

# ***A 243. sorszámú Villanyszerelő megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye***

## **1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 522 04
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Villanyszerelő
- 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:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség  
vagy iskolai előképzettség hiányában
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében az Elektrotechnika-elektronika 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 munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)</b>
3.1.2.	8136	Épületvillamossági szerelő, villanyszerelő	Épületvillany-szerelő
3.1.3.			Épületvilágítás-szerelő
3.1.4.			Karbantartó villanyszerelő

### 3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az épület villamos berendezés kialakítás keretében fogyasztásmérő helyet alakít ki, elosztó berendezést, erősáramú- és épületinformatikai vezetékhalozatot, világítási berendezést és készüléket, villámhárító berendezést, fotovoltaiikus berendezést szerel, épület villamos berendezést, készüléket javít, karbantart, kezelését betanítja. Az ipari villamos berendezés szerelése során kapcsoló berendezést, elosztó berendezést köt be, szerel, ipari energia elosztó vezeték- és kiskábel hálózatot épít, szerel, vezérlő- és szabályozókészüléket, berendezést szerel, ipari villamos berendezést, készüléket javít, karbantart, kezelését betanítja. A villamos gép és berendezés szerelése során egyen- és váltakozó áramú forgógépet, transzformátort telepít, működtet, villamos gépet üzemeltet, karbantart, készüléket javít, karbantart, kezelését betanítja. A villamos csatlakozó berendezés szerelése során szabadvezeteki oszlopot, tartószerkezetet és csatlakozó szabadvezetékét létesít, szerel, kisfeszültségű kábelt fektet, munkája során villamos ellenőrző méréseket, vizsgálatokat és beállításokat végez a megfelelő eszközök alkalmazásával. Munkáját műszaki dokumentáció alapján, a szakmai szabályok és követelmények figyelembevételével végzi, munkájáról dokumentációt készít

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- egyszerű multimédiás és kommunikációs alkalmazásokat kezelni
- adatmentést végezni, informatikai biztonsági eszközöket használni
- LAN és WAN hálózatokat használni
- terveket, műszaki leírásokat olvasni, értelmezni
- fém és műanyag munkadarabokat megmunkálni
- villamos és mechanikai kötéseket készíteni
- kisgépeket, kéziszerszámokat használni a technológiai alpműveleteknél
- csatlakozó vezetékét létesíteni
- fogyasztásmérő helyet kialakítani
- lakás és épület elosztó berendezést szerelni
- erősáramú és gyengeáramú alapszerelést létesíteni
- épület villamos berendezést szerelni, javítani, karbantartani, kezelését betanítani
- világítási berendezést szerelni
- szabadvezeteki csatlakozó vezetékét létesíteni az érvényes előírások szerint
- kábeles csatlakozó vezetékét létesíteni
- víz és tűzzáró kábelátvezetést készíteni
- külső villámhárító berendezést szerelni
- belső villámvédelmet kialakítani
- üzemi ellenőrző méréseket és vizsgálatokat végezni
- ipari energia elosztó hálózatot szerelni
- ipari elosztó berendezést szerelni, telepíteni
- kapcsoló berendezést szerelni, telepíteni
- vezérlő- és szabályozó berendezést szerelni, telepíteni
- fotovoltaiikus berendezést szerelni
- ipari villamos berendezést javítani, karbantartani, kezelését betanítani
- egyen és váltakozó áramú gépet telepíteni, működtetni

### 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	35 522 02	Erősáramú berendezések felülvizsgálója	szakképesítés-ráépülés
3.3.4.	35 522 03	Érintésvédelmi szabványossági felülvizsgáló	szakképesítés-ráépülés
3.3.5.	35 522 04	Kisfeszültségű csatlakozó- és közvilágítási FAM szerelő	szakképesítés-ráépülés
3.3.6.	35 522 06	Kisfeszültségű kábelszerelő	szakképesítés-ráépülés
3.3.7.	35 522 07	Kisfeszültségű szabadvezeték hálózati FAM szerelő	szakképesítés-ráépülés
3.3.8.	35 522 08	Középfeszültségű FAM szerelő	szakképesítés-ráépülés
3.3.9.	35 522 10	Szakszolgálati FAM szerelő	szakképesítés-ráépülés
3.3.10.	35 522 11	Villamos alállomás kezelő	szakképesítés-ráépülés

3.3.11.	35 522 12	Villamos elosztóhálózat szerelő, üzemeltető	szakképesítés-ráépülés
3.3.12.	35 522 13	Villamos gép és -készülék üzemeltető	szakképesítés-ráépülés
3.3.13.	35 522 14	Villamos hálózat kezelő	szakképesítés-ráépülés
3.3.14.	35 522 15	Villamos távvezeték építő, üzemeltető	szakképesítés-ráépülés
3.3.15.	35 522 16	Villámvédelmi felülvizsgáló	szakképesítés-ráépülés
3.3.16.	35 861 01	Elektronikus vagyonvédelmi rendszerszerelő	szakképesítés-ráépülés

#### 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	10007-12	Informatikai és műszaki alapok
4.4.	10023-12	Épületvillamossági szerelés
4.5.	10024-12	Villamos gépek és ipari elosztóberendezések szerelése
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.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	10007-12	Informatikai és műszaki alapok	írásbeli
5.2.4.	10023-12	Épületvillamossági szerelés	gyakorlati
5.2.5.	10024-12	Villamos gépek és ipari elosztóberendezések szerelése	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: Épületvillamossági vagy villamos berendezés szerelési feladat

A vizsgafeladat ismertetése:

Épületvillamossági szerelés esetén a vizsgázó műszaki dokumentáció alapján készítse el egy világítási- és informatikai- vagy jelző hálózat installációs és kapcsolási feladatát. Villamos berendezés szerelés esetén a vizsgázó műszaki dokumentáció alapján végezze el egy villamosgép-vezérlő berendezés szerelését. A hálózaton illetve berendezésen végezzen villamos méréseket és azt dokumentálja

A vizsgafeladat időtartama: 300 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

### 5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Épületvillamossági tervek készítése, technológiai leírás

A vizsgafeladat ismertetése:

Megadott dokumentáció alapján tervezze meg egy épület, helyiség villamos áramköreit. A megadott dokumentáció alapján a villamos áramkörök tervezése történhet az áramkörök vizsgázó általi önálló kialakításával vagy a részlegesen megadott áramkörök szakszerű kiegészítésével. Készítsen a feladathoz kapcsolódó számításokat. Határozza meg a munkatevékenység technológiai sorrendjét és a szükséges anyagokat, eszközöket

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

### 5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Épületvillamossági és villamos berendezési ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli központilag összeállított vizsga kérdései a 4. Szakmai követelmények fejezetben megadott 10023-12 Épületvillamossági szerelés és 10024-12 Villamos gépek és ipari elosztó berendezések szerelése modulok témaköreinek mindegyikét tartalmazza

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 szakképesítéssel kapcsolatos előírások az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában

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

## 6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
6.2.	Lézeres- és egyéb szintező
6.3.	Villanyszerelő kéziszerszámok, kiségek
6.4.	Munkaállvány
6.5.	Dobozhely fűrók, horonymarók, ipari porszívó, véső- és fűrógépek

6.6.	Földmunka kézi szerszámai
6.7.	Oszlopállítás eszközei
6.8.	Vezeték-, és kábelszerelés eszközei
6.9.	Fémipari kéziszerszámok és kisgépek
6.10.	Szögbelövő, szögbeverő
6.11.	Villamos mérőműszerek
6.12.	Hosszmérő eszközök (mérőszalag)
6.13.	Informatikai és adatrögzítő eszközök
6.14.	Présszerszámok
6.15.	Védőfelszerelések (mászóvas, biztonsági öv, védősisak)
6.16.	Környezetszennyező anyagok gyűjtői
6.17.	Hegesztő, forrasztó és melegítő berendezések

## 7. EGYEBEK

Hatályos: 2016.09.01-től

## ***A 30. sorszámú Cukrász megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye***

### **1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 811 01
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Cukrász
- 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
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség  
vagy iskolai előképzettség hiányában
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e rendelet 3 számú mellékletében a Vendéglátás- turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.
- 2.2. Szakmai előképzettség: –
- 2.3. Előírt gyakorlat: –
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek
- 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 munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)</b>
3.1.2.	5135	Cukrász	Süteménykészítő
3.1.3.			Tortakészítő
3.1.4.			Fagylalkészítő
3.1.5.			Marcipánfigura készítő
3.1.6.			Karamell dísz készítő
3.1.7.			Bonbonkészítő

- 3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Hatályos: 2016.09.01-től

A cukrász a higiéniai és munkavédelmi előírások betartása mellett cukrászsüteményeket, fagyaltokat, és más hidegcukrászati készítményeket állít elő, figyelemmel azok ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére, a vásárlási, megrendelési igényekre.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- saját munkáját megszervezni, a munkájához szükséges anyagmennyiséget felmérni
- élelmiszer előállítás higiéniai alapkövetelményeinek betartásával korszerű táplálkozáshoz mindegyikben igazodó cukrászati terméket készíteni
- cukrásztechnológiai alpműveleteket végezni
- cukorkészítményeket előállítani
- bevonó anyagokat készíteni, felhasználni
- cukrászati félkész- és késztermékeket készíteni
- uzsonnasüteményeket készíteni
- teasüteményeket készíteni
- kikészített süteményeket készíteni,
- hagyományörző cukrászati termékeket eredeti technológiával készíteni
- nemzetközi trend szerint cukrászati termékeket készíteni
- fagyaltokat, fagyaltkelyheket készíteni
- pohárkrémeket, készíteni
- bonbonokat készíteni
- tányérdesszerteket készíteni
- alkalmi díszmunkákat a vendég kérésének megfelelően elkészíteni.

### 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	35 811 05	Diétás cukrász	szakképesítés-ráépülés
3.3.4.	35 811 04	Cukrászati részlegvezető	szakképesítés-ráépülés
3.3.5.	35 811 02	Vendéglátó-üzletvezető	szakképesítés-ráépülés
3.3.6.	34 811 06	Fogadós	azonos ágazat
3.3.7.	34 811 03	Pincér	azonos ágazat
3.3.8.	34 811 04	Szakács	azonos ágazat
3.3.9.	54 811 01	Vendéglátásszervező	azonos ágazat

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	11561-16	Gazdálkodási ismeretek
4.4.	11518-16	Élelmiszerismeret
4.5.	11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
4.6.	11521-16	Cukrász szakmai idegen nyelv
4.7.	11522-16	Cukrász szakmai feladatok
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

Hatályos: 2016.09.01-től

követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenység és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymodulja</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	11561-16	Gazdálkodási ismeretek	írásbeli
5.2.4.	11518-16	Élelmiszerismeret	írásbeli
5.2.5.	11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	írásbeli
5.2.6.	11521-16	Cukrász szakmai idegen nyelv	szóbeli
5.2.7.	11522-16	Cukrász szakmai feladatok	írásbeli és gyakorlati
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 vizsgafeladat megnevezése: Cukrászati termékkészítés

A vizsgafeladat ismertetése: Meghatározott darabszámban, három féle cukrászati késztermék és egy díszmunka készítése. A vizsgázónk, cukrászati késztermékekhez a félkész termékeket is el kell készítenie.

- uzsonnasütemény vagy teasütemény készítése
- kikészített sütemény készítése
- fagylalt, vagy pohárkrém, vagy bonbon, vagy tányérdesszert készítése
- díszmunka készítése 16 szeletes előzetesen betöltött tortára

A vizsgafeladat időtartama: 420 perc

A vizsgafeladat értékelési aránya: 60 %

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Cukrászati termékek technológiája, termeléshez kapcsolódó gazdasági számítások

A vizsgafeladat ismertetése:

Cukrászati félkész és késztermékek készítésének technológiája, a termékek előállításához alkalmazott gépek, berendezések munkavédelmi előírása.

A cukrászati termeléshez kapcsolódó gazdasági és cukrász üzemi árugazdálkodással kapcsolatos számítások (anyaghányad, veszteségszámítás, kalkuláció, leltározási feladatok)

A feladatlapon a feladatok aránya 50- 50 %

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20 %

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Cukrász szakmai idegen nyelv, élelmiszerismeret, élelmiszerbiztonság

A vizsgafeladat ismertetése: Központi tételsor alapján, mely az alábbi témaköröket tartalmazza

- egy cukrászati termék anyaghányadának, a műveletekhez szükséges eszközeinek és készítésének, idegen nyelvű, ismertetése



Hatályos: 2016.09.01-től

- a cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok jellemzőinek, a nyersanyagok technológiai szerepének és, felhasználási lehetőségeinek magyar nyelvű ismertetése
- a cukrászati termék előállítás élelmiszerbiztonsági követelményeinek magyar nyelvű ismertetése

A vizsgafeladatban a feladatok értékelési aránya: 25%, 50% , 25%

A vizsgafeladat időtartama: 40 perc (felkészülési idő 20 perc válaszadás 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 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, írásbeli és szóbeli vizsga akkor eredményes, ha az előírt részfeladatok külön- külön legalább 51%-osra értékelhetők.

Amennyiben az adott vizsga feladatban az egyik részfeladat 51 % alatt van az adott vizsgatevékenységet meg kell ismételni.

## 6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A	
6.1.	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
6.2.	Cukrász kéziszerszámok, eszközök
6.3.	Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
6.4.	Műanyag tálak, mérőedények
6.5.	Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok
6.6.	Főzőberendezések
6.7.	Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések
6.8.	Mérőberendezések
6.9.	Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések
6.10.	Fagylaltgépek
6.11.	Asztali gyúró, keverő, habverő, gép (2 tanulónként 1 gép)
6.12.	Gyúró, keverő, habverő és habfúvó gép
6.13.	Sütő, és kelesztő berendezések
6.14.	Légkondicionáló

## 7. EGYEBEK

Hatályos: 2016.09.01-től

## ***A 118. sorszámú Kereskedő megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye***

### 1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 54 341 01
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Kereskedő
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2
- 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: –
- 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 munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	<b>FEOR</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)</b>
3.1.2.	5111	Kereskedő	Bútor- és lakástextil-kereskedő
3.1.3.			Műszaki- és elektronikaicikk kereskedő
3.1.4.			Ruházati és lábbeli kereskedő
3.1.5.			Élelmiszer- és vegyiáru-kereskedő
3.1.6.			5112
3.1.7.	1333	Kereskedelmi tevékenységet folytató egység	Boltvezető
3.1.8.			3622

- 3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A szakképzett kereskedő irányítja, szervezi és ellenőrzi a kereskedelmi egység szabályszerű működését, ellátja a nyilvántartással és adatszolgáltatással kapcsolatos feladatokat. Megszervezi és lebonyolítja az áruforgalmi tevékenységet. Vállalkozást hoz létre / szüntet meg, gazdálkodást folytat. Marketing tevékenységet, piackutatást

Hatályos: 2016.09.01-től

végez, felméri és elemzi a piaci környezetet. A nyereséges gazdálkodás érdekében hasznosítja a piackutatás eredményeit. E-kereskedelmi tevékenységet folytat

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- vállalkozást szabályszerűen létrehozni/működtetni/megszüntetni ellátni, irányítani, szervezni és ellenőrizni a kereskedelmi egység szabályszerű működését
- az áruforgalmi tevékenységet szabályszerűen, gazdaságosan, hatékonyan megszervezni és működtetni
- ellátni a nyilvántartási és adatszolgáltatási feladatokat
- áruforgalmi tevékenységet tervezni, elemezni, értékelni
- a gazdálkodás eredményességét elemezni, értékelni
- a vállalkozás nyereséges gazdálkodása érdekében alkalmazni a marketing ismereteket
- kialakítani a kereskedelmi egység külső/belső arculatát, termék-, ár-, értékesítési-, és kommunikációs politikáját
- piackutatást végezni, a kutatás eredményeit a nyereséges kereskedelmi/vállalkozói tevékenység érdekében hasznosítani
- szabályszerűen ellátni és megszervezni az e-kereskedelmi tevékenységet
- irodai, ügyviteli adminisztrációt végezni
- üzleti levelezést folytatni hagyományos és elektronikus formában

### 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részzakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	54 341 02	Kereskedelmi képviselő	azonos ágazat
3.3.4.	34 341 01	Eladó	azonos ágazat
3.3.5.	34 215 04	Virágkötő és virágkereskedő	azonos ágazat

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezés</b>
4.3.	11718-16	Az üzleti levelezés és kommunikáció
4.4.	11992-16	Kereskedelmi ismeretek
4.5.	12057-16	Kereskedelmi gazdálkodás
4.6.	10031-16	A főbb árucsoportok forgalmazása
4.7.	10032-12	Marketing
4.8.	10033-16	A vállalkozási, vezetési ismeretek
4.9.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
4.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.11.	11719-16	Vállalkozás a gyakorlatban

## 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:

Hatályos: 2016.09.01-től

	A	B	C
5.2.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	11718-16	Az üzleti levelezés és kommunikáció	gyakorlati
5.2.4.	11992-16	Kereskedelmi ismeretek	szóbeli
5.2.5.	12057-16	Kereskedelmi gazdálkodás	írásbeli
5.2.6.	10031-16	A főbb árucsoportok forgalmazása	szóbeli
5.2.7.	10032-12	Marketing	szóbeli
5.2.8.	10033-16	A vállalkozási, vezetési ismeretek	írásbeli vagy szóbeli
5.2.9.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	írásbeli
5.2.10.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
5.2.11.	11719-16	Vállalkozás a gyakorlatban	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: Áruforgalommal kapcsolatos munkavégzés kereskedelmi egységben/tanboltban

A vizsgafeladat ismertetése: Az alábbi témakörökből tetszőlegesen választott legalább három témakört feldolgozó feladatleírás alapján a vizsgázó által húzott áruforgalmi munkatevékenység elvégzése, szóban történő bemutatása és egy bizonylat kitöltése:

- mennyiségi áruátvétel,
- minőségi áruátvétel,
- árváltozás/ leltározás
- visszarúzás
- áruátadás más boltban
- árufeltöltés, árumozgató eszközök használata
- árúelőkészítési és árukihelyezési feladatok
- pénztárnyitás
- pénztárgépkezelés, ellenérték elszámolás
- pénztárzárás

A vizsgafeladat időtartama: 20 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%

B) A vizsgafeladat megnevezése: A vállalkozás áruforgalmával kapcsolatos adminisztratív tevékenység végzése

A vizsgafeladat ismertetése: Az alábbi témakörökből tetszőlegesen választott áruforgalmi témakört feldolgozó feladatleírás alapján egy áruforgalmi szakasz teljes adminisztrációjának feldolgozása manuálisan, vagy számítógéppel

- Árubeszerzés készpénzért vagy átutalással
  - o A feladat elvégzése során az alábbi bizonylatok kitöltését várjuk el:
    - üzleti levél készítése,
    - beszerzés nyilvántartás vezetése,
    - bejövő számla-, szállítólevél iktatása,
    - készletbevételezés, készletnyilvántartás,
    - eladási ár kalkuláció
    - bejövő számla, és előzetesen felszámított áfa nyilvántartás vezetése,
    - pénzügyi teljesítés bizonylatai)

Értékesítés készpénzért vagy átutalással

Hatályos: 2016.09.01-től

- A feladat elvégzése során az alábbi bizonylatok kitöltését várjuk el
  - bejövő megrendelés iktatása,
  - üzleti levél készítése,
  - árukivételezés, készletnyilvántartás,
  - számla-, szállítólevél kiállítása,
  - értékesítés nyilvántartás vezetése,
  - kimenő számla, és felszámított áfa nyilvántartás vezetése,
  - kimenő levelek iktatása,

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25%

### 5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: A kereskedelmi vállalkozás gazdálkodása és működtetése

A vizsgafeladat ismertetése: Az írásbeli központilag összeállított vizsgakérdések a 4. Szakmai követelmények fejezetben megadott követelménymodulok alábbi témakörökből választott ismereteket tartalmaznak:

A vállalkozási formák és azok jellemzői

Vállalkozások alapítása és megszüntetése

A vállalkozás működéséhez szükséges tárgyi- személyi feltételek

Az üzleti terv tartalma, felépítése

A vállalkozások erőforrásai, és vagyona

Árképzés, árkalkuláció

A forgalom-alakulás, gazdálkodás értékeléséhez szükséges alapvető statisztikai elemzési módszerek

A szükséges létszám és munkakörök megállapításának szempontjai, létszámgazdálkodás mutatói, teljesítménymutatók és értelmezésük

A munkaszerződések megkötésére, felbontására vonatkozó

jogszabályok Készletgazdálkodás, mutatószámai, értelmezésük,

hatásuk az eredményre

Költséggazdálkodás mutatószámai, értelmezésük

Az eredmény keletkezése, megállapítása, elemzése

Az eredmény kimutatás adatainak értelmezése, felhasználása a vállalkozói döntés folyamatában

Áruforgalmi jelentés szerepe, tartalma

A vállalkozásokra vonatkozó adójogszabályok

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 15%

### 5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Kereskedelmi marketing

A vizsgafeladat ismertetése: Válaszadás a szakmai követelmények alapján összeállított, előre kiadott tételsorokból húzott kérdésekre. A szóbeli központilag összeállított vizsga kérdései a 4. Szakmai követelmények fejezetben megadott követelménymodulok alábbi témaköreit tartalmazzák:

A piac, típusai, szereplői

A piackutatás, céljai, módszerei

A piac elemei, működési mechanizmusa

A piac elemzésének módszerei

A piacszegmentálás módszerei

A fogyasztói szokások felmérésének módszerei

A termékpolitika és termékfejlesztés fogalma, célja, módszerei

A termék-életgörbe szakaszai

Az árpolitika, árstratégia és ártaktika, módszerei, eszközei

A beszerzési és eladási csatornák jelentősége, szereplői

A reklámtevékenység megtervezésének szempontjai, folyamata

A reklám- és értékesítési akciók szervezésének szempontjai, folyamata

Az értékesítést ösztönző módszerek

A PR alapvető eszközei, funkciói

A személyes eladás módszerei

Hatályos: 2016.09.01-től

### A szponzorálás, célja, fajtái

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

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 15%

### B) A vizsgafeladat megnevezése: Árufőcsoportok forgalmazása

A vizsgafeladat ismertetése: Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított, előre kiadott tételsorokból húzott kérdésekre. A szóbeli központilag összeállított vizsga kérdései a 4. Szakmai követelmények fejezetben megadott követelménymodulok alábbi témaköreit tartalmazzák:

Az élelmiszer termékek választékáról a vevő tájékoztatása, felhasználására, tárolására vonatkozó tanácsadás

A vegyi áru termékek választékáról a vevő tájékoztatása, felhasználására, tárolására vonatkozó tanácsadás

A műszaki termékek választékáról a vevő tájékoztatása, vásárlói döntésben való segítése. A vásárló tájékoztatása a műszaki cikkek értékesítéséhez kapcsolódó szolgáltatásokról, az igénybevétel feltételeiről.

A bútorkok választékáról a vevő tájékoztatása, vásárlói döntésben való segítése. A vásárló tájékoztatása a bútorkok értékesítéséhez kapcsolódó szolgáltatásokról, az igénybevétel feltételeiről.

A lakástextíliák választékáról a vevő tájékoztatása, anyagszükséglet meghatározása, kezelési tanácsadás

A ruházati és lábbeli termékek választékáról a vevő tájékoztatása, méretjelölésének értelmezése, kezelési-, használati tanácsadás

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

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 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 szakképesítéssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> címen weblapon érhetők el a Vizsgák menüpontban.

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

## 6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
6.2.	Árutároló és bemutató berendezések
6.3.	Mérőeszközök
6.4.	Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó
6.5.	Hűtőberendezés
6.6.	Elektronikus áruvédelmi eszközök
6.7.	Árumozgató gépek, eszközök
6.8.	Irodai gépek (fénymásoló, spirálozó, hőköttő, lamináló, iratmegsemmisítő,
6.9.	Biztonsági berendezések
6.10.	Kódleolvasó
6.11.	Számítógép internetkapcsolattal, nyomtató, szkennel
6.12.	Telefon, fax
6.13.	Vágóeszközök
6.14.	Formanyomtatványok, bizonylatok
6.15.	Iroda berendezések (munkaasztal, szék, iratszekrény)

## 7. EGYEBEK

Be kell számítani a 11992-16 Kereskedelmi ismeretek modult a képzésbe, a modulzáró- vizsgába a 34 341 01 Eladó, vagy az 54 341 02 Kereskedelmi képviselő szakmai bizonyítvánnyal rendelkező részére. A hallgató

Hatályos: 2016.09.01-től

vizsgaszervezőnek benyújtott kérelme, és bemutatott szakképesítő bizonyítványa alapján mentesíteni kell a modulhoz tartozó tantárgyak látogatása, és értékelése alól.

A 10031-16 A főbb árucsoportok forgalmazása modulzáró vizsga teljesítése alól mentesül az a hallgató, aki a 34 341 01 Eladó, vagy az 54 341 02 Kereskedelmi képviselő szakmai bizonyítvánnyal rendelkezik. A hallgató vizsgaszervezőnek benyújtott kérelme, és bemutatott szakképesítő bizonyítványa alapján mentesíteni kell a modulhoz tartozó tantárgyak látogatása, és értékelése alól.

Be kell számítani a 12057-16 Kereskedelmi gazdálkodás modult a képzésbe, a modulzáró- vizsgába az 54 341 02 Kereskedelmi képviselő szakmai bizonyítvánnyal rendelkező részére. A hallgató vizsgaszervezőnek benyújtott kérelme, és bemutatott szakképesítő bizonyítványa alapján mentesíteni kell a modulhoz tartozó tantárgyak látogatása, és értékelése alól.

Be kell számítani a 10032-12 Marketing modult a képzésbe, a modulzáró- vizsgába az 54 341 02 Kereskedelmi képviselő szakmai bizonyítvánnyal rendelkező részére. A hallgató vizsgaszervezőnek benyújtott kérelme, és bemutatott szakképesítő bizonyítványa alapján mentesíteni kell a modulhoz tartozó tantárgyak látogatása, és értékelése alól.

Be kell számítani a 10033-16 A vállalkozási, vezetési ismeretek modult a képzésbe, a modulzáró- vizsgába az 54 341 02 Kereskedelmi képviselő szakmai bizonyítvánnyal rendelkező részére. A hallgató vizsgaszervezőnek benyújtott kérelme, és bemutatott szakképesítő bizonyítványa alapján mentesíteni kell a modulhoz tartozó tantárgyak látogatása, és értékelése alól.

Be kell számítani a 11718-16 Az Üzleti levelezés, kommunikáció modult a képzésbe, a modulzáró- vizsgába az 54 341 02 Kereskedelmi képviselő szakmai bizonyítvánnyal rendelkező részére. A hallgató vizsgaszervezőnek benyújtott kérelme, és bemutatott szakképesítő bizonyítványa alapján mentesíteni kell a modulhoz tartozó tantárgyak látogatása, és értékelése alól.

A 315/2013. (VIII.28.) Kormányrendelet 7§ (4) alapján a 34 341 01 Eladó szakképesítés birtokában a vizsgázót kérelmére mentesíteni kell a gyakorlati vizsgafeladat A) vizsgarészének, valamint a szóbeli vizsgafeladat B) vizsgarészének letétele alól. A vizsgafeladatok eredményének megállapításakor az Eladó szakképesítés szakmai vizsga törzslapjának – kérelemhez csatolt - hiteles másolatát kell alapul venni.

A 315/2013. (VIII.28.) Kormányrendelet 7§ (4) alapján az 54 341 02 Kereskedelmi képviselő szakképesítés birtokában a vizsgázót kérelmére mentesíteni kell az írásbeli vizsgafeladat, valamint a szóbeli vizsgafeladat A) és B) vizsgarészeinek letétele alól. A vizsgafeladatok eredményének megállapításakor az Eladó szakképesítés szakmai vizsga törzslapjának – kérelemhez csatolt - hiteles másolatát kell alapul venni.

Hatályos: 2016.09.01-től

## ***A 187. sorszámú Pincér megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye***

### 1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 811 03
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Pincér
- 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:
  - 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség  
vagy iskolai előképzettség hiányában
  - 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
- 2.2. Szakmai előképzettség: –
- 2.3. Előírt gyakorlat: –
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek
- 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 munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)</b>
3.1.2.	5132	Pincér	Pincér

- 3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:



Hatályos: 2016.09.01-től

A pincér a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termék felszolgálatát és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja, az udvarias és szakszerű felszolgálat előírásai szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket elvégezni
- az árukészlet alakulását figyelemmel kísérni, részt venni az áru szakszerű minőségi és mennyiségi átvételében, előírásoknak megfelelő tárolásában és dokumentálásában
- munkaterületét és a vendégteret nyitásra előkészíteni
- felszolgálni, fogadni a vendéget, leültetni a protokoll-előírások szerint, ismertetni a választékot, ételeket és italokat ajánlani, a rendelést felvenni
- a felszolgáláshoz szükséges eszközöket előkészíteni, a vendégek által választott ételeket és italokat szakszerűen felszolgálni
- megszervezni a saját munkáját
- a felszolgálandó ételek és italok minőségét, mennyiségét, hőmérsékletét, összetételét, az allergizáló anyagokat figyelemmel kísérni
- számlákat készíteni
- átvenni a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet kezelni, zárás után a vendégek távozását ellenőrizni, elszámolást készíteni
- HAACP dokumentációkat kitölteni
- idegen nyelven rendelést felvenni
- környezetvédelmi előírásokat alkalmazni

### 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	35 811 02	Vendéglátó üzletvezető	szakképesítés-ráépülés
3.3.4.	34 811 01	Cukrász	azonos ágazat
3.3.5.	34 811 06	Fogadós	azonos ágazat
3.3.6.	34 811 04	Szakács	azonos ágazat
3.3.7.	54 811 01	Vendéglátásszervező	azonos ágazat

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	11518-16	Élelmiszerismeret
4.4.	11561-16	Gazdálkodási ismeretek
4.5.	11523-16	Pincér szakmai idegen nyelv
4.6.	11524-16	Felszolgálási alapok
4.7.	11525-16	Felszolgáló szakmai ismeret
4.8.	11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
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

Hatályos: 2016.09.01-től

követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	11518-16	Élelmiszerismeret	írásbeli
5.2.4.	11561-16	Gazdálkodási ismeretek	írásbeli
5.2.5.	11523-16	Pincér szakmai idegen nyelv	szóbeli
5.2.6.	11524-16	Felhasználói alapok	gyakorlati
5.2.7.	11525-16	Felhasználó szakmai ismeret	gyakorlati
5.2.8.	11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	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 vizsgafeladat megnevezése: Menü összeállítás és felhasználás

A vizsgafeladat ismertetése: A vizsgázó egy ötfogásos menüt és hozzá illő italsort állít össze, egy meghatározott alkalomra és időpontra. A vizsgázó az általa összeállított étel- és italsorhoz 4 oldalas menükártyát készít, számítógépen. A vizsgázó az általa összeállított étel- és italsorra díszterítést készít 2 főre.

Megteríti a vizsgaszervező által összeállított 3 fogásos menüsorra 2 főre, mely nem képezi a vizsgatevékenység részét, a terítés munkafolyamatára fordított idő nem a vizsgatevékenység időtartamának része.

Fogadja a vendégeket, leülteti, menüsört ismerteti, háromfogásos menüsört szolgál fel angol felhasználói módban, melyből egy fogás esetében a vendég asztalánál különleges éttermi munkát végez.

Ezek lehetnek: saláták készítése, vagy halak filézése, vagy húsok szeletelése, vagy szárnyasok transzírozása, vagy tatár beefsteak keverése, vagy flambírozás, vagy egyéb ételek készítése a vendég előtt.

A menüsorhoz italfelhasználást is végez (koktél, ásványvíz, pezsgő vagy bor, kávé), a koktélt és a kávékat a pincér készíti el a vizsgán. A menüsor felhasználása után kiállítja a vendég számára a számlát, melyet gépi vagy manuális számlázással készít el, a vizsgaszervező által megadott árak és számlázási adatok alapján. A felhasználás befejeztével felméri a vendégek elégedettségét, elköszön a vendégtől

A vizsgafeladat időtartama: 210 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 50 %

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: A pincér szakmai feladatai

A vizsgafeladat ismertetése: A központi írásbeli az alábbi tématerületekből tartalmaz feladatokat:

Gazdálkodás modul tárgyköreiből mindösszesen 35 %-os súllyal.

A gazdálkodás modul témaköreinek beemelésével, egyenlő arányban a szakmai számítások, és a gazdálkodás elméleti témakörökből tartalmaz kérdéseket.

Felhasználás alapjai és Felhasználás modulok tárgyköreiből mindösszesen 35%- os súllyal.

A felhasználás általános szabályai, étrendek összeállítása, elemzése, hibák feltárása, étel – ital ismeret témakörökből tartalmaz kérdéseket.

Élelmiszer ismeret modul tárgyköreiből mindösszesen 20%-os súllyal.

Az élelmiszerismeret modul témaköreinek beemelésével, általános élelmiszer ismeret, élelmiszerek fajtái, csoportosításuk, táplálkozás élettani jellemzésük, különös tekintettel az élelmiszerekben található allergének, a különböző élelmiszer érzékenységek, diétához alkalmazható élelmiszerek témakörökből tartalmaz kérdéseket.

Hatályos: 2016.09.01-től

Élelmiszerbiztonság modul tárgyköreiből mindösszesen 10%-os súllyal.  
Az élelmiszerbiztonság modul tárgyköreinek beemelésével.

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

### 5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Étél- italismeret

A vizsgafeladat ismertetése:

a. Egy-egy ételcsoportot bemutat, tálalási módjait, tálaláshoz szükséges eszközöket, az ételekhez ajánlható italokkal.

b. Egy-egy italcsoport bemutatása, felszolgálásuk és az ehhez szükséges eszközök ismertetése. Egy-egy magyar borvidéket ismertet, jellemzi az ott található szőlő fajtákat, bemutat az adott borvidékről borászatokat, nevesebb borokat.

A vizsgafeladat megnevezése: Pincér szakmai idegen nyelv

A vizsgafeladat ismertetése: A vizsgaszervező által összeállított idegen nyelvű étlap és itallap segítségével idegen nyelven kommunikál a vendégfogadás pillanatától a vendég távozásáig (köszöntés, helykínálás, ajánlás, étel-italmegrendelés felvétele, elégedettség felmérése, számlázás, elköszönés). A kommunikáció során a különböző igényekkel érkező vendég kívánságait megérti, ez alapján ajánl ételt és italt az étlapról (pl. vegetáriánus vendég, fogyókúrát tartó vendég, csak bizonyos húsféléket fogyasztó vendég, vallási felekezetekhez tartozó vendég, különböző betegségekben szenvedő vendég)

A vizsgafeladat időtartama: 40 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 20 perc)  
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25 %

A komplex szakmai vizsga akkor eredményes, ha teljesítése összességében legalább 51%-ra vagy legalább elégséges érdemjegyre sikerül.

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 menüpontban

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.	Értékesítő üzlet berendezései, gépei
6.2.	Éttermi bútorzat
6.3.	Felszolgáláshoz szükséges anyagok, eszközök (tányérok, poharak, evőeszközök, csészék, stb.)
6.4.	Asztali díszítő elemek (gyertyatartó, virág, tükör, stb.)
6.5.	Éttermi textíliák
6.6.	Porceláneszközök
6.7.	Fémeszközök
6.8.	Üveg eszközök
6.9.	Papír eszközök
6.10.	Éttermi faeszközök
6.11.	Báreszközök
6.12.	Italkeverés eszközei

Hatályos: 2016.09.01-től

6.13.	Tájékoztató és reklám anyagok és eszközök (étlap, itallap, menükártya, szóróanyagok, stb.)
6.14.	Telefon
6.15.	Számítógép (a vendéglátás által használt üzleti programokkal)
6.16.	Pénztárgép
6.17.	Hitelkártya terminál
6.18.	Internetkapcsolat
6.19.	Fénymásoló, nyomtató

## 7. EGYEBEK

7.1. Modulzáró vizsga alól felmentés adható a következő esetekben:

6273-11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek vagy 10045-12 Gazdálkodás modul teljesítése esetén 11561-16 Gazdálkodási ismertek modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai modul vagy a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modul teljesítése esetén mentesül a 11518-16 Élelmiszerismeret modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció modul vagy a 10046-12 Szakmai idegen nyelv modul teljesítése esetén a 11523-16 Pincér idegen nyelv modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

Hatályos: 2016.09.01-től

## ***A 198. sorszámú Szakács megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye***

### **1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 811 04
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Szakács
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 900-1300

### **2. EGYÉB ADATOK**

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
  - 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség  
vagy iskolai előképzettség hiányában
  - 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
- 2.2. Szakmai előképzettség: –
- 2.3. Előírt gyakorlat: –
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek
- 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 munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)</b>
3.1.2.	5134	Szakács	Étkezdei szakács
3.1.3.			Grill szakács
3.1.4.			Hajószakács
3.1.5.			Hidegkonyhai szakács

Hatályos: 2016.09.01-től

3.1.6.		Közétkeztetési szakács
3.1.7.		Melegkonyhai szakács
3.1.8.		Pizzakészítő szakács

### 3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A szakács feladata a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatok ellátása: a vendégek elvárásainak megfelelő ételválaszték kialakítása és elkészítése, valamint az elkészített ételek megfelelő minőségi színvonalon történő tálalása a vendégek számára éttermekben és egyéb helyszíneken lévő vendéglátó-ipari egységekben.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- napi és alkalmi étrendet, étlapot, időszakos ajánlatokat összeállítani
- az ételekhez a nyersanyagokat és azok mennyiségét meghatározni
- felmérni a meglévő készletek mennyiségét
- árut átvenni
- előkészíteni és rendeltetésszerűen használni a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, kézi szerszámokat
- nyersanyagokat előkészíteni
- a konyhatechnológiai eljárásokat tudatosan alkalmazni
- különféle ételeket készíteni
- az elkészített ételeket melegen illetve hidegen tartani,
- a szakmaiság, a praktikusság és az esztétikusság figyelembe vételével az ételeket megtálalni, díszíteni
- a maradványokat kezelni
- a segédszemélyzet munkáját összehangolni, irányítani
- feladatait az élelmiszerbiztonsági követelményeknek megfelelően végezni
- technológiai műveletek leírásait idegen nyelven megérteni, felhasználni

### 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	21 811 01	Konyhai kiségitő	részsakképesítés
3.3.4.	35 811 02	Vendéglátó üzletvezető	szakképesítés-ráépülés
3.3.5.	35 811 03	Diétás szakács	szakképesítés-ráépülés
3.3.6.	35 811 06	Konyhai részlegvezető	szakképesítés-ráépülés
3.3.7.	34 811 01	Cukrász	azonos ágazat
3.3.8.	34 811 06	Fogadós	azonos ágazat
3.3.9.	34 811 03	Pincér	azonos ágazat
3.3.10.	54 811 01	Vendéglátásszervező	azonos ágazat

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	11518-16	Élelmiszerismeret
4.4.	11561-16	Gazdálkodási ismeretek

Hatályos: 2016.09.01-től

4.5.	12096-16	Szakács szakmai idegen nyelv
4.6.	12094-16	Ételkészítési ismeretek alapjai
4.7.	12095-16	Ételkészítési ismeretek
4.8.	11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
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
5.2.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	11518-16	Élelmiszerismeret	írásbeli
5.2.4.	11561-16	Gazdálkodási ismeretek	írásbeli
5.2.5.	12096-16	Szakács szakmai idegen nyelv	szóbeli
5.2.6.	12094-16	Ételkészítési ismeretek alapjai	gyakorlati
5.2.7.	12095-16	Ételkészítési ismeretek	gyakorlati
5.2.8.	11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	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.) Feladat megnevezése: Ételkészítés alapja

A vizsgafeladat ismertetése:

A kihúzott tétel alapján munkatervet állít össze (időtartam 20 perc, súlyarány 10%)

A vételezési jegy alapján leves betéttel, köret, főzelék feltéttel, étel kiegészítő saláta, egyszerű térszaétel ételcsoportokból kétféle étel elkészítése és tálalása minimum három adagban. (időtartam 120 perc, súlyarány 90%)

A vizsgafeladat időtartama: 140 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25 %

B) A vizsgafeladat megnevezése: Ételkészítési ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:

A kihúzott tétele alapján munkatervet állít össze (időtartam 20 perc, súlyarány 10%)

A vételezési jegy alapján két étel elkészítése (meleg előétel, hideg előétel vagy főétel és befejező fogás, lehetőség szerint korszerű konyhatechnológia alkalmazásával), és tálalása minimum három adagban.

Hatályos: 2016.09.01-től

(időtartam 120 perc, súlyarány 90%)

A vizsgafeladat időtartama: 140 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25 %

### 5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: A szakács szakma ismeretei

A vizsgafeladat ismertetése: A központi írásbeli vizsgatevékenység magába foglalja az ételkészítés alapjai és ételkészítési ismeretek, a gazdálkodási ismeretek (ennek részeként a szakmai számításokat) az élelmiszer ismeret és az élelmiszerbiztonsági alapismeretek keretében tanultakat az alábbi arányok szerint:

ételkészítés alapjai 20 %

ételkészítési ismeretek 15 %

gazdálkodási ismeretek 35 %

élelmiszerismeret 20 %

élelmiszerbiztonsági alapismeretek 10 %

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25 %

### 5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Konyhai ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Központi tételsor alapján a technológiai ismeretekből és egy-egy konkrét ételcsoporthoz tartozó ételek készítésének ismertetéséből számol be, valamint szakmai szöveget fordít idegen nyelvből és idegen nyelven kommunikál a vizsgabizottsággal.

A vizsgafeladat időtartama: 55 perc (felkészülés 35 perc fordítással együtt, válaszadás 15 perc ételkészítés alapjai és ételkészítési ismeretek + 5 perc idegen nyelv).

A szóbeli vizsgán belül az értékelés súlyaránya: idegen nyelv 20%, ételkészítés 80%)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 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 szakképesítéssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> weblapon érhetők el a Vizsgák menüpontban

A szakács szakképesítés gyakorlati vizsgáján az Ételkészítési ismeretek alapjai és az Ételkészítési ismeretek gyakorlati vizsgatevékenység összevontan végezhető.

A szakács szakképesítés gyakorlati vizsgájának feladata egyben háromfogásos menüsört kell, hogy kiadjon. A tételsornak le kell fednie az Ételkészítési ismeretek alapjai és az Ételkészítési ismeretek modulok ételcsoportjait.

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

A gyakorlati és szóbeli vizsga akkor eredményes, ha az előírt részfeladatok külön- külön legalább 51%-osra értékelhetők. Az írásbeli vizsga akkor eredményes, ha az előírt részfeladatok külön- külön legalább 41%-osra értékelhetők.

Amennyiben az adott vizsga feladatban az egyik részfeladat nem éri el a megadott %-os értéket az adott vizsgatevékenységet meg kell ismételni.

## 6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
6.2.	Tűzhelyek
6.3.	Sütők
6.4.	Hűtők



Hatályos: 2016.09.01-től

6.5.	Munkaasztalok
6.6.	Univerzális konyhagépek
6.7.	Szeletelő
6.8.	Húsdaráló
6.9.	Kutter
6.10.	Elektronikus kisgépek, munkaeszközök
6.11.	Salátacentrifuga
6.12.	Gőzpároló
6.13.	Sokkoló
6.14.	Salamander
6.15.	Rostsütő
6.16.	Olaj-gyorssütő
6.17.	Grill-lap
6.18.	Mikrohullámú készülékek
6.19.	Főző-sütő edények
6.20.	Serpenyők
6.21.	Kézi turmix
6.22.	Vágólapok
6.23.	Kézi szerszámok
6.24.	Vákuum-csomagoló gép
6.25.	Sous-vide gép
6.26.	Mosogatómedencék
6.27.	Számítógép

## 7. EGYEBEK

”

Hatályos: 2016.09.01-től

## ***A 288. sorszámú Kis- és középvállalkozások ügyvezetője I. megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye***

### 1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 345 01
- 1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Kis- és középvállalkozások ügyvezetője I.
- 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: alapfokú iskolai végzettség
  - 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: –
- 2.2. Szakmai előképzettség : bármilyen 3-as szintű szakképesítés vagy részszzakképesítés
- 2.3. Előírt gyakorlat: –
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: -
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: –
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 70%
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 30%
- 2.8. Szintvizsga: –
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

### 3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakör(ök)</b>
3.1.2.	1311	Mezőgazdasági, erdészeti, halászati és vadászati tevékenységet folytató egység vezetője	Mezőgazdasági üzemvezető
3.1.3.			Vadászati és vadgazdálkodási ágazatvezető
3.1.4.			Halászati egység vezetője
3.1.5.	1312	Ipari tevékenységet folytató egység vezetője	Asztalosműhely-vezető
3.1.6.			Gyárrészlegvezető
3.1.7.			Ipari egység/szervezet vezetője
3.1.8.			Ipari tevékenységet folytató egység/szervezet vezetője

Hatályos: 2016.09.01-től

3.1.9.	1321	Szállítási, logisztikai és raktározási tevékenységet folytató egység vezetője	Aru- és személyszállító egység/szervezet vezetője
3.1.10.			Beszerezési vezető
3.1.11.			Fuvarvállaló és szolgáltató egység/szervezet vezetője

### 3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A szakképesítést megszerző szakember feladata olyan vállalkozás/vállaltirányítási részfeladatok elvégzése, ahol egyszerűbb számviteli és a marketing információk egyidejű kezelése mellett a vele együttműködő munkatársak képzésében, motiválásában, ellenőrzésében is kaphat feladatokat. A szakember megfelelő informatikai és idegennyelv-tudással rendelkezik ahhoz, hogy kapcsolatot tudjon fenntartani más vállalkozásokkal/vállalatokkal és szervezetekkel. A munkája során feladata a felelősségére bízott egység működésének irányítása, valamint törvényi kötelezettségeinek betartása és betartatása, konkurencia-figyelés.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- vállalkozást működtetni/megszüntetni
- irányítani, szervezni, ellenőrizni a vállalkozás/vállalat egyes részlegeit
- marketing tevékenységet végezni
- lebonyolítani a beszerzési tevékenység ügyvitelét
- lebonyolítani a készletezés, raktározás, nyilvántartás ügyvitelét és azt számon kérni
- lebonyolítani az értékesítési tevékenységet és azt vezetni, ellenőrizni
- ellátni a mikro és kisvállalat/vállalkozás szabályszerű üzemeltetésével kapcsolatos feladatokat
- ellátni a nyilvántartási és adatszolgáltatási feladatokat
- felmérni a piaci környezetet
- alkalmazni a munkakörének ellátásához szükséges munkahelyi egészség és biztonsági előírásokat
- alkalmazni a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat
- KER B1 szintű nyelvtudásnak megfelelően kommunikálni idegen nyelven írásban és szóban
- a tanult idegen nyelven megérteni akár az üzleti életben szokásos helyzetekben is a fontosabb szóban közölt információkat olyan világos szövegekben, amelyek ismert témákról szólnak
- kiszűrni a lényegi információkat idegen nyelvű tévéadásból
- elboldogulni a legtöbb olyan helyzetben, amely a nyelvterületre történő utazás vagy munka során adódik
- egyszerű, összefüggő idegen nyelvű szóbeli szöveget alkotni olyan témákban, amelyeket ismer, vagy amelyek az érdeklődési körébe tartoznak
- írásban és szóban egyaránt idegen nyelven leírni élményeket és eseményeket, reményeket és ambíciókat, továbbá röviden indokolni és magyarázni a különböző álláspontokat és terveket
- ismert témákról egyszerű, de összefüggő idegen nyelvű írott szöveget alkotni
- szóban és írásban a megértést nem befolyásoló nyelvi hibákkal kommunikálni idegen nyelven olyan, az üzleti életben gyakori helyzetekben, amelyek számára ismerősek
- a mindennapi üzleti életben szokásos témákban írásban és szóban egyaránt összefüggő szöveget alkotni
- kiválasztani és használni a munkája során jelentkező feladat megoldásához az általa ismert digitális eszközök, szoftverek közül a megfelelőket
- munkáját helyi hálózatban végezni
- munkájához szükséges irodai programcsomagot feladatainak gyakorlati megoldásához alkalmazni
- internet alapú szolgáltatásokat, e-ügyintézési lehetőségeket a vállalkozás működtetéséhez igényelni és használni

### 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	3	mindegyik 3-as szintű szakképesítés vagy részsakképesítés	szakképesítés

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	

Hatályos: 2016.09.01-től

4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	11868-16	A vállalkozások működtetése
4.4.	11870-16	Informatika vállalatvezetőknek I.
4.5.	11871-16	Idegen nyelv és üzleti szaknyelv I.

## 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.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	11868-16	A vállalkozások működtetése	írásbeli
5.2.4.	11870-16	Informatika vállalatvezetőknek I.	gyakorlati
5.2.5.	11871-16	Idegen nyelv és üzleti szaknyelv I.	szóbeli és írásbeli

A modulzáró vizsga csak akkor eredményes, ha valamennyi követelménymodulhoz rendelt modulzáró vizsgatevékenységet a jelölt külön-külön legalább 60%-os szinten teljesíti.

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

#### 5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Összetett informatika feladat megoldása

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgán a jelölt konkrét vállalkozási feladatokat old meg a tanult informatikai eszközökkel:

Táblázatkezelővel listakészítés egy vállalkozás termékeiről/szolgáltatásairól. A meghatározott tartalmú lista megküldése a partnernek egy szövegszerkesztővel elkészített levéllel. (A levelet el kell küldeni a megadott e-mail címre és el kell menteni a megadott helyre.)

Konkurenciaelemzéshez információ keresése az interneten adott termékről/szolgáltatásról. A talált adatok birtokában - figyelembe véve a saját cég adatait is - összehasonlító elemzés készítése. A céges arculati elemeket felhasználva három-négy diából álló prezentáció készítése egy vállalkozói termék/szolgáltatás bemutatására.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

#### 5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Komplex vállalkozói ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Az írásbeli központilag összeállított vizsgakérdések a 4. Szakmai követelmények fejezetben megadott követelménymodulok alábbi témaköreit tartalmazzák:

A vállalkozási formák és azok jellemzői

Az üzleti terv tartalma, felépítése

Vagyon fogalma, tagolása, a mérleg szerkezete, az eredmény-kimutatás adatainak értelmezése, felhasználása a döntésekben

A forgalom-alakulás, gazdálkodás értékeléséhez szükséges alapvető statisztikai elemzési módszerek

A szükséges létszám és munkakörök megállapításának szempontjai

Hatályos: 2016.09.01-től

A munkaszerződések megkötésére, felbontására vonatkozó jogszabályok  
Készletgazdálkodás mutatószámai, értelmezésük, hatásuk az eredményre  
Pénzforgalomhoz kapcsolódó bizonylatok fajtái, kitöltésük szabályai  
Áruforgalmi jelentés szerepe, tartalma, kitöltésének szabályai

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10 %

B) A vizsgafeladat megnevezése: Az íráskészség és az olvasott szöveg értésének mérése idegen nyelven, valamint nyelvtani/nyelvhasználati és lexikai (általános és szakmai) kompetencia mérése

Feladat	Időtartam
Feleletválasztós teszt	180 perc
Idegen nyelvű szöveghez magyar nyelven feltett kérdések megválaszolása magyarul	
Mondatátalakítási feladatsor	
Idegen nyelvű szöveg kiegészítése(szavakkal)	
Üzleti témájú levél/e-mail írása vagy fogalmazás egy adott témáról (80-100 szó)	

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30 %

### 5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: A beszédértés és a beszédkészség mérése idegen nyelven, valamint nyelvtani/nyelvhasználati és lexikai (általános és szakmai) kompetencia mérése

A vizsgafeladat ismertetése: Válaszadás a szakmai követelmények alapján összeállított, előre kiadott tételsorokból húzott kérdésekre. A szóbeli vizsga vizsgaanyagát (témák, képek, szituációk) a szakképesítésért felelős minisztérium által jóváhagyott feladatbankból kell kiválasztani. A szóbeli vizsgán szereplő tételek és vizsgaanyagok a KER B1 szintű nyelvtudás tesztelésére alkalmas vizsgaanyagok.

Feladat	Időtartam
Általános és üzleti témájú beszélgetés	15 perc vizsga (30 perc felkészülés)
Képleírás	
Szituációs párbeszéd	
Hallás utáni értés mérése gépi hanggal (videó) írásban magyar nyelven összeállított kérdésekre magyarul adottválaszok alapján	20 perc

A vizsgafeladat időtartama: 65 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc, hallás utáni értés 20 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/> című weblapon érhetők el a Vizsgák menüpontban

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

A vizsga csak abban az esetben sikeres (MEGFELELT minősítés), amennyiben az összesített eredmény eléri a 60%-ot, valamint az írásbeli vizsga idegen nyelvet érintő részfeladatai és a szóbeli vizsga részfeladatai esetében a 40%-ot.

A vizsgán szótár használata megengedett.

A hallás utáni értés méréséhez használt videóanyag és feladatlap központilag kerül összeállításra.

Hatályos: 2016.09.01-től

## 6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
6.2.	Tanulói és 1 db oktatói számítógép Internet kapcsolattal
6.3.	IKT eszközök
6.4.	Projektor
6.5.	Nyomtató
6.6.	Irodai eszközök
6.7.	Demonstrációs tábla
6.8.	Irodai programcsomag
6.9.	Wifi router
6.10.	Videó lejátszására alkalmas eszköz, fülhallgató

## 7. EGYEBEK

Hatályos: 2016.09.01-től

## ***A 289. sorszámú Kis- és középvállalkozások ügyvezetője II. megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye***

### 1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 55 345 01
- 1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Kis- és középvállalkozások ügyvezetője II.
- 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: érettségi végzettség
  - 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: KER B1 szintű nyelvtudás az oktatott nyelvből, előzetes tudásszint mérése alapján.
- 2.2. Szakmai előképzettség: bármilyen 5-ös szintű szakképesítés vagy részsakképesítés
- 2.3. Előírt gyakorlat: –
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: -
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: –
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 70 %
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 30%
- 2.8. Szintvizsga: –
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

### 3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.	1312	Ipari tevékenységet folytató egység vezetője	Műszaki igazgató, igazgatóhelyettes (termelő)
3.1.3.			Termékgyártóüzem-vezető
3.1.4.			Ipartelep-vezető
3.1.5.	1321	Szállítási, logisztikai és raktározási tevékenységet folytató egység vezetője	Logisztikai igazgató
3.1.6.			Szállítási igazgató
3.1.7.	1322	Informatikai és telekommunikációs tevékenységet folytató egység vezetője	Informatikai-projekt igazgatója
3.1.8.			Telekommunikációs szervezet vezetője
3.1.9.			Számítógéppont-vezető
3.1.10.	1414	Vállalati stratégiatervezési egység vezetője	Tervezési igazgató
3.1.11.			Üzleti tanácsadó szervezet vezetője
3.1.12.			Stratégiai és fejlesztési igazgató

Hatályos: 2016.09.01-től

### 3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A szakképesítés-ráépülést megszerző szakember kis- és középvállalkozások ügyvezetését látja el, és alkalmas azok vezetésére idegen nyelvi környezetben is. Feladata olyan összetett vállalatirányítási tevékenységek végzése, ahol a számviteli és a marketing információk egyidejű kezelése mellett, az irányítása alá eső munkatársak képzése, motiválása és ellenőrzése is lényeges, miközben fontos szerepet kap a rugalmas kapcsolatépítés a tulajdonosi, ágazat irányítási, valamint a helyi szervezetekkel. Kiemelt fontosságú a vezetés alá vont feladatsoport törvényi kötelezettségeinek figyelemmel kísérése és betartatása, konkurencia-figyelés és változásmenedzsment.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- vállalkozást létrehozni/működtetni/megszüntetni
- irányítani, szervezni, ellenőrizni a vállalkozást és annak részlegeit
- marketing tevékenységet végezni és vezetni
- megszervezni és lebonyolítani a beszerzési tevékenység ügyvitelét
- megszervezni és lebonyolítani a készletezés, raktározás, nyilvántartás ügyvitelét és azt számon kérni
- megszervezni és lebonyolítani az értékesítési tevékenységet és azt vezetni, ellenőrizni
- ellátja a kis- és középvállalat szabályszerű üzemeltetésével kapcsolatos feladatokat
- ellátja a nyilvántartási és adatszolgáltatási feladatokat, illetve azt delegálni és ellenőrizni.
- felmérni és értékelni a piaci környezetet
- alkalmazni a munkakörének ellátásához szükséges munkahelyi egészség és biztonsági előírásokat
- alkalmazni a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat
- KER B2 szintű nyelvtudásnak megfelelően kommunikálni idegen nyelven szóban és írásban
- idegen nyelven megérteni az összetettebb, akár szakmai témájú szövegek fő gondolatmenetét, érvelését
- idegen nyelven követni olyan televízió műsorokat, amelyek számára ismerőstémákat érintenek
- számára ismert témákban folyamatos és természetes módon interakciót folytatni idegen nyelven, akár anyanyelvi beszélővel is
- véleményét ismert témában idegen nyelven kellő részletességgel kifejteni, részletezni egy álláspont előnyeit és hátrányait
- világos, részletes szöveget alkotni idegen nyelven különböző témákról, valamint tájékoztató jelentéseket és összefoglalókat megírni
- szóban és írásban kevés nyelvi hibával idegen nyelven kommunikálni olyan, az üzleti életben előforduló helyzetekben és témákban, amelyek számára ismerősek
- számára kevésbé ismerős, az üzleti életben előforduló témákban, helyzetekben írásban és szóban szöveget alkotni
- hosszabb, összefüggéseket is feltáró előadásokat, beszámolókat, bemutatókat megtartani idegen nyelven
- akár több IKT eszközt is párhuzamosan használni feladatai megoldásához
- munkájához szükséges irodai programcsomagot feladatainak gyakorlati megoldásához alkalmazni
- internet alapú szolgáltatásokat, e-ügyintézési lehetőségeket a vállalkozás működtetéséhez igényelni és használni

### 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	5	mindegyik 5-ös szintű szakképesítés vagy részsakképesítés	szakképesítés

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	11872-16	A vállalkozások vezetése
4.4.	12106-16	Informatika vállalatvezetőknek II.
4.5.	11873-16	Idegen nyelv és üzleti szaknyelv II.



Hatályos: 2016.09.01-től

## 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.	<b>A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	11872-16	A vállalkozások vezetése	írásbeli
5.2.4.	12106-16	Informatika vállalatvezetőknek II.	gyakorlati
5.2.5.	11873-16	Idegen nyelv és üzleti szaknyelv II.	szóbeli és írásbeli

A modulzáró vizsga csak akkor eredményes, ha valamennyi követelménymodulhoz rendelt modulzáró vizsgatevékenységet a jelölt külön-külön legalább 60%-os szinten teljesíti.

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

#### 5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Összetett informatika feladat megoldása

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgán a jelölt konkrét vállalkozási feladatokat old meg a tanult informatikai eszközökkel:

Táblázatkezelővel listakészítés egy vállalkozás termékeiről/szolgáltatásairól. A meghatározott tartalmú lista megküldése a partnernek egy szövegszerkesztővel elkészített levéllel (A levelet el kell küldeni a megadott e-mail címre és el kell menteni a megadott helyre).

Konkurenciaelemzéshez információ keresése az interneten adott termékről/szolgáltatásról. A talált adatok birtokában - figyelembe véve a saját cég adatait is - összehasonlító elemzés készítése. A céges arculati elemeket felhasználva három-négy diából álló prezentáció készítése egy vállalkozói termék/szolgáltatás bemutatására.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

#### 5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Komplex vállalkozói ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése: Az írásbeli központilag összeállított vizsgakérdések a 4. Szakmai követelmények fejezetben megadott követelménymodulok alábbi témaköreit tartalmazzák:

A vállalkozási formák és azok jellemzői

Az üzleti terv tartalma, felépítése

Vagyon fogalma, tagolása, a mérleg szerkezete, az eredmény kimutatás adatainak értelmezése, felhasználása a döntésekben

A forgalom-alakulás, gazdálkodás értékeléséhez szükséges alapvető statisztikai elemzési módszerek

A szükséges létszám és munkakörök megállapításának szempontjai

A munkaszerződések megkötésére, felbontására vonatkozó jogszabályok

Készletgazdálkodás mutatószámai, értelmezésük, hatásuk az eredményre

Pénzforgalomhoz kapcsolódó bizonylatok fajtái, kitöltésük szabályai

Áruforgalmi jelentés szerepe, tartalma, kitöltésének szabályai

Hatályos: 2016.09.01-től

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

B) A vizsgafeladat megnevezése: Az íráskészség és az olvasott szöveg értésének mérése idegen nyelven, valamint nyelvtani/nyelvhasználati és lexikai (általános és szakmai) kompetencia mérése

Feladat	Időtartam
Feleletválasztós teszt	210 perc
Idegen nyelvű szöveghez magyar nyelven feltett kérdések megválaszolása magyarul	
Mondatátalakítási feladatsor	
Idegen nyelvű szöveg kiegészítése (szavakkal, szerkezetekkel, mondatokkal)	
Üzleti témájú levél/e-mail írása vagy fogalmazás egy adott témáról (120-150 szó)	

A vizsgafeladat időtartama: 210 perc  
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30 %

### 5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: A beszédértés és a beszédképesség mérése idegen nyelven, valamint nyelvtani/nyelvhasználati és lexikai (általános és szakmai) kompetencia mérése

A vizsgafeladat ismertetése: Válaszadás a szakmai követelmények alapján összeállított, előre kiadott tételsorokból húzott kérdésekre. A szóbeli vizsga vizsgaanyagát (témák, állítások, képek, szituációk) a szakképesítésért felelős minisztérium által jóváhagyott feladatbankból kell kiválasztani. A szóbeli vizsgán szereplő tételek és vizsgaanyagok a KER B2 szintű nyelvtudás tesztelésére alkalmas vizsgaanyagok.

Feladat	Időtartam
Általános és üzleti témájú beszélgetés	20 perc vizsga (30 perc felkészülés)
Állítás megvitatása (egyetért vagy nem ért egyet)	
Önálló témakifejtés képi stimulus alapján	
Szituációs párbeszéd	
Hallás utáni értés mérése gépi hanggal (videó) írásban magyar nyelven összeállított kérdésekre magyarul adott válaszok alapján	20 perc

A vizsgafeladat időtartama: 70 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 20 perc, hallás utáni értés 20 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 weblapon érhetők el a Vizsgák menüpontban

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

A vizsga csak abban az esetben sikeres (MEGFELELT minősítés), amennyiben az összesített eredmény eléri a 60%-ot, valamint az írásbeli vizsga idegen nyelvet érintő részfeladatai és a szóbeli vizsga részfeladatai esetében a 40%-ot.

Hatályos: 2016.09.01-től

A vizsgán szótár használata megengedett.

A hallás utáni értés méréséhez használt videóanyag és feladatlap központilag kerül összeállításra.

#### 6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
6.2.	Tanulói és 1 db oktatói számítógép Internet kapcsolattal
6.3.	IKT eszközök
6.4.	Projektor
6.5.	Nyomtató
6.6.	Irodai eszközök,
6.7.	Demonstrációs tábla
6.8.	Irodai programcsomag
6.9.	Wifi router
6.10.	Videó lejátszására alkalmas eszköz, fülhallgató

#### 7. EGYEBEK