

SZAKMAI VIZSGA FELTÉTELEI ÉS TARTALMA
KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK
SZAKMAI VIZSGÁRA VONATKOZÓ KIVONATA
KISTERMELŐI ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÓ SZAKMA

1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- 1.2 A szakma megnevezése: Kistermelői élelmiszer-előállító
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 0721 05 10
- 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: -
- 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: Kistermelői élelmiszer-előállító
- 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: Kistermelői élelmiszer-előállító szakmai ismeret
- 8.3.2 A vizsgatevékenység leírása

A kistermelő élelmiszerelőállító központi interaktív szakmai vizsga a szakmai oktatás során megszerzett tanulási eredményekből áll. A kérdések a kistermelői tudás kategóriában

meghatározott tanulási eredményeket mérik. Alapanyagok ismerete, technológiai folyamatok sorrendje, főbb paraméterei.

A feladattípusok az alábbi arányban tartalmazzák a tanulási eredményeket:

- | | |
|--|-------|
| o állattenyésztés és növénytermesztés ismeretei | 20% o |
| zöldség-, gyümölcs feldolgozás, tartósítás | 20% o |
| tejtermék előállítás | 20% o |
| háztészta-, búzakenyér-, pogácsa-, törökméz készítés | 20% o |
| húsalapú termékek előállítása | 20% |

A feladatokat úgy kell összeállítani, hogy a következő feladattípusokat tartalmazzák: o feleletválasztós (ahol, csak egy jó válasz lehetséges és legalább négy válaszlehetőséget van megadva) 20% o igaz-hamis állítás felismerése 20% o az alapfogalom leírásához párosítható fogalomfelismerés 20% o folyamatábra értelmezése 20% o munkafolyamat sorrendjének felállítása. 20%

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: 90 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. A feladatokat az alábbiak arányok szerint kell értékelni

- | | |
|--|-------|
| o állattenyésztés és növénytermesztés ismeretei | 20% o |
| zöldség-, gyümölcs feldolgozás, tartósítás | 20% o |
| tejtermék előállítás | 20% o |
| háztészta-, búzakenyér-, pogácsa-, törökméz készítés | 20% o |
| húsalapú termékek előállítása | 20% ● |

Az értékelés százalékos formában 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: Kistermelői élelmiszer-előállító projektfeladat

8.4.2 A vizsgatevékenység leírása

A projektfeladat két részből áll.

- Gyakorlati feladat (90%)
- Portfólió (10%)

Gyakorlati feladat

A tanuló a kistermelői szakmai képzésen begyakorolt feladatsorból húz egy feladatot vagy részfeladatot, melyet a megadott időkereten belül megvalósít. A tanuló félkész vagy készterméket állít elő. Az elkészítendő termékek a következőkből választhatók:

- pasztőrözött zöldség- vagy gyümölcslé,
- zöldséglé sűrítmény, savanyúság, lekvár, dzsem,
- sajt,
- házitészta,
- búzakenyér, pogácsa,
- mézeskalács, törökméz,
- bontott baromfi,
- kolbász, tepertő, abált szalonna,

A feladat kapcsán a tanuló ismerteti az adott eljárást, a feldolgozás menetét a vizsgabizottság tagjaival, velük szakmai beszélgetést folytat.

Portfólió

Portfólió tartalma:

90%

Bemutkozás: a tanuló bemutatkozása: név, életkor, intézményben folytatott tanulmányok, a tanuló erősségei, fejlesztendő képességei, a tanult szakma bemutatása, kitűzött céljai, elvárásai. Szakmai és személyes fejlődés bemutatása: Fontosabb gyakorlati feladatok megvalósításának bemutatása, melyeket a tanulmányai során elsajátított. A feladatok során elsajátított ismeretek, kompetenciák bemutatása. A tanulási folyamat során kialakult személyes kompetenciák bemutatása, pl. digitális, kommunikációs, együttműködési, probléma-megoldási stb.

kompetenciák. Ezen kompetenciákban mikor, hol, milyen tevékenységek kapcsán, milyen szinten sikerült fejlődni.

Elért eredmények: Tanulmányai során létrehozott termékek, elért eredmények, sikerélmények, esetleges kudarcok tanulságai és azok jövőbeni hasznosíthatósága. A kitűzött célok elérésének kiértékelése.

A leírtakat javasolt fotódokumentációval vagy más módon illusztrálni.

Szóbeli bemutatása

10%

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 dokumentumok valódiságát - a vizsgát megelőzően - hitelesíteni kell.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő:

- A szakképző iskolai oktatás esetén a 10-11. évfolyam, az kétéves képzés esetében a 13-14. évfolyam. Félévenként legalább egy, a szakmai munkához köthető dokumentum elkészítése szükséges.

8.4.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

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

8.4.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Gyakorlati feladat

- A tanuló személyi és munkahigiéniai szintje az értékeléskor 15%
- A munkavégzés szakszerűsége 15%
- A produktum minőségi (szín, íz, illat, alak, állomány, megjelenés) és mennyiségi követelményeinek teljesítése 50%
- A feladat végrehajtásának ismertetése a vizsgabizottság felé 20%

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

A portfólió értékelésének szempontjai:

Az értékelés szempontjai:

- a bemutatott dokumentumok mennyisége és szakmai tartalma 40%
- a tanuló eredményei, fejlődése, teljesítménye, attitűdjei 40%
- a portfólió megjelenítésének színvonala, áttekinthetősége, felépítése 20%

8.5 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A központi interaktív vizsga teljes időtartamára álljon rendelkezésre rendszergazda.

A projektfeladat teljes időtartama alatt álljon rendelkezésre szakmai ismeretekkel és kellő helyismerettel rendelkező, műszaki probléma esetén hatékony segítséget nyújtó személyzet.

8.6 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

Az interaktív vizsga lebonyolításához szükséges számú számítógép és internet elérésének biztosítása.

A projektfeladat megvalósításához szükséges munkaállomások és a feladat végrehajtásához szükséges eszközök és berendezések.

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



KISVÁRDAI
VIZSGAKÖZPONT

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).

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:** -

Csák János

kultúráért és innovációért felelős miniszter nevében és megbízásából