



4600 Kisvárda, Mártírok útja 8.

45/556-391

kisvardai.vizsgakozpont@gmail.com

www.kisvardaivizsgakozpont.hu

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

SZAKMAI VIZSGA FELTÉTELEI ÉS TARTALMA
KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK
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 gépkezelő szakmai ismeret
- 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 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.

Mindegyik feladattípus esetében az interaktív vizsgarendszer által előre megadott válaszlehetőségek közül kell kiválasztani a megfelelő válasz(oka)t.

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: Az értékelés a központi interaktív vizsga összeállított javítási-értékelési útmutatója alapján történik 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%
- 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 gépkezelő 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 leállításakor 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 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 dicsérek, 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:

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 megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

A portfóliót a projektvizsga 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 biztosított legyen az online vizsga és a projektfeladat zavartalan lebonyolítására. A gyakorlati vizsga időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő, aki gépek/berendezések meghibásodása esetén képes 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 kezelése: a gép elindítása vagy leállítása, termékváltás vagy átállítás után technológiai paraméterek beállítása részéhez

- nyomtató
- szerelőkulcsok
- csavarhúzó
- termék tárolására alkalmas eszközök
- mérleg
- gépészeti szabványok
- gépkönyvek
- számítógép vállalatirányítási-, gépkezelői szoftverek
- élelmiszeripari gépek (nyersanyagtárolók, osztályozógépek, tisztítógépek, aprítógépek, keverőgépek, termikusgépek, töltőgépek, csomagológépek)
- munkavédelmi eszközök ● egyéni védőeszközök

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 súlyarányval 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: -

10. Részsakma

10.1 Részsakma alapadatai-

10.1.1 A részsakma megnevezése: Élelmiszeripari csomagológép kezelő

10.1.2 A részsakma órakerete: 320-480 óra

10.1.3 A részsakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint:3

10.1.4 A részsakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint:3

10.1.5 A részsakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint:2

10.6 A részsakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

10.7 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

a részsakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

10.7.2 Projektfeladat

10.7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Élelmiszeripari csomagológép kezelése: a gép elindítása vagy leállítása, termékváltás, technológiai paraméterek beállítása

10.7.2.2 A vizsgatevékenység leírása:

- csomagológép indításakor vagy leállításakor szükséges feladatok elvégzése
- termékváltás során elvégzendő műveletek
- technológiai paraméterek beállítása a gyártási terv szerint
- ellenőrző mérések végzése, dokumentálása
- korrekció végrehajtása

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 munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartása 10%
- indítás vagy leállítási feladatok szakszerű végzése 25%
- termékváltás során elvégzendő feladatok (Ürítés, tisztítás, fertőtlenítés) 25%
- ellenőrző mérések végzése, dokumentálása 20%

- szakmai kommunikáció a munkatársakkal a munka elvégzése folyamán 10%
- dokumentumok kitöltése, minősége 10%
- A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

10.8 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A vizsga időtartama alatt legyen jelen olyan technikai segítő, akik gépek/berendezések meghibásodása esetén képes elhárítani a hibát, vagy helyettesítő gépet/berendezést tud biztosítani.

10.9 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Csavarhúzók
- Mérlegek
- Szerelőkulcsok
- Csomagolás eszközei
- Számítógép vállalatirányítási-, gépkezelői szoftverek
- Élelmiszeripari csomagológépek
- Hulladék kezelés eszközei
- Alapanyag tárolók és eszközei
- Takarítás eszközei
- Munkavédelmi eszközök
- Egyéni védőeszközök

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

10.11 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: –