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

1. A szakma alapadatai

1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar

1.2 A szakma megnevezése: Tejipari technikus

1.3 A szakma azonosító száma: 5 0721 05 17

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: -

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: Tejipari technikus

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: Tejipari technikus interaktív vizsga

8.3.2 A vizsgatevékenység leírása

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

- tejipari technológiai feladatok (60%) o alapanyagok ismerete (5%) o tejipari technológia élelmiszerkémiai és mikrobiológiai összefüggései (5%) o gyártástechnológiai folyamatok ismerete

(25%) o gyártástechnológiai paraméterek ismerete

(10%) o melléktermékek hasznosítása (5%) o

gyártástechnológiai számítások (10%)

- tejjipari gépészeti feladatok (30%) otejátvételi, tejszelelő berendezések (15%) o gyártó, csomagológépek, berendezések (15%)
- gazdasági feladatok (10%) o vállalkozási formák (5%) o vállalkozások létrehozása (3%) o vállalkozások megszüntetése (2%)

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

A feladatsornak legalább 20, legfeljebb 25 feladatot kell tartalmaznia.

Az egyes feladattípusok javasolt aránya:

- tejjipari termék gyártási folyamatának ismertetése a megadott technológiai lépések sorrendbe állításával, és a termék megnevezése (5%)
- tejjipari termék gyártástechnológiai folyamatának önálló megfogalmazása (15%) – tejjipari számítási feladatok (10%)
- tejjipari termékek gyártásához kapcsolódó feleletválasztós feladatok (alternatív választás, többszörös választás, válaszok illesztése) (20%)
- tejjipari termékek gyártásához kapcsolódó táblázat kiegészítős feladatok (10%)
- tejjipari gépek, berendezés megnevezése, működésének ismertetése géprajz alapján (30%)
- tejjipari termékek gyártásával kapcsolatos gazdasági számítási feladatok (10%)

8.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 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 megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

8.4 Projektfeladat

8.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Tejjipari technikus projektfeladat

8.4.2 A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység két vizsgarészből áll:

Tejéjtvétel, tejszelelés, tejjipari termékgyártás, minősítés

A vizsgázó feladatsor alapján, a következő feladatok egyikét végzi el, majd szakmai beszélgetést folytat:

- tejet vesz át (mennyiségi, minőségi átvétel);
- elvégez egy általános tejkezelési műveletet;
- elvégzi egy tejipari 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 belül 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 számítás, –
dolgozatot,
- fotót, animációt, filmet, prezentációt, amelyek a diák elvégzett munkájáról,
teljesítményéről szólnak,
- versenyeredményt,
- iskolán kívül végzett olyan tevékenység produktumát, fotóját, amelyeket érdemesnek tart
a bemutatásra.

A jelölt a felsorolt dokumentumok közül hatféléből, félévente legalább egyet-egyét 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, tejipari termékgyártás, minősítés: 240 perc

Szakmai beszélgetés: 10 perc

Portfólió készítés: a szakmai évfolyamok (11-12-13.) félévei során Portfólió
bemutató: 10 perc

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

Tejátvétel, tejkezelés, tejipari termékgyártás, minősítés aránya a projektfeladaton belül: 80%

Szakmai beszélgetés aránya a projektfeladaton belül: 10%

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.

8.4.4.1 Portfólió bemutató aránya a projektfeladaton belül: 5%

8.4.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Tejátvétél, tejkezelés, tejipari termékgyártás, minősítés értékelésének szempontjai:

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

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



KISVÁRDAI
VIZSGAKÖZPONT

4600 Kisvárdai, Szent László utca 5.
45/556-391

kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com

www.kisvardaivizsgakozpont.hu

– portfólió dokumentációja