

ÁLLATEGÉSZSÉGÜGYI ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁGI TECHNIKUS

...

8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

8.1. Szakma megnevezése: Állategészségügyi és élelmiszerbiztonsági technikus

8.2. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

8.2.1. A szakmai vizsga megkezdésének feltétele a portfólió elkészítése, valamint a vizsgaközpontnak történő leadása a szakmai vizsga megkezdése előtt legalább 10 nappal. A vizsgaközpont a portfólió leadására korábbi időpontot is meghatározhat.

8.2.2. Valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

8.2.3. Szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

8.3. Központi interaktív vizsga

8.3.1. A vizsgatevékenység megnevezése: **Állategészségügyi és élelmiszerbiztonsági technikus szakmai ismeret**

8.3.2. A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység az alábbi tanulási eredményeket méri:

- Állattartási és -tenyésztési alapismeretek: az állat és környezete, állatok jóléte és állatvédelem, takarmányozástan, tenyésztési és állattartási technológiák
- Állategészségügyi alapismeretek: egészség, csökkent termelőképesség, és a betegség felismerése, betegség gyógykezelése és megelőzése, anatómia és élettan
- Állategészségügyi ismeretek: szakigazgatási ismeretek, általános- és speciális járványtani ismeretek, gazdasági haszonállatok állategészségügyi és higiéniai ismeretek, sebészeti, szülészeti és szaporodásbiológiai ismeretek
- Állati eredetű termék analitikai ismeretei: élelmiszerhigiéniai ismeretek, a mintavétel, a klasszikus- és műszeres analitikai eljárások, műveletek, laboratóriumi vizsgálatok szerepe, módszerei, végrehajtása, kiértékelése
- Állategészségügyi állatszállítási és élelmiszerbiztonsági adminisztráció, jogszabályi hivatkozás
- Állategészségügy és élelmiszerbiztonság munka-, tűz- és környezetvédelme

A feladatok között szerepelnie kell az alábbi feladattípusoknak:

- igaz-hamis állítások eldöntése,
- feleletválasztás (egyszeres és többszörös),
- technológiai lépések helyes sorrendbe állítása,
- egymáshoz rendelés (párosítás),
- mondatkiegészítés (hiányos szöveg kiegészítése),
- csoportosítás,
- ábraelemzésre irányuló feleletválasztós.

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: 120 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 vizsgatevékenység leírásában szereplő témakörből egybefüggő feladatsor készül, ahol a vizsgatevékenységen elérhető maximális pontszám az alábbiak szerint oszlik meg:

- | | |
|--|-----|
| - Állattartási és -tenyésztési alapismeretek: | 15% |
| - Állategészségügyi alapismeretek: | 20% |
| - Állategészségügyi ismeretek: | 25% |
| - Állati eredetű termék analitikai ismeretei: | 20% |
| - Állategészségügyi állatszállítási és élelmiszerbiztonsági adminisztráció, jogszabályi hivatkozás | 10% |
| - Állategészségügy és élelmiszerbiztonság munka-, tűz- és környezetvédelme | 10% |

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

8.4. Projektfeladat

8.4.1.A vizsgatevékenység megnevezése: **Állategészségügyi és élelmiszerbiztonsági technikus projektfeladat**

8.4.2.A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység három részből áll:

- A) vizsgarész: Portfólió elkészítése és védelme
B) vizsgarész: Állategészségügyi feladat végrehajtása
C) vizsgarész: Élelmiszerbiztonsági feladat végrehajtása

A) vizsgarész: Portfólió elkészítése és védelme

A tanulói portfólió személyes dokumentum, a képzés során készült projektmunka, amely tartalmazza a tanuló hosszabb időszakon át végzett egyéni és állategészségügyi és élelmiszerbiztonsági szakember mellett végzett munkáját, a kiadott egyéni feladatokat, tapasztalatokat, szakmai tevékenységét.

A portfólió formája:

A portfólió elektronikus dokumentum, amelyet a szakképző intézmény által biztosított felületen, vagy egyéb, a szakképző intézmény által meghatározott módon tárol a vizsgázó. A dokumentumok valóságát a szakmai oktatást végző intézménynek hitelesíteni kell a vizsgát megelőzően.

Az elektronikus dokumentum szöveges prezentáció (word dokumentum) és prezentációból készített ppt.

A tanulói portfólió kötelező elemei:

- Gyakorlati munkanapló:

A 12. évfolyamot követő egybefüggő szakmai gyakorlaton végzett munkák dokumentálása, összefoglalása. Az egybefüggő szakmai gyakorlat állategészségügyi és élelmiszerbiztonsági szakember mellett végzett tevékenység.

A munkanapló minimum 4 oldalból álljon. Javasolt a Times New Roman betűtípus és a 12-es betűnagyság másfeles sortávolság, sorkizárt igazítás, 2,5 cm-es margó használata.

- Szöveges prezentáció (doc/pdf):

A szakmai gyakorlatokon, vagy egyéni megfigyelések során tapasztalt, vagy elvégzett állategészségügyi és élelmiszerbiztonsági jelenség bemutatása, dokumentálása, kutatása és eredmények rögzítése.

A szöveges prezentáció minimum 15, maximum 25 oldalból álljon. Javasolt a Times New Roman betűtípus és a 12-es betűnagyság másfeles sortávolság, sorkizárt igazítás, 2,5 cm-es margó használata. A képek a dokumentum teljes terjedelmének 30%-át nem haladhatják meg.

A dokumentumokban szereplő táblázatok, ábrák, fényképek, animációk, filmes elemek forrását jelölni kell.

- PowerPoint prezentáció (ppt)

A szöveges prezentáció alapján készített ppt terjedelme minimum 10 maximum 15 dia.

Tartalmazhat szöveges, rajzos, fotós, animációs, filmes részeket vagy hanganyagot. Szerepeljenek benne a sikeres tanulmányi- és versenyeredmények, a gyakorlaton elvégzett munkák, vagy az otthoni szakmai tevékenységek eredményei, a megismert új technológiák. A szakmai fejlődés bemutatása mellett az iskolán kívüli sikerekről is készülhetnek fényképek, bemutatók, amelyek a tanuló életpálya elképzeléseit érzékeltetik.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 12-13. évfolyam. (Kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben a szakirányú oktatás időszaka.)

B) vizsgarész: Állategészségügyi feladat végrehajtása

A vizsgarész ismertetése: A vizsgázó állategészségügyi feladatokat végez el, a vizsgaközpont által adott feladatokat hajtja végre.

Az állatok balesetmentes rögzítése, az állat általános állapotának megítélése (habitus-vizsgálat), betegségekre gyanús állat felismerése, a beteg állat előkészítése kiegészítő vizsgálatok elvégzéséhez (szervek, szövetek és készülékek vizsgálata) elsősegélynyújtás és egyszerűbb kezelések, beavatkozások elvégzése, optimális elhelyezés és mikroklíma kialakítása, egyszerűbb sebészeti, szülészeti és szaporodásbiológiai feladat elvégzése.

C) vizsgarész: Élelmiszerbiztonsági feladat végrehajtása

A vizsgarész ismertetése: A vizsgázó élelmiszerbiztonsági feladatokat végez el, a vizsgaközpont által adott feladatokat hajtja végre.

- Élelmiszerlánc ellenőrzési és -felügyelői feladat
- Állatvédelemmel kapcsolatos hatósági ellenőrzési feladat (állatok védelmének biztosítása, megfelelő tartási körülmények biztosítása)

- Járványügyi intézkedések végrehajtási feladata (gondoskodik a betegség terjedésének megfékezéséről, részletes jegyzőkönyvet vesz föl az állatállományról, mintát vesz, aminek laboratóriumba juttatásáról gondoskodik, megszervezi az állomány főlészámolását hatósági állatorvos utasításnak megfelelően, az állattartó telep fertőtlenítésének megszervezése)
- Az állatorvos utasításának megfelelően, a járványügyi monitoring terv végrehajtási feladat.
- Elsődleges termelésből származó alaptermékek mintavétele és laboratóriumi vizsgálati feladat (hús-, nyerstej-, tojás és egyéb élelmiszer vizsgálat) takarmányellenőrzés
- Állatszállítás megszervezési és ellenőrzési feladat
- Állati eredetű váladékok vizsgálati feladat (vér, vizelet, tej, ondó és egyéb)

A feladatsorokat úgy kell összeállítani, hogy a B és a C vizsgarész feladatai összességében azonos nehézségűek legyenek.

A feladatok végrehajtása közben, vagy a munka befejezése után a vizsgabizottság az adott munkával kapcsolatos beszélgetést folytat a vizsgázóval, kérdéseket tesz fel neki. A szakmai kérdések érintik a manuális feladat elvégzéséhez szükséges elméleti tudást, a feladat elvégzése során használt eszközök használatát és helyes megnevezésüket és a feladat egészségügyi-, környezetvédelmi- és biztonságtechnikai feltételeinek kérdéskörét.

A B) és a C) vizsgarész feladatait az akkreditált vizsgaközpont határozza meg és készíti el az értékelőlapokat. Mindkét vizsgarész tartalmazzon végrehajtandó- és felismerési feladatot, amelyek egymástól nem választhatók el, komplex feladatban kell előkészíteni.

8.4.3.A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: **140 perc**

A) vizsgarész: Portfólió elkészítése és véde: 20 perc

A rendelkezésre álló időtartam 20 perc, amelyből 10 perc a portfólió véde és maximum 10 perc a szakmai beszélgetés a vizsgabizottság tagjaival, és válaszok a bizottság tagjainak feltett kérdéseire.

B) vizsgarész: Állategészségügyi feladat végrehajtása: 60 perc

C) vizsgarész: Élelmiszerbiztonsági feladat végrehajtása: 60 perc

A B) és a C) vizsgarészek időtartamán belül a szakmai beszélgetés maximum 15 perc lehet.

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

8.4.5.A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- A) vizsgarész: 20%
- B) vizsgarész: 40%
- C) vizsgarész: 40%

A) vizsgarész: Portfólió elkészítése és véde

- | | |
|--|-----|
| 1. a leírt tapasztalatok szakmai tartalma, | 15% |
| 2. az elvégzett munkával kapcsolatos tapasztalatok értékelése, | 15% |
| 3. saját megfigyelések minősége, mennyisége, | 15% |
| 4. kötelező gyakorlaton kívüli szakmai érdeklődés, | 10% |

5. egybefüggő szakmai gyakorlatok bemutatása,	10%
6. egyéni meglátások szakmai megalapozottsága,	15%
7. a ppt stílusa, szerkesztése, megjelenése, sokszínűsége, helyesírás,	10%
8. a ppt előadásmód és a témához kapcsolódó kérdésekre adott válaszok szakmaisága	10%

A vizsgabizottság értékeli a vizsgázó által készített munkát, ehhez kapcsolódó beszélgetést folytat a vizsgázóval. Az értékelésnél figyelembe kell venni a bemutatott portfólió szakmai tartalmát és a tanuló válaszait a vizsgabizottsággal folytatott beszélgetés során.

B) vizsgarész: Állategészségügyi feladat végrehajtása

A feladat végrehajtása előtti teendők: biztonságos munkatevékenység feltételei, munkaterület, eszközök, feladat tárgyát képező állat és a feladat végrehajtójának előkészületi munkái.

A megvalósítás elemeinek szakszerű kivitelezése: a munka végrehajtásának szakszerű fázisai, szakmai protokoll, szakszerűség, időbeli ütemezés, minőség.

Az állatokkal történő bánásmód.

Az eszközök helyes használata, pontos megnevezése, műszaki, biztonsági, munkavédelmi kérdések kezelése.

A feladat végrehajtásával kapcsolatos kompetenciák: precíz, gondos munkavégzés, önállóság, hatékonyság, csapatmunka, kreativitás, igényesség stb.

Kommunikációs képesség, a szükséges lexikális felkészültség számbavétele, alkalmazása.

C) vizsgarész: Élelmiszerbiztonsági feladat végrehajtása

A feladat végrehajtása előtti teendők: ellenőrzési szempontok számba vétele mintavételezés szükségessége, feladat végrehajtásához szükséges eszközök előkészítése, feladat végrehajtójának előkészületi munkái.

Mintavétel, mintakezelés és mintaelőkészítés szakszerűsége, pontossága és a biztonságos munkatevékenység.

A feladatban leírt vizsgálat szabályos és szakszerű elvégzése, munkavégzése, az adminisztrációs feladatok, nyilvántartások pontos és szabályoknak megfelelő kitöltése, vezetése.

Az eszközök helyes használata, pontos megnevezése, műszaki, biztonsági, munkavédelmi kérdések kezelése.

A feladat végrehajtásával kapcsolatos kompetenciák: precíz, gondos munkavégzés, önállóság, hatékonyság, csapatmunka, kreativitás, igényesség stb.

Kommunikációs képesség, a szükséges lexikális felkészültség számbavétele, alkalmazása.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó minden vizsgarészből külön-külön elérte a megszerezhető pontszámok legalább 40 %-át.

Sikertelen vizsgatevékenység esetén azt a vizsgarészt kell megismételni, amelynél a vizsgázó teljesítménye nem érte el a 40%-ot.

8.5. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

- Központi interaktív vizsga: Az interaktív vizsga ideje alatt rendszergazda jelenlétében biztosított legyen az online vizsga zavartalan lebonyolítása
- Projektfeladat

A) vizsgarész: Portfólió elkészítése és véde

Rendszergazda vagy technikus rendelkezésre állása a vizsga zavartalan lebonyolításához.

B) vizsgarész: Állategészségügyi feladat végrehajtása

Az állategészségügyi manuális feladat végrehajtása alatt szükséges állatgondozó a gyakorlati vizsga idejére biztosítandó állatok felügyeletének és a feladat végrehajtás biztonságának biztosításához.

8.6. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- preparátumok, modellek
- alapfelszereltségű természettudományos laboratórium (alap üvegeszközök, általános vegyszerek, mérésspecifikus vegyszerek, vegyszerszerekre nyek, veszélyeshulladék tárolók, mérésspecifikus tesztek)
- laboratóriumi eszközök, anyagok, vegyszerek a hús- tej- és laboratóriumi minták vizsgálatához
- mintavétel eszközei (takarmány, bélsár, vér, vizelet, bőrkaparék, citológiai, szövettani, bakteriológiai vizsgálatához)
- betegvizsgálat és betegkezelés eszközei
- állatrögzítés eszközei
- sebkezelés eszközei, anyagai, sebészeti műszerek
- szülészeti és szaporodásbiológiai eszközök, a mesterséges termékenyítés eszközei, anyagai
- tisztítás, fertőtlenítés, sterilizálás eszközei, anyagai, felszerelése
- boncoló helyiség, bonceszközök
- egyéni védőeszközök, elsősegélynyújtó anyagok, eszközök
- irodahelyiség, irodai anyagok és eszközök (számítógép, nyomtató, telefon, bizonylatok, nyilvántartások)
- internetelés és irodai, szakmai szoftverek
- szakirodalom (könyvek, folyóiratok, prospektusok)
- számológép

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:

Központi interaktív vizsga: számológép használata megengedett

Projektfeladat

A) vizsgarész: Használható a tanuló által készített portfólió, a hozzá kapcsolódó egyéb dokumentumok.

B) és C) vizsgarész: Minden segédeszközt, dokumentumot a vizsgaközpont biztosít.

Használható: Magyar Élelmiszerkönyv, szabványok, szükség szerint gépek, eszközök felhasználói kézikönyve, használati utasítása.

- 9. A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -**

