
Szakmai vizsga feltételei és tartalma
KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNY
szakmai vizsgára vonatkozó kivonata
TEJTERMÉKKÉSZÍTŐ
SZAKMA

1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.2 A szakma megnevezése: Tejtermékkészítő
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 0721 05 18
- 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: Tejipari munkás
- 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: Tejtermékkészítő
- 8.2 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:
 - valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.
 - szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

8.3 Központi interaktív vizsga

8.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Tejtermékkészítő interaktív vizsga

8.3.2 A vizsgatevékenység leírása

A központi interaktív vizsgatevékenység a következő tanulási eredmények mérésére és értékelésére irányul:

- tejipari technológiai feladatok (70%),
 alapanyagok ismerete (10%)
 oggyártástechnológiai folyamatok ismerete (45%)

gyártástechnológiai paraméterek ismerete (10%)

gyártástechnológiai számítások (5%)

- tejjipari gépészeti feladatok (30%)
 - o tejátvételi, tejkezelő berendezések (15%)
 - o gyártó, csomagológépek, berendezések (15%)

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

A feladatsornak legalább 15, legfeljebb 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az egyes feladattípusok javasolt aránya:

- tejjipari termék gyártási folyamatának ismertetése a megadott technológiai lépések sorrendbe állításával, és a termék megnevezése (15%)
- tejjipari termék gyártástechnológiai folyamatának önálló megfogalmazása (10%)
- tejjipari számítási feladatok (5%)
- tejjipari termékek gyártásához kapcsolódó feleletválasztós feladatok (alternatív választás, többszörös választás, válaszok illesztése) (30%)
- tejjipari termékek gyártásához kapcsolódó táblázat kiegészítő feladatok (10%)
- tejjipari gépek, berendezés megnevezése, működésének ismertetése géprajz alapján (30%)

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:

A javítás a feladatsorhoz készített javítási útmutató alapján történik.

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

8.4 Projektfeladat

8.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Tejtermékkészítő projektfeladat

8.4.2 A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység két vizsgarészből áll:

Tejátvétel, tejkezelés, tejjipari termékgyártás, minősítés

A vizsgázó feladatsor alapján, a következő feladatok egyikét végzi el:

- tejet vesz át (mennyiségi, minőségi átvétel);
- elvégez egy általános tejkezelési műveletet;

– elvégzi egy tejpári termék gyártásának részműveletét/részműveleteit, valamint a hozzá kapcsolódó félkésztermék vagy késztermék minősítését.

Portfólió

Félévente, számítógéppel készített dokumentumgyűjteményből és önreflexióból áll, amelynek fontosabb elemeit a tanulmányokat befejező szakmai vizsgán a vizsgázó röviden, maximum 10 percen bemutat a vizsgabizottság tagjainak. A portfólió elkészítését segítő mentor aláírásával igazolja, hogy a dokumentumok a vizsgára jelentkező által kerültek összegyűjtésre, és a munkafolyamatokat a vizsgára jelentkező végezte. A portfólió tárolásának módját a képzőhely határozza meg. Tartalmazhat:

- munkanapló részletet,
- laboratóriumi mérési jegyzőkönyvet,
- adott technológia feladat elvégzéséhez kapcsolódó ábragyűjteményt,
- szakmai számítást,
- dolgozatot,
- fotót, animációt, filmet, prezentációt, amelyek a diák elvégzett munkájáról, teljesítményéről szólnak,
- versenyeredményt,
- iskolán kívül végzett olyan tevékenység produktumát, fotóját, amelyet érdemesnek tart a bemutatásra.

A jelölt a felsorolt dokumentumok közül ötféléből, félévente legalább egyet-egyet gyűjt össze, és a félév végén csatolja hozzá a gyűjteménnyel kapcsolatos reflexióját, amelyben értékeli a munkáját, fejlődését, tapasztalatait.

8.4.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

Tejátvétel, tejkezelés, tejpári termékgyártás, minősítés: 240 perc

Portfólió készítés: a szakmai évfolyamok (10-11.) félévei során Portfólió

bemutató: 10 perc

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

Tejátvétel, tejkezelés, tejpári termékgyártás, minősítés aránya a projektfeladaton belül: 90%

Portfólió készítés aránya a projektfeladaton belül: 5%

Formai elvárások:

- A szöveges dokumentumokat Word szövegszerkesztővel készítsék el a tanulók Times New Roman betűtípussal, 12-es betűmérettel, 1,5- es sorközzel, 2,5-es margóval.

-
- A szkennelt fájlokat pdf formátumban tárolják. A képek mérete legalább 682×1024 képpont legyen. Portfólió bemutató aránya a projektfeladaton belül: 5%

8.4.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Tejátvétel, tejkezelés, tejipari termékgyártás, minősítés értékelésének szempontjai:

- a gyártástechnológiai műveletek sorrendjének betartása (30%)
- a gyártástechnológiai műveletek szakszerű végrehajtása (30%)
- a gépek, berendezések működtetése (20%)
- laboratóriumi vizsgálatok szakszerű végrehajtása (10%)
- a munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (10%)

Portfólió értékelésének szempontjai:

- 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.

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

A központi interaktív vizsgán használható:

- számológép

A projektfeladat során használható:

- Magyar Élelmiszerkönyv
- gyártmánylap
- minőségbiztosítási dokumentum
- portfólió dokumentációja

TEJIPARI MUNKÁS RÉSZSZAKMA

_10.1 Részszakma alapadatai

10.1.1 A részszakma megnevezése: Tejipari munkás

10.1.2 A részszakma órakerete: 480-720 óra

10.1.3 A részszakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

10.1.4 A részszakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

10.1.5 A részszakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 2

10.2 A részszakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

10.7 A részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

10.7.1 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: ▪ a

részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

10.7.2 Projektfeladat

10.7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Tejipari munkás projektfeladat

10.7.2.2 A vizsgatevékenység leírása: Tejtájtétel, tejkezelés, tejipari termékgyártás

A vizsgázó feladatsor alapján, a következő feladatok egyikét végzi el:

- tejet vesz át (mennyiségi, minőségi átvétel);
- elvégez egy általános tejkezelési műveletet;
- elvégzi egy tejipari termék gyártásának részműveletét/részműveleteit.

10.7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

10.7.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100%

10.7.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- a gyártástechnológiai műveletek sorrendjének betartása (40%)
- a gyártástechnológiai műveletek szakszerű végrehajtása (30%)
- a gépek, berendezések működtetése (20%)
- a munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (10%)

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

10.8 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: A gyakorlati vizsga időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő, aki a gépek, berendezések meghibásodása esetén képes elhárítani a hibát, vagy helyettesítő gépet, berendezést tud biztosítani.

10.9 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- anyagmozgató gépek, berendezések
- tároló berendezések
- mérőeszközök

-
- egyéni védőeszközök
 - környezetvédelmi eszközök, berendezések (szennyvíztisztítás: zsíreltávolítás, mennyiség és terhelés kiegyenlítés, biológiai kezelés, pH-beállítás)
 - munkabiztonsági eszközök, felszerelések
 - hőkezelő berendezések
 - csomagoló gépek
 - tejkezelés eszközei, gépei
 - pasztörözött tejfélések gyártóeszközei, berendezései
 - vajgyártás gépei berendezései
 - porított termékek gyártó berendezései
 - sűrített termékek gyártó berendezései
 - érlelő kamrák, helyiségek

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

10.11 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A projektfeladat során használható:

- gyártmánylap
- minőségbiztosítási dokumentumok