

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

1. A szakma alapadatai

1.1. Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar

1.2. A szakma megnevezése: Tartósítóiipari technikus

1.3. A szakma azonosító száma: 5 0721 05 15

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: Élelmiszeripari ágazati alapoktatás

1.8. Kapcsolódó részsakmák megnevezése: -

1.9. Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban:
245 óra, Érettségire épülő oktatásban: 160 óra

8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

8.1 Szakma megnevezése: Tartósítóiipari technikus

8.2 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

8.2.1 szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

8.3 Központi interaktív vizsga

8.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Tartósítóiipari termék készítési ismeretek

8.3.2 A vizsgatevékenység leírása

A központi interaktív vizsgatevékenység a következő tanulási eredményeket méri

- A tartósítóiipar alap-, segéd-, járulékos anyagai és technológiai segédanyagok és szerepének ismerete.
- Tartósítóiipari termékkészítés – Gyümölcskészítmények, Zöldség- és főzelékkészítmények és állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek (konzervek, savanyúságok, lekvárok, levek, ételkonzervek) gyártástechnológiája, a gyártás műveletei, az egyes műveletek célja, feltételei,

paraméterei, a műveletek során lejátszódó folyamatok, a késztermékek minőségi követelményei.

- Tartósítóipari gépek az előkészítő, jellegformáló, befejező, tartósító műveletek gépeinek, berendezéseinek feladata, működési elve, kezelése illetve üzemeltetése, tisztítása, munkavédelmi előírásai.
- Élelmiszeripari minőségbiztosítási rendszerek működése, dokumentációja.
- Szakmai számítások: nyersanyag-, segédanyag-, veszteség-számítás, kalkuláció készítése.

A feladatsort az alábbi súlyozással szükséges összeállítani:

- | | |
|--------------------------------------------------------|--------|
| • Tartósítóipari termékkészítés alapjai, | (10 %) |
| • Gyümölcskészítmények gyártása, | (15 %) |
| • Zöldség- és főzelékkészítmények, | (15 %) |
| • Állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek, | (10 %) |
| • Tartósítóipari nyersanyag és termék minősítése | (10 %) |
| • Tartósítóipari gépek | (10 %) |
| • Minőségbiztosítás és élelmiszerbiztonság | (10 %) |
| • Szakmai számítások | (20 %) |

Az egyes feladattípusok javasolt aránya:

- | | |
|-----------------------------------------|------|
| • feleletválasztós | 15 % |
| • kiegészítendő | 10 % |
| • rendezéses | 20 % |
| • igaz-hamis | 10 % |
| • rövid válasz | 10 % |
| • esszé/hosszú kifejtést igénylő válasz | 15 % |
| • szakmai számítás | 20 % |

8.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 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. Javasolt területek és arányuk:

- A tartósítóipar alap-, segéd-, járulékos anyagai és technológiai segédanyagok és szerepük (mondatkiegészítés, igaz-hamis) feladatok (10 %).
- Tartósítóipari termékkészítés – Gyümölcskészítmények, Zöldség- és főzelékkészítmények és állati eredetű nyersanyagokból előállított termékek (konzervek, savanyúságok, lekvárok, levek,

ételkonzervek) gyártástechnológiája, a gyártás műveletei, az egyes műveletek célja, feltételei, paramétere, a műveletek során lejátszódó folyamatok, a késztermékek minőségi követelményei. (folyamatábra kiegészítése, műveletek sorba rendezése és a termék megnevezése, többszörös választás) (50 %).

- Tartósítóipari gépek az előkészítő, jellegformáló, befejező, tartósító műveletek gépeinek, berendezéseinek feladata, működési elve, kezelése illetve üzemeltetése, tisztítása, munkavédelmi előírásai (egyszerű választás, gép felismerés ábra alapján és működési elve rövid válasz) (10%).
- Élelmiszeripari minőségbiztosítási rendszerek működése, dokumentációja önálló ismertetése (10%).
- Szakmai számítások: nyersanyag-, segédanyag-, veszteség-számítás készítése. (20%).

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

8.4 Projektfeladat

8.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Tartósítóipari termékkészítés

8.4.2 A vizsgatevékenység leírása

A tartósítóipari termékkészítés vizsgatevékenység részei (zárójelben az arányuk a vizsgatevékenységen belül):

- portfólió készítése és szóbeli védeke (10 %),
- tartósítóipari termékkészítés gyakorlat (90 %)

8.4.2.1 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: tanári dicséret, versenyeredmények, elkészített produktumok fényképei, önvallomás a szakmáról, projekt munka folyamatát bemutató dokumentumok, szakmához köthető rendezvények, kiállítások,

múzeumlátogatások dokumentálása, önreflexiók.

- 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 formája:

A portfólió elektronikus dokumentum, amelyet a képzőhely által biztosított felületen, vagy egyéb, a képzőhely által meghatározott módon tárol a tanuló. A dokumentumok valóságát – a szakmai oktatást végző intézménynek hitelesíteni kell a vizsgát megelőzően. A portfóliót a projektfeladat megkezdése előtt legalább 10 nappal, a vizsgabizottság elnökének rendelkezésére kell bocsátani.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: Technikumi szakmai oktatás esetén 11-13. évfolyam, érettségire épülő képzés 13-14. évfolyam. Félévenként legalább egy (összesen legalább 4) a szakmai munkához köthető dokumentum elkészítése szükséges.

A portfólió véde:

A projektfeladat portfólió vizsgatevékenységének része az elkészített portfólió bemutatása. Ennek formája 10 perces bemutató, melynek során a vizsgázó számítógéppel támogatott prezentáció keretében bemutatja a portfóliója tartalmát és utána szakmai beszélgetést folytat a vizsgabizottság tagjaival, majd válaszol a bizottság tagjainak (előzetesen) feltett kérdéseire.

A portfólió formai követelményei:

Times New Roman betűtípus, 12-es betűméret, másfeles sortávolság, sorkizárt igazítás, 2,5 cm-s margó.

A dokumentumban 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.

8.4.2.2 Tartósítóipari termék készítése

A vizsgarész a következő részekből áll:

- tartósítóipari nyersanyagot vesz át mennyiségi és minőségi szempontok szerint
- elvéggez egy nyersanyag előkészítési műveletet;

- tartósítóipari terméket gyárt;
- alapanyagot/félkészterméket/ készterméket minősít.
- szóban bemutatja az elkészített terméket, illetve a gyártással, a termékkel kapcsolatos kérdésekre válaszol legfeljebb 10 percben.

8.4.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc

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

8.4.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

8.4.5.1. Portfólió értékelésének a szempontjai:

Az értékelés szempontjai:

- közvetlenül a szakmához köthető dokumentumok mennyisége és tartalmi mélysége, formai megvalósítása (50 %)
- a tanuló tudása, teljesítménye, elért eredmények (30 %) a tanulási folyamat, kompetenciák fejlődésének bemutatása, attitűdök (20 %) A portfólió akkor fogadható el, ha tartalma alapján legalább 40 %-a értékelhető.

8.4.5.2. Tartósítóipari termékgyártás értékelésének szempontjai:

- a nyersanyag átvétel szakszerűsége (10%)
- a gyártástechnológiai műveletek sorrendjének betartása és szakszerű végrehajtása (50%)
- a gépek, berendezések szabályos, előírás szerinti működtetése (10%)
- laboratóriumi vizsgálatok szakszerű végrehajtása (10%)
- a munka- környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírások betartása (10%)
- gyártástechnológiai folyamatok ismerete, szakmai nyelvhasználat (10%)

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
számológép, szabványok, jogszabályok

Az online írásbeli vizsgán használható: számológép

A gyakorlati vizsgán használható:

Magyar Élelmiszerkönyv

gyártmánylap

minőségbiztosítási dokumentum

KONZERGYÁRTÓ RÉSZSZAKMA

...

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: konzerv gyártása

10.7.2.2 A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgatevékenység négy részből áll és közben a vizsgázó szakmai beszélgetést folytat a vizgabizottság tagjaival:

- konzervipari nyersanyagot vesz át mennyiségi és minőségi szempontok szerint
- elvégz egy nyersanyag előkészítési műveletet
- konzervet gyárt
- technológiai berendezéseket, szakszerűen üzemeltet

- A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc

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

10.7.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

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

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

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

10.11 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A gyakorlati vizsgán használható:

gyártmánylap