



4600 Kisvárdai, Szent László utca 5.

45/556-391

[kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com](mailto:kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com)

[www.kisvardaivizagakozpont.hu](http://www.kisvardaivizagakozpont.hu)

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

**1. A szakma alapadatai**

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.2 A szakma megnevezése: Élelmiszeripari gépésztechnikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 0721 05 04
- 1.4 A szakma szakmairányai: -
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése:-

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

- 8.1 Szakma megnevezése: Élelmiszeripari gépésztechnikus
- 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 vizsgatevéenység megnevezése: Élelmiszeripari gépek kezelése

8.3.2 A vizsgatevéenység leírása

- Gépelemek csoportosítása, jellemzése, alkalmazása, jelképi jelölése 25 %
- Fémipari anyagismeret, fémek csoportosítása, jellemzése, fő alkalmazási területei 20 %
- Forgácsolási alapismeretek 10 %
- Pneumatika elemek, elemi kapcsolások 10 %
- Általános élelmiszeripari technológia 20 %

- 
- Műszaki rajz, robbantott ábra értelmezése, azonosítása 15 %

Az írásbeli feladatot többféle feladattípus szerint kell összeállítani, összesen 15-20 feladatot tartalmazzon

- 5-8 feladatot teszt formában kell összeállítani, csak egy jó válasz lehetséges és legalább három válaszlehetőséget kell megadni,
- 3-6 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,
- 3-5 rövid választ igénylő feladatok.

8.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

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

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Értékelési útmutató alapján.

Az értékelés az alábbi súlyozás alapján történik:

- Gépelemek csoportosítása, jellemzése, alkalmazása, jelképi jelölése 25 %
- Fémipari anyagismeret, fémek csoportosítása, jellemzése, fő alkalmazási területei 20 %
- Forgácsolási alapismeretek 10 %
- Pneumatika elemek, elemi kapcsolások 10 %
- Általános élelmiszeripari technológia 20 %
- Műszaki rajz, robbantott ábra értelmezése, azonosítása 15 %

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

## 8.4 Projektfeladat

8.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Élelmiszeripari gépésztechnikus komplex projektfeladata

8.4.2 A vizsgatevékenység két részből áll:

8.4.2.1 Élelmiszeripari gép vagy gépegység felülvizsgálata, javítása •

- gép indításakor szükséges feladatok elvégzése,
  - ellenőrzi a gép berendezés működését, feltárja a hibát,
  - hibás alkatrészeiről szabadkézi műhelyrajzot készít,

- rajzkészítő program segítségével modellezi az alkatrészt, elkészíti az alkatrészbrajzot és gyártási művelettervet készít,
- legyártja az alkatrészt,
- gépegységet összeszereli, működteti.

#### 8.4.2.2 Portfólió

A portfólió részei:

- Bemutatkozás, 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 tanulással 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 dokumentumok között kell lennie egy olyanoknak, amely tükrözi, hogy a tanuló - legalább egy idegen nyelven - szakmához köthető irodalmat olvas, értelmez.

- 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 portfólió formája, hitelesítése:

A portfólió valóságát a szakmai oktatást végző intézménynek a vizsgát megelőzően hitelesíteni kell.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő:

Technikumi szakmai oktatás esetén 11-13. évfolyam, érettségire épülő szakmai oktatás esetében 13. és 14. évfolyam. Félévenként legalább egy, a szakmai munkához köthető dokumentum elkészítése szükséges, melyhez szorosan kapcsolódik a jelölt reflexiója, amelyben értékeli a munkáját, fejlődését, tapasztalatait.

A portfólió legfontosabb elemeit a vizsgázó a projektfeladat végrehajtása során egy rövid (maximum 10 perc) prezentációban mutatja be (PowerPoint, Prezi vagy egyéb prezentáció készítő programmal).

8.4.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250 perc

Élelmiszeripari gépésztechnikus komplex projektfeladata 240 perc

Portfólió bemutatása: 10 perc

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

Ezen belül az élelmiszeripari gépésztechnikus komplex projektfeladata 90%

a portfólió készítés és bemutató aránya a projektfeladaton belül: 10%

8.4.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Élelmiszeripari gépésztechnikus komplex projektfeladatának értékelési szempontjai:

- a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartása 10 %
- a kivitelezés szakszerűsége 20 %
- elkészített alkatrész pontossága, minősége 30 %
- szakmai kommunikáció a munkatársakkal a munka elvégzése folyamán 20 %
- ● a gépkezelői szoftverek közül a megfelelő kiválasztása, értelmezése 10 %
- hibás alkatrész beazonosítása, méretfelvétele 10 %

Portfólió értékelésének szempontjai:

A portfólió értékelését a vizsgabizottság végzi.

Az értékelés szempontjai:

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

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

8.5 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A szakmai vizsga ideje alatt rendszergazda jelenléte, hogy biztosított legyen az online vizsga és a projektfeladat zavartalan lebonyolítása. A vizsga időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő, akik gépek/berendezések meghibásodása esetén képesek elhárítani a hibát, vagy helyettesítő gépet/berendezést tud biztosítani.

8.6 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

Központi interaktív vizsgán:

- számítógépes munkaállomás
- internet.

Projektfeladat Élelmiszeripari gép vagy gépegység felülvizsgálata, javítása részéhez

- nyomtató
- szerelőkulcsok
- csavarhúzó
- tolómérő, mikrométer
- számítógép rajzkészítő programmal
- gépészeti szabványok
- gépkönyvek
- számítógép vállalatirányítási-, gépkezelői szoftverekkel
- élelmiszeripari gépek (nyersanyagtárolók, osztályozógépek, tisztítógépek, aprítógépek, keverőgépek, termikusgépek, töltőgépek, csomagológépek)
- gyorsvágók



4600 Kisvárdai, Szent László utca 5.

45/556-391

[kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com](mailto:kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com)

[www.kisvardaivizagakozpont.hu](http://www.kisvardaivizagakozpont.hu)

---

- forgácsológépek
- hegesztőgépek
- munkavédelmi eszközök
- egyéni védőeszköz

Projektfeladat - Portfólió bemutató részéhez:

- Projektor
- Számítógépes munkaállomás vagy laptop

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 -**