

---

**Szakmai vizsga feltételei és tartalma**  
**KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNY**  
**szakmai vizsgára vonatkozó kivonata**  
**ÉLELMISZERIPARI GÉPKEZELŐ SZAKMA**

**1. A szakma alapadatai**

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.2 A szakma megnevezése: Élelmiszeripari gépkezelő
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 0721 05 05
- 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: Élelmiszeripari csomagológép kezelő
- 1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra, Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 160 óra

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

- 8.1 Szakma megnevezése: Élelmiszeripari gépkezelő
- 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: Élelmiszeripari gép kezelése

8.3.2 A vizsgatevékenység leírása

- Fémipari anyagismeret, fémek csoportosítása, jellemzése, fő alkalmazási területei 20 %
- Műszaki rajz alapszintű ismerete 30 %
- Gépelemek csoportosítása, jellemzése, alkalmazása, jelképi jelölése 40 %
- Élelmiszeripari alapanyagok tárolása 10 %

Az írásbeli feladatokat többféle feladattípus szerint kell összeállítani, oly módon, hogy az összesen 15-20 feladatot tartalmazzon

- 5-7 feladatot teszt formában kell összeállítani, csak egy jó válasz lehetséges és legalább három

válaszlehetőséget kell megadni,

- 6-9 feladat kiegészítendő feladattípusként kell összeállítani, egy-egy feladatban három -négy kiegészítendő elemnek kell lennie az elemek felsorolásával és 1-2 db fölösleges elem beiktatásával,
- 4-6 feladat igaz-hamis állítások eldöntésére vonatkozik.

8.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

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

8.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Értékelési útmutató alapján az alábbi szempontok figyelembe vételével:

- a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartása 10 %
- a kivitelezés szakszerűsége, minősége 30 %
- műveleti sorrend betartása 15 %
- szakmai kommunikáció a munkatársakkal a munka elvégzése folyamán 10 %
- a gépkezelői szoftverek közül a megfelelő kiválasztása, használata 20 %
- szükséges dokumentáció kiválasztása a vállalati irányítási szoftverek közül, dokumentumok kitöltése, azok minősége 15 %

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

8.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Élelmiszeripari gépkezelő komplex projektfeladat

8.4.2 A vizsgatevékenység két részből áll:

8.4.2.1 Élelmiszeripari gép kezelése: a gép elindítása vagy leállítása, termékváltás vagy átállás után technológiai paraméterek beállítása

- gép vagy gépsor indításakor vagy leállításkor szükséges feladatok elvégzése,
- termékváltás során elvégzendő műveletek végrehajtása a gépkezelői szoftver alkalmazásával,
- technológiai paraméterek beállítása a gyártási terv alapján,
- korrekciók végrehajtása.

8.4.2.2 Portfólió

A portfólió részei:

- Bemutkozás, célkitűzés: A tanuló bemutatja saját magát, megfogalmazza, hogy miért választotta a szakmáját, milyen célokat kíván elérni, várhatóan milyen nehézségekkel kell szembenéznie, melyek a saját erősségei, és azok a tanulóval kapcsolatos tulajdonságai (kompetenciái), amelyek fejlesztésre szorulnak.

- Dokumentumok gyűjteménye: A dokumentumok a tanuló tudását, teljesítményét, fejlődését, attitűd tulajdonságait, felelősségét bemutató bármilyen szöveges, fotós, animációs, filmes, prezentációs elemeknek a gyűjteménye. Közvetlenül a szakmai munkához köthető dokumentumok a tanári dicséretetek, versenyeredmények, elkészített produktumok fényképei, önvallomás a szakmáról, projektmunka folyamatát bemutató dokumentumok, szakmához köthető rendezvények, kiállítások, múzeumlátogatások dokumentálása, önreflexiók. A portfólióba szerepelnie kell legalább egy idegen nyelvű szakmai dokumentumnak.
- Összegzés (reflexió): Az összegzés (reflexió) átfogó, összegző megállapításokat tartalmaz arra vonatkozóan, hogy a tanuló hogyan ítéli meg a szakemberré válásának folyamatát, kompetenciáinak fejlődését, melyek azok a területek, amelyek a képzés során a legjobban foglalkoztatták, a szakmájával kapcsolatban milyen jövőbeni elképzelései vannak, egyéb általa fontosnak tartott információk.

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 portfóliót a vizsga megkezdése előtt 10 nappal a vizsgabizottság elnökének el kell juttatni.

A portfólió formája, hitelesítése:

A dokumentumok valóságát a vizsgát megelőzően hitelesíteni kell.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő:

Szakmai oktatás esetén 10-11. évfolyam, kétéves oktatás esetében 13. és 14. évfolyam.

Félévenként legalább egy, a szakmai munkához köthető dokumentum elkészítése szükséges, melyhez szorosan kapcsolódik a vizsgázó reflexiója, amelyben értékeli a munkáját, fejlődését, tapasztalatait.

A portfólió legfontosabb elemeit a vizsgázó a vizsgán egy rövid (maximum 10 perc)

prezentációban mutatja be (PowerPoint, Prezi vagy egyéb prezentáció készítő programmal).

8.4.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

Élelmiszeripari gépkezelő komplex projekt feladat	240 perc
Portfólió bemutatása	10 perc

8.4.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %

Ezen belül Élelmiszeripari gépkezelő komplex projekt feladat 90 %

Portfólió készítés és bemutatás aránya a projektfeladaton belül: 10%

8.4.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Élelmiszeripari gépkezelő komplex projekt feladat

- a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartása 10 %
- a kivitelezés szakszerűsége, minősége 30 %
- műveleti sorrend betartása 15 %
- szakmai kommunikáció a munkatársakkal a munka elvégzése folyamán 10 %
- a gépkezelői szoftverek közül a megfelelő kiválasztása, használata 20 %
- szükséges dokumentáció kiválasztása a vállalati irányítási szoftverek közül, dokumentumok kitöltése, azok minősége 15 %

Portfólió értékelésének szempontjai:

A portfólió értékelését a vizsgabizottság végzi.

- Szakmai tartalom 60 %
- Reflexió 20 %
- Formai elvárásoknak való megfelelés, igényesség 20 %
- A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

A portfóliót a projektvizsga megkezdése előtt legalább 10 nappal a vizsgabizottság elnökének rendelkezésére kell bocsátani.

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-