

## TEJIPARI TECHNIKUS SZAKMA

...

### 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%)
  - alapanyagok ismerete (5%)
  - tejipari technológia élelmiszerkémiai és mikrobiológiai összefüggései (5%)
  - gyártástechnológiai folyamatok ismerete (25%)
  - gyártástechnológiai paraméterek ismerete (10%)
  - melléktermékek hasznosítása (5%)
  - gyártástechnológiai számítások (10%)
- tejipari gépészeti feladatok (30%)
  - tejtávtételi, tejkezelő berendezések (15%)
  - gyártó, csomagológépek, berendezések (15%)
- gazdasági feladatok (10%)
  - vállalkozási formák (5%)
  - vállalkozások létrehozása (3%)
  - 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:

- tejipari termék gyártási folyamatának ismertetése a megadott technológiai lépések sorrendbe állításával, és a termék megnevezése (5%)
- tejipari termék gyártástechnológiai folyamatának önálló megfogalmazása (15%) – tejipari számítási feladatok (10%)
- tejipari termékek gyártásához kapcsolódó feleletválasztós feladatok (alternatív választás, többszörös választás, válaszok illesztése) (20%)
- tejipari termékek gyártásához kapcsolódó táblázat kiegészítő feladatok (10%)
- tejipari gépek, berendezés megnevezése, működésének ismertetése géprajz alapján (30%)
- tejipari 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: Tejipari technikus projektfeladat

8.4.2 A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység két vizsgarészből áll:

### **Tejátvétel, tejkezelés, tejipari 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 percben 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 számítást, –  
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:

Tejátvétel, 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
- portfólió dokumentációja