézését, bontását, hűtését végzi. A vágási termékből nyers, félkész vagy késztermékет állít elő.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- átvenni a munkaterületet,
- állatot átvenni,
- vágásra előkészíteni, függeszteni,
- kábítást végezni,
- vágni, elvéreztetni,
- forrázást, kopasztást, utókopasztást, perzselést végezni,
- bőrfejtést végezni,
- pikkelyezni, zsigerelni, darabolni, filézni,
- testet mosni, átfüggeszteni,
- testet bontani, zsigerelni, tisztítani,
- belsőséget kezelni,
- előhűtést végezni,
- minősíteni, osztályozni,
- kézi vagy gépi darabolást végezni, csontozni, filézni,
- hőelvonással tartósítani,
- anyagokat előkészíteni anyagnorma szerint,
- anyagokat aprítani, fűszerezni,
- pácoldatot készíteni, sózni, pácolni,
- terméket tölteni,
- formázást végezni,
- zárást végezni, ellenőrizni,
- hőkezelést végezni,
- füstölést végezni,
- egész vagy darabolt terméket csomagolni,
- speciális állatfélék feldolgozásával különböző típusú késztermékeket gyártani,
- befejező műveleteket végezni,

- eszközöket használni, gépeket kezelni, berendezéseket üzemeltetni,
- betartani a tevékenységre vonatkozó technológiai, munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés 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.	10931-12	Speciális állatfeldolgozás

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10926-12	A húsipari és malomipari munkavégzés követelményei	gyakorlati
5.2.4.	10931-12	Speciális állatfeldolgozás	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: Speciális állatfeldolgozás

A vizsgafeladat ismertetése: Felkészülés a munkavégzésre; Vágóállat elsődleges feldolgozása, csontozása, Speciális húsból (baromfi, hal, nyúl, vad, stb.) félkész vagy késztermék előállítása

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 80%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Speciális állatfeldolgozás

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: 20%

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 szakképesítés-ráépüléssel 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.	Daraboló-, vágó- csontozó kéziszerszámok
6.3.	Egyéni és csoportos munkavédelmi eszközök, berendezések
6.4.	Mérőeszközök, digitális mérleg, maghőmérő, hőmérők
6.5.	Elsődleges feldolgozás gépei
6.6.	Másodlagos feldolgozás gépei, berendezései
6.7.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések
6.8.	Anyagmozgató gépek, eszközök

7. EGYEBEK

A 91. sorszámú Sütő- és cukrászipari szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 541 06

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Sütő- és cukrászipari szaktechnikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: -

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 54 541 02 Élelmiszeripari technikus

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 szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3113	Élelmiszer-ipari technikus	Bor- és pezsgőgyártó technikus
3.1.3.	3113	Élelmiszer-ipari technikus	Bor- és üdítőipari technikus
3.1.4.	3113	Élelmiszer-ipari technikus	Cukoripari technikus
3.1.5.	3113	Élelmiszer-ipari technikus	Dohányipari technikus
3.1.6.	3113	Élelmiszer-ipari technikus	Borászati technikus
3.1.7.	3113	Élelmiszer-ipari technikus	Édesipari technikus
3.1.8.	3113	Élelmiszer-ipari technikus	Élelmiszer-analitikus technikus
3.1.9.	3113	Élelmiszer-ipari technikus	Élelmiszeripari laboráns
3.1.10.	3113	Élelmiszer-ipari technikus	Élelmiszeripari mikrobiológiai laboráns
3.1.11.	3113	Élelmiszer-ipari technikus	Erjedés- és üdítőitalipari technikus
3.1.12.	3113	Élelmiszer-ipari technikus	Hús- és baromfiipari technikus
3.1.13.	3113	Élelmiszer-ipari technikus	Húsipari technikus
3.1.14.	3113	Élelmiszer-ipari technikus	Konzervipari technikus
3.1.15.	3113	Élelmiszer-ipari technikus	Malom- és keveréktakarmány-ipari technikus
3.1.16.	3113	Élelmiszer-ipari technikus	Malomipari technikus
3.1.17.	3113	Élelmiszer-ipari technikus	Növényolajipari technikus
3.1.18.	3113	Élelmiszer-ipari technikus	Szeszipari technikus
3.1.19.	3113	Élelmiszer-ipari technikus	Tartósítóipari technikus

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

Feladatai: a sütő- és cukrászipari technikus sütőipari és/vagy cukrászipari üzemekben önállóan vagy mérnöki irányítással az élelmiszer alapanyagainak minőségi és mennyiségi átvételében, vizsgálatában, tárolásában, feldolgozásában, a félkész vagy késztermékek tárolási, csomagolási és forgalmazási munkáiban és ezek megszervezésében vesz részt.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- kiszámolni, kimérni, kiméretni a szükséges nyersanyagokat,
- cukrásztechnológiai alapműveleteket végezni,
- cukrászati félkész-termékeket készíteni,
- cukrászati késztermékeket készíteni,
- díszítő műveleteket végezni,
- cukrászati és sütőipari töltelékeket, krémeket készíteni,
- cukorkészítményeket főzni, olvasztani,
- fagylaltot, parfét készíteni,
- pohárkrémet készíteni,
- sütőipari nyersanyagokat előkészíteni,
- kenyérféléket készíteni,
- péksüteményeket és finom pékárukat készíteni,
- sütőipari termékeket fagyasztani, kelesztést késleltetetni,
- zsemlemorzsát gyártani,
- diétás és különleges táplálkozási igényű termékeket készíteni,
- sütőipari és cukrászati termékeket minősíteni,
- termeléstervezési és szervezési feladatokat végezni
- minőségbiztosítási dokumentumokat vezetni,
- minőségbiztosítási ellenőrzéseket végezni,
- a gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni,
- a technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani az élelmiszeriparban használható tisztító- és fertőtlenítőszerek alkalmazásával,
- a termékgyártás víz- és energiagazdálkodását megszervezni,

- a melléktermékeket, hulladékokat kezelni, esetleg hasznosítani,
- a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni,
- vállalkozást indítani, működtetni,
- termékeket értékesíteni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10917-12	Sütőipari és cukrászati termékgyártás

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10917-12	Sütőipari és cukrászati termékgyártás	gyakorlati

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: Sütőipari termékek előállítása
Cukrászati termékek előállítása

A vizsgafeladat ismertetése:
Három, tömegében és/vagy alakjában különböző sütőipari termék elkészítése a rendelkezésre álló berendezések működtetésével, a késztermékek minősítése.
Két különböző cukrászati termék elkészítése a rendelkezésre álló berendezések működtetésével, a terméken egyszerű díszítési műveletek elvégzése, a késztermékek minősítése.

A vizsgafeladat időtartama: 480 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:
Sütőipari és cukrászati termékek gyártásának ismertetése, anyagszükséglet számítása, a gyártáshoz szükséges gépek és berendezések ismertetése. Üzemszervezés.

A vizsgafeladat ismertetése: egy sütőipari és egy cukrászati termék gyártásának technológiai leírása, anyagszükséglet számítása. Egy sütőipari és egy cukrászati gép vagy berendezés jellemzőinek és működésének ismertetése a hozzá tartozó karbantartási és munkavédelmi előírásokkal. Egy sütőipari vagy cukrászati üzem termelésének megszervezéséhez szükséges technikai és személyi feltételek ismertetése.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Sütőipari és cukrászati termékek nyersanyagai, a gyártás műveletei, folyamatai, jellemzői, minőségre gyakorolt hatásai, gépei és berendezései.

A vizsgafeladat ismertetése
A sütőipari és a cukrászati nyersanyagok bemutatása, minőségi követelményei, tárolásuk, előkészítésük a feldolgozás előtt. A sütőipari gyártástechnológia műveleteinek ismertetése, céljuk, feltételeik, paramétereik, hatásuk, lejátszódó folyamatok. A cukrászati nyersanyagok, félkész termékek, tartósított gyümölcskészítmények készítésének és a díszítés műveleteinek ismertetése.

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott témakörök mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

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 szakképesítés-ráépüléssel 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.	Lisztsziták
6.3.	Dagasztógépek
6.4.	Kiflisodró gépek
6.5.	Keverő - habverő gépek
6.6.	Kemencék
6.7.	Sütő berendezések
6.8.	Kelesztők
6.9.	Cukrászati kéziszerszámok és eszközök
6.10.	Sütőipari kéziszerszámok
6.11.	Tűzhely
6.12.	Hűtőberendezések
6.13.	Számítógépek
6.14.	Mérlegek
6.15.	Fagylaltgyártás gépei és berendezései
6.16.	Egyéni védőeszközök
6.17.	Környezetvédelmi eszközök és berendezések
6.18.	Csomagolás eszközei
6.19.	Osztó - formázó gépek
6.20.	Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
6.21.	Tehermozgató eszközök, berendezések

7. EGYEBEK

A 92. sorszámú Sütőipari és gyorspékségi munkás megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 21 541 02

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Sütőipari és gyorspékségi munkás

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:

2.1.1. Iskolai előképzettség: befejezett iskolai előképzettséget nem igényel

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Sütőipari munkás
3.1.4.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Sütőipari táblázó
3.1.6.	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó	Gyorspékségi sütő és eladó

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A sütőipari üzemekben irányítással sütőipari termékek előállításában vesz részt.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:
- felkészülni a munkára,
- előkészíteni a munkafolyamatokat,
- alapméréseket végezni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni,
- munkavédelmi előírásokat betartani,
- irányítással feldolgozni a tésztát,
- kelesztésnél elhelyezni a tésztát a kelesztőben, felületkezelést végezni,
- irányítással vetési feladatokat ellátni, kisütni a termékeket,
- csomagolási feladatokat végezni,
- alapszintű adminisztrációs munkát végezni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		

3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 541 05	Pék	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11945-16	Sütőipari alapismeretek
4.5.	11919-16	Élelmiszerelőállítási alapismeretek

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11945-16	Sütőipari alapismeretek	gyakorlat
5.2.4.	11919-16	Élelmiszerelőállítási alapismeretek	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: Kenyerek és különböző termékcsoportba tartozó termékek tésztáinak feldolgozása, kelesztése és sütése, késztermék csomagolás.
A vizsgafeladat ismertetése: a munka megkezdése előtt, munkavédelmi szempontból ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket. A kenyerek és a különböző termékcsoportokba tartozó termékek tésztáit osztja, pihenteti, formázza. Kezeli a tésztafeldolgozás gépeit. A termékeket kelesztő eszközre helyezi. Sütés előtt megfelelő vetés előkészítési műveleteket végez. A megkelt félkész-terméket kemencébe helyezi. Termékeket kisüti és kezeli. Készárukezelést végez. Késztermékет csomagol.

A vizsgafeladat időtartama: 210 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 100%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

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 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: -

ESZKÖZ- ÉSFELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	**A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék**
6.2.	Dagasztógépek
6.3.	Tésztafeldolgozás gépei
6.4.	Kelesztő berendezés, kelesztéshez szükséges eszközök
6.5.	Kemence
6.6.	Mérlegek
6.7.	Sütőipari speciális kéziszerszámok, eszközök
6.8.	Egyéni védőeszközök
6.9.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések
6.10.	Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
6.11.	Hűtők
6.12	Csomagolás eszközei
6.13.	Szeletelő gép

7. EGYEBEK

A 93. sorszámú Szikvízgyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 21

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Szikvízgyártó

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám 240-360

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:-

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya:70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Szikvízkészítő
3.1.3.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Szódás, szódavízkészítő
3.1.4.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szikvízgyártó gép kezelője
3.1.5.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Üdítőital-gyártó gépkezelő
3.1.6.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Töltőgépkezelő
3.1.7.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Ásványvízgyártó gép kezelője

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

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

A részszakképesítéssel rendelkező képes:
- alapanyagot (vizet) kezelni, minőségét ellenőrizni, minősíteni, előkészíteni,
- szikvizet előállítani, a berendezéseket működtetni, karbantartani, szabályozni,
- csomagolóanyagokat töltésre előkészíteni,
- palackozni, címkézni, gyűjtőcsomagolást (egységrakomány készítése), tárolást, szállítást megoldani,
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni,
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani,
- hulladékokat kezelni,
- munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni,
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 541 07	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11612-16	Szikvízgyártás
4.4.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése
4.5.	10904-16	Higiénia és minőségbiztosítás

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11612-16	Szikvízgyártás	írásbeli
5.2.4.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	írásbeli

5.2.5.	10904-16	Higiénia és minőségbiztosítás	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:

A szikvízgyártó feladata a szikvízgyártás technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A.) A vizsgafeladat megnevezése: Szikvízgyártás

A vizsgafeladat ismertetése:
Szikvízgyártás műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartása mellett.

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

B) A vizsgafeladat megnevezése: Szikvíz vizsgálata

A vizsgafeladat ismertetése:
Gyártásközi fizikai, érzékszervi vizsgálatok végzése, vagy a szikvíz ellenőrzése és minősítése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat aránya: 10%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Szikvízgyártás technológiája

A vizsgafeladat ismertetése:
Szikvízgyártás gyártástechnológia elméleti alapjai, gépek és berendezések felépítése, működése.

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

B) A vizsgafeladat megnevezése: Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:
Szikvízgyártáshoz kapcsolódó munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási előírások bemutatása.
A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 10%

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 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.	Laboratóriumi vizsgálatokhoz (tömeg- és térfogatmérés; vízminőség vizsgálata; oldatkészítés; pH mérés; CO_2 meghatározása) szükséges eszközök, berendezések
6.3.	hőmérők, nyomásmérők,
6.4.	érzékszervi minősítéshez
6.5.	Vízkezelő berendezés
6.6.	Napi tartály
6.7.	Szaturáló berendezés
6.8.	Mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések
6.9.	Hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések
6.10.	Munka-, tűz-, környezetvédelmi berendezések, eszközök

7. EGYEBEK

A 94. sorszámú Szőlész-borász megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 06

1.2. Szakképesítés megnevezése: Szőlész-borász

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

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: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Szőlész, borász (mezőgazdasági)
3.1.3.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Szőlő- és gyümölcstermesztő
3.1.4.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Szőlőmunkás

3.1.5.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Szőlőoltó, -metsző
3.1.6.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Szőlőtermesztő
3.1.7.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Vincellér

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A végzett szakember a szőlészet területén ismeri a szőlőtermesztés gyakorlati fogásainak teljes feladatát, a szőlészetben használt géppark működtetését, a süret előkészítését, lebonyolítását. Ismeri a borászati termék előállításának vertikumát a must kezelésétől egészen a forgalomba hozott palackozott borig. Tisztában van a szőlőtermesztés, borászat gazdálkodási alapismereteivel és ugyanilyen szinten a borturizmus, a biogazdálkodás, a helyi borértékesítés és az adminisztráció szabályaival.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- a szőlőtermesztés alapfázisait elvégezni (metszés, zöldmunka, érés folyamatának ellenőrzése),
- a szüretet előkészíteni,
- a feldolgozást megszervezni,
- a bor erjesztését elvégezni,
- az újbort kezelni, javítani, készre kezelni,
- a palackozást megoldani,
- a speciális borkészítményeket előállítani,
- laboratóriumi minőségbiztosítást végezni,
- rendelkezni a szakmai feladatokhoz szükséges gépészeti ismeretekkel,
- elvégezni a szakmai adminisztrációt,
- betartani a környezet- és munkavédelmi előírásokat,
- rendelkezni a bor forgalmazásához, a borturizmushoz és a bormarketing végzéséhez szükséges alapismeretekkel,
- birtokában lenni egyéb italkészítési ismereteknek,
- szőlő metszésének teljes technológiáját ismerni,
- végrehajtani a szőlő telepítésének és pótlásának gyakorlatát,
- a biogazdálkodás fő területeit átlátni,
- biomassza előállításának alapjait ismerni,
- elvégezni a termesztéshez szükséges laboratóriumi vizsgálatokat.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	31 541 02	Borász	részszakképesítés
3.3.4.	31 541 11	Vincellér	részszakképesítés
3.3.5.	35 811 01	Sommelier	szakképesítés-ráépülés
3.3.6.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.7.	54 541 01	Élelmiszeripari analitikus technikus	azonos ágazat
3.3.8.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	azonos ágazat
3.3.9.	34 541 07	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.10.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.11.	34 541 08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	azonos ágazat
3.3.12.	34 541 04	Molnár	azonos ágazat
3.3.13.	34 541 05	Pék	azonos ágazat
3.3.14.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás	azonos ágazat
3.3.15.	34 541 10	Tejipari szakmunkás	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10947-12	A szőlőtermesztés gyakorlata
4.4.	10945-12	A szőlőtermesztés technológiája

4.5.	10944-12	Borászati gyakorlat
4.6.	10906-12	Borászati technológia
4.7.	10946-12	A szőlőtermesztés szakmai gépei
4.8.	10943-12	Borászati szakmai gépek
4.9.	10948-12	Szőlész-borász alapmérések, vizsgálatok
4.10.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése
4.11.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.12.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.13.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

Saját vizsgabor elkészítése: palackozva, címkézve, technológiai lapot mellékelve.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10947-12	A szőlőtermesztés gyakorlata	gyakorlati
5.2.4.	10945-12	A szőlőtermesztés technológiája	írásbeli, szóbeli
5.2.5.	10944-12	Borászati gyakorlat	gyakorlati
5.2.6.	10906-12	Borászati technológia	írásbeli, szóbeli
5.2.7.	10946-12	A szőlőtermesztés szakmai gépei	írásbeli, szóbeli
5.2.8.	10943-12	Borászati szakmai gépek	írásbeli, szóbeli
5.2.9.	10948-12	Szőlész-borász alapmérések, vizsgálatok	gyakorlati
5.2.10.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	írásbeli, szóbeli
5.2.11.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.12.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
5.2.13.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	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: Vincellér

A vizsgafeladat ismertetése: Adott feladaton belül végrehajtja a szőlészeti munkavégzéshez szükséges komplex vizsgafeladatot, amely magában foglalja a szőlészeti műveleteket, a gépészeti, a munkavédelmi és a minőségbiztosítási feladatokat.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

B.) A vizsgafeladat megnevezése: Borász

A vizsgafeladat ismertetése: adott feladaton belül végrehajtja a borkészítés területéhez hozzátartozó komplex gyakorlati feladatot, mely magában foglalja a borászati technológiát, a borászati gépeket és a minőségbiztosítást. Emellett számot ad a biztonságos munkavégzéshez szükséges tudásáról is.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A.) A vizsgafeladat megnevezése: Vincellér írásbeli

A vizsgafeladat ismertetése: összetett feladat keretében megoldja a szakmai alapkérdéseket, a gépészeti terület kérdéseit és a szakmai számítások, a gazdálkodási terület feladatait.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B.) A vizsgafeladat megnevezése: Borász írásbeli

A vizsgafeladat ismertetése: központi készítésű szakmai elméleti anyag, melyben megtalálható a borászati technológia, benne a szakmai számítások; a gépészeti alapismeretek és a gazdálkodás témaköre, kiegészülve az alapvető vendéglátói ismeretekkel.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A.) A vizsgafeladat megnevezése: Szőlőtermesztés szakmai elmélete

A vizsgafeladat ismertetése: a szőlészeti témakör vizsgakérdéseit kell megválaszolni, amely magában foglalja a szőlészet, a telepítés és az alapvető borkészítés témakörét, a hozzájuk tartozó adminisztrációs feladatokkal, gazdasági ismeretekkel.

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

B.) A vizsgafeladat megnevezése: Borászati technológiai feladatok

A vizsgafeladat ismertetése: a borászati technológia központi tételeit kell megválaszolnia, amelyben megtalálhatóak a technológia különböző kérdései (feldolgozás, erjesztés, borkezelés, borkülönlegességek készítése, palackozás, borászati gépek, borvidékek).

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

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 szakképesítéssel 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.	Minőségbiztosításhoz szükséges laboratóriumi eszközök
6.3.	Szőlőtermesztés kézi eszközei
6.4.	Szőlőtermesztés gépi munkaeszközei
6.5.	Szőlőtermesztés erőgépei
6.6.	Borászati technológia kézi eszközei
6.7.	Borászati technológia gépei

6.8.	Borturizmusi eszközök
6.9.	Agrármeteorológiai eszközök
6.10.	Egyéni és csoportos védőeszközök
6.11.	Szakmai anyagok
6.12.	Műszaki dokumentáció, pincekönyv
6.13.	Szoftverek
6.14.	Nyomtatók, számítógépek
6.15.	Palackozás gépei
6.16.	Vizsgaborok készítéséhez eszközök, berendezések
6.17.	Erjesztési technológia gépei, eszközei
6.18.	Pezsgőkészítési technológiák berendezései

7. EGYEBEK

A 95. sorszámú Tartósítóipari szakmunkás megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 09

1.2. Szakképesítés megnevezése: Tartósítóipari szakmunkás

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

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: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó tartósító	Savanyító
3.1.3.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó tartósító	Zöldségszárító
3.1.4.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó tartósító	Zöldségfeldolgozó
3.1.5.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Autoklávkezelő, konzerváló

3.1.6.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Gyümölcslékészítő
3.1.7.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Konzervipari nyersanyag feldolgozó
3.1.8.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Konzervpasztörizáló
3.1.9.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpfőző
3.1.10.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpkészítő

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A zöldség-gyümölcsfeldolgozás, hűtőipari feldolgozás, hús- és készételgyártás (tartósítás) műveleteinek szakszerű, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartása mellett.

A szakképesítéssel rendelkező képes a zöldség-, gyümölcs és húseredetű alapanyagok feldolgozása terén:

- alapanyagokat (zöldség, gyümölcs, húseredetű anyagok) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- zöldségkonzerveket gyártani,
- gyümölcskonzerveket/befőtteket, sűrítményeket készíteni,
- lekvárokat, szörpöket, pulpokat, velőket előállítani,
- szárítmányokat készíteni,
- savanyúságokat készíteni,
- húskonzerveket (fél-és teljes) gyártani,
- készételkonzerveket gyártani,
- hőelvonással tartósított termékeket előállítani,
- munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni,
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	31 541 12	Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó	részszakképesítés
3.3.4.	31 541 16	Hűtőipari munkás	részszakképesítés
3.3.5.	31 541 19	Konzervgyártó	részszakképesítés
3.3.6.	31 541 20	Savanyító	részszakképesítés
3.3.7.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.8.	54 541 01	Élelmiszeripari analitikus technikus	azonos ágazat
3.3.9.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	azonos ágazat
3.3.10.	34 541 07	Erjedés-és üdítőital-ipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.11.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.12.	34 541 08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	azonos ágazat
3.3.13.	34 541 04	Molnár	azonos ágazat
3.3.14.	34 541 05	Pék	azonos ágazat
3.3.15.	34 541 06	Szőlész-borász	azonos ágazat
3.3.16.	34 541 10	Tejipari szakmunkás	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
	azonosító száma	**megnevezése**
4.1.	10902-12	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás
4.2.	11621-16	Készétel- és konzervgyártás
4.3	11622-16	Hűtőipari termékgyártás
4.4.	11623-16	Savanyúságok készítése
4.5.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése
4.6.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.7.	11499-12	Foglalkoztatás II.

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
	azonosító száma	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.1.	10902-12	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás	gyakorlat, szóbeli
5.2.2.	11621-16	Készétel- és konzervgyártás	gyakorlat, szóbeli
5.2.3.	11622-16	Hűtőipari termékgyártás	gyakorlat, szóbeli
5.2.4.	11623-16	Savanyúságok készítése	gyakorlat, szóbeli
5.2.5.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	írásbeli
5.2.6.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.7.	11499-12	Foglalkoztatás II.	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

B) A vizsgafeladat megnevezése: Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás

A vizsgafeladat ismertetése:
Különböző zöldség-, gyümölcskészítmények technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.
A zöldség-, gyümölcskészítmények típusához (szárított, vagy aszalt, savanyított, vagy konzerv) megfelelő alapanyagok felhasználásával tartósítóipari terméket gyárt, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket, alapanyagot vagy késztermékет minősít, vagy gyártásközi vizsgálatot végez.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat aránya: 20%

vagy

B) A vizsgafeladat megnevezése: Hűtőipari tevékenység

A vizsgafeladat ismertetése:
Hűtőipari termékek technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.
A készítendő hűtőipari termék minőségéhez megfelelő alap-, és segédanyagok felhasználásával elkészíti a terméket, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket, címkéz, gyűjtőcsomagolást (egységrakományt) készít, alapanyagot vagy késztermékет minősít, vagy gyártásközi vizsgálatot végez.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat aránya: 20%

vagy

B) A vizsgafeladat megnevezése: Konzervgyártás

A vizsgafeladat ismertetése:

Konzervgyártás technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.
A készítendő konzerv típusának megfelelő alap-, és segédanyagok felhasználásával elkészíti a terméket, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket, címkéz, gyűjtőcsomagolást (egységrakományt) készít, alapanyagot vagy késztermékет minősít, vagy gyártásközi vizsgálatot végez.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat aránya: 15%

vagy

A) A vizsgafeladat megnevezése: Savanyúsággyártás

A vizsgafeladat ismertetése:
Savanyúság gyártás technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.
A készítendő savanyúság minőségéhez megfelelő alap-, és segédanyagok felhasználásával elkészíti a terméket, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket, címkéz, gyűjtőcsomagolást (egységrakományt) készít, alapanyagot vagy késztermékет minősít, vagy gyártásközi vizsgálatot végez.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat aránya: 15%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

C) A vizsgafeladat megnevezése: Tartósítóipari termékek gyártása és gépei

A vizsgafeladat ismertetése:
A tartósítóipari alapműveletek fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a műveletek jellemzése, termékek gyártástechnológiájának elméleti alapjai (főzelékfélék, savanyúságok, befőttek, sűrítmények, szárítmányok, fagyasztott termékek, hús és készételkonzervek) biztonságos, higiénikus előállítása, és gépei.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 25%

D) A vizsgafeladat megnevezése: Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

A vizsgafeladat ismertetése:
Vállalkozás indításával és működtetésével, termékértékesítéssel kapcsolatos ismeretek bemutatása.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 5%

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

10902-12 Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás
11621-16 Készétel- és konzervgyártás
11622-16 Hűtőipari termékgyártás
11623-16 Savanyúságok készítése

megnevezésű követelménymodulok közül legalább kettőnek a vizsgafeladatait tartalmazza az év végi – iskolarendszeren kívüli vizsga esetében az első – szakmai vizsga. A gyakorlati tételsor összeállításakor – a vizsgahelyszín adottságait figyelembe véve – a kiválasztott követelménymodulok tartalmának megfelelő kérdéssort kell összeállítani (a két modul súlyaránya ebben az esetben 35-35%, tehát 70%-nak megfelelő arányú). Javítóvizsga esetében a 315/2013. (VIII. 28.) Kormányrendelet 3.§-a szerint kell a javítóvizsgát lefolytatni.

A szakképesítéssel 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.	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozó eszközök, berendezések
6.3.	Zöldség-, gyümölcs-, húskonzervek és készételek alapanyagainak előkészítéséhez tisztító, válogató-berendezések
6.4.	Zöldségkonzervek, befőttek, lekvárok, szörpök, pulpok, velők gyártásához szükséges berendezések (töltők, zárógépek)
6.5.	Szárítók, sűrítők
6.6.	Savanyítás eszközei, berendezései
6.7.	Hűtő-és fagyasztó berendezések
6.8.	Hőkezelő (pasztőröző, sterilező) berendezések
6.9.	Egyedi és gyűjtőcsomagolás eszközei, berendezései
6.10.	Melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések
6.11.	Munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök
6.12.	Alapvető laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések
6.13.	Anyagmozgató gépek

7. EGYEBEK

A 96. sorszámú Tartósítóipari szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 541 07

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Tartósítóipari szaktechnikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: -

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 54 541 02 Élelmiszeripari technikus

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények*:* szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 50%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 50%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3113	Élelmiszeripari technikus	Konzervipari technikus
3.1.3.	3113	Élelmiszeripari technikus	Tartósítóipari technikus
3.1.4.	7112	Gyümölcs-és zöldségfeldolgozó, tartósító	Gyümölcstartósító, savanyító, zöldségtartósító

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

Élelmiszeripari üzemekben, laboratóriumokban vizsgálja az élelmiszer alapanyagok minőségét, mennyiségét. Önállóan vagy mérnöki irányítással részt vesz ezek átvételében, osztályozásában, feldolgozásában, hűtésében, csomagolásában, tárolásában.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- meghatározni az élelmiszerek fizikai sajátosságait és kémiai összetevőit,
- mérőeszközöket kezelni a nyersanyagok mennyiségi és minőségi átvételekor,
- élelmiszeripari alapműveleteket végezni: melegítés, hűtés, oldatkészítés, lepárlás, desztillálás, sűrítés, erjesztés, sűrítés, főzés, sterilizálás, stb.,
- megszervezni a gépek és berendezések napi beállítási, karbantartási, tisztítási, javítási feladatait,
- mérni az anyagnormákat, pontosítani azokat, az eredményekről grafikonokat és diagramokat készíteni,
- megadott szempontok szerint vizsgálni az elkészült élelmiszereket, elvégezni a mintavételt,
- gondoskodni a receptek, technológiai utasítások, környezetvédelmi és munkavédelmi előírások betartásáról,
- kisebb részfeladatokat ellátni a gyártmányfejlesztés területén,
- főzelékféléket hőkezeléssel, hőelvonással gyártani,
- sűrített készítményeket, püréket gyártani,
- szárítmányokat készíteni,
- gyümölcskészítményeket gyártani,
- gyümölcsleveket gyártani,
- húsalapú termékeket gyártani,
- savanyított termékeket gyártani,
- különleges követelményeknek megfelelő termékeket gyártani,
- együttműködni munkahelyi vezetőivel, szakembereivel, munkavállalókkal a munkával összefüggő balesetek és megbetegedések megelőzésében,
- közreműködni a munkáltatók munkavédelmi feladatainak megvalósításában.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B

4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10918-12	Zöldség- és főzelékkészítmények
4.4.	10919-12	Gyümölcskészítmények
4.5.	10920-12	Állati eredetű termékek

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10918-12	Zöldség- és főzelékkészítmények	gyakorlati, írásbeli, szóbeli
5.2.4.	10919-12	Gyümölcskészítmények	gyakorlati, írásbeli, szóbeli
5.2.5.	10920-12	Állati eredetű termékek	gyakorlati, írásbeli, 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: A tartósítóipari készítmények technológiai műveleteinek végrehajtása

A vizsgafeladat ismertetése:
A tartósítóipari készítmények technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartása. Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok végzése, vagy a késztermék ellenőrzése és minősítése.
A tartósítóipari készítmények típusához (gyorsfagyasztott, vagy szárított, vagy aszalt, savanyított, vagy konzerv) megfelelő alapanyagok felhasználásával tartósítóipari terméket gyárt, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket.

Az aktuális munkafolyamattól függően:
- alapanyag-vizsgálat/ vagy
- gyártásközi vizsgálatok vagy
- a késztermékek meghatározása/vagy
- a késztermékek érzékszervi minősítése

A vizsgafeladat időtartama: 300 perc
A vizsgafeladat aránya: 50%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:
Késztermékcsoport gyártástechnológiája, a szükséges számítási feladatok elvégzése

A vizsgafeladat ismertetése:
Adott késztermék előállítása, a szükséges nyersanyagmennyiség, adalékanyag meghatározása, a szükséges munkavédelmi és higiéniai előírások ismertetése.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat aránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Az egyes késztermék-csoportok előállítása

A vizsgafeladat ismertetése:
Ismertesse az adott nyersanyagból előállított késztermék előállítását, a felhasznált nyersanyaggal szembeni követelményeket, a gyártástechnológiai műveletek célját, módjait és berendezéseit, valamint a késztermék minőségi követelményeit.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc)
A vizsgafeladat aránya: 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 szakképesítés-ráépüléssel 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.	Számítógép
6.3.	Laboratóriumi mérőeszközök
6.4.	Anyagmozgató gépek
6.5.	Csomagológépek
6.6.	Tisztító, válogató berendezések
6.7.	Aprító berendezések
6.8.	Töltő-és záró berendezések
6.9.	Speciális feldolgozógépek
6.10.	Hőkezelő berendezések
6.11.	Hőelvonó berendezések
6.12.	Szárító berendezések
6.13.	Sűrítők
6.14.	Egyéni védőeszközök
6.15.	Környezetvédelmi eszközök és berendezések
6.16.	Munkavédelmi eszközök és berendezések

7. EGYEBEK

A 97. sorszámú Távérzékelési szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 581 02

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Távérzékelési szaktechnikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: -

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 54 581 01 Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: -

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 50%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 50%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3133	Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus	Távérzékelési szaktechnikus

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A távérzékelési szaktechnikus feladatai:

- a távérzékelés fogalmának, folyamatának, fizikai alapjainak ismerete,
- a többszörösségi elv ismerete,
- a távérzékelés képalkotó megoldásainak megkülönböztetése,
- a különböző érzékelőkkel készült felvételek jellemzése,
- a műholdrendszerek jellemző adatainak ismerete,
- a kiértékelések céljának, követelményeinek meghatározása,
- az analóg és a számítógépes előfeldolgozás lépéseinek végrehajtása,
- a vizuális interpretáció módszereinek, eszközeinek használata,
- a számítógépes képfeldolgozás lépéseinek, módszereinek alkalmazása,
- a tematikus osztályozás pontosságvizsgálat elvégzése,
- a távérzékelés alkalmazási területeinek, az ott alkalmazható technológiák ismerete.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- önállóan vagy mérnöki irányítással a föld felületének és létesítményeinek vízszintes és magassági felmérésein, valamint helyzet meghatározásban és ábrázolásban részt venni,
- távérzékelési adatokat gyűjteni, felmérést készíteni,
- a távérzékelési adatok feldolgozásával tematikus térképeket, digitális térképet, osztályozott képeket előállítani,
- térinformatikai adatbázist kezelni,
- használni a fotogrammetria eszközrendszerét,
- a földmérési és térképészeti intézményekben, az önkormányzatoknál, tervezői intézeteknél található földmérési és távérzékelési adatokat, térképeket rendszerezni, kezelni,
- gondoskodni a szakszerű tárolásról,
- a tárolt adatokból, térképekből szükséges adatszolgáltatás végezni,
- a fentiekben felsorolt résztevékenységek ellátásában alkalmazottként munkát vállalni vagy azokban önállóan vállalkozni,
- a távérzékelési adatfeldolgozás, adatmódosítás, adatszolgáltatás végrehajtása során betartani a földmérés etikai normáit, valamint az adatokkal kapcsolatos hazai és nemzetközi jogi előírásokat,
- együttműködni a munkatársaival.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		

3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 581 01	Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10994-12	A távérzékelés feladatai

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 szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10994-12	A távérzékelés feladatai	gyakorlati és szóbeli vizsga

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: Távérzékelési adatok feldolgozása

A vizsgafeladat ismertetése: a szaktechnikus jelöltek a távérzékelési műszaki gyakorlatban jellemző szoftverek segítségével távérzékelt felvételek, adatok előfeldolgozását, feldolgozását, osztályozását végzi el.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 80%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Távérzékelés

A vizsgafeladat ismertetése: a szaktechnikus jelölt a távérzékeléssel kapcsolatos ismeretek tudásterületeiből összeállított kérdésekre válaszol.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

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 szakképesítés-ráépüléssel 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.	Számítógépes tanterem
6.3.	Irodaszerek
6.4.	Internet hozzáférés
6.5.	Távérzékelési feldolgozó szoftver

7. EGYEBEK

A vizsgabizottsági tagot delegáló szakmai szervezet megnevezése, elérhetősége:
Magyar Földmérési, Térképészeti és Távérzékelési Társaság, 1149 Budapest, Bosnyák tér 5. I. em. 106.

A 98. sorszámú Tejipari szakmunkás megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 10

1.2. Szakképesítés megnevezése: Tejipari szakmunkás

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

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: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
	FEOR száma	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**

3.1.1.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Elsődleges tejkezelő
3.1.2.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Fehérsajt-készítő
3.1.3.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Friss és tartós tejtermékek gyártója
3.1.4.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Gomolyaalapanyag-készítő
3.1.5.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Kefir-, joghurtkészítő
3.1.6.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Keménysajt-készítő
3.1.7.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Lágysajt-kezelő
3.1.8.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Ömlesztettsajt-főző
3.1.9.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajt- és vajkészítő
3.1.10.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajtdaráló
3.1.11.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajtérlelő
3.1.12.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajtkészítő
3.1.13.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajtkezelő
3.1.14.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Sajtpréselő
3.1.15.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tej-, tejszínpasztőröző és sterilező
3.1.16.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejcsomagoló
3.1.17.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejfejtő
3.1.18.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejfeldolgozó
3.1.19.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejföl- és túrókészítő
3.1.20.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejporkészítő
3.1.21.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejtermék előkészítő
3.1.22.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejtermékgyártó
3.1.23.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Üzemi tejátvevő
3.1.24.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Vajkészítő
3.1.25.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Vajleszedő
3.1.26.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Sajtdaraboló
3.1.27.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Tejipari gép kezelője

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A tejipari szakmunkás feladata a különböző tejtermékek (a friss fogyasztású, savanyított, alvasztott, tartós termékek, valamint a vaj, a túró, a különböző típusú sajtok (friss, érlelt) technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- tej tisztítását, fölözését, zsírtartalmának beállítását, homogénezését, pasztőrözését, hűtését elvégezni,
- pasztőrözött tejféleségek, tejkészítmények és tejszínkészítmények gyártásának műveleteit megvalósítani,
- vaj- és vajkészítményeket gyártani,
- különböző típusú kultúrákat, oltókat és egyéb adalék- és ízesítő anyagokat alkalmazni,
- natúr és ízesített friss sajtokat, ömlesztett sajtokat, sajtkészítményeket, érlelt sajtokat készíteni különböző állatfajok tejének felhasználásával,
- alapanyagokat átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- túrót gyártani különböző állatfajok tejének felhasználásával,
- sűrített, porított terméket gyártani,
- ultrapasztőrözött féltartós, tartós terméket gyártani,
- alapanyagokat (tej, sajtféleségek) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségüket ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- sajtféleségeket darabolni, szeletelni, csomagolni, túrót adagolni, csomagolni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések:

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	31 541 07	Sajtkészítő	részszakképesítés
3.3.4.	31 541 09	Tejtermékgyártó	részszakképesítés

3.3.5.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.6.	54 541 01	Élelmiszeripari analitikus technikus	azonos ágazat
3.3.7.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	azonos ágazat
3.3.8.	34 541 07	Erjedés-és üdítőital-ipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.9.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	azonos ágazat
3.3.10.	34 541 08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	azonos ágazat
3.3.11.	34 541 04	Molnár	azonos ágazat
3.3.12.	34 541 05	Pék	azonos ágazat
3.3.13.	34 541 06	Szőlész-borász	azonos ágazat
3.3.14.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10898-16	Sajt- és túrógyártás
4.4.	10900-16	Tejtermékgyártás
4.5.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése
4.6.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.7.	11499-12	Foglalkoztatás II.

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10898-16	Sajt- és túrógyártás	szóbeli, gyakorlat
5.2.4.	10900-16	Tejtermékgyártás	szóbeli, gyakorlat
5.2.5.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	írásbeli
5.2.6.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.7.	11499-12	Foglalkoztatás II.	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: Tejtermékgyártás

A vizsgafeladat ismertetése:
Különböző tejtermékek (friss fogyasztású, savanyított, alvasztott, tartós termékek, vaj), technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A készítendő tejtermék típusához megfelelő alapanyagok felhasználásával friss fogyasztású, savanyított, alvasztott, tartós termékeket, vajat gyárt, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket. Készterméket ellenőriz és minősít.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat aránya: 35%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Sajt-, sajtkészítmények, túró készítése

A vizsgafeladat ismertetése:
Különböző típusú sajtok (friss, érlelt, ömlesztett), sajtkészítmények, valamint a túró technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.
A készítendő sajt, sajtkészítmény, túró típusához megfelelő alapanyagok felhasználásával sajtot, vagy sajtkészítményt, vagy ömlesztett sajtot, vagy túrót készít, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket. Készterméket ellenőriz és minősít.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat aránya: 35%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat aránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Tejtermékgyártás, sajt-és túrógyártás és gépei

A vizsgafeladat ismertetése:
Tejipari alapműveletek fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a műveletek jellemzése, tejipari termékek gyártásának elméleti alapjai (savanyított termékek, túró és túrókészítmények, vaj és vajkészítmények, sajt, sajtkészítmények, ömlesztett sajt, sűrített, porított termékek, ultrapasztőrözött tartós és féltartós termékek) biztonságos, higiénikus gyártása.

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

B) A vizsgafeladat megnevezése: Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

A vizsgafeladat ismertetése:
Vállalkozás indításával és működtetésével, termékértékesítéssel kapcsolatos ismeretek bemutatása.

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

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 szakképesítéssel 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.	Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések (élelmiszervizsgáló laboratórium):

	- érzékszervi minősítéshez szükséges eszközök, berendezések szükséges eszközök, berendezések, - savfok, pH meghatározáshoz szükséges eszközök, berendezések, - tej zsírtartalom meghatározásához szükséges eszközök, berendezések, - túró zsírtartalmának meghatározásához szükséges eszközök, berendezések, - tej sűrűségének meghatározásához szükséges eszközök, berendezések, - kultúrakészítéshez szükséges eszközök, berendezések, - hőmérséklet, térfogat és tömeg méréséhez szükséges eszközök, berendezések, - oldatkészítéshez szükséges eszközök, berendezések, - szárazanyag-, nedvesség- és hamutartalom meghatározásához szükséges eszközök, berendezések.
6.3.	Tejtermékgyártáshoz szükséges eszközök, berendezések (tejüzem): - friss fogyasztású tejtermékek gyártásához szükséges eszközök, berendezések, - savanyított, alvasztott tejtermékek gyártásához szükséges eszközök, berendezések, - tartós tejtermékek gyártásához szükséges eszközök, berendezések, - vaj gyártásához szükséges eszközök, berendezések, - túró gyártáshoz szükséges eszközök, berendezések.
6.4.	Sajtgyártáshoz szükséges eszközök, berendezések (sajtüzem, sajtműhely, vagy tejüzem): - alapanyag-tárolók, szűrők, - tisztítócentrifuga, fölözőgép, pasztőr, homogénező berendezés (a sajt típusától függően), - sajtkészítő berendezés(ek), - alvadék-leválasztók, csurgató berendezések, - sajtprések, - sózó berendezés, - csomagológépek.
6.5.	Melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések
6.6.	Munka-, tűz- és környezetvédelmi berendezések, eszközök

7. EGYEBEK

A 99. sorszámú Tejipari szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 541 08

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Tejipari szaktechnikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480 - 720

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: -

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 54 541 02 Élelmiszeripari technikus

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 szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3113	Élelmiszeripari technikus	Tejipari szaktechnikus

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A tejipari szaktechnikus feladata a középszintű termelés vezetése kis- és nagyüzemekben vagy laboratóriumokban. Önállóan old meg műszaki és technológiai feladatokat a gazdaságossági elvek, a tűz-munka-, környezetvédelmi és higiéniai előírások figyelembevételével. Részt vesz az élelmiszer alapanyagainak minőségi és mennyiségi átvételében, vizsgálatában, feldolgozásában, a tárolási és csomagolási munkákban.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:
- fogyasztói tejet önállóan előállítani,
- tejtermékeket önállóan előállítani,
- a tejipari alapanyagok átvételére és elsődleges kezelésére,
- tartós és tartósított tejkészítmények önálló előállítására,
- vaj gyártására különféle technológiákkal,
- túró, sajtok és ömlesztett sajtok előállítására,
- savanyított termékek előállítására,
- sűrített és porított termékek előállítására,
- a tejipari melléktermékek feldolgozására,
- a tejtermékek minősítésére,
- középszintű vezetői feladatok ellátására,
- a különböző tej és tejtermékek előállítatására a beosztottaival.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10921-12	Tejipari termékek gyártása

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga**

			vizsgatevékenysége
5.2.3.	10921-12	Tejipari termékek gyártása	gyakorlati, írásbeli, 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: Tejipari-termékek gyártása

A vizsgafeladat ismertetése: a gyakorlati vizsgán a jelölt egy tejipari termék gyártását végzi az általa megismert módon. A gyakorlati vizsgatevékenység tételsorát a vizsga szervezője állítja össze a vizsgaelnök jóváhagyásával. A vizsgán ebből a tételsorból húznak a jelöltek véletlenszerűen.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Tejipari szaktechnikus írásbeli vizsgafeladata

A vizsgafeladat ismertetése: tejipar nyersanyagainak jellemzése minőségi előírásai (összetétel, paraméterek).
Tejátvételének módja, előkezelésének módjai, jellegzetes hibák, használható gépek, berendezések ismertetése.
Anyagnorma számítási feladatok.
Fogyasztói termékek előállításának lépései, paraméterei, használható gépek, berendezések ismertetése.
Tartós és tartósított tejkészítmények előállításának lépései, paraméterei, használható gépek, berendezések ismertetése.
Vajgyártásának technológiái.
Túró, sajtok, ömlesztett sajtok gyártásának technológiái, paraméterei, használható gépek, berendezések ismertetése.
Savanyított termékek gyártástechnológiája paraméterei, használható gépek, berendezések ismertetése.
Sűrítet és porított termékek gyártásának technológiái, paraméterei, használható gépek, berendezések ismertetése
Tejtermékek minősítésének módjai, paraméterei.
Tejipari melléktermékek feldolgozásának lehetőségei.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Tejipari szaktechnikus szóbeli vizsgafeladata

A vizsgafeladat ismertetése: a szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott témakörök mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

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 szakképesítés-ráépüléssel 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.	Anyagmozgató gépek, berendezések
6.3.	Mérőeszközök
6.4.	Mintavételi eszközök
6.5.	Laborfelszerelések
6.6.	Egyéni védőeszközök
6.7.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések
6.8.	Munkabiztonsági eszközök, felszerelések
6.9.	Hőkezelő berendezések
6.10.	Csomagoló gépek
6.11.	Speciális feldolgozó berendezések
6.12.	Tejkezelés eszközei, gépei
6.13.	Pasztőrözött tejféleségek gyártóeszközei, berendezései
6.14.	Vajgyártás eszközei, berendezései
6.15.	Sajtgyártás eszközei, berendezései
6.16.	Porított termékek gyártó berendezései
6.17.	Sűrített termékek gyártó berendezései
6.18.	Különféle érlelő kamrák, helyiségek

7. EGYEBEK

A 100. sorszámú Tejtermékgyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 09

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Tejtermékgyártó

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

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: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
	FEOR száma	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.1.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Elsődleges tejkezelő
3.1.2.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Friss és tartós tejtermékek

			gyártója
3.1.3.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Gomolyaalapanyag-készítő
3.1.4.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Kefir-, joghurtkészítő
3.1.5.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tej-, tejszínpasztőröző és -sterilező
3.1.6.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejcsomagoló
3.1.7.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejfejtő
3.1.8.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejfeldolgozó
3.1.9.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejföl- és túrókészítő
3.1.10.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejporkészítő
3.1.11.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejtermék előkészítő
3.1.12.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Tejtermékgyártó
3.1.13.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Üzemi tejátvevő
3.1.14.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Vajkészítő
3.1.15.	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó	Vajleszedő
3.1.16.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Tejipari gép kezelője

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

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

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- alapanyagokat (tej, tejszín,) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- tej tisztítását, fölözését, zsírtartalmának beállítását, homogénezését, pasztőrözését, hűtését elvégezni,
- pasztőrözött tejféleségek, tejkészítmények és tejszínkészítmények gyártásának műveleteit megvalósítani (fogyasztói tej, soványtejes-kakaó, pudingféleségek, natúr és ízesített joghurt és kefir, tejföl, habtejszín, natúr és ízesített tartós termékek),
- vaj- és vajkészítményeket gyártani,
- különböző típusú kultúrákat, oltókat és egyéb adalék- és ízesítő anyagokat alkalmazni,
- túrót gyártani különböző állatfajok tejének felhasználásával,
- sűrített, porított terméket gyártani,
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni,
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani,
- tejüzem víz- és energia-gazdálkodását megszervezni,
- melléktermékeket, hulladékokat kezelni,
- munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni,
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések:

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 541 10	Tejipari szakmunkás	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10900-16	Tejtermékgyártás
4.4.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10900-16	Tejtermékgyártás	szóbeli, gyakorlat
5.2.4.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	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 vizsgafeladat megnevezése: Tejtermékgyártás

A vizsgafeladat ismertetése:
Különböző tejtermékek (friss fogyasztású, savanyított, alvasztott, tartós termékek, vaj), technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.
A készítendő tejtermék típusához megfelelő alapanyagok felhasználásával friss fogyasztású, savanyított, alvasztott, tartós termékeket, vajat gyárt, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket. Készterméket ellenőriz és minősít.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat aránya: 70%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat aránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Tejtermékgyártás műveletei és gépei

A vizsgafeladat ismertetése:
Különböző tejtermékek gyártásának fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a technológiai műveletek jellemzése (friss fogyasztású, tartós termékek, savanyított termékek, túró és túrókészítmények, vaj és vajkészítmények), gépek és berendezések ismertetése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 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 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.	Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések (élelmiszervizsgáló

	laboratórium): - érzékszervi minősítéshez szükséges eszközök, berendezések, - savfok, pH meghatározáshoz szükséges eszközök, berendezések, - tej zsírtartalmának meghatározásához szükséges eszközök, berendezések, - túró zsírtartalmának meghatározásához szükséges eszközök, berendezések, - tej sűrűségének meghatározásához szükséges eszközök, berendezések, - kultúrakészítéshez szükséges eszközök, berendezések, - hőmérséklet, térfogat és tömeg méréséhez szükséges eszközök, berendezések, - oldatkészítéshez szükséges eszközök, berendezések, - szárazanyag-, nedvesség- és hamutartalom meghatározásához szükséges eszközök, berendezések.
6.3.	Tejüzemben szükséges eszközök, berendezések: - alapanyag-tárolók, szűrők - tisztítócentrifuga, fölözőgép, pasztőr, homogénező berendezés (a sajt típusától függően) - alvadék-leválasztók, csurgató berendezések - csomagológépek - mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések
6.4.	Melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések
6.5.	Munka-, tűz- és környezetvédelmi berendezések, eszközök

7. EGYEBEK

A 101. sorszámú Települési környezetvédelmi szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 850 04

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Települési környezetvédelmi szaktechnikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 0,5

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: -

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 54 850 01 Környezetvédelmi technikus

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 60%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 40%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C

3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3134	Környezetvédelmi technikus	Környezetvédelmi szaktechnikus
3.1.3.			Települési környezetvédelmi technikus

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

Önállóan vagy mérnöki irányítással mérőműszerek segítségével megállapítja a környezetszennyező anyagok és egyéb egészségkárosító tényezők nagyságát, koncentrációját, a kiértékelt eredmények alapján meghatározza a tennivalókat.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- alkalmazni a szakmai előírásokat,
- nyilvántartani és kezelni a környezeti adatokat,
- adatszolgáltatást végezni,
- feltárni a környezetszennyező forrásokat,
- nyilvántartani a szennyezőanyag-kibocsátásokat,
- nyilvántartani a védett természeti- és épített értékeket,
- közreműködni építésügyi igazgatási feladatokban,
- részt venni tervek készítésében,
- közreműködni bírság kiszabásában,
- közreműködni a levegő-, víz- és talajvédelmi feladatokban,
- részt venni hulladékgazdálkodási, szennyvízkezelési feladatokban,
- részt venni műemlékvédelemmel és műemlékfenntartással kapcsolatos feladatokban,
- részt venni a fenntartási, kezelési feladatokban, környezetvédelmi ellenőrzésben, szabálysértési ügyek intézésében,
- panaszok ügyében eljárni,
- részt venni pályázati munkákban,
- kapcsolatot tartani a környezet- és természetvédelmi hatóságokkal, önkormányzati területen a lakossággal,
- közreműködni a környezetvédelmi jogszabályok, biztonságtechnikai előírások betartatásában,
- üzemi megbízotti területen közreműködni a környezetbarát eljárások kidolgozásában és bevezetésében, valamint felvilágosítani a dolgozókat a használt berendezések káros hatásairól, és a védekezés módjáról,
- szakhatósági területen kivizsgálni a bejelentéseket.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 850 01	Környezetvédelmi technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11947-16	Települési környezetvédelem

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11947-16	Települési környezetvédelem	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: Települési környezetvédelmi szaktechnikus feladatok

A vizsgafeladat ismertetése:
Tervezési, adatfeldolgozási és értékelési feladatok elvégzése. Adatgyűjtés hatástanulmány készítéséhez. Vitás helyzetek kezelése, valós helyzetek megoldása jogszabályi háttér alapján. Dokumentumelemzés. Javaslat összeállítása védetté nyilvánításhoz. Védetté nyilvánítás indoklása. Demográfiai elemzés készítése. Elvándorlás okának feltárása.

A gyakorlati vizsgához használható segédanyagok:
Számítógépekre telepített adatok, térképek, grafikonok, statisztikák stb. (a képző által összeállított gyakorlati tételeknek megfelelően).

A vizsgafeladat időtartama: 150 perc
A vizsgafeladat aránya: 40%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
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 megadott modulokhoz tartozó témakörök mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 60%

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 szakképesítés-ráépüléssel 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.	Számítógépek, nyomtatók
6.3.	Kivetítő

6.4.	Nyomtatványok, adatlapok
6.5.	Térinformatikai programok (pl.:QGIS nyílt forráskódú térinformatikai rendszer)

7. EGYEBEK

A 102. sorszámú Térinformatikai ügyintéző megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 51 581 03

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Térinformatikai ügyintéző

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:

2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: -

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 50%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 50%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3133	Földmérő és térinformatikai technikus	Térinformatikai asszisztens (technikus) Térinformatikai ügyintéző

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Térinformatikai ügyintéző az államigazgatás, a nemzetgazdaság legkülönbözőbb területein megjelenő térinformatikai jellegű szakfeladatokat menedzseri irányítással látja el. A Földrajzi Információs Rendszerek (GIS) meghatározott részfeladatait, az automatizált iroda, az adatgyűjtés, adatbázis-kezelés, adatintegrálás térinformatikai megjelenítését önállóan elvégzi. A projekttervezés és menedzsment-részfeladatok előkészítésében, kivitelezésében kreatív munkát végez. A felsorolt tevékenységekben alkalmazottként munkát vállal, vagy azokban önállóan vállalkozik.
A munkavégzés során betartja a térinformatikai adatokkal kapcsolatos nemzetközi jogi előírásokat és etikai normákat.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- az automatizált irodában szövegszerkesztő, táblázatkezelő szoftvereket, az elektronikus levelező és Internet böngésző programokat szakszerűen használni,

- web-lap szerkesztéshez a HTML nyelvet használni,
- a digitális adatnyerés, adattárolás és adatintegrálás részfeladatait elvégezni,
- a térinformatika alapfogalmait, rendszerelemeit, funkcióit ismerni, a jellemző térbeli műveleteket alkalmazni,
- a döntések térbeli információkkal való támogatási lehetőségeit alkalmazni,
- a térbeli információkat térképen megjeleníteni,
- a projekttervezés, projektmenedzsment alapfogalmait, alapvető eljárásait ismerni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 581 01	Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10986-16	Geodéziai alapismeretek
4.4.	10990-16	A térinformatika feladatai

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10986-16	Geodéziai alapismeretek	írásbeli
5.2.4.	10990-16	A térinformatika feladatai	interaktív

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: Térinformatikai adatfeldolgozás

A vizsgafeladat ismertetése: a térinformatikai ügyintéző jelölt a térinformatikai műszaki gyakorlatban jellemző szoftverek segítségével térinformatikai adatbázist hoz létre, abban adatokat módosít, adatokat feldolgoz, térképen megjelenít.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 80%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Geomatikai ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: a vizsgázó a földmérési alapismeretek és a térinformatika tudásterületei alapján összeállított komplex tételekből felel, folytat szakmai beszélgetést.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

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 gyakorlati vizsgatevékenység a szóbeli vizsgatevékenységet megelőzően kerül lebonyolításra.
A gyakorlati feladat megoldása közben csak a vizsgafeladatban rendelkezésre bocsátott dokumentumokat használhatja.

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.	Számítógépes szaktanterem, internet hozzáféréssel
6.3.	Térinformatikai, navigációs műholdas helymeghatározó eszközök
6.4.	Térinformatikai feldolgozó szoftver

7. EGYEBEK

A vizsgabizottsági tagot delegáló szakmai szervezet megnevezése, elérhetősége:
Magyar Földmérési, Térképészeti és Távérzékelési Társaság, 1149 Budapest, Bosnyák tér 5. I. em. 106.

A 103. sorszámú Térképész szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 581 03

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Térképész szaktechnikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: -

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 54 581 01 Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: -

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 50%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 50%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3133	Földmérő és térinformatikai technikus	Digitálistérkép-kezelő
3.1.3.			Ingatlan-nyilvántartási ügyintéző
3.1.4.			Földmérő (technikus)
3.1.5.			Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus
3.1.6.			Földügyi térinformatikai szaktechnikus
3.1.7.			Közúti földmérő (technikus)
3.1.8.			Létesítménygeodéta szaktechnikus
3.1.9.			Számítógépes térképész (technikus)
3.1.10.			Távérzékelési szaktechnikus
3.1.11.			Térinformatikai asszisztens (technikus)
3.1.12.			Térinformatikai ügyintéző
3.1.13.			Térképész technikus
3.1.14.			Térképész szaktechnikus
3.1.15.			Térképrajzoló (technikus)
3.1.16.			Térképvizsgáló (technikus)

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A térképész szaktechnikus az intézmény, szervezet, magán, vagy társas vállalkozás munkatársaként szakmai irányítás mellett elvégzi a térképészeti tevékenység során felmerülő szervezési és irányítási feladatokat.
Az adatgyűjtés során elvégzi a geodéziai, topográfiai, fotogrammetriai, távérzékelési és tematikus adatok gyűjtését és előkészítését. Az adatfeldolgozás során végrehajtja a térképtervezési és térképszerkesztési feladatokat a kartográfiai elvek betartásával. Elvégzi a térkép grafikai kivitelezését a megadott utasítások és szempontok alapján. Részt vesz a térképkészítés munkafolyamataiban.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:
- térképet tervezni, feladatot specifikálni,
- meghatározni a térkép tematikáját,
- kiválasztani a méretarányt, vetületet és a jelkulcsot,
- kiválasztani az alkalmazandó technológiát,
- makettet, modellt készíteni,
- térképtükröt, műszaki jeleket meghatározni,
- vetületi rendszer meghatározni,
- méretarányt, térkép méretét definiálni,
- megtervezni a síkrajzi, vízrajzi, névrajzi, domborzati elemeket – tematikát,
- megtervezni és kezeli a tematikus térképek adatbázisait,
- térinformatikai adatokat gyűjteni tematikus térképek készítéséhez,
- térinformatikai adatokat feldolgozni tematikus térképek készítéséhez,
- megalkotni a jelkulcsot,
- megrajzolni a térképet,
- ellenőrizni a munkafolyamatot,
- elvégezni a korrektúrát,
- elvégezni a változtatásokat.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 581 01	Földmérő, földügyi és térinformatikai	szakképesítés

		technikus	

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10995-12	Kartográfiai térképszerkesztés feladatai

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

Záródolgozat készítése (bővebben az 5.4. pontban).

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10995-12	Kartográfiai térképszerkesztés feladatai	gyakorlati/írásbeli//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) A vizsgafeladat megnevezése: Záródolgozat készítése

A vizsgafeladat ismertetése: a szaktechnikus jelöltek a szorgalmi időszak utolsó fázisában szakdolgozatot (atlaszt) készítenek. A szakdolgozat egy olyan összefüggő, komplex tervezési, szerkesztési, térképezési vizsgálati feladat, amely magába foglalja az egész térképkészítési technológiát. A szakdolgozat témáját a jelölt választhatja meg a szaktanár jóváhagyásával, vagy a feladatot a szaktanár jelöli ki. A szakdolgozat elfogadása (legalább elégséges szintű elkészítése) a vizsgára bocsátás előfeltétele.
Sikertelennek kell minősíteni a szakmai gyakorlati vizsgát, ha a jelölt a kapott feladatot a szakmai műszaki gyakorlat előírásai szerint, az adott határidőre, önállóan, a megfelelő szinten nem tudta elkészíteni.

A szakdolgozat témakörei:
- vetületi rendszer, méretarány, jelkulcs meghatározása,
- síkrajzi, vízrajzi, névrajzi, domborzati elemek (tematika) megtervezése,
- adatgyűjtési eljárások alkalmazása (geodéziai, topográfiai, fotogrammetriai, távérzékelési és tematikus),
- térképszerkesztés (elvek) térképtervezés (gyakorlat) végrehajtása,
- hagyományos technológiával előállított nyomdaképes, valamint korszerű eljárással elkészített digitális térkép megrajzolása, megjelenítése,
- térinformatika integrálása.

A vizsgafeladat időtartama: 0 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Kartográfiai térképszerkesztés

A vizsgafeladat ismertetése: a szaktechnikus jelöltek a térképészetben használt szakmai szoftverek segítségével

digitális térképrészletet tervez és szerkeszt a térképszerkesztés elveinek - generalizálás, grafikai megjelenítés – betartásával.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Kartográfiai ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: a szaktechnikus jelölt a kartográfia alapjai, térképészeti földrajz és a számítógépes térképészet tudásterületeiből összeállított kérdésekre válaszol feladatlapon, feleletválasztós (60%) és kifejtős (40%) kérdésekre.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: A záródolgozat védése
Kartográfiai ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:

- A szaktechnikus jelölt a szorgalmi időszakban elkészített és értékelt záródolgozatát bemutatja, az előre megadott kettő témakörből feltett kérdésekről kifejti a véleményét (30%).

  Védés időtartama: 25 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 10 perc)

- A szaktechnikus jelölt a kartográfia alapjai, térképészeti földrajz és a számítógépes térképészet tudásterületeiből összeállított kérdésekre válaszol. A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulok témaköreinek mindegyikét tartalmazzák. (70%)

  A kartográfiai ismeretek vizsgafeladat időtartama: 25 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat időtartama: 50 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:

Záródolgozatra vonatkozó előírások:

A záródolgozatok tárgya komplex feladat.
A záródolgozatokat csak a képző intézmény által kiadott, jóváhagyott témában lehet benyújtani.
A záródolgozatnak tükröznie kell a választott probléma összefüggéseit, kapcsolódásait. Lehetőleg teljes képet kell adnia a kiindulási helyzetről, a megoldási lehetőségekről és ismertetnie kell az alkalmazott megoldás kiválasztásának szempontjait is.

A záródolgozat minősítésének szempontjai:
- formai megfelelés,
- a feladat megértése,
- a feladat végrehajtása,
- az önálló munka,
- tartalmi, grafikai megfelelés.

A záródolgozatokat a komplex szakmai vizsgát megelőzően legalább 30 nappal az előzetes szakmai bírálattal együtt a vizsgabizottság elnökének rendelkezésére kell bocsátani. A vizsgabizottság elnöke vizsgálja, hogy a kitűzött feladat nehézségi foka megfelel-e az elvárható szintnek, és a dolgozat eleget tesz-e a formai követelményeknek.

A szakképesítés-ráépüléssel 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.	Számítógépes szaktanterem, internet hozzáféréssel
6.3.	Általános célú grafikus szoftver
6.4.	Speciális térképészeti szoftver
6.5.	CAD program
6.6.	Szkenner
6.7.	Sokszorosító
6.8.	Térképész szaktanterem átvilágító asztalokkal (min.100x50 cm)
6.9.	Levilágító
6.10.	CTP

7. EGYEBEK

A vizsgabizottsági tagot delegáló szakmai szervezet megnevezése, elérhetősége:
Magyar Földmérési, Térképészeti és Távérzékelési Társaság, 1149 Budapest, Bosnyák tér 5. I. em. 106.

A 104. sorszámú Természetvédelmi munkatárs megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 32 850 01

1.2. Szakképesítés megnevezése: Természetvédelmi munkatárs

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 320-480

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. mellékletében a környezetvédelem szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 60%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 40%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	9331	Egyszerű mezőgazdasági foglalkozású	Mezőgazdasági szakmunkás
3.1.3.			Kertészeti kisegítő
3.1.4.			Kaszáló
3.1.5.			Kazalozó
3.1.6.			Csordás, gulyás, pásztor
3.1.7.	9332	Egyszerű erdészeti, vadászati és halászati foglalkozású	Erdei melléktermékgyűjtő, és -hasznosító
3.1.8.			Erdeitermés-gyűjtő
3.1.9.			Gombaszedő
3.1.10.	4224	Ügyfél- (vevő) tájékoztató	Ügyféltájékoztató

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása

A természetvédelmi munkatárs feladata a természetvédelemi őrszolgálat, a természetvédelmi területek fenntartása, az élőhely-rekonstrukcióval érintett területek, az ökoturizmus, környezeti nevelés, valamint a környezeti tényezők indikációjának területén megfelelő biológiai-, ökológiai-, ügyviteli-, információs és kommunikáció technikai elméleti és gyakorlati ismeretek elsajátítása, a természetvédelemmel és környezeti neveléssel kapcsolatos tevékenységek ismerete, elvégzése.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- mérések, méréssorozatok precíz kivitelezését végrehajtani,
- a természetvédelmi szempontból jelentőséggel rendelkező fajokat felismerni,
- adatrögzítés során informatikai eszközöket kezelni,
- munkájával kapcsolatos dokumentációt kitölteni,
- egyszerű terület-, talajművelő és növényvédelmi eszközöket, kéziszerszámokat használni, kezelni,
- a növényvédelmi, állategészségügyi, területkezelési munkák biztonsági szabályait ismerni és alkalmazni,
- munkavédelmi előírásokat betartani,
- az ökoturisztikai és az animátori tevékenységeket ismerni és alkalmazni,
- kapcsolatot tartani.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	-	-	-

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11624-16	Természetvédelmi alapok

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 szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11624-16	Természetvédelmi alapok	írásbeli, gyakorlati

A 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: Felismerés

Vizsgafeladat ismertetése: a feladat során a tanulóknak a kiadott lista alapján a vizsgára összeállított kollekciókban megadott növényeket, állatokat, kőzeteket kell felismerniük. A kollekciókban legalább 20, de legfeljebb 30 felismerési anyagnak kell szerepelnie.

A vizsgafeladat időtartama: 20 perc
A vizsgafeladat aránya: 15%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai gyakorlati feladatok

Vizsgafeladat ismertetése:
A vizsgázónak a Természetvédelmi munkatárs szakterületének megfelelő gyakorlati feladatot kell megoldani. Ezek az alábbi területekből kerülnek kiválasztásra: meteorológiai, egyszerű vízminőségi (fizikai, kémiai) mérések; talajvizsgálat, gyep és erdőtársulások diagnosztikus felvételezése; természetvédelemmel kapcsolatos nyilvántartási és adminisztrációs munkák; erdészeti-, gyepgazdálkodási feladatok; extenzív állattartási feladatok.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc
A vizsgafeladat aránya: 25%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Szakmai írásbeli

A vizsgafeladat ismertetése: a vizsgafeladat során a vizsgázóknak központilag kiadott feladatlapot kell megoldaniuk.
A feladatlapon szereplő feladatok kérdések formájában felölelik a 4. Szakmai követelmények pontban megadott természetvédelmi alapok modul egészét.

A vizsga időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat aránya: 30%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex szóbeli

A vizsgafeladat ismertetése: a szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsga kérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott témakörök mindegyikét tartalmazzák.

A vizsga időtartama: 15 perc (felkészülési idő 30 perc)
A vizsgafeladat aránya: 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 szakképesítéssel kapcsolatos előírások a http://nive.hu/ weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

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

Ha a vizsgázó, a gyakorlati vizsgán súlyosan megsérti a balesetelhárítási szabályokat, és ezzel saját, vagy mások testi épségét veszélyezteti, akkor a vizsgát azonnal meg kell szakítani, és a vizsgázó a gyakorlati vizsgájára elégtelen osztályzatot kap.

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A

6.1.	**A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék**
6.2.	Meteorológiai mérőeszközök
6.3.	Ökológiai mérőkofferek
6.4.	Határozók
6.5.	Talaj és vízmintavételi eszközök
6.6.	Kommunikációs eszközök, informatikai eszközök
6.7.	Szertári makettek, modellek
6.8.	Növényi, állati, gomba, vadnyom preparátumok, gyűjtemények, határozáshoz és preparáláshoz szükséges eszközök (mikroszkópok, lupék, szikék, csipeszek, feszítő és préselő eszközök stb.)
6.9.	Gyakorlati képzési helyek megközelítését szolgáló eszközök
6.10.	A szakmai gyakorlatokhoz és elméleti órákhoz szükséges oktatási helyek és oktatástechnikai eszközök
6.11.	A szakmai gyakorlatokhoz és elméleti órákhoz szükséges oktatástechnikai eszközök
6.12.	Kéziszerszámok (erdészeti, mezőgazdasági)
6.13.	Keresőtávcsövek, spektívek
6.14.	Kép és hangrögzítő eszközök
6.15.	GPS
6.16.	Természetvédelmi kezelés eszközei
6.17.	Laborfelszerelés
6.18.	Természetvédelmi hatósági és tájékoztató táblák
6.19.	Munkaruha, védőruha

7. EGYEBEK

A 105. sorszámú Természetvédelmi szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 850 05

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Természetvédelmi szaktechnikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 0,5

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: -

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 54 850 01 Környezetvédelmi technikus

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 50%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 50%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	5525	Természetvédelmi őr	Erdőőr
3.1.3.			Birtokügyi felügyelő (természetvédelmi őr)
3.1.4.			Tájvédelmi és ökológiai felügyelő
3.1.5.			Természetvédelmi területkezelő
3.1.6.	3132	Erdő- és természetvédelmi technikus	Erdő- és természetvédelmi technikus
3.1.7.			Természetvédelmi technikus
3.1.8.			Természetvédelmi ügyintéző

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

Nemzeti parkok, természet- és környezetvédelmi igazgatóságok, mező- és erdőgazdasági üzemek, önkormányzatok és természetvédelmi szervezetek természet- és tájvédelmi feladatainak középszintű ellátása. Önállóan vagy mérnöki irányítással a természetvédelemmel összefüggő szakmai és műszaki feladatok gyakorlati megvalósítását végzi.

Felügyeli és védi a természetvédelmi területeket, a nemzeti parkokat és a régészeti lelőhelyeket, gondoskodik a természetvédelmi szabályok betartásáról.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- talajmintákat venni, minőségi vizsgálatokat elvégezni, a területre kihelyezett mérőműszerek adatait leolvasni, az adatokat értékelni,
- a természetet (talaj, víz, levegő, élővilág) szennyező anyagokat felismerni, az ellenük való védekezést megoldani,
- erdőleltárt, felméréseket elvégezni az elfogadott tudományos és operatív módszereknek megfelelően,
- természetvédelmi területeken erdő-, gyep- és nádgazdálkodási tevékenységet irányítani, természetvédelmi létesítményeket fenntartani,
- erdő- és mezőgazdasági üzemi feladatokat ellátni, részt venni az agrár-környezetgazdálkodásban, és a tájgazdálkodás kialakításában,
- a természetvédelmi információk fotogrammetriai kiértékelését, a terepkitűzést elvégezni, szintezni, számítógépes információs rendszereket felhasználni,
- a védett növények és állatok állományait megfigyelni,
- szakmai idegenvezetést végezni, kapcsolatot tartani a hivatalos szervekkel,
- teljes közigazgatási területre vonatkozó hatáskörben a természet és a régészeti örökség védelmére vonatkozó előírások betartását ellenőrizni,
- természetvédelmi szakhatósági feladatokat (engedélyezési eljárások, ellenőrzések, hatósági bejárások, környezeti hatásvizsgálatok) előkészíteni, azok végrehajtásában részt venni,
- hatósági kapcsolatot tartani a környezetvédelmi és vízügyi hatóságokkal, a bányászat és a mezőgazdaság területi szervezeteivel, a helyi önkormányzati hivatalokkal,
- részt venni a települések környezetvédelmi programjának, szabályozási- és szerkezeti tervének elkészítésében,
- helyi természeti érték- és tájvédelmi, közterület felügyeleti feladatokat ellátni,
- a természetvédelemhez és tájvédelemhez kapcsolódó adminisztratív feladatokat ellátni,
- természet- és környezetvédelmi jogszabályokat, előírásokat végrehajtani, a végrehajtást ellenőrizni,
- az értékeket veszélyeztető és természeti érdekeket sértő, károsító személyeket igazoltatni, feltartóztatni, szabálysértési-, vagy büntető-, illetve közigazgatási eljárást kezdeményezni, helyszíni bírságot kiszabni,
- közösségi kapcsolatokat fejleszteni (természetvédelmi- és ökoturizmus, természetvédelemmel foglalkozó civil szervezetekkel együttműködni),
- települési zöldfelület-gazdálkodási és -fenntartási feladatokat ellátni,
- természetvédelmi projektekben projekttervezés, projektmenedzsment feladatokat ellátni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 850 01	Környezetvédelmi technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10875-12	Természetvédelmi szaktechnikusi tevékenységek
4.4.	10876-12	Természetvédelmi mérések
4.5.	10877-12	Gazdálkodás és turizmus a védett területeken

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10875-12	Természetvédelmi szaktechnikusi tevékenységek	írásbeli, szóbeli
5.2.4.	10876-12	Természetvédelmi mérések	gyakorlati
5.2.5.	10877-12	Gazdálkodás és turizmus a védett területeken	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: Természetvédelmi mérések, értékelések elvégzése, dokumentálása

A vizsgafeladat ismertetése:
A természetvédelemben alkalmazott mérések és mérési módszerek ismerete, alkalmazása, az adatok leolvasása, a kapcsolódó számítások elvégzése, az eredmények értékelése, a természetvédelmi információk fotogrammetriai kiértékelése, térképrajzolás, terepidom és természeti képződmények felismerése, térkép alapján terepkijelölés, a gyakorlati természetvédelem feladatai, a hatósági adminisztráció, a szabálysértési dokumentáció témakörökben meghatározott feladatok keretében.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc
A vizsgafeladat aránya: 50%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Természetvédelmi technikus szakmai ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:
A Természetvédelmi technikus írásbeli vizsgafeladat tartalmazza a *„Természetvédelmi szaktechnikusi tevékenységek”* modul nyilvántartásokkal, hatósági jogkörökkel, kezelési tervek készítésével kapcsolatos szakmai követelményeit.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat aránya: 25%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Természetvédelmi technikus feladatok, mező- és erdőgazdálkodás, turizmus a védett területeken

A vizsgafeladat ismertetése:
A szántóföldi gazdálkodás feltételei a védett területeken, az erdőművelés és gyepgazdálkodás a természetvédelmi területeken, ökoturisztika a természetvédelmi területeken, kezelési tervek készítésének szempontjai, védetté nyilvánítási eljárások, közösségi kapcsolatok, pályázati projektmenedzsment feladatok alapjai.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 25%

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 szakképesítés-ráépüléssel kapcsolatos előírások a http://nive.hu/ weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

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

A vizsgát az kezdheti meg, aki a magyarországi védett növények és állatok, jellemző kőzettípusok és talajtípusok felismerését teljesíti. Felismerés: összességében 50 db védett növény, állat, kőzet, talajtípus felismerése fényképről, diáról min. 80%-os eredménnyel.

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	**A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék**
6.2.	Tanterem (asztalok, székek)
6.3.	Oktatástechnikai eszközök (írásvetítő, projektor, tábla, flip chart tábla papírral, íróeszközökkel)
6.4.	Számítógép terem szélessávú internet elérhetőséggel
6.5.	Terepi mérőeszközök
6.6.	Távcső, GPS, fényképezőgép
6.7.	Növény, állat stb. határozók, segédletek
6.8.	Irodatechnikai és térképészeti szoftverek
6.9.	Járművek
6.10.	Természetvédelmi hatósági és tájékoztató táblák katalógusa
6.11.	Védett természeti értékeket ábrázoló poszterek, kiadványok
6.12.	A magyarországi védett növények, állatok, kőzet- és talajtípusok felismerését elősegítő fénykép- és diagyűjtemény

7. EGYEBEK

A 106. sorszámú Üdítőital-ipari termékgyártó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 10

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Üdítőital-ipari termékgyártó

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám 240-360

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: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya:70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Szikvízkészítő
3.1.3.	7115	Borász és egyéb szeszesital-gyártó, szikvízkészítő	Szódás, szódavízkészítő
3.1.4.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szikvízgyártó gép kezelője
3.1.5.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Üdítőital-gyártó gépkezelő
3.1.6.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Töltőgépkezelő
3.1.7.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Ásványvízgyártó gép kezelője

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az Üdítőital-ipari termékgyártó feladata a szénsavas üdítőital, ásványvíz gyártástechnológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- alap-, adalék-, ízesítő- és színezőanyagokat átvenni, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- termékek előállításához felhasznált vizet minősíteni (ivóvíz minőségű víz),
- alapanyag ásványvizet minősíteni, tisztítani, kezelni, a berendezéseket működtetni, karbantartani, szabályozni,
- szénsavas üdítőitalt előállítani (cukoroldást, szörpkészítést végezni, csendes italt készíteni),
- csomagolóanyagokat töltésre előkészíteni,
- palackozni, címkézni, gyűjtőcsomagolást (egységrakomány készítése), tárolást, szállítást megoldani,
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni,
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani,
- melléktermékeket, hulladékokat kezelni,
- munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni,
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C

3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 541 07	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10901-16	Üdítőital és ásványvízgyártás
4.4.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése
4.5	10904-16	Higiénia és minőségbiztosítás

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10901-16	Üdítőital és ásványvízgyártás	írásbeli
5.2.4.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	írásbeli
5.2.5.	10904-16	Higiénia és minőségbiztosítás	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: Szénsavas üdítőital- és ásványvízgyártás

A vizsgafeladat ismertetése:
Üdítőital vagy ásványvíz gyártása (alapanyagok átvétele, szörpkészítés, csendes ital készítése, ásványvíz előkészítése, szaturálás, palackozás, tárolás) a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, maradéktalan betartása mellett.

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

B) A vizsgafeladat megnevezése: Üdítőital, ásványvíz vizsgálata

A vizsgafeladat ismertetése:
Gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok végzése, vagy a kész üdítőital/ásványvíz, ellenőrzése és minősítése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat aránya: 10%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A.) A vizsgafeladat megnevezése: Üdítőital és ásványvízgyártás technológiája

A vizsgafeladat ismertetése:
Üdítőital és ásványvízgyártás műveletének fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a műveletek jellemzése, a gyártástechnológia elméleti alapjai, gépek és berendezések felépítése, működése.

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

B.) A vizsgafeladat megnevezése: Munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:
Üdítőital és ásványvíz gyártásához kapcsolódó munkabiztonsági, higiéniai, minőségbiztosítási előírások bemutatása.

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

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 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.	Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések: - tömeg-, térfogat- és sűrűségméréshez szükséges eszközök, berendezések - vízminőség vizsgálatához szükséges eszközök, berendezések - oldatkészítéshez szükséges eszközök, berendezések - pH méréshez szükséges eszközök, berendezések - CO_2 meghatározáshoz szükséges eszközök, berendezések - hőmérők, nyomásmérők, - érzékszervi minősítéshez szükséges eszközök, berendezések
6.3.	Ásványvíz gyártásához (ásványvíz-üzem): - vízkivétel gépei - tisztítóberendezések - tárolótartályok - szaturáló berendezés - töltőgép, zárógép, címkézőgép
6.4.	Szénsavas üdítőital-gyártáshoz (üdítőital-gyártó üzem): - Vízkezelő berendezés - Cukoroldó berendezés, gyártótartály, szaturáló berendezés - Palackmosógépek, palackkészítő berendezés, töltőgép, zárógép, címkézőgép
6.5.	Mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések,
6.6.	Melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések.
6.7.	Munka-, tűz-, környezetvédelmi berendezések, eszközök

7. EGYEBEK

A 107. sorszámú Vadgazdálkodási technikus megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 54 625 01

1.2. Szakképesítés megnevezése: Vadgazdálkodási technikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2 év

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: -

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák:-

2.2. Szakmai előképzettség:-

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 60%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 40%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

5 évfolyamos képzés esetén a 10. évfolyamot követően 140 óra, a 11. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6220	Vadgazdálkodási foglakozású	Vadász, vadtenyésztő
3.1.3.	3132	Erdő- és természetvédelmi technikus	Természetvédelmi őr, Természetvédelmi ügyintéző
3.1.4.	8125	Motorfűrész-kezelő	Motorfűrész-kezelő

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása

A vadgazdálkodás és a természetvédelem területén középfokú végzettséget igénylő munkakörök, középszintű vezetői feladatok ellátása. A vadállomány gondozása, hasznosítása és a védelmével kapcsolatos feladatok ellátása.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- a vadon élő vadfajok és a természetvédelmi oltalom alatt álló fajok állományának védelméről gondoskodni,
- a vadállományt meghatározott szinten tartani, vadgazdálkodási és vadászati létesítményeket létesíteni, téli etetésről, víz biztosításáról gondoskodni, selejtezést, vadásztatást végezni, a kártékony vadfajok állományát csökkenteni,
- élő vadat befogni és szállításra előkészíteni,
- apróvadnevelő-telepeken az állatokat gondozni,
- az egyéni és társas vadászatokon szakirányítóként, vadászatvezetőként is feladatokat ellátni, az elejtett vad szakszerű birtokbavételét, a terítékkészítést elvégezni, illetve elvégeztetni,
- a lőtt vad szakszerű kezelését, tárolását, értékesítését, valamint a trófea kikészítését és bírálatra történő előkészítését elvégezni,
- a vadászfegyvereket karbantartani.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 623 01	Erdészeti szakmunkás	azonos ágazat
3.3.4.	54 623 02	Erdésztechnikus	azonos ágazat

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11607-16	Vadászati állattan
4.4.	11605-16	Élőhely fejlesztés és gazdálkodás
4.5.	11609-16	Vadtenyésztés
4.6.	11608-16	Vadgazdálkodás, vadtakarmányozás
4.7.	11606-16	Műszaki és járművezetési ismeretek
4.8.	11604-16	Állományhasznosítás - vadászat
4.9.	10980-12	Gallyazás, darabolás
4.10.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
4.11.	11499-12	Foglalkoztatás II.

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

A szakmai vizsga megkezdésének feltétele a „T” kategóriás gépjárművezetői jogosítvány megléte.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	-	-	-

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: **Felismerés**

A vizsgafeladat ismertetése: a feladat során a tanulóknak a kiadott fajlista alapján a vizsgára összeállított kollekciókban megadott növény és állatfajokat, vadnyomokat kell felismerniük. A kollekciókban legalább 20, de legfeljebb 40 felismerési anyagnak kell szerepelnie.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10%

B) A vizsgafeladat megnevezése: **Szakmai gyakorlati feladatok**

A vizsgafeladat ismertetése: a vizsgázóknak a vadgazdálkodás szakterületére jellemző gyakorlati vizsgatételek közül kell egyet megoldaniuk a következő témakörökből: vadgazdálkodási-, erdőgazdálkodási-, mezőgazdasági gépek üzemeltetése, karbantartása; területellenőrzés; élőhely fejlesztés; vadvédelem; vadászat, vadászatszervezés; vadállomány szabályozás; trófeabírálat, vadgazdálkodási berendezések létesítése, karbantartása; vadtenyésztés, vadbefogás; vadkárelhárítás; vadgazdálkodással kapcsolatos nyilvántartási és adminisztrációs munkák.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

C) A vizsgafeladat megnevezése: **Lövészet**

A vizsgafeladat ismertetése: a vizsgázóknak golyós és sörétes fegyverrel kell lövészetet bemutatni, különös tekintettel a balesetmentes fegyverkezelés szabályainak a betartására. Fegyverbelövés, szórás százalékszámítás.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat aránya: 10%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység:

A vizsgafeladat megnevezése: **Szakmai írásbeli**

A vizsgafeladat ismertetése: a vizsgafeladat során a vizsgázóknak központilag kiadott feladatlapot kell megoldaniuk. A feladatlapon szereplő feladatok, kérdések formájában felölelik a 4. Szakmai követelmények pontban megadott modulok mindegyikét. A feladatlapon a kérdések típusa 50%-ban feleletválasztós, 50%-ban kifejtő és szakmai számítás.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

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: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 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 szakképesítéssel kapcsolatos előírások a http://nive.hu/ weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

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

A gyakorlati vizsgatevékenység felismerési vizsgafeladatának teljesítése alapkritérium. Amennyiben a vizsgázó nem teljesíti legalább 61%-os eredménnyel, a szakmai gyakorlati vizsgáját nem folytathatja, a gyakorlati vizsgarészre kapott osztályzata elégtelen. Az a vizsgázó, akinek felismerési eredménye 51-60%-os volt, egy másik felismerési kollekción (póttétel) javíthat. Amennyiben a második feladatmegoldásában eléri a 61%-os eredményt, tovább haladhat. A vizsgázó a gyakorlati vizsgarész „B)" feladatát akkor húzhatja ki az erre szolgáló tételsorból, ha a felismerés vizsgarészt sikeresen teljesítette. Az a vizsgázó, aki az első vizsgacselekményében nem érte el az 51%-os eredményt, nem kaphat javítási lehetőséget és nem haladhat tovább a gyakorlati vizsgán.
Ha a vizsgázó a gyakorlati vizsgán súlyosan megsérti a balesetelhárítási szabályokat, és ezzel saját, vagy mások testi épségét veszélyezteti, akkor a vizsgát azonnal meg kell szakítani, és a vizsgázó a gyakorlati vizsgájára elégtelen osztályzatot kap.

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	**A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék**
6.2.	Munkaruha, védőruha
6.3.	Védőeszközök
6.4.	Sörétes vadászfegyver típusonként minimum 1 db
6.5.	1000 joule csőtorkolati energiát meghaladó kaliberű golyós vadászlőfegyver minimum 1 db
6.6.	0.22 kaliberű golyós lőfegyver minimum 2 db
6.7.	Céltávcsövek

6.8.	Kereső távcsövek
6.9.	Motorfűrészek
6.10.	Nyeles tisztító fűrészek
6.11.	Egyéni védőeszközök
6.12.	Egyéb kézi eszközök (fejszék, kézifűrészek)
6.13.	Mezőgazdasági erőgép
6.14.	Talajművelő eszközök
6.15.	Terepjáró gépkocsi
6.16.	Mezőgazdasági kézi eszközök
6.17.	Szekrényes előkeltető és bujtató gép
6.18.	Vadászható és védett fajok preparátumai
6.19.	Vadnyomok preparátumai
6.20.	Vadfajok trófeái
6.21.	Bőgőkürt, csalsípok
6.22.	Működésük és felhasználásuk révén szelektív ölő és élvefogó csapdák
6.23.	A trófea kikészítés eszközei
6.24.	Vadászható és védett fajokról digitális képek
6.25.	Termés és maggyűjtemények
6.26.	Vadkárokat szemléltető anyagok
6.27.	Vadgazdálkodási, vadászati berendezések, szemléltető anyagok
6.28.	Ebtartáshoz és a használatához szükséges eszközök
6.29.	Lőtér sörétes és golyós lövészet számára

7. EGYEBEK

A 108. sorszámú Vágóhídi munkás megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 21 541 03

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Vágóhídi munkás

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: befejezett iskolai előképzettséget nem igényel

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 20%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 80%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C

3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7111-01	Vágóhídi munkás	Állatbontó
3.1.3.	7111-02	Vágóhídi munkás	Állatkábító
3.1.4.	7111-03	Vágóhídi munkás	Állatszúró
3.1.5.	7111-10	Vágóhídi munkás	Böllér
3.1.6.	7111-16	Vágóhídi munkás	Forrázó

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Vágóhídi munkás feladata az élő állatok átvétele, szakszerű kábítása, vágása, testtisztítása (szőrtelenítéssel vagy bőrfejtéssel), bontása, hasítása, a főtermékek és melléktermékek elválasztása, a vágási termékek minősítése, hűtése.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- állatot átvenni,
- vágásra előkészíteni,
- kábítást végezni,
- vágni vagy szúrni, elvéreztetni, vért kezelni,
- szőrteleníteni, tisztítani,
- bőrt fejteni,
- testet mosni,
- testet bontani, zsigerelni,
- testet hasítani, tisztítani,
- bőrös félsertést vagy lehúzott (szalonna nélküli) tőkesertést előállítani,
- bőr nélküli fél vagy negyed marhát előállítani,
- előhűtést végezni,
- felmérni, előkészíteni a szükséges anyagokat, eszközöket,
- betartani a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat,
- betartani a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat,
- adatot rögzíteni, feldolgozni, szolgáltatni, dokumentálni,
- eszközöket használni, gépeket kezelni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10891-16	Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás
4.4.	10927-16	Vágóhídi munka

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**

5.2.3.	10891-16	Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás	írásbeli
5.2.4.	10927-16	Vágóhídi munka	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: Vágóhídi munka

A vizsgafeladat ismertetése: vágóállat elsődleges feldolgozása.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 80%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Vágóhídi munka

A vizsgafeladat ismertetése: a szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a „*Vágóhídi munka*” szakmai követelménymodul témaköreit tartalmazza.

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

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 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.	Konvejor sorok és/vagy magaspálya
6.3.	Elsődleges feldolgozás gépei
6.4.	Egyéni és csoportos munkavédelmi eszközök, berendezések
6.5.	Mérőeszközök, digitális mérleg, maghőmérő, hőmérők
6.6.	Környezetvédelmi eszközök, berendezések
6.7.	Anyagmozgató gépek, eszközök

7. EGYEBEK

A 109. sorszámú Vidékfejlesztési szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 581 04

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Vidékfejlesztési szaktechnikus

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: -

2.1.2. Bemeneti kompetenciák:-

2.2. Szakmai előképzettség: 54 621 02 Mezőgazdasági technikus

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 szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3139	Egyéb, máshova nem sorolható technikus	Egyéb, máshova nem sorolható technikus
3.1.3.	3131	Mezőgazdasági technikus	Vidékfejlesztési technikus
3.1.4.			Falugazdász (technikus)
3.1.5.			Mezőgazdasági asszisztens
3.1.6.			Háztáji mezőgazdasági technikus
3.1.7.			Mezőgazdasági technikus
3.1.8.			Mezőgazdasági fejlesztőtechnikus

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A vidékfejlesztési szaktechnikus feladata az élelmiszertermelés mellett a mezőgazdasági környezet megóvása, a tájfajták, helyi termékek előállításnak és értékesének szervezése. Segíti az önkormányzatok és vidéki közösségek értékőrző és foglalkozás bővítő törekvését, szervezi és vezeti a kapcsolódó munkákat. Részt vesz a komplex településfejlesztési projektek kidolgozásában, pályázatok elkészítésében és megvalósításában.
A végzettsége alapján középvezetői feladatok ellátására alkalmas önkormányzatoknál, vidékfejlesztési hivatalokban, szakhatóságoknál. Alkalmas mezőgazdasági, vidékfejlesztési vállalkozás önálló működtetésére, vidéki turizmus, kisüzemi élelmiszertermelés- és feldolgozás, bioenergia termelés terén.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- környezetkímélő technológiákat alkalmazni,
- fenntartható gazdálkodást folytatni,
- nemzeti és EU-s előírásokat alkalmazni,
- szakmai és kulturális programokat szervezni,
- településfejlesztési és marketing munkát végezni,
- a településfejlesztési szervezetekkel együttműködni,
- a mezőgazdasági termelésen kívüli vidéki jövedelemszerzésre,
- kisüzemi élelmiszertermelést és termékfeldolgozást folytatni,
- gyógy- és fűszernövényeket, tájfajtákat termeszteni,

- helyi terméket értékesíteni,
- falusi vendéglátást folytatni,
- részt venni a térségi turizmus fejlesztésében,
- energia növényeket termeszteni, bioenergiát előállítani,
- vidékfejlesztési pályázatot készíteni,
- a gazdálkodókkal kapcsolatot tartani,
- a szakhatóságokkal egyeztetni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	54 621 02	Mezőgazdasági technikus	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11065-12	Fenntartható vidékfejlesztés
4.4.	11066-12	Településfejlesztés
4.5.	11067-12	Alternatív jövedelemszerzés
4.6.	11068-12	Támogatások, pályázatok

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11065-12	Fenntartható vidékfejlesztés	szóbeli
5.2.4.	11066-12	Településfejlesztés	szóbeli
5.2.5.	11067-12	Alternatív jövedelemszerzés	gyakorlati
5.2.6.	11068-12	Támogatások, pályázatok	gyakorlati

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: **Alternatív jövedelemszerzéssel kapcsolatos feladatok**
Támogatások, pályázatok készítése

A vizsgafeladat ismertetése:
- feladatok a kisüzemi élelmiszertermelés és feldolgozás, valamint a vidéki turizmus területéről,
- energianövények, gyógy- és fűszernövények termesztésének és hatásának ismerete,
- helyi termékek bemutatása és előkészítése értékesítésre,
- vidékfejlesztési, településfejlesztési projekt, pályázat keresése, bemutatása,

- támogatási, pályázati űrlapok kitöltése, kapcsolódó szakmai számítások,
- a feladatokhoz számítógép használata szükséges.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Vidékfejlesztési ismeretek**

A vizsgafeladat ismertetése:
A fenntartható vidékfejlesztés, vidéki jövedelemszerzési lehetőségek, településfejlesztés és a vidékfejlesztési támogatások témaköréből komplex szóbeli feladat, központi tételek szerint. A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban megadott témakörök mindegyikét tartalmazzák.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

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 szakképesítés-ráépüléssel 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.	Bemutató terület, gazdaság
6.3.	Kézi szerszámok, eszközök
6.4.	Élelmiszervizsgálat, feldolgozás, tartósítás eszközei
6.5.	Vendéglátási felszerelés
6.6.	Számítástechnikai eszközök
6.7.	Internet hozzáférés
6.8.	Jogszabálygyűjtemény
6.9.	Gyógynövények, fűszernövények, energianövények,
6.10.	Termelési, nyilvántartási dokumentumok
6.11.	Pályázati dokumentumok

7. EGYEBEK

A 110. sorszámú Vincellér megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 11

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Vincellér

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 400-600

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. 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: 20%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 80%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Szőlész, borász (mezőgazdasági)
3.1.3.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Szőlő- és gyümölcstermesztő
3.1.4.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Szőlőmunkás
3.1.5.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Szőlőoltó, -metsző
3.1.6.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Szőlőtermesztő
3.1.7.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Vincellér

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A vincellér feladata a szőlőtermesztés gyakorlati fogásainak teljes ismerete, az erő- és munkagépek ismerete. Munkájához tartozik a telepítés, a szüret, az alapvető borkészítési technológia szakszerű ismerete. Alapvetően tisztában van a biogazdálkodás, az energiaracionalizálás, a szakterületéhez tartozó gazdálkodási ismeretekkel és a borturizmusi, borértékesítési szabályokkal.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- a szőlőápolás kézi munkáit elvégezni,
- a szőlőápolás gépi munkáit elvégezni,
- a szőlő növényvédelmének alapismereteit elsajátítani, alkalmazni,
- a szőlő metszésének teljes technológiáját elsajátítani, alkalmazni,
- a szőlő ültetvényében a tápanyag utánpótlást elvégezni,
- a támrendszer kialakítását, karbantartását elvégezni,
- a szőlő telepítésének és pótlásának gyakorlatát elvégezni,
- a vadkár-elhárítás szabályait elsajátítani, alkalmazni,
- az öntözési technológia alapjait elsajátítani, alkalmazni,
- a biogazdálkodás fő területeit elsajátítani,
- a biomassza előállításának alapjait elsajátítani,
- a szüretet előkészíteni, megszervezni,
- az alapvető borkezelési fogásokat elsajátítani, alkalmazni,
- a legfontosabb jövedéki előírásokat elsajátítani, alkalmazni,
- munkavédelmi előírásokat betartani,
- a szőlő és borágazat fontosabb gazdálkodási jellemzőit elsajátítani, alkalmazni,
- a helybéli borértékesítési, borturizmusi szabályokat elsajátítani, alkalmazni,

- elvégezni a termesztéshez szükséges laboratóriumi vizsgálatokat.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 541 06	Szőlész-borász	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10947-12	A szőlőtermesztés gyakorlata
4.4.	10946-12	A szőlőtermesztés szakmai gépei
4.5.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése
4.6.	10945-12	A szőlőtermesztés technológiája
4.7.	10948-12	Szőlész-borász alapmérések, vizsgálatok

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10947-12	A szőlőtermesztés gyakorlata	gyakorlati
5.2.4.	10946-12	A szőlőtermesztés szakmai gépei	írásbeli, szóbeli
5.2.5.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	írásbeli, szóbeli
5.2.6.	10945-12	A szőlőtermesztés technológiája	írásbeli, szóbeli
5.2.7.	10948-12	Szőlész-borász alapmérések, vizsgálatok	gyakorlati

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: Vincellér

A vizsgafeladat ismertetése: adott feladaton belül végrehajtja a szőlészeti munkavégzéshez szükséges komplex vizsgafeladatot, amely magában foglalja a szőlészeti műveleteket, a gépészeti, a munkavédelmi és a minőségbiztosítási feladatokat.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Vincellér írásbeli

A vizsgafeladat ismertetése: összetett feladat keretében megoldja a szakmai alapkérdéseket, a gépészeti terület kérdéseit és a szakmai számítások, a gazdálkodási terület feladatait.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Szőlőtermesztés szakmai elmélete

A vizsgafeladat ismertetése: a szőlészeti témakör vizsgakérdéseit kell megválaszolni, amely magában foglalja a szőlészet, a telepítés és az alapvető borkészítés témakörét, a hozzájuk tartozó adminisztrációs feladatokkal, gazdasági ismeretekkel.

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

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 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.	Minőségbiztosításhoz szükséges laboratóriumi eszközök
6.3.	Szőlőtermesztés kézi eszközei
6.4.	Szőlőtermesztés gép munkaeszközei
6.5.	Szőlőtermesztés erőgépei
6.6.	Borászati technológia kézi eszközei
6.7.	Borászati technológia gépei
6.8.	Borturizmusi eszközök
6.9.	Agrármeteorológiai eszközök
6.10.	Egyéni és csoportos védőeszközök
6.11.	Szakmai anyagok
6.12.	Műszaki dokumentáció, pincekönyv
6.13.	Szoftverek
6.14.	Nyomtatók, számítógépek
6.15.	Palackozás gépei
6.16.	Vizsgaborok készítéséhez eszközök, berendezések
6.17.	Erjesztési technológia gépei, eszközei
6.18.	Pezsgőkészítési technológiák berendezései

7. EGYEBEK

A 111. sorszámú Virágbolti eladó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 215 01

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Virágbolti eladó

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

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. mellékletében a mezőgazdasági 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: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	5113	Bolti eladó	Virágbolti eladó
3.1.3.	5115	Piaci, utcai árus	Piaci, utcai árus

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A virágbolti eladó különböző szintű virágértékesítési helyeken (stand, pavilon, üzlet, szalon), virágkellék-nagykereskedelmi szakáruházban eladói tevékenység végzésére alkalmas.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:
- virágkezelést, -előkészítést végezni,
- szaktanácsot adni a növények kiválasztására, ápolására vonatkozóan,
- lebonyolítani a beszerzési tevékenységet, a készletezést, a raktározást,
- lebonyolítani az értékesítést,
- ellátni a virágüzlet, virágszalon szabályszerű üzemeltetésével kapcsolatos feladatokat.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 215 04	Virágkötő és virágkereskedő	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11074-12	Növényismeret és -kezelés
4.4.	11077-12	Virágeladás alapjai

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11074-12	Növényismeret és -kezelés	gyakorlati
5.2.4.	11077-12	Virágeladás alapjai	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: A virágbolti eladó feladatai

A vizsgafeladat ismertetése:
Virágüzleti adminisztráció: a kereskedelmi egységekben használt bizonylatok elkészítése, formanyomtatványok kitöltése. Virágüzleti adminisztráció elvégzése. (60 perc)
Növényismeret: a növényismereti jegyzékben felsorolt növények felismerése, megnevezése kettős nevezéktannal. (30 db, 30 perc)

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 70%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Virágbolti eladás és növényismeret

A vizsgafeladat ismertetése:
Az áruk átvételének, elhelyezésének, nyilvántartásba vételének, tárolásának, értékesítésének menete, eljárásai, szabályai.
Az egyes dísznövénycsoportok jellemzése, felhasználása a virágkötészetben.

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 virágüzleti adminisztráció gyakorlati vizsgán használható segédeszköz: számológép.

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.	Vázák, egyéb virágtartók
6.3.	Kézi szerszámok (kés, metszőolló)
6.4.	Virágtartósító és - nyílasztó szerek
6.5.	Formanyomtatványok, bizonylatok

6.6.	Szakmai könyvek, albumok, DVD-k
6.7.	Pénztárgép
6.8.	Informatikai eszközök
6.9.	Személyes felszerelés: kés, metszőolló

7. EGYEBEK

A 112. sorszámú Virágdekoratőr megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 215 02

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Virágdekoratőr

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: -

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 34 215 04 Virágkötő és virágkereskedő

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 szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	3716	Kirakatrendező	Kirakatrendező
3.1.3.	3716	Kirakatrendező	Lakberendező, dekoratőr
3.1.4.	3716	Kirakatrendező	Dekorációkészítő
3.1.5.	5116	Kirakatrendező, dekoratőr, árubemutató	Kirakatrendező, dekoratőr, árubemutató

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A virágdekoratőr megtervezi és elkészíti a hivatalos rendezvények, a családi és társadalmi ünnepek virágdekorációját. Megtervezi, kivitelezi és gondozza a belső és külső terek alkalmakra szóló, vagy tartós virágdíszítését. Elvégzi a virágüzletek belső terének és kirakatának esztétikus elrendezését és gondozását.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- a virágüzlet, a virágszalon belső terének elrendezését, a vágott virágok, a zöldek, a cserepes dísznövények és a kellékek esztétikus elrendezését megtervezni, kivitelezni,
- a virágüzlet, a virágszalon aktuális kirakatát megtervezni, berendezni,
- hivatalos rendezvények (tanácskozás, kulturális előadás, kiállítások, árubemutatók stb.) virágdíszítését

végezni,
- családi és társadalmi ünnepek virágdíszítését megtervezni, elvégezni,
- belső és külső terek alkalmakra szóló (esküvői, kegyeleti rendezvények stb.) virágdíszítését megtervezni, összeállítani,
- szállodák, éttermek, irodaházak, egyéb közületi épületek tartós és alkalmi növényberendezését, karbantartását megtervezni, elvégezni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 215 04	Virágkötő és virágkereskedő	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11078-12	Térberendezés

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

Egy meghatározott témában (kb. 30 oldal terjedelemben) elkészített, egy külső vagy belső tér virágdekorációs tervét tartalmazó szakdolgozat beadása a vizsgát megelőzően 30 nappal.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11078-12	Térberendezés	gyakorlati

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: Térberendezés gyakorlat

A vizsgafeladat ismertetése:
Virágdíszek elkészítése, elrendezése (egy kb. 2x2 m-es alapterületű, és max. 2,5 m magasságú) belső térben előre megtervezett és elkészített installációk segítségével.

A vizsgatételeket a vizsgáztató intézmény állítja össze úgy, hogy a feladatok 240 perc alatt elvégezhetők legyenek, és a feladat szakszerű megoldása ezt az időtartamot ki is töltse. Az elkészült virágdíszeket térben össze kell rendezni 60 perc alatt.
A vizsgatételeket a vizsgára jelentkezőknek a vizsga előtt legalább 10 nappal kell kihúzniuk, hogy a vizsgára felkészülhessenek. A virágdíszek elkészítéséhez a viráganyagot, a kelléket, a készítés stílusát és technikáját a vizsgázó szabadon választhatja megadott határokon belül. A vizsgafeladatokhoz a vizsgázó előzetes egyeztetés

alapján a saját maga által hozott anyagokat, installációkat is felhasználhatja.

A vizsgafeladat időtartama: 300 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Térberendezés

A vizsgafeladat ismertetése:
A különböző virágdíszítések jellemzői. A térberendezés törvényszerűségeinek ismertetése. A művészettörténeti korszakok jellemzői. A virágdekoráció tervezésének jellemzői, előírásai.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Tervfeladat

A vizsgafeladat ismertetése:
Egy külső vagy belső tér növénydekorációs tervét tartalmazó, előzetesen elkészített szakdolgozat megvédése.

A tervfeladat egy meghatározott funkciójú és alaprajzú építmény, külső vagy belső tér növényi dekorációs berendezésének megtervezése, műleírása és árkalkulációjának elkészítése.
A tervfeladat tartalmazza a belső tér helyszínrajzát, a térberendezés látványtervét, az egyes virágdíszek rajzát, a növény- és kelléklistát az árak feltüntetésével, a komplett árajánlatot.
A tervfeladatot a tartalmi és formai követelményeknek való megfelelés, a rajzok minősége alapján kell értékelni.

A vizsgafeladat időtartama: 15 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 5 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

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 térberendezés gyakorlati vizsgára a vizsgázó köteles a kéziszerszámokat (virágkötő kés, papírvágó olló, metszőolló, ragasztópisztoly, csípőfogó) magával hozni.

A szakképesítés-ráépüléssel 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.	Vázák, virágtálak, virágkosarak, egyéb virágtartók
6.3.	Csomagolóanyagok
6.4.	Szalagok, zsinórok, fonalak
6.5.	Egyéb díszítő kellékek
6.6.	Selyem és száraz virágok
6.7.	Növényi eredetű segédanyagok
6.8.	Gyertyák, mécsesek
6.9.	Vágott drótok, tekercsdrótok, dekorációs drótok
6.10.	Koszorúalapok, más tűzőhab és hungarocell alapok
6.11.	Rögzítő anyagok (tűzőhab téglák és egyéb formák)
6.12.	Kézi szerszámok (kés, papírvágó olló, metszőolló, ragasztópisztoly, csípőfogó, fűrész, kalapács)
6.13.	Virágtartósító és - nyílasztó szerek
6.14.	Formanyomtatványok, bizonylatok

6.15.	Szakmai könyvek, albumok, DVD-k
6.16.	Rajzeszközök, festészeti alapanyagok, vízfesték, rajzpapírok
6.17.	Installációk készítéséhez anyagok (fa, fém, textil, üveg stb.), festékek
6.18.	Felületképző és takaró anyagok (pl. filc, mulcs, kavics, homok stb.)
6.19.	Informatikai eszközök
6.20.	Személyes felszerelés: virágkötő kés, papírvágó olló, metszőolló, ragasztópisztoly, csípőfogó

7. EGYEBEK

A 113. sorszámú Virágkötő megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 215 02

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Virágkötő

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: alapfokú iskolai végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 3. mellékletében a mezőgazdasági 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: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7419	Egyéb kézműipari foglalkozású	Koszorúkötő

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A virágkötő egy virágkötő üzemben, különböző szintű virágértékesítési helyeken virágkötészeti tevékenység végzésére alkalmas.

A részszakképesítéssel rendelkező képes:
- virágkezelést, -előkészítést végezni,
- virágdíszeket készíteni (csokrok, tűzött virágdíszek, koszorúk, ünnepek alkalmi díszei).

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		

3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 215 04	Virágkötő és virágkereskedő	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11074-12	Növényismeret és - kezelés
4.4.	11075-12	Virágkötészet

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11074-12	Növényismeret és - kezelés	gyakorlati
5.2.4.	11075-12	Virágkötészet	gyakorlati

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: A virágkötő feladatai

A vizsgafeladat ismertetése:
Virágkötészet: egy virágcsokor és egy egyéb virágdísz (tűzött virágdísz, koszorú, alkalmi virágdísz stb.) készítése. (60 perc)
Virág-előkészítés: vágott virágok, cserepes növények, virágkötészeti anyagok kezelése, előkészítése virágkötészeti felhasználásra és értékesítésre. (30 perc)
Növényismeret: a növényismereti jegyzékben felsorolt növények felismerése, megnevezése kettős nevezéktannal. (30 db, 30 perc)

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 70%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Virágkötészet és növényismeret

A vizsgafeladat ismertetése:
Az egyes virágdíszek jellemzése, típusai, készítési technikái. A virágkötészet törvényszerűségeinek ismertetése.
Az egyes dísznövénycsoportok jellemzése, felhasználása a virágkötészetben.

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 gyakorlati vizsgatételeket úgy kell összeállítani, hogy a feladatok a megadott idő alatt elvégezhetők legyenek, és ezek szakszerű elvégzése ezt az időtartamot ki is töltse.
A virágkötészet gyakorlati vizsgára a vizsgázó köteles a kéziszerszámokat (virágkötő kés, papírvágó olló, metszőolló, ragasztópisztoly, csípőfogó) magával hozni.

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.	Vázák, virágtálak, virágkosarak, egyéb virágtartók
6.3.	Csomagolóanyagok
6.4.	Szalagok, zsinórok, fonalak
6.5.	Egyéb díszítő kellékek
6.6.	Selyem és száraz virágok
6.7.	Növényi eredetű segédanyagok
6.8.	Gyertyák, mécsesek
6.9.	Vágott drótok, tekercsdrótok, dekorációs drótok
6.10.	Koszorúalapok, más tűzőhab és hungarocell alapok
6.11.	Rögzítő anyagok (tűzőhab téglák és egyéb formák)
6.12.	Kézi szerszámok (kés, papírvágó olló, metszőolló, ragasztópisztoly, csípőfogó, fűrész, kalapács)
6.13.	Virágtartósító és - nyílasztó szerek
6.14.	Szakmai könyvek, albumok, DVD-k
6.15.	Személyes felszerelés: virágkötő kés, papírvágó olló, metszőolló, ragasztópisztoly, csípőfogó

7. EGYEBEK

A 114. sorszámú Virágkötő és virágkereskedő megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 215 04

1.2. Szakképesítés megnevezése: Virágkötő és virágkereskedő

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 800-1000

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. mellékletében a mezőgazdasági 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: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	5111	Kereskedő	Virágkereskedő
3.1.3.	5113	Bolti eladó	Virágbolti eladó
3.1.4.	5115	Piaci, utcai árus	Piaci, utcai árus
3.1.5.	7419	Egyéb kézműipari foglalkozású	Koszorúkötő

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A virágkötő és virágkereskedő virágkötő üzemben, különböző szintű virágértékesítési helyeken (stand, pavilon, üzlet, szalon), virágkellék-nagykereskedelmi szakáruházban eladói és virágkötészeti tevékenység végzésére alkalmas. A szakképesítés irányítói, boltvezetői tevékenység végzésére, önálló vállalkozás létrehozására is jogosít.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- virágkezelést, - előkészítést végezni,
- szaktanácsot adni a növények kiválasztására, ápolására vonatkozóan,
- virágdíszeket készíteni (csokrok, tűzött virágdíszek, koszorúk, ünnepek alkalmi díszei),
- vállalkozást létrehozni/működtetni/megszüntetni,
- marketingtevékenységet végezni,
- megszervezni és lebonyolítani a beszerzési tevékenységet,
- megszervezni és lebonyolítani a készletezést, a raktározást, nyilvántartani a készleteket, gazdálkodni a készletekkel,
- megszervezni és lebonyolítani az értékesítést,
- ellátni a virágüzlet, virágszalon szabályszerű üzemeltetésével kapcsolatos feladatokat.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	31 215 01	Virágbolti eladó	részszakképesítés
3.3.4.	31 215 02	Virágkötő	részszakképesítés
3.3.5.	35 215 02	Virágdekoratőr	szakképesítés-ráépülés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.4.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.5.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság

4.6.	11074-12	Növényismeret és - kezelés
4.7.	11075-12	Virágkötészet
4.8.	11077-12	Virágeladás alapjai
4.9.	11076-12	Virágkereskedelem

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.4.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
5.2.5.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	írásbeli
5.2.6.	11074-12	Növényismeret és - kezelés	gyakorlati
5.2.7.	11075-12	Virágkötészet	gyakorlati
5.2.8.	11077-12	Virágeladás alapjai	szóbeli
5.2.9.	11076-12	Virágkereskedelem	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: A virágkötő feladatai

A vizsgafeladat ismertetése:
Virágkötészet: egy virágcsokor és egy egyéb virágdísz (tűzött virágdísz, koszorú, alkalmi virágdísz stb.) készítése. (60 perc)
Virág-előkészítés: vágott virágok, cserepes növények, virágkötészeti anyagok kezelése, előkészítése virágkötészeti felhasználásra és értékesítésre. (30 perc)
Növényismeret: a növényismereti jegyzékben felsorolt növények felismerése, megnevezése kettős nevezéktannal. (30 db, 30 perc)

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

B) A vizsgafeladat megnevezése: A virágbolti eladó feladatai

A vizsgafeladat ismertetése:
Virágüzleti adminisztráció: a kereskedelmi egységekben használt bizonylatok elkészítése, formanyomtatványok kitöltése. Virágüzleti adminisztráció elvégzése. (60 perc)
Növényismeret: a növényismereti jegyzékben felsorolt növények felismerése, megnevezése kettős nevezéktannal. (30 db, 30 perc)

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Virágkereskedelem

A vizsgafeladat ismertetése:
Vállalkozások indításának, működtetésének, átszervezésének megtervezése, működésének elemzése.
A piackutatás módszerei és a marketing tevékenység eszközei.
Az áruforgalom tervezése, irányítása, elemzése.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Virágkötészet, növényismeret és virágbolti eladás

A vizsgafeladat ismertetése:
Az egyes virágdíszek jellemzése, típusai, készítési technikái. A virágkötészet törvényszerűségeinek ismertetése.
Az egyes dísznövénycsoportok jellemzése, felhasználása a virágkötészetben.
Az áruk átvételének, elhelyezésének, nyilvántartásba vételének, tárolásának, értékesítésének menete, eljárásai, szabályai.

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

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 gyakorlati vizsgatételeket úgy kell összeállítani, hogy a feladatok a megadott idő alatt elvégezhetők legyenek, és ezek szakszerű elvégzése ezt az időtartamot ki is töltse.
A virágkötészet gyakorlati vizsgára a vizsgázó köteles a kéziszerszámokat (virágkötő kés, papírvágó olló, metszőolló, ragasztópisztoly, csípőfogó) magával hozni.
A virágüzleti adminisztráció gyakorlati vizsgán és az írásbeli vizsgatevékenységen használható segédeszköz: számológép.

A szakképesítéssel 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.	Vázák, virágtálak, virágkosarak, egyéb virágtartók
6.3.	Csomagolóanyagok
6.4.	Szalagok, zsinórok, fonalak
6.5.	Egyéb díszítő kellékek
6.6.	Selyem és száraz virágok
6.7.	Növényi eredetű segédanyagok
6.8.	Gyertyák, mécsesek
6.9.	Vágott drótok, tekercsdrótok, dekorációs drótok
6.10.	Koszorúalapok, más tűzőhab és hungarocell alapok
6.11.	Rögzítő anyagok (tűzőhab téglák és egyéb formák)
6.12.	Kézi szerszámok (kés, papírvágó olló, metszőolló, ragasztópisztoly, csípőfogó, fűrész, kalapács)
6.13.	Virágtartósító és -nyílasztó szerek
6.14.	Formanyomtatványok, bizonylatok
6.15.	Szakmai könyvek, albumok, DVD-k
6.16.	Pénztárgép
6.17.	Informatikai eszközök
6.18.	Személyes felszerelés: virágkötő kés, papírvágó olló, metszőolló, ragasztópisztoly, csípőfogó

7. EGYEBEK

A 115. sorszámú Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 12

1.2. Részszakképesítés megnevezése: Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

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: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya:70%

2.8. Szintvizsga: -

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A részszakképesítéssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó tartósító	Gyümölcsfeldolgozó
3.1.3.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó tartósító	Káposztasavanyító
3.1.4.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó tartósító	Savanyító
3.1.5.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó tartósító	Zöldségszárító
3.1.6.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó tartósító	Zöldségfeldolgozó
3.1.7.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Autoklávkezelő, konzerváló
3.1.8.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Gyümölcslékészítő
3.1.9.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Konzervipari nyersanyag feldolgozó
3.1.10.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Konzervpasztörizáló
3.1.11.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpfőző
3.1.12.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpkészítő
3.1.13.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Szörpmester

3.2. A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása:

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

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- alapanyagokat (zöldség, gyümölcs) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- zöldségkonzerveket gyártani,
- gyümölcsbefőtteket készíteni,
- lekvárokat, szörpöket, pulpokat, velőket előállítani,
- aszalni, szárítmányokat készíteni, savanyítani,
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni,
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani,
- üzem víz- és energiagazdálkodását megszervezni,
- melléktermékeket, hulladékokat kezelni,
- munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni,
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	10902-12	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás
4.4.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

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 részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	10902-12	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás	gyakorlat, szóbeli
5.2.4.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	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 vizsgafeladat megnevezése: Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás

A vizsgafeladat ismertetése:
Különböző zöldség-, gyümölcskészítmények technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.
A zöldség-, gyümölcskészítmények típusához (szárított, vagy aszalt, savanyított, vagy konzerv) megfelelő alapanyagok felhasználásával tartósítóipari terméket gyárt, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket, alapanyagot vagy készterméket minősít.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc
A vizsgafeladat aránya: 70%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -
A vizsgafeladat ismertetése: -
A vizsgafeladat időtartama: -
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Zöldség- és gyümölcsfeldolgozás technológiája, gépei és berendezései

A vizsgafeladat ismertetése:
Különböző zöldség- és gyümölcskészítmények, termékek gyártásának fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a technológiai műveletek jellemzése, gyártása, gépek és berendezések ismertetése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)
A vizsgafeladat aránya: 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 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.	Laboratóriumi vizsgálatokhoz (alapanyag-vizsgálat; gyártásközi vizsgálat; késztermékek vizsgálata; késztermékek érzékszervi minősítése; tömeg-, térfogat-, sűrűségmérés, hőmérés) szükséges eszközök, berendezések
6.3.	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozáshoz (zöldség-, gyümölcskészítmények alapanyagának előkészítése; zöldségkonzervek gyártása; gyümölcsbefőttek készítése; lekvárok készítése; szörpök készítése; pulpok, velők készítése) szükséges eszközök, berendezések
6.4.	Aszaló berendezések
6.5.	Szárítók
6.6.	Savanyítás eszközei, berendezései
6.7.	Egyedi és gyűjtőcsomagolás eszközei, berendezései
6.8.	A melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló eszközök, berendezések
6.9.	Munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök

7. EGYEBEK

A 116. sorszámú Zöldség- és gyümölcstermesztő megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 622 02

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Zöldség- és gyümölcstermesztő

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 320-480

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: -

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2. Szakmai előképzettség: 34 622 02 Kertész

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 szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	**FEOR száma**	**FEOR megnevezése**	**A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakörök**
3.1.2.	6113	Zöldségtermesztő	Fóliakertész
3.1.3.	6113	Zöldségtermesztő	Fóliás zöldségtermesztő
3.1.4.	6113	Zöldségtermesztő	Fűszerpaprika-termesztő
3.1.5.	6113	Zöldségtermesztő	Gombatermesztő
3.1.6.	6113	Zöldségtermesztő	Hagymatermesztő
3.1.7.	6113	Zöldségtermesztő	Kertész, zöldségtermesztő
3.1.8.	6113	Zöldségtermesztő	Palántanevelő
3.1.9.	6113	Zöldségtermesztő	Paprikatermesztő
3.1.10.	6113	Zöldségtermesztő	Paradicsomtermesztő
3.1.11.	6113	Zöldségtermesztő	Spárgatermesztő
3.1.12.	6113	Zöldségtermesztő	Szántóföldi zöldségtermesztő
3.1.13.	6113	Zöldségtermesztő	Üvegházizöldség-termesztő
3.1.14.	6113	Zöldségtermesztő	Zöldség- és fűszernövény-termelő
3.1.15.	6113	Zöldségtermesztő	Zöldségtermesztő
3.1.16.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Bogyósgyümölcs-termesztő
3.1.17.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Csonthéjasgyümölcs-termesztő
3.1.18.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Dinnyekertész
3.1.19.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Dinnyetermesztő
3.1.20.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Gyümölcsfagondozó
3.1.21.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Gyümölcstermesztő
3.1.22.	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő	Szőlő- és gyümölcstermesztő

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A zöldség- és gyümölcstermesztő feladata gyümölcsültetvények létesítése, zöldségnövények szaporítása, telepítése, a gyümölcstermő növények és a zöldségnövények termesztéstechnológiai munkái, a tevékenység végzésével kapcsolatos gépek üzemeltetése, az előállított termékek betakarítása, tárolása és értékesítése.
A szakképesítés megszerzése lehetővé teszi önálló vállalkozás indítását.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:
- gyümölcstermő növények termesztéstechnológiai feladatait ellátni,
- zöldségnövények termesztéstechnológiai feladatait ellátni,
- eszközöket, gépeket használni, üzemeltetni és karbantartani,
- munkavédelmi előírásokat betartani,

- dokumentációt használni, készíteni,
- szervezési feladatokat ellátni,
- piaci előkészítést végezni,
- értékesítést végezni,
- vállalkozást alapítani, működtetni,
- tervet, kalkulációt készíteni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	**A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**		
3.3.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
3.3.3.	34 622 02	Kertész	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti**	
4.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**
4.3.	11028-12	Gyümölcstermő növények termesztése
4.4.	11029-12	Zöldségnövények termesztése

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.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	**A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak**		
5.2.2.	**azonosító száma**	**megnevezése**	**a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége**
5.2.3.	11028-12	Gyümölcstermő növények termesztése	szóbeli
5.2.4.	11029-12	Zöldségnövények termesztése	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: Termesztéstechnológiai feladat

A vizsgafeladat ismertetése:
A teljesítmény mérésére is alkalmas műveletek elvégzése gyümölcs- és zöldségtermesztésből, gépek működtetése és karbantartása.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 50%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Zöldség- és gyümölcstermesztés

A vizsgafeladat ismertetése:

A *„Gyümölcstermő növények termesztése”* és a *„Zöldségnövények termesztése”* modul tananyagából összeállított feladatlap megoldása.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Zöldség- és gyümölcstermesztés

A vizsgafeladat ismertetése:
Válaszadás a *„Gyümölcstermő növények termesztése”* és a *„Zöldségnövények termesztése”* modul tananyagából központilag összeállított szóbeli vizsgakérdésekre.

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 szakképesítés-ráépüléssel 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.	Kertészeti kéziszerszámok
6.3.	Erőgépek
6.4.	Szállítóeszközök
6.5.	Mérlegek, egyéb mérőeszközök
6.6.	Területmérés eszközei
6.7.	Termesztőberendezések
6.8.	Növényszaporítás eszközei, gépei
6.9.	Ültetés eszközei, gépei
6.10.	Talajművelés eszközei, gépei
6.11.	Tápanyagutánpótlás eszközei, gépei
6.12.	Permetezőgépek
6.13.	Öntözés eszközei, berendezései
6.14.	Betakarítás eszközei, gépei
6.15.	Tárolók
6.16.	Elsősegélynyújtó felszerelések
6.17.	Egyéni védőfelszerelés
6.18.	Munkabiztonsági berendezések
6.19.	Környezetvédelmi berendezések
6.20.	Személyes felszerelés: metszőolló, szemző- és oltókés, tűzdelőfa, ültetőkanál

7. EGYEBEK

3. melléklet az 56/2016. (VIII. 19.) FM rendelethez

Bemeneti kompetenciák modulokba rendezve

Környezetvédelem szakmacsoport

A		B
Kompetencia-csoportok		Kompetenciák
Sorszáma	Kompetencia-csoportok megnevezése	
1.	Alapkompetenciák	Kiemeli a lényeget Visszaadja az olvasottakat Megérti az olvasottakat Szöveget leír Felismeri az alapvető összefüggéseket Használja a négy számtani alapműveletet Számológépet használ Mértékegységeket átvált A hibás eredményt felismeri Az eredmény nagyságrendjét megbecsüli
2.	Info-kommunikációs kompetenciák	Kitartóan figyel Megérti a kapott információkat Kérdéseket tesz fel Válaszokat ad Megfogalmazza a véleményét Megérti mások kommunikációját Figyelembe veszi mások véleményét
3.	Szakmai kompetenciák	Egyszerű szöveges vázlatot készít Méréseket végez Felismeri a sík és térbeli alakzatokat Színjelzéseket értelmez Rajzot értelmez

Mezőgazdaság szakmacsoport

A		B
Kompetencia-csoportok		Kompetenciák
Sorszáma	Kompetencia-csoportok megnevezése	
1.	Alapkompetenciák	Megérti az olvasottakat Visszaadja az olvasottakat Szöveget leír Használja a négy számtani alapműveletet Számológépet használ Mértékegységeket átvált Az eredmény nagyságrendjét megbecsüli
2.	Info-kommunikációs kompetenciák	Figyelmet összpontosít Kitartóan figyel Megérti a kapott információkat Kérdéseket tesz fel Válaszokat ad Elmondja a véleményét Figyelembe veszi mások véleményét Megérti mások kommunikációját
3.	Szakmai kompetenciák	Egyszerű szöveges vázlatot készít Egyszerű rajzvázlatot készít Méréseket végez Felismeri a sík és térbeli alakzatokat

		Színeket, színárnyalatokat megkülönböztet Az időjárási viszontagságokat elviseli Megfelelő az állóképessége A természetes környezetet tiszteli és védi Igényli a rendet a környezetében

Élelmiszeripar szakmacsoport

A		B
Kompetencia-csoportok		Kompetenciák
Sorszáma	Kompetencia-csoportok megnevezése	
1.	Alapkompetenciák	Megérti az olvasottakat Visszaadja az olvasottakat Szöveget leír Használja a négy számtani alapműveletet Számológépet használ Mértékegységeket átvált Az eredmény nagyságrendjét megbecsüli
2.	Info-kommunikációs kompetenciák	Figyelmet összpontosít Kitartóan figyel Megérti a kapott információkat Kérdéseket tesz fel Válaszokat ad Elmondja a véleményét Figyelembe veszi mások véleményét Megérti mások kommunikációját
3.	Szakmai kompetenciák	Egyszerű szöveges vázlatot készít Egyszerű rajzvázlatot készít Méréseket végez Felismeri a sík és térbeli alakzatokat Színeket, színárnyalatokat megkülönböztet Érzékszerveit megfelelően használja Igényli a rendet a környezetében Alapvető higiéniás szemlélettel rendelkezik Megfelelő az állóképessége Tűri a monoton tevékenységet

4. melléklet az 56/2016. (VIII. 19.) FM rendelethez

Egyes szakképesítések tekintetében megszerzett jogosultságok megfeleltetése a 37/2003. (XII. 27.) OM rendelettel, az 1/2006. (II. 17.) OM rendelettel, a 133/2010. (IV. 22.) Korm. rendelettel, továbbá a 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelettel kiadott Országos Képzési Jegyzékben szereplő, a földművelésügyi miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések között

	A		B		C	D	E
	A szakképesítés 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendeletben szereplő adatai (2016. 03. 04-től hatályos)		A 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet szerinti szakképesítés, azonosító száma és megnevezése (2016. 03. 03-ig hatályos)		A 133/2010. (IV. 22.) Korm. rendelet szerinti szakképesítés, azonosító száma és megnevezése	Az 1/2006. (II. 17.) OM rendelet szerinti szakképesítés azonosító száma és megnevezése	A 37/2003. (XII. 27.) OM rendelet szerinti szakképesítés azonosító száma és megnevezése
	azonosító szám	megnevezés	azonosító szám	megnevezés			
1.	55 621 01	Agrár áruforgalmazó szaktechnikus	55 621 01	Agrár áruforgalmazó szaktechnikus	54 621 01 0000 00 00 Agrár-közgazdasági és - áruforgalmazó technikus	54 621 01 0000 00 00 Agrár-közgazdasági és - áruforgalmazó technikus 54 621 01 0001 54 01 Agrár-közgazdasági és - áruforgalmazó technikus	52 3439 03 Agrárközgazdasági és áruforgalmazó technikus
2.	51 621 01	Agrár vállalkozó	-	-	-	-	-
3.	31 621 01	Állatgondozó	31 621 01	Állatgondozó	31 621 01 0100 21 01 Állattartó-telepi munkás 31 621 01 0010 31 03 Haszonállat-gondozó	31 621 01 0100 21 01 Állattartó-telepi munkás 31 621 01 0010 31 03 Haszonállat-gondozó	21 6203 01 Állatgondozó
4.	34 621 03	Állattartó szakmunkás	35 621 01	Állattartó szakmunkás	**Csak a következő szakképesítések/szakképesítés-elágazások együttes megléte esetén:** 31 621 03 0010 31 01 Állattenyésztő (baromfi és	**Csak a következő szakképesítések/szakképesítés-elágazások együttes megléte esetén:** 31 621 03 0010 31 01 Állattenyésztő (baromfi és	31 6203 02 Állattenyésztő (az állatfaj megjelölésével) 31 6203 10 Általános állattenyésztő

					kisállat) 31 621 03 0010 31 02 Állattenyésztő (juh és kecske) 31 621 03 0010 31 03 Állattenyésztő (sertés) 31 621 03 0010 31 04 Állattenyésztő (szarvasmarha)	kisállat) 31 621 03 0010 31 02 Állattenyésztő (juh és kecske) 31 621 03 0010 31 03 Állattenyésztő (sertés) 31 621 03 0010 31 04 Állattenyésztő (szarvasmarha)	
5.	54 621 01	Állattenyésztő és állategészségügyi technikus	54 621 01	Állattenyésztő és állategészségügyi technikus	**Csak a következő szakképesítések/szakképesítés-elágazások együttes megléte esetén:** 54 621 03 0010 54 01 Állategészségügyi technikus 54 621 03 0010 54 02 Állattenyésztő technikus	**Csak a következő szakképesítések/szakképesítés-elágazások együttes megléte esetén:** 54 621 03 0010 54 01 Állategészségügyi technikus 54 621 02 0010 54 01 Állategészségügyi technikus 54 621 03 0010 54 02 Állattenyésztő technikus 54 621 02 0010 54 02 Állattenyésztő technikus	52 6203 01 Állattenyésztő és állategészségügyi technikus
6.	31 621 02	Aranykalászos gazda	31 621 02	Aranykalászos gazda	33 621 02 0100 31 01 Aranykalászos gazda	33 621 02 0100 31 01 Aranykalászos gazda	32 6201 01 Aranykalászos gazda
7.	35 813 01	Belovagló	35 813 01	Belovagló	31 621 04 0001 31 01 Belovagló	31 621 04 0001 31 01 Belovagló	33 6203 01 Belovagló (Bereiter)
8.	35 621 02	Biogazdálkodó	35 621 02	Biogazdálkodó	52 621 01 1000 00 00 Agrárkörnyezetgazda	52 621 01 1000 00 00 Agrárkörnyezetgazda	52 6201 02 Agrárkörnyezet-gazda
9.	31 541 01	Bolti hentes	31 541 01	Bolti hentes	31 541 01 0100 31 01 Bolti hentes	31 541 01 0100 31 01 Bolti hentes	31 5212 06 Hentes és mészáros
10.	55 541 01	Bor- és pezsgőgyártó szaktechnikus	55 541 01	Bor- és pezsgőgyártó szaktechnikus	54 541 01 0010 54 01 Bor- és pezsgőgyártó technikus	54 541 01 0010 54 01 Bor- és pezsgőgyártó technikus	52 6222 13 Élelmiszer-ipari technikus (a szakterület megjelölésével - Bor- és üdítőital-ipar)

11.	31 541 02	Borász	31 541 02	Borász	33 621 01 0000 00 00 Borász	33 621 01 0000 00 00 Borász	33 5212 01 Borász
12.	55 541 02	Cukor- és édesipari szaktechnikus	55 541 02	Cukor- és édesipari szaktechnikus	**Csak a következő szakképesítések/szakképesítés-elágazások együttes megléte esetén:** 54 541 01 0010 54 02 Cukoripari technikus 54 541 01 0010 54 04 Édesipari technikus	**Csak a következő szakképesítések/szakképesítés-elágazások együttes megléte esetén:** 54 541 01 0010 54 02 Cukoripari technikus 54 541 01 0010 54 04 Édesipari technikus	**Csak a következő szakképesítések/szakképesítés-elágazások együttes megléte esetén:** 52 6222 13 Élelmiszer-ipari technikus (a szakterület megjelölésével - Cukoripar) 52 6222 13 Élelmiszer-ipari technikus (a szakterület megjelölésével- Édesipar)
13.	21 814 01	Családellátó	21 814 01	Családellátó	-	-	-
14.	34 814 01	Családi gazdálkodó	-	-	-	-	-
15.	31 541 13	Csokoládétermék-gyártó	34 541 01	Édesipari termékgyártó	33 541 01 0100 31 02 Csokoládétermék-gyártó	33 541 01 0100 31 02 Csokoládétermék-gyártó	31 5212 04 Édesipari termék-gyártó
16.	21 541 01	Csontozó munkás	21 541 01	Csontozó munkás	31 541 01 0100 21 03 Csontozó munkás	31 541 01 0100 21 03 Csontozó munkás	31 5212 07 Húsipari szakmunkás
17.	51 581 01	Digitálistérkép-kezelő	51 581 01	Digitálistérkép-kezelő	54 581 01 0100 51 01 Digitálistérkép-kezelő	54 581 01 0100 51 01 Digitálistérkép-kezelő	51 8429 01 Digitálistérkép-kezelő
18.	34 622 01	Dísznövénykertész	34 622 01	Dísznövénykertész	33 622 01 1000 00 00 Dísznövénykertész	33 622 01 1000 00 00 Dísznövénykertész	33 6207 01 Dísznövénykertész 31 6207 01 Dísznövény- és zöldségtermesztő
19.	34 541 01	Édesipari termékgyártó	34 541 01	Édesipari termékgyártó	33 541 01 0000 00 00 Édesipari termékgyártó	33 541 01 0000 00 00 Édesipari termékgyártó	31 5212 04 Édesipari termék-gyártó
20.	31 624 01	Elektromos halászgép	31 624 01	Elektromos halászgép	31 624 01 0001 31 01	31 624 01 0001 31 01	32 6280 01 Elektromos

		kezelője		kezelője	Elektromos halászgép kezelője	Elektromos halászgép kezelője	halászgép kezelő
21.	54 541 01	Élelmiszeripari analitikus technikus	54 541 01	Élelmiszeripari analitikus technikus	54 541 01 0010 54 05 Élelmiszer-higiénikus	54 541 01 0010 54 05 Élelmiszer-higiénikus	52 6222 05 Élelmiszer-analitikus technikus
22.	54 521 01	Élelmiszeripari gépésztechnikus	54 521 01	Élelmiszeripari gépésztechnikus	33 521 02 0000 00 00 Élelmiszeripari gépsor- és rendszerüzemeltető	33 521 02 0000 00 00 Élelmiszeripari gépsor- és rendszerüzemeltető	52 5442 01 Élelmiszer-ipari gépésztechnikus
23.	31 541 14	Élelmiszeripari higiéniai és minőségbiztosítási munkatárs		-	-	-	-
24.	31 541 03	Élelmiszeripari laboráns	31 541 03	Élelmiszeripari laboráns	54 541 01 0010 54 05 Élelmiszer-higiénikus	54 541 01 0010 54 05 Élelmiszer-higiénikus	33 5282 01 Élelmiszer-ipari laboráns
25.	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	54 541 02	Élelmiszeripari technikus	-	-	-
26.	54 521 02	Erdészeti gépésztechnikus	54 521 02	Erdészeti gépésztechnikus	54 525 02 0010 54 01 Erdőgazdasági gépésztechnikus	54 525 02 0010 54 01 Erdőgazdasági gépésztechnikus	52 5452 01 Erdészeti gépésztechnikus
27.	34 623 01	Erdészeti szakmunkás	34 623 01	Erdészeti szakmunkás	31 623 01 1000 00 00 Erdészeti szakmunkás	31 623 01 1000 00 00 Erdészeti szakmunkás	33 6262 01 Erdészeti szakmunkás
28.	54 623 02	Erdésztechnikus	54 623 01	Erdészeti és vadgazdálkodási technikus	54 623 01 0000 00 00 Erdésztechnikus	54 623 01 0000 00 00 Erdésztechnikus	54626201 Erdésztechnikus
29.	21 623 01	Erdőművelő	21 623 01	Erdőművelő	31 623 01 0100 21 02 Erdőművelő	31 623 01 0100 21 02 Erdőművelő	21 6262 01 Erdőművelő
30.	55 541 03	Erjedés- és üdítőitalipari szaktechnikus	55 541 03	Erjedés- és üdítőitalipari szaktechnikus	54 541 01 0010 54 06 Erjedés- és üdítőitalipari technikus	54 541 01 0010 54 06 Erjedés- és üdítőitalipari technikus	52 6222 13 Élelmiszer-ipari technikus (a szakterület megjelölésével - Erjedés- és üdítőital-ipar)
31.	34 541 07	Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó		-	33 541 02 0000 00 00 Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	33 541 02 0000 00 00 Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó	52 6222 13 Élelmiszer-ipari technikus (a szakterület megjelölésével- Erjedés- és üdítőital-

							ipar)
32.	31 622 02	Faiskolai kertész		-	33 622 01 0100 21 01 Faiskolai munkás 33 622 01 0100 31 01 Faiskolai termesztő	33 622 01 0100 21 01 Faiskolai munkás 33 622 01 0100 31 01 Faiskolai termesztő	21 6207 02 Faiskola-kezelő 31620703 Faiskolaiszaporító-anyag-előállító
33.	31 623 01	Fakitermelő	31 623 01	Fakitermelő	31 623 01 0100 31 03 Fakitermelő	31 623 01 0100 31 03 Fakitermelő	31 6262 01 Fakitermelő
34.	31 541 15	Falusi vendéglátó	31 811 01	Falusi vendéglátó	31 812 01 0000 00 00 Panziós, falusi vendéglátó	31 812 01 0000 00 00 Panziós, falusi vendéglátó	31 7822 01 Falusi vendéglátó
35.	54 581 01	Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus	54 581 01	Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus	54 581 01 0010 54 01 Földmérő és térinformatikai technikus	54 581 01 0010 54 01 Földmérő és térinformatikai technikus	52 5401 04 Földmérő és térinformatikai technikus
36.	55 581 01	Földügyi térinformatikai szaktechnikus	55 581 01	Földügyi térinformatikai szaktechnikus	54 581 01 0001 54 01 Földügyi térinformatikai szaktechnikus 54 581 01 0001 54 02 Térképész technikus	54 581 01 0001 54 01 Földügyi térinformatikai szaktechnikus 54 581 01 0001 54 02 Térképész technikus	52 5401 04 Földmérő és térinformatikai technikus 52 5401 03 Térképész technikus
37.	34 621 01	Gazda	34 621 01	Gazda	33 621 02 1000 00 00 Gazda	33 621 02 1000 00 00 Gazda	33 6201 01 Gazda
38.	35 622 01	Gyógy- és fűszernövénytermesztő	35 622 01	Gyógy- és fűszernövény-termesztő	**Csak a következő szakképesítések/szakképesítés-elágazások együttes megléte esetén:** 31 622 01 0100 21 01 Fűszernövény-termesztő 31 622 01 010021 03 Gyógynövénytermesztő	**Csak a következő szakképesítések/szakképesítés-elágazások együttes megléte esetén:** 31 622 01 0100 21 01 Fűszernövény-termesztő 31 622 01 0100 21 03 Gyógynövénytermesztő	**Csak a következő szakképesítések/szakképesítés-elágazások együttes megléte esetén:** 21 6207 08 Zöldség- és fűszernövénytermelő 21 6206 02 Gyógynövényismerő és -termelő
39.	31 541 04	Gyümölcspálinka-gyártó	31 541 04	Gyümölcspálinka-gyártó	33 541 02 0100 31 02 Gyümölcspálinka-gyártó	33 541 02 0100 31 02 Gyümölcspálinka-gyártó	31 5212 05 Gyümölcspálinka-gyártó
40.	34 624 01	Halász, haltenyésztő	34 624 01	Halász, haltenyésztő	31 624 01 0000 00 00	31 624 01 0000 00 00	31 6272 01 Halász

					Halász, haltenyésztő	Halász, haltenyésztő	
41.	52 621 01	Hobbiállat-tenyésztő és -forgalmazó	52 621 01	Hobbiállat-tenyésztő és -forgalmazó	51 621 01 0000 00 00 Hobbiállat-tenyésztő és -forgalmazó	51 621 01 0000 00 00 Hobbiállat-tenyésztő és -forgalmazó	53 6203 07 Hobbiállat-tenyésztő és forgalmazó
42.	31 624 02	Horgásztókezelő	31 624 02	Horgásztókezelő	31 624 01 0100 31 02 Horgásztókezelő	31 624 01 0100 31 02 Horgásztókezelő	-
43.	31 851 02	Hulladékfelvásárló és -gazdálkodó	32 851 01	Hulladékfelvásárló és -telepkezelő	31 851 01 0000 00 00 Hulladékfelvásárló	31 851 01 0000 00 00 Hulladékfelvásárló	33 7898 03 Településihulladék-kezelő
44.	55 850 01	Hulladékgazdálkodó szaktechnikus	55 850 01	Hulladékgazdálkodó szaktechnikus	54 850 01 0010 54 02 Hulladékgazdálkodó	54 850 01 0010 54 02 Hulladékgazdálkodó 54 850 01 0010 52 02 Hulladékgazdálkodó	52 5470 04 Környezetvédelmi technikus (hulladékgazdálkodás)
45.	21 851 01	Hulladékgyűjtő és -szállító	21 851 01	Hulladékgyűjtő és -szállító	33 853 01 0100 21 01 Hulladékgyűjtő és -szállító	33 853 01 0100 21 01 Hulladékgyűjtő és -szállító	21 7898 01 Településihulladék-gyűjtő és -szállító
46.	32 851 02	Hulladéktelepkezelő	32 851 01	Hulladékfelvásárló és -telepkezelő	31 851 01 0000 00 00 Hulladékfelvásárló 33 853 01 0000 00 00 Hulladéktelep-kezelő	31 851 01 0000 00 00 Hulladékfelvásárló 33 853 01 0000 00 00 Hulladéktelep-kezelő	33 7898 03 Településihulladék-kezelő
47.	21 851 02	Hulladékválogató és -feldolgozó	21 851 02	Hulladékválogató és -feldolgozó	33 853 01 0100 31 01 Elektronikai hulladékválogató, -feldolgozó 33 853 01 0100 21 02 Hulladékválogató és -feldolgozó	33 853 01 0100 31 01 Elektronikai hulladékválogató, -feldolgozó 33 853 01 0100 21 02 Hulladékválogató és -feldolgozó	33 7898 03 Településihulladék-kezelő 21 7898 01 Településihulladék-gyűjtő és -szállító
48.	55 541 04	Hús- és baromfiipari szaktechnikus	55 541 04	Hús- és baromfiipari szaktechnikus	54 541 01 0010 54 07 Hús- és baromfiipari technikus	54 541 01 0010 54 07 Hús- és baromfiipari technikus	52 6222 13 Élelmiszer-ipari technikus (a szakterület megjelölésével- Hús- és baromfiipari)
49.	34 541 03	Húsipari termékgyártó	34 541 03	Húsipari termékgyártó	31 541 01 1000 00 00 Húsipari termékgyártó	31 541 01 1000 00 00 Húsipari termékgyártó	31 5212 07 Húsipari szakmunkás
50.	31 541 05	Húskészítmény gyártó	31 541 05	Húskészítmény gyártó	31 541 01 1000 00 00	31 541 01 1000 00 00	31 5212 07 Húsipari

					Húsipari termékgyártó	Húsipari termékgyártó	szakmunkás
51.	31 541 16	Hűtőipari munkás		-	33 541 06 0100 21 02 Hűtőipari munkás	33 541 06 0100 21 02 Hűtőipari munkás 33 541 05 0100 21 02 Hűtőipari munkás	31521213 Tartósítóipari szakmunkás
52.	51 581 02	Ingatlan-nyilvántartási ügyintéző	51 581 02	Ingatlan-nyilvántartási ügyintéző	54 581 01 0100 52 01 Ingatlan-nyilvántartási ügyintéző	54 581 01 0100 52 01 Ingatlan-nyilvántartási ügyintéző	52 3435 03 Ingatlan-nyilvántartási ügyintéző
53.	31 541 17	Keksz- és ostyagyártó	34 541 01	Édesipari termékgyártó	33 541 01 0100 31 04 Keksz- és ostyagyártó	33 541 01 0100 31 04 Keksz- és ostyagyártó	31 5212 08 Keksz- és ostyagyártó
54.	31 622 01	Kertépítő és -fenntartó	31 622 01	Kertépítő és -fenntartó	**Csak a következő szakképesítések/szakképesítés-elágazások együttes megléte esetén:** 54 622 01 0100 33 01 Kertépítő 54 622 01 0100 31 02 Kertfenntartó	**Csak a következő szakképesítések/szakképesítés-elágazások együttes megléte esetén:** 54 622 01 0100 33 01 Kertépítő 54 622 01 0100 31 02 Kertfenntartó	51 6207 01 Kertépítő és -fenntartó
55.	34 622 02	Kertész	34 622 02	Kertész	**Csak a következő szakképesítések/szakképesítés-elágazások együttes megléte esetén:** 31 622 01 0010 31 01 Dohánykertész 31 622 01 0010 31 02 Gyümölcstermesztő 31 622 01 0010 31 03 Szőlőtermesztő 31 622 01 0010 31 04 Zöldségtermesztő	**Csak a következő szakképesítések/szakképesítés-elágazások együttes megléte esetén:** 31 622 01 0010 31 01 Dohánykertész 31 622 01 0010 31 02 Gyümölcstermesztő 31 622 01 0010 31 03 Szőlőtermesztő 31 622 01 0010 31 04 Zöldségtermesztő	33 6207 03 Kertész
56.	55 622 01	Kertészeti szaktechnikus	55 622 01	Kertészeti szaktechnikus	54 621 04 0010 54 01 Kertész és növényvédelmi technikus	54 621 04 0010 54 01 Kertész és növényvédelmi technikus	52 6207 01 Kertész- és növényvédelmi technikus
57.	21 622 01	Kerti munkás	21 622 01	Kerti munkás	31 622 01 0100 21 04	31 622 01 0100 21 04	21 6207 04 Kerti

					Kerti munkás	Kerti munkás	munkás
58.	31 541 06	Keveréktakarmány-gyártó	31 541 06	Keveréktakarmány-gyártó	33 541 03 0100 31 01 Keveréktakarmány-gyártó	33 541 03 0100 31 01 Keveréktakarmány-gyártó	31 5212 09 Molnár
59.	31 541 18	Kistermelői élelmiszerelőállító		-	-	-	-
60.	34 541 08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó		-	-	-	-
61.	31 541 19	Konzervgyártó		-	33 541 06 0100 31 01 Konzervgyártó	33 541 06 0100 31 01 Konzervgyártó 33 541 05 0100 31 01 Konzervgyártó	31 5212 13 Tartósítóipari szakmunkás
62.	54 850 01	Környezetvédelmi technikus	54 850 01	Környezetvédelmi technikus	54 850 01 0000 00 00 Települési környezetvédelmi technikus 54 850 02 0000 00 00 Természet- és környezetvédelmi technikus	54 850 01 0000 00 00 Települési környezetvédelmi technikus 54 850 02 0000 00 00 Természet- és környezetvédelmi technikus	-
63.	51 850 01	Környezetvédelmi ügyintéző	51 850 01	Környezetvédelmi ügyintéző	-	-	-
64.	55 850 02	Környezetvédelmi-mérés szaktechnikus	55 850 02	Környezetvédelmi mérés-szaktechnikus	54 850 01 0010 54 04 Környezetvédelmi méréstechnikus	54 850 01 0010 54 04 Környezetvédelmi méréstechnikus 54 850 01 0100 52 03 Környezetvédelmi méréstechnikus	52 5470 02 Környezetvédelmi méréstechnikus
65.	32 621 01	Kutyakozmetikus	32 621 01	Kutyakozmetikus	51 621 02 0010 51 03 Kutyakozmetikus	31 621 02 0010 31 03 Kutyakozmetikus	31 7899 01 Kutyakozmetikus
66.	35 623 01	Lakott-területi fakitermelő	35 623 01	Lakott-területi fakitermelő	31 623 01 0001 33 01 Lakott-területi fakitermelő	31 623 01 0001 33 01 Lakott-területi fakitermelő	34 6262 01 Lakott területi fakitermelő
67.	21 621 01	Lóápoló és gondozó	21 621 01	Lóápoló és gondozó	31 621 04 0100 31 01 Lóápoló és gondozó	31 621 04 0100 31 01 Lóápoló és gondozó	-
68.	54 812 02	Lovastúra-vezető	54 812 02	Lovastúra-vezető	52 812 02 0000 00 00	52 812 02 0000 00 00	51 7872 02 Lovastúra-

					Lovastúra-vezető	Lovastúra-vezető	vezető
69.	34 621 02	Lovász	34 621 02	Lovász	31 621 04 0000 00 00 Lótartó és -tenyésztő	31 621 04 0000 00 00 Lótartó és –tenyésztő	31 6203 05 Lótenyésztő
70.	55 541 05	Malom- és keveréktakarmány-ipari szaktechnikus	55 541 05	Malom- és keveréktakarmány-ipari szaktechnikus	54 541 01 0010 54 08 Malom- és keveréktakarmány-ipari technikus	54 541 01 0010 54 08 Malom- és keveréktakarmány-ipari technikus	52 6222 13 Élelmiszer-ipari technikus (a szakterület megjelölésével – malomipar és keveréktakarmány gyártás)
71.	32 621 02	Méhész	32 621 02	Méhész	31 621 05 0000 00 00 Méhész	31 621 05 0000 00 00 Méhész	31 6203 06 Méhész
72.	21 215 02	Mézeskalács-készítő	21 215 02	Mézeskalács-készítő	33 541 05 0100 21 01 Mézeskalács-készítő	33 541 05 0100 21 01 Mézeskalács-készítő	21 5212 03 Mézeskalács-készítő
73.	34 521 08	Mezőgazdasági gépész	34 521 08	Mezőgazdasági gépész	**Csak a következő szakképesítések/szakképesítés-elágazások együttes megléte esetén:** 31 521 20 0010 31 04 Növénytermesztési gépüzemeltető, gépkarbantartó 31 521 20 0010 31 03 Kertészeti gépüzemeltető, gépkarbantartó 31 521 20 0010 31 01 Állattenyésztési gépüzemeltető, gépkarbantartó	**Csak a következő szakképesítések/szakképesítés-elágazások együttes megléte esetén:** 31 521 20 0010 31 04 Növénytermesztési gépüzemeltető gépkarbantartó 31 521 20 0010 31 03 Kertészeti gépüzemeltető, gépkarbantaró 31 521 20 0010 31 01 Állattenyésztési gépüzemeltető, gépkarbantartó	**Csak a következő szakképesítések/szakképesítés-elágazások együttes megléte esetén:** 31 6280 07 Növénytermesztő gépész 34 6280 03 Kertészeti gépész 34 6280 01 Állatartó-telepi gépész 33 6280 01
74.	54 521 05	Mezőgazdasági gépésztechnikus	54 521 05	Mezőgazdasági gépésztechnikus	54 525 02 0010 54 02 Mezőgazdasági gépésztechnikus	54 525 02 0010 54 02 Mezőgazdasági gépésztechnikus	52 5452 02 Mezőgazdasági gépésztechnikus
75.	35 521 02	Mezőgazdasági gépjavító	35 521 02	Mezőgazdasági gépjavító	**Csak a következő szakképesítések/szakképesí**	**Csak a következő szakképesítések/szakképes**	33 6280 01 Mezőgazdasági gépész

					tés-elágazások együttes megléte esetén: 31 521 01 0010 31 01 Erdészeti gépszerelő, gépjavító 31 521 01 0010 31 02 Kertészeti gépszerelő, gépjavító 31 521 01 0010 31 03 Mezőgazdasági gépszerelő, gépjavító	**ítés-elágazások együttes megléte esetén:** 31 521 01 0010 31 01 Erdészeti gépszerelő, gépjavító 31 521 01 0010 31 02 Kertészeti gépszerelő, gépjavító 31 521 01 0010 31 03 Mezőgazdasági gépszerelő, gépjavító	
76.	21 621 02	Mezőgazdasági munkás	21 621 02	Mezőgazdasági munkás	33 621 02 0100 21 02 Mezőgazdasági munkás	33 621 02 0100 21 02 Mezőgazdasági munkás	21 6201 02 Mezőgazdasági munkás
77.	54 621 02	Mezőgazdasági technikus	54 621 02	Mezőgazdasági technikus	54 621 02 0010 54 02 Mezőgazdasági technikus	54 621 02 0010 54 02 Mezőgazdasági technikus 54 621 01 0010 54 02 Mezőgazdasági technikus	52 6201 01 Mezőgazdasági technikus
78.	34 541 04	Molnár	34 541 04	Molnár	33 541 03 0000 00 00 Molnár	33 541 03 0000 00 00 Molnár	31 5212 09 Molnár
79.	21 623 02	Motorfűrész-kezelő	21 623 02	Motorfűrész-kezelő	31 623 01 0100 21 03 Motorfűrész-kezelő	31 623 01 0100 21 03 Motorfűrész-kezelő	21 6280 02 Motorfűrész-kezelő
80.	55 621 02	Növényvédelmi szaktechnikus	55 621 02	Növényvédelmi szaktechnikus	54 621 04 0010 54 02 Növénytermesztő és növényvédelmi technikus	54 621 04 0010 54 02 Növénytermesztő és növényvédelmi technikus 54 621 03 0010 54 02 Növénytermesztő és növényvédelmi technikus	52 6206 01 Növénytermesztő és növényvédelmi technikus
81.	55 850 03	Nukleáris környezetvédelmi szaktechnikus	55 850 03	Nukleáris környezetvédelmi szaktechnikus	54 850 01 0010 54 05 Nukleáris energetikus	54 850 01 0010 54 05 Nukleáris energetikus 54 850 01 0100 52 04 Nukleáris energetikus	52 5470 04 Környezetvédelmi technikus (nukleáris energiaipar)
82.	54 581 02	Parképítő és fenntartó technikus	54 581 02	Parképítő és fenntartó technikus	54 622 01 0000 00 00 Parképítő és -fenntartó technikus	54 622 01 0000 00 00 Parképítő és -fenntartó technikus	52 6207 02 Parképítő és -fenntartó technikus

83.	21 622 02	Parkgondozó	21 622 02	Parkgondozó	54 622 01 0100 21 01 Parkgondozó	54 622 01 0100 21 01 Parkgondozó	21 6207 05 Parkgondozó
84.	35 521 03	Patkolókovács	35 521 03	Patkolókovács	33 521 06 0010 33 02 Patkolókovács	33 521 06 0010 33 02 Patkolókovács	33 6249 03 Mezőgazdasági kovács (a tevékenység megjelölésével)
85.	34 541 05	Pék	34 541 05	Pék	33 541 04 0000 00 00 Pék 33 541 05 1000 00 00 Pék-cukrász	33 541 04 0000 00 00 Pék 33 541 05 1000 00 00 Pék-cukrász	31 5212 10 Pék 33 5212 02 Pék-cukrász
86.	31 541 07	Sajtkészítő	31 541 07	Sajtkészítő	33 541 07 0100 31 02 Sajtkészítő	33 541 07 0100 31 02 Sajtkészítő 33 541 06 0100 31 02 Sajtkészítő	31 5212 17 Sajtkészítő
87.	31 541 20	Savanyító		-	33 541 06 0100 21 04 Savanyító	33 541 06 0100 21 04 Savanyító 33 541 05 0100 21 04 Savanyító	31 5212 11 Savanyító
88.	35 811 01	Sommelier	35 811 01	Sommelier	33 621 01 0001 33 01 Sommelier	33 621 01 0001 33 01 Sommelier	-
89.	31 541 08	Sörgyártó	31 541 08	Sörgyártó	33 541 02 0100 31 04 Sörgyártó	33 541 02 0100 31 04 Sörgyártó	31 5212 12 Sörgyártó
90.	35 541 01	Speciális állatfeldolgozó	35 541 01	Speciális állatfeldolgozó	31 541 01 1000 00 00 Húsipari termékgyártó	31 541 01 1000 00 00 Húsipari termékgyártó	31 5212 07 Húsipari szakmunkás
91.	55 541 06	Sütő- és cukrászipari szaktechnikus	55 541 06	Sütő- és cukrászipari szaktechnikus	54 541 01 0010 54 09 Sütő- és cukrászipari technikus	54 541 01 0010 54 09 Sütő- és cukrászipari technikus	52 6222 10 Sütő- és cukrásztechnikus
92.	21 541 02	Sütőipari és gyorspékségi munkás	21 541 02	Sütőipari és gyorspékségi munkás	33 541 04 0100 21 02 Sütőipari munkás 33 541 04 0100 21 01 Gyorspékségi sütő és eladó	33 541 04 0100 21 02 Sütőipari munkás 33 541 04 0100 21 01 Gyorspékségi sütő és eladó	21 5212 04 Sütőipari munkás
93.	31 541 21	Szikvízgyártó	31 541 10	Üdítőital-ipari termékgyártó	33 541 02 0100 31 05 Szikvízgyártó	33 541 02 0100 31 05 Szikvízgyártó	33 5212 05 Szikvíz- és szénsavasüdítőital-

							készítő
94.	34 541 06	Szőlész-borász	34 541 06	Szőlész-borász	33 621 01 0000 00 00 Borász	33 621 01 0000 00 00 Borász	53 6207 03 Szőlész-borász szaktechnikus 33 5212 01 Borász
95.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás		-	33 541 06 0000 00 00 Tartósítóipari termékgyártó	33 541 06 0000 00 00 Tartósítóipari termékgyártó 33 541 05 0000 00 00 Tartósítóipari termékgyártó	31 5212 13 Tartósítóipari szakmunkás
96.	55 541 07	Tartósítóipari szaktechnikus	55 541 07	Tartósítóipari szaktechnikus	54 541 01 0010 54 10 Tartósítóipari technikus	54 541 01 0010 54 10 Tartósítóipari technikus	52 6222 13 Élelmiszer-ipari technikus (a szakterület megjelölésével - Tartósítóipar)
97.	55 581 02	Távérzékelési szaktechnikus	55 581 02	Távérzékelési szaktechnikus	54 581 01 0001 54 04 Távérzékelési szaktechnikus	54 581 01 0001 54 04 Távérzékelési szaktechnikus	53 5401 06 Távérzékelési szaktechnikus
98.	34 541 10	Tejipari szakmunkás	31 541 09 31 541 07	Tejtermékgyártó Sajtkészítő	33 541 07 1000 00 00 Tejtermékgyártó	33 541 07 1000 00 00 Tejtermékgyártó	31 5212 15 Tejtermékgyártó
99.	55 541 08	Tejipari szaktechnikus	55 541 08	Tejipari szaktechnikus	54 541 01 0010 54 11 Tejipari technikus	54 541 01 0010 54 11 Tejipari technikus	52 6222 13 Élelmiszer-ipari technikus (a szakterület megjelölésével - Tejipar)
100.	31 541 09	Tejtermékgyártó	31 541 09	Tejtermékgyártó	33 541 07 1000 00 00 Tejtermékgyártó	33 541 07 1000 00 00 Tejtermékgyártó	31 5212 15 Tejtermékgyártó
101.	55 850 04	Települési környezetvédelmi szaktechnikus	55 850 04	Települési környezetvédelmi szaktechnikus	54 851 01 0000 00 00 Települési környezetvédelmi technikus	54 851 01 0000 00 00 Települési környezetvédelmi technikus	-
102.	51 581 03	Térinformatikai ügyintéző	51 581 03	Térinformatikai ügyintéző	54 581 01 0100 52 02 Térinformatikai menedzserasszisztens	54 581 01 0100 52 02 Térinformatikai menedzserasszisztens	52 4641 04 Térinformatikai menedzserasszisztens
103.	55 581 03	Térképész szaktechnikus	55 581 03	Térképész szaktechnikus	54 581 01 0010 54 02 Térképésztechnikus	54 581 01 0010 54 02 Térképésztechnikus	52 5401 03 Térképész technikus

104.	32 850 01	Természetvédelmi munkatárs		-	-	-	-
105.	55 850 05	Természetvédelmi szaktechnikus	55 850 05	Természetvédelmi szaktechnikus	54 850 02 0000 00 00 Természet- és környezetvédelmi technikus	54 850 02 0000 00 00 Természet- és környezetvédelmi technikus	-
106.	31 541 10	Üdítőital-ipari termékgyártó	31 541 10	Üdítőital-ipari termékgyártó	33 541 02 0100 31 06 Üdítőital- és ásványvízgyártó	33 541 02 0100 31 06 Üdítőital- és ásványvízgyártó	-
107.	54 625 01	Vadgazdálkodási technikus	54 623 01	Erdészeti és vadgazdálkodási technikus	54 625 01 0000 00 00 Vadgazdálkodási technikus	54 625 01 0000 00 00 Vadgazdálkodási technikus	52 6203 02 Vadgazdálkodási technikus
108.	21 541 03	Vágóhídi munkás	21 541 03	Vágóhídi munkás	31 541 01 0100 21 05 Vágóhídi munkás	31 541 01 0100 21 05 Vágóhídi munkás	31 5212 07 Húsipari szakmunkás
109.	55 581 04	Vidékfejlesztési szaktechnikus	55 581 04	Vidékfejlesztési szaktechnikus	54 621 02 0010 54 03 Vidékfejlesztési technikus	54 621 02 0010 54 03 Vidékfejlesztési technikus 54 621 01 0010 54 03 Vidékfejlesztési technikus	-
110.	31 541 11	Vincellér	31 541 11	Vincellér	33 621 01 0001 51 01 Vincellér	33 621 01 0001 51 01 Vincellér	51 6207 02 Vincellér
111.	31 215 01	Virágbolti eladó	31 215 01	Virágbolti eladó	33 215 02 0100 31 01 Virágbolti eladó	33 215 02 0100 31 01 Virágbolti eladó 51 215 01 0100 31 01 Virágbolti eladó	31 7862 08 Virágkötő 21 7862 01 Virágkötő
112.	35 215 02	Virágdekoratőr	35 215 02	Virágdekoratőr	33 215 02 0100 33 01 Virágdekoratőr	33 215 02 0100 33 01 Virágdekoratőr 51 215 01 0100 51 01 Virágdekoratőr	51 7862 05 Virágkötő-berendező
113.	31 215 02	Virágkötő	31 215 02	Virágkötő	33 215 02 0100 31 02 Virágkötő	33 215 02 0100 31 02 Virágkötő 51 215 01 0100 31 02 Virágkötő	31 7862 08 Virágkötő 21 7862 01 Virágkötő
114.	34 215 04	Virágkötő és virágkereskedő	34 215 04	Virágkötő és virágkereskedő	33 215 02 0000 00 00 Virágkötő, -berendező, virágkereskedő	33 215 02 0000 00 00 Virágkötő, -berendező, virágkereskedő	51 7862 05 Virágkötő-berendező

115.	31 541 12	Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó	31 541 12	Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó	**Csak a következő szakképesítések/szakképesítés-elágazások együttes megléte esetén:** 33 541 06 0100 21 01 Gyümölcsfeldolgozó 33 541 06 0100 21 05 Zöldségfeldolgozó	**Csak a következő szakképesítések/szakképesítés-elágazások együttes megléte esetén:** 33 541 06 0100 21 01 Gyümölcsfeldolgozó 33 541 06 0100 21 05 Zöldségfeldolgozó	31 5212 16 Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó
116.	35 622 02	Zöldség- és gyümölcstermesztő	35 622 02	Zöldség- és gyümölcstermesztő	**Csak a következő szakképesítések/szakképesítés-elágazások együttes megléte esetén:** 31 622 01 0010 31 02 Gyümölcstermesztő 31 622 01 0010 31 04 Zöldségtermesztő	**Csak a következő szakképesítések/szakképesítés-elágazások együttes megléte esetén:** 31 622 01 0010 31 02 Gyümölcstermesztő 31 622 01 0010 31 04 Zöldségtermesztő	33 6207 03 Kertész 31 6207 01 Dísznövény- és zöldségtermesztő