

# KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK

## KISTERMELŐI ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÓ SZAKMA

### 1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.2 A szakma megnevezése: Kistermelői élelmiszer-előállító
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 0721 05 10
- 1.4 A szakma szakmairányai: -
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: -
- 1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra, Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 160 óra

### 2. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Kis mennyiségű, elsősorban általa megtermelt alaptermékeket, illetve ezekből előállított élelmiszereket állít elő és értékesít végső fogyasztók számára. Az általa megtermelhető alaptermékek köre vágóállatok, tej, tojás, méz, növényi eredetű termények. A kistermelő munkája során érvényesíti a termékeinek kézműves jellegét. Kistermelői keretek között zöldség-, gyümölcs- és húsfeldolgozást végez, tejtermékeket és sütőipari termékeket állít elő. A biztonságos termék-előállítás érdekében szakszerűen irányítja az élelmiszer előállítás folyamatait. A termék-előállításához kapcsolódó terméknyomon követési és termékbiztonságot igazoló dokumentumokat vezet. Termékeit értékesítheti vendégasztal üzemeltetése kertében is.

Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka- és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával (4-es szint)/betartásával és betartatásával (5-ös szint) végzi.

### 3. A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Kistermelői élelmiszer-előállító	7111	Húsfeldolgozó
	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, - tartósító
	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó
	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó

### 4. A szakképzésbe történő belépés feltételei

- 4.1 Iskolai előképzettség:
  - Alapfokú iskolai végzettség

## 4.2 Alkalmassági követelmények

4.2.1 Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

## 5. **A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek**

### 5.1 Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- alapvető fizikai mennyiségeket mérő eszközök (hossz-, tömeg-, térfogat-, hő-, sűrűségmérő eszközök)
- alapvető általános gépelemek
- alapvető élelmiszeripari gépek (nyersanyagtárolók, osztályozó-, tisztító-, aprító-, keverő-, töltő-, csomagoló-, termikus gépek)
- munkavédelmi eszközök

### 5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- Aszaló berendezés
- Gáztűzhely, sütő
- Passzírozó, botmixer, gyümölcscentrifuga, lassú prés
- Kézi hámozók, befőttes üvegek, dunsztoló eszközök
- Húsdaráló, hurkatöltő
- Sajtvaszon, alvadékszűrő eszközök, sajtfomázó eszközök
- Tésztakeverő gép, házi tésztanyújtó,-vágó gép, nyújtófa, tésztaszagató formák, kézi és gépi habverő
- Hőmérők (-20 ÷ +220 °C méréstartományban)
- Szakosított terméktároláshoz hűtők és fagyasztók
- Rozsdamentes eszközök (asztalok, tepsik, fazekak, lábosok, tálak, tárolóedények, reszelők, merőkanalak, kések)
- Tálalás eszközei (tányérok, kanalak, villák, kések, poharak)
- Számítógépek, nyomtató
- Egyéb a termékek előállításához szükséges kéziszerszámok,

## 6. **Kimeneti követelmények**

### 6.1 Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása

Az alapoktatás olyan általános és széleskörű tudás és képesség megszerzését biztosítja, ami szükséges és hasznos minden élelmiszeripari ágazati szakmában betöltött munkakör esetén. Az alapoktatás végén a tanulók rálátnak az élelmiszeripari ágazat minden fontos részterületére, ezért megalapozott döntést hozhatnak a szakma kiválasztásánál.

Irányítással élelmiszerfeldolgozási alpműveleteket végez: tárol, osztályoz, tisztít, aprít, kever, termikus műveletek végez (hűt, fagyaszt, főz, süt), csomagol. Felismeri és csoportosítja az élelmiszeripar nyersanyagait, azonosítja, hogy mely iparágak használják fel azokat.

Rendelkezik az élelmiszer-előállításához szükséges műszaki alapismeretekkel: felismeri az élelmiszeriparban használatos szerkezeti anyagokat (fémek és nemfémek), 3D makett alapján vetületi ábrát készít geometriai alapelemekről (téglatest, henger, kúp), felismeri az alapvető gépelemeket (kötő gépelemek, hajtáselemek).

Laboratóriumi alpműveleteket végez (tömegmérés, térfogatmérés, oldatkészítés, sűrűségmérés). Ágazathoz kapcsolódó alapszámításokat végez (százalék, aránypár).

Ismeri és betartja a munkahelyi tűz-, munka-, és környezetvédelmi szabályokat. Ismeri és betartja a személyi- és az élelmiszer-előállítás higiéniai követelményeit.

## 6.2 Ágazati alapképzés szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Csoportokba rendezi az élelmiszeripari nyersanyagokat.	Alap szinten ismeri az élelmiszeripar növényi és állati eredetű nyersanyagait.	A munkavégzése során törekszik a pontosságra, szakszerűsége.	Irányítás mellett végzi munkáját. Felelősséget vállal saját munkájáért.  Magára nézve kötelezőnek tartja a munka-, tűzvédelmi és higiéniai előírásokat.  Felelősséget vállal saját munkájáért.
2	Munkáját a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartásával végzi.	Alap szinten ismeri a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályokat.		
3	Élelmiszeripari alpműveleteket végez.	Alap szinten ismeri a tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, csomagolás, hőkezelés műveleteit.		
4	Kiválasztja az élelmiszeripari munkavégzéshez szükséges szerkezeti anyagokat.	Ismeri az alapvető szerkezeti anyagokat (fémek, nem fémek).		
5	Kiválasztja az alapvető kötő gépelemeket.	Ismeri a csavarokat, ékeket, reteszeket, szegecseket.		
6	Alapvető ágazati méréseket végez.	Ismeri a tömeg, hosszúság, térfogat, hőmérséklet, sűrűség fogalmát, mértékegységeit, mérésének módját és mérőeszközeit.		
7	Egyszerű mértani makettekről vetületi ábrát készít.	Alapszinten ismeri a műszaki ábrázolást.		
8	Az élelmiszeripari termékek előállításához szükséges eszközöket, anyagokat kiválasztja, előkészíti.	Alapszinten ismeri a termékek előállításához szükséges anyagokat, eszközöket.		

### 6.3 Szakirányú oktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Előkészíti a zöldségeket és gyümölcsöket a további feldolgozásra.	Ismeri az alapanyagok jellemzőit, élettani hatásait. Érti az alapanyagok előkészítésének műveleteit és azok hatását a késztermékre. Azonosítja az alapanyag minőségi eltérései esetén azok felhasználási lehetőségeit.	Betartja a termékbiztonsági követelményeket.  Alkalmazza a kistermelői ételmszerelőállítás során a higiéniai előírásokat.	Felelős ételmszer-előállítást végez a fogyasztó minőségi ételmszerrel való ellátása érdekében.
2	Zöldségeket-, gyümölcsöket tartósít szárítással és aszalással.	Tudatában van a szárítás paramétereinek (hőmérséklet, idő, légsebesség, páratartalom, aprítottság) hatásával a késztermékre.	Törekszik a gazdaságos anyagfelhasználás megvalósítására.  Elkötelezett a környezettudatos hulladékkezelésben.	Kistermelői munka során betartja a tűz- és munkavédelmi szabályokat.
3	Zöldségeket-, gyümölcsöket tartósít besűrítéssel. Lekvárt, dzsemet, zöldségsűrítményt és zöldség-, gyümölcs levet készít.	Érti a víztartalom és hő hatását az eltarthatóságra. Ismeri a passzírozással, centrifugálással és lassú préssel kinyert levek tulajdonságait.	Termékei megjelenésénél törekszik az esztétikus, piacképes termék-előállításra.	Kistermelői tevékenységét a mindenkor hatályos jogszabályok szerint végzi.
4	Zöldségeket-, gyümölcsöket tartósít száraz dunsztolással.	Ismeri a száraz és nedves dunsztolási eljárásokat.		
5	Savanyúságot készít (savanyúkáposzta, kovászos uborka, ecetes uborka, ecetes almapaprika, ecetes cékla, vegyes savanyúság).	Ismeri a tejsavas erjesztést és az ecetsavas tartósítási eljárásokat.	Fontos számára a természetes erjedési folyamatok alkalmazása.	Önállóan határozza meg az erjesztés feltételeit, és eldönti az erjedés befejezését.
6	Tejet pasztöröz.	Érti a tej pasztörözésének ételmszerbiztonsági jelentőségét és paramétereit.	Betartja a termékbiztonsági követelményeket.	Felelős ételmszer-előállítást végez a fogyasztó minőségi ételmszerrel való
7	Tej alapú italokat,	Ismeri a tejtermék	Alkalmazza a kistermelői	ételmszerrel való

	joghurtot, túró, sajtot készít.	előállítás műveleteit, technológiáit, paramétereit és szükséges eszközeit.	élelmiszer-előállítás során a higiéniai előírásokat.	ellátása érdekében.
8	Házi tésztát, búzakenyeret, pogácsát, mézeskalácsot, törökmézet készít.	Ismeri a házi tészták, búzakenyér, pogácsa, mézeskalács, törökméz, alapanyagait és készítésének műveleteit.	Törekszik a gazdaságos anyagfelhasználás megvalósítására.  Elkötelezett a környezettudatos hulladékkezelésben.	Kistermelői munka során betartja a tűz- és munkavédelmi szabályokat.
9	Húsokat darabol (sertésrészek, baromfi).	Ismeri a vágóállatok testtájait és azok felhasználhatóságát. Ismeri a vágóállatok vágástechnológiáját.	Termékei megjelenésénél törekszik az esztétikus, piacképes termék-előállításra.	Kistermelői tevékenysége során felelősséget vállal munkájának jogszerűségéért.
10	Hurkát, kolbászt, tepertőt, sózott és abált szalonnát készít.	Ismeri a húskészítmények főbb műveleteit (sózás, pácolás, füstölés, főzés, sütés, abálás, darálás, fűszerezés, töltés).		
11	Kínálja és értékesíti kézműves termékeit. Vendégasztalt készít elő. Alap szinten kommunikál idegennyelven vevőivel.	Ismeri a termékei fogyasztók számára előnyös tulajdonságait, felhasználhatóságát, értékesítési lehetőségeit, beleértve a vendégasztal üzemeltetését. Ismeri a kistermelői termékek jelölésére vonatkozó szabályokat.	A vevői tájékoztatás és értékesítés során udvarias magatartást tanúsít.  A vevői igényeket szem előtt tartja termékfejlesztései során.	Önállóan határozza meg a termékeivel kapcsolatos tájékoztatás tartalmát.
12	Tájékoztatást ad vevőnek termékei élettani hatásairól.	Érti az emberi emésztés folyamatát és az egyes tápanyagok élettani hatásait.		
13	Vállalkozását gazdaságosan üzemelteti.	Alap szinten ismeri az egyéni vállalkozás, őstermelő és gazdasági társaságok vállalkozási formáit és kapcsolódó fogalmait (jövedelmezőség, ráfordítás, árképzés, hozam, pénzügyi	Kistermelői tevékenysége során törekszik a vevői megelégedettség folyamatos növelésére és üzleti tevékenysége fejlesztésére.	Kistermelői tevékenysége során betartja a vállalkozások működtetésével kapcsolatos jogszabályokat.

		tranzakciók, hitel, adó, pályázat, eladásösztönzés, fogyasztóvédelem).		
14	Szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, a kistermelői tevékenységhez előírt dokumentumokat tölt ki.	Ismeri a kistermelői tevékenység során szükséges dokumentumokat és azok helyes kitöltését.		
15	Nyilvántartást és dokumentációt vezet kistermelői termékeinek előállítására kapcsán számítógépes program használatával.	Számítógépes felhasználói alapismeretekkel rendelkezik. (Word, Excel).		
16	Elektronikus levelezést folytat kistermelői tevékenysége kapcsán és használja az internetet.	Alapszinten ismeri a levelező programok nyújtotta előnyöket, a hivatalos levél tartalmi elemeit.		
17	Kézműves termékei előállításánál gazdaságos és környezetkímélő anyagfelhasználást valósít meg.	Ismeri a gazdaságos anyagfelhasználás és hulladék minimalizálás alapelveit.		

## **7. Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai**

7.1 Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

### **7.2 Írásbeli vizsga**

7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Élelmiszeripari alapismeretek

7.2.2 A vizsgatevékenység leírása

- Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése 50%
- Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek 50%

A feladatsornak legalább 15 legfeljebb 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

- tesztfeladatok ahol csak egy jó válasz lehetséges és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

7.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 20%

7.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Értékelési útmutató alapján  
Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31 %-át elérte.

### 7.3 Gyakorlati feladat

7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: élelmiszeripari ágazati alapgyakorlat

7.3.2 A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység egy részből áll: Komplex gyakorlati vizsgafeladat  
Élelmiszeripari alpműveletet végez, melynek során:

- anyagokat kiválaszt,
- a rendelkezésére bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet számol és mér,
- anyagokat, eszközöket előkészít,
- élelmiszeriparban használt anyagok egyes fizikai vagy kémiai tulajdonságait méri, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
- élelmiszeriparban használt munkadarabot, fél- vagy készterméket állít elő, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
- meghatározott munkaműveleteket hajt végre.

Az iskola – saját lehetőségeinek figyelembevételével - a fenti tevékenységek közül legalább négyet tartalmazó tételsort állít össze.

7.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

7.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 80%

7.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- a megadott művelet szakszerű elvégzése 30%
- a munkavégzéshez szükséges eszközök, gépek szakszerű használata 30%
- a megadott műveleti sorrend betartása 10%
- a mérés pontossága, 10%
- a munkavégzés esztétikája 10%
- a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartása 10%

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 50 %-át elérte.

### 7.4 Alapvizsgával betölthető munkakör FEOR száma

Ágazati alapoktatás megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Alapvizsgával betölthető munkakör(ök), tevékenységek
-	-	-	-

7.5 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:-

## 8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

8.1 Szakma megnevezése: Kistermelői élelmiszer-előállító

8.2 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

8.2.1 valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

8.2.2 szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

### 8.3 Központi interaktív vizsga

8.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: kistermelői élelmiszerelőállító szakmai központi interaktív vizsga

8.3.2 A vizsgatevékenység leírása

A kistermelő élelmiszerelőállító központi interaktív szakmai vizsga a szakmai oktatás során megszerzett tanulási eredményekből áll. A kérdések a kistermelői tudás kategóriában meghatározott tanulási eredményeket mérik. Alapanyagok ismerete, technológiai folyamatok sorrendje, főbb paraméterei.

A feladattípusok az alábbi arányban tartalmazzák a tanulási eredményeket:

- |   |     |
|---|-----|
| ○ állattenyésztés és növénytermesztés ismeretei         | 20% |
| ○ zöldség-, gyümölcs feldolgozás, tartósítás            | 20% |
| ○ tejtermék előállítás                                  | 20% |
| ○ házitészta-, búzakenyér-, pogácsa-, törökméz készítés | 20% |
| ○ húsalapú termékek előállítása                         | 20% |

Az írásbeli feladatokat úgy kell összeállítani, hogy a következő feladattípusokat tartalmazzák:

- |   |     |
|---|-----|
| ○ feleletválasztós (ahol, csak egy jó válasz lehetséges és legalább négy válaszlehetőséget van megadva) | 20% |
| ○ igaz-hamis állítás felismerése  | 20% |
| ○ az alapfogalom leírásához párosítható fogalomfelismerés   | 20% |
| ○ folyamatábra értelmezése  | 20% |
| ○ munkafolyamat sorrendjének felállítása.   | 20% |

8.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc

8.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

8.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Értékelési útmutató alapján

A feladatokat az alábbiak arányok szerint kell értékelni

- |   |     |
|---|-----|
| ○ állattenyésztés és növénytermesztés ismeretei         | 20% |
| ○ zöldség-, gyümölcs feldolgozás, tartósítás            | 20% |
| ○ tejtermék előállítás                                  | 20% |
| ○ házitészta-, búzakenyér-, pogácsa-, törökméz készítés | 20% |
| ○ húsalapú termékek előállítása                         | 20% |

- Az értékelés százalékos formában történik.
- A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

### 8.4 Projektfeladat

8.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: kistermelői élelmiszerelőállító szakmai projektfeladat

8.4.2 A vizsgatevékenység leírása

A projektfeladat két részből áll.

- Gyakorlati feladat (90 %)



- Portfólió (10 %)

#### Gyakorlati feladat

A tanuló a kistermelői szakmai képzésen begyakorolt feladatsorból húz egy feladatot vagy részfeladatot, melyet a megadott időkereten belül megvalósít. A tanuló félkész vagy készterméket állít elő. Az elkészítendő termékek a következőkből választhatók:

- pasztörözött zöldség- vagy gyümölcsle,
- zöldséglé sűrítmény, savanyúság, lekvár, dzsem,
- sajt,
- házitészta,
- búzakenyér, pogácsa,
- mézeskalács, törökméz,
- bontott baromfi,
- kolbász, tepertő, abált szalonna,

A feladat kapcsán a tanuló ismerteti az adott eljárást, a feldolgozás menetét a vizsgabizottság tagjaival, velük szakmai beszélgetést folytat.

#### Portfólió

Portfólió tartalma:

90%

Bemutakozás: a tanuló bemutatkozása: név, életkor, intézményben folytatott tanulmányok, a tanuló erősségei, fejlesztendő képességei, a tanult szakma bemutatása, kitűzött céljai, elvárásai. Szakmai és személyes fejlődés bemutatása: Fontosabb gyakorlati feladatok megvalósításának bemutatása, melyeket a tanulmányai során elsajátított. A feladatok során elsajátított ismeretek, kompetenciák bemutatása. A tanulási folyamat során kialakult személyes kompetenciák bemutatása, pl. digitális, kommunikációs, együttműködési, probléma-megoldási stb. kompetenciák. Ezen kompetenciákban mikor, hol, milyen tevékenységek kapcsán, milyen szinten sikerült fejlődni.

Elért eredmények: Tanulmányai során létrehozott termékek, elért eredmények, sikerélmények, esetleges kudarcok tanulságai és azok jövőbeni hasznosíthatósága. A kitűzött célok elérésének kiértékelése.

A leírtakat javasolt fotódokumentációval vagy más módon illusztrálni.

Szóbeli bemutatása

10%

A portfólió formai követelményei:

- Times New Roman betűtípus, 12-es betűméret, másfeles sortávolság, sorkizárás, 2,5 cm-es margó.
- A dokumentumokban szereplő táblázatok, ábrák, fényképek, animációk, filmes elemek forrását jelölni kell.
- A dokumentumok készítéséhez felhasznált forrásokat (könyvek, folyóiratok, internetes források, egyéb források), a dokumentum végén fel kell tüntetni.

A portfólió formája, hitelesítése:

- A dokumentumok valódiságát - a vizsgát megelőzően - hitelesíteni kell.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő:

- A szakképző iskolai oktatás esetén a 10-11. évfolyam, az kétéves képzés esetében a 13-14. évfolyam. Félévenként legalább egy, a szakmai munkához köthető dokumentum elkészítése szükséges.

- 8.4.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc
- 8.4.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %
- 8.4.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:  
 Gyakorlati feladat
- A tanuló személyi és munkahigiéniai szintje az értékeléskor 15 %
  - A munkavégzés szakszerűsége 15%
  - A produktum minőségi (szín, íz, illat, alak, állomány, megjelenés) és mennyiségi követelményeinek teljesítése 50 %
  - A feladat végrehajtásának ismertetése a vizsgabizottság felé 20 %

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

A portfólió értékelésének szempontjai:

Az értékelés szempontjai:

- a bemutatott dokumentumok mennyisége és szakmai tartalma 40 %
- a tanuló eredményei, fejlődése, teljesítménye, attitűdjei 40 %
- a portfólió megjelenítésének színvonala, áttekinthetősége, felépítése 20 %

- 8.5 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:  
 A központi interaktív vizsga teljes időtartamára álljon rendelkezésre rendszergazda.  
 A projektfeladat teljes időtartama alatt álljon rendelkezésre szakmai ismeretekkel és kellő helyismerettel rendelkező, műszaki probléma esetén hatékony segítséget nyújtó személyzet.
- 8.6 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:  
 Az interaktív vizsga lebonyolításához szükséges számú számítógép és internet elérésének biztosítása.  
 A projektfeladat megvalósításához szükséges munkaállomások és a feladat végrehajtásához szükséges eszközök és berendezések, amelyek megegyeznek az 5.2 pontban leírtakkal.
- 8.7 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -
- 8.8 A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani:  
 Ágazati alapvizsga: 10 %, Szakmai vizsga: 90%
- 8.9 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok -

9. **A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -**