

# 54 541 02 ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUS VIZSGAKÖVETELMÉNYE

## VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

### 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.

### 2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
2.1.	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
2.3.	-	-	-

### 3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

#### 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%

#### 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%

#### 3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Záródolgozat véde

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%

**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.

# 34 541 06 SZŐLÉSZ-BORÁSZ VIZSGAKÖVETELMÉNYE

## VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

### 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.

### 2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
2.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
2.3.	10947-12	A szőlőtermesztés gyakorlata	gyakorlati
2.4.	10945-12	A szőlőtermesztés technológiája	írásbeli, szóbeli
2.5.	10944-12	Borászati gyakorlat	gyakorlati
2.6.	10906-12	Borászati technológia	írásbeli, szóbeli
2.7.	10946-12	A szőlőtermesztés szakmai gépei	írásbeli, szóbeli
2.8.	10943-12	Borászati szakmai gépek	írásbeli, szóbeli
2.9.	10948-12	Szőlész-borász alpmérések, vizsgálatok	gyakorlati
2.10.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	írásbeli, szóbeli
2.11.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
2.12.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
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.

### 3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafadatai:

#### 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%

#### 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%

### **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%

**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.

# 55 541 01 BOR- ÉS PEZSGŐGYÁRTÓ SZAKTECHNIKUS SZAKKÉPESÍTÉS- RÁÉPÜLÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYE

## VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

### 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).

### 2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C	
2.1.	<b>A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak</b>			
2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>	
2.3.	10905-12	Szőlőtermesztés	szóbeli	
2.4.	10906-12	Borászati technológia	gyakorlati, szóbeli	
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.

### 3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafadatai:

#### 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%

#### 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%

### 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%

**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.