

Tájékoztató

Jelen képzési és kimeneti követelmény a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 11.§ (4) bekezdése alapján felmenő rendszerben, a 2024/2025. tanév első napjától alkalmazandó.

A képzési és kimeneti követelmény hatályba lépése az azt megelőzően közzétett képzési és kimeneti követelmények szerint indított szakmai oktatást nem érinti.

KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK

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
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: -
- 1.9 Szakmai oktatás (ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás együttes) foglalkozásainak száma (egybefüggő szakmai gyakorlat nélkül):
 - 1.9.1 Tanulói jogviszonyban: 3 éves szakképző iskolai oktatásban legalább 2100 óra megtartott foglalkozás (közismereti tartalom nélkül), 2 éves kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben legalább 2100 óra megtartott foglalkozás.
 - 1.9.2 Felnőttképzési jogviszonyban: az 1.9.1 pont alapján az adott iskola szakmai programjában felnőttképzési jogviszonyban folyó oktatásra meghatározott foglalkozásszám, amelynek 1/4-e kötelezően ágazati alapoktatásra fordítandó.
- 1.10 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra, Technikumi oktatásban: -, Kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben: 160 óra

A szakmai oktatás teljes időtartama tanulói és felnőttképzési jogviszonyban egyaránt az 1.9 és 1.10 pontok alatti oktatási idők összege.

2. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Kis mennyiségű, elsősorban általa megtermelt alaptermékeket, illetve ezekből előállított élelmiszereket állít elő és értékesít végső fogyasztók számára. Az általa megtermelhető alaptermékek köre: vágóállatok, tej, tojás, méz, növényi eredetű termények. A kistermelő munkája során érvényesíti a termékeinek kézműves jellegét. Kistermelői keretek között zöldség-, gyümölcs- és húsfeldolgozást végez, tejtermékeket és sütőipari termékeket állít elő. A biztonságos termék-előállítás érdekében szakszerűen irányítja az élelmiszer-előállítás folyamatait. A termék-előállításához kapcsolódó terméknyomonkövetési és termékbiztonságot igazoló dokumentumokat vezet. Termékeit értékesítheti vendégasztal üzemeltetése keretében is. Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz-, munka-, baleset-, és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával végzi.

3. A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Kistermelői élelmiszer-előállító	7111	Húsfeldolgozó
	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, -tartósító
	7113	Tejfeldolgozó, tejtermékgyártó
	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó

4. A szakképzésbe történő belépés feltételei

4.1 Iskolai előképzettség:

Alapfokú iskolai végzettség

4.2 Alkalmassági követelmények

4.2.1 Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat a szakirányú oktatás megkezdése előtt: nem szükséges

5. A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

5.1 Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- alapvető fizikai mennyiségeket mérő eszközök (hossz-, tömeg-, térfogat-, hő-, sűrűségmérő eszközök)
- alapvető általános gépelemek
- alapvető élelmiszeripari gépek (nyersanyagtárolók, osztályozó-, tisztító-, aprító-, keverő-, töltő-, csomagoló-, termikus gépek)
- munkavédelmi eszközök

5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- Aszaló berendezés
- Tűzhelyek, sütő
- Passzírozó, botmixer, gyümölcscentrifuga, lassú prés
- Kézi hámozók, befőttes üvegek, dunsztoló eszközök
- Húsdaráló, hurkatöltő
- Sajtvaszon, alvadékszűrő eszközök, sajtformázó eszközök
- Tésztakeverő gép, házi tésztaanyújtó, -vágó gép, nyújtófa, tésztaaszagató formák, kézi és gépi habverő
- Hőmérők (-20 °C és +220 °C méréstartományban)
- Szakosított terméktároláshoz hűtők és fagyasztók
- Rozsdamentes eszközök (asztalok, tepsik, fazekak, lábosok, tálak, tárolóedények, reszelők, merőkanalak, kések)
- Tálalás eszközei (tányérok, kanalak, villák, kések, poharak)
- Számítógépek, nyomtató
- Egyéb, a termékek előállításához szükséges kéziszerszámok

6. Kimeneti követelmények

6.1 Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása

Az alapoktatás olyan általános és széleskörű tudás és képesség megszerzését biztosítja, ami szükséges és hasznos minden élelmiszeripari ágazati szakmában betöltött munkakör esetén. Az alapoktatás végén a tanulók rálátanak az élelmiszeripari ágazat minden fontos részterületére, ezért megalapozott döntést hozhatnak a szakma kiválasztásánál. Irányítással élelmiszerfeldolgozási alpműveleteket végez: tárol, osztályoz, tisztít, aprít, kever, termikus műveletek végez (hűt, fagyaszt, főz, süt), csomagol. Felismeri és csoportosítja az élelmiszeripar nyersanyagait, azonosítja, hogy mely iparágak használják fel azokat. Rendelkezik az élelmiszer-előállításához szükséges műszaki alapismeretekkel: felismeri az élelmiszeriparban használatos szerkezeti anyagokat (fémek és nemfémek), 3D makett alapján vetületi ábrát készít geometriai alapelemekről (téglatest, henger, kúp), felismeri az alapvető gépelemeket (kötő gépelemek, hajtás elemek). Laboratóriumi alpműveleteket végez (tömegmérés, térfogatmérés, oldatkészítés, sűrűségmérés). Ágazathoz kapcsolódó alapszámításokat végez (százalék, aránypár). Ismeri és betartja a munkahelyi tűz-, munka-, baleset- és környezetvédelmi szabályokat. Ismeri és betartja a személyi- és az élelmiszer-előállítás higiéniai követelményeit.

6.2 Ágazati alapoktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Csoportokba rendezi az élelmiszeripari nyersanyagokat.	Alapszinten ismeri az élelmiszeripar növényi és állati eredetű nyersanyagait.		
2	Munkáját a munka-, tűzvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályok betartásával végzi.	Alapszinten ismeri a munka-, tűzvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.		
3	Élelmiszeripari alpműveleteket végez.	Alapszinten ismeri a tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, csomagolás, hőkezelés műveleteit.	A munkavégzése során törekszik a pontosságra, szakemberúségre. Ellátja a munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi feladatokat.	Irányítás mellett végzi munkáját. Magára nézve kötelezőnek tartja a munka-, tűzvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi előírásokat. Felelősséget vállal saját munkájáért.
4	Kiválasztja az élelmiszeripari munkavégzéshez szükséges szerkezeti anyagokat.	Ismeri az alapvető szerkezeti anyagokat (fémek, nem fémek).		
5	Kiválasztja az alapvető kötő gépelemeket.	Ismeri a csavarokat, ékeket, reteszeket, szegecseket.		
6	Alapvető ágazati méréseket végez.	Ismeri a tömeg, hosszúság, térfogat, hőmérséklet, sűrűség fogalmát, mértekegységeit, mérésének módját és mérőeszközöket.		
7	Egyszerű mértani makettekről vetületi ábrát készít.	Alapszinten ismeri a műszaki ábrázolást.		
8	Az élelmiszeripari termékek előállításá-	Alapszinten ismeri a termékek előállítá-		

	hoz szükséges eszközöket, anyagokat kiválasztja, előkészíti.	sához szükséges anyagokat, eszközöket.		
--	--	--	--	--

6.3 Szakirányú oktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Előkészíti a zöldségeket és gyümölcsöket a további feldolgozásra.	Ismeri az alapanyagok jellemzőit, élettani hatásait. Érti az alapanyagok előkészítésének műveleteit és azok hatását a késztermékre. Azonosítja az alapanyag minőségi eltérései esetén azok felhasználási lehetőségeit.	Betartja a termékbiztonsági követelményeket. Alkalmazza a kistermelői élelmiszerelőállítás során a higiéniai előírásokat.	Felelős élelmiszerelőállítást végez a fogyasztó minőségi élelmiszerral való ellátása érdekében.
2	Zöldségeket, gyümölcsöket tartósít szárítással és aszalással.	Tudatában van a szárítás paramétereinek (hőmérséklet, idő, légsebesség, páratartalom, aprítottság) hatásával a késztermékre.	Törekszik a gazdaságos anyagfelhasználás megvalósítására. Elkötelezett a környezettudatos hulladékkezelésben.	Kistermelői munkasorán betartja a tűz- és munkavédelmi szabályokat. Kistermelői tevékenységét a mindenkor hatályos jogszabályok szerint végzi.
3	Zöldségeket, gyümölcsöket tartósít besűrítéssel. Lekvárt, dzsemet, zöldségsűrítményt és zöldség-, gyümölcslevet készít.	Érti a víztartalom és hő hatásait az eltarthatóságra. Ismeri a passzírozással, centrifugálással és lassú préseléssel kinyert levek tulajdonságait.	Termékei megjelenésénél törekszik az esztétikus, piacképes termék előállításra.	
4	Zöldségeket, gyümölcsöket tartósít száraz dunsztolással.	Ismeri a száraz és nedves dunsztolási eljárásokat.		
5	Savanyúságot készít (savanyúkáposzta, kovászos uborka, ecetes uborka, ecetes almapaprika, ecetes cékla, vegyes savanyúság).	Ismeri a tejsavas erjesztést és az ecetsavas tartósítási eljárásokat.	Fontos számára a természetes erjedési folyamatok alkalmazása.	Önállóan határozza meg az erjesztés feltételeit, és eldönti az erjedés befejezését.
6	Tejet pasztöröztet.	Érti a tej pasztörözésének élelmiszerbiztonsági jelentőségét és paramétereit.	Betartja a termékbiztonsági követelményeket.	Felelős élelmiszerelőállítást végez a fogyasztó minőségi élelmiszerral való ellátása érdekében.
7	Tej alapú italokat, joghurtot, túrót, sajtot készít.	Ismeri a tejtermék előállítás műveleteit, technológiáit, paramétereit és szükséges eszközeit.	Alkalmazza a kistermelői élelmiszerelőállítás során a higiéniai előírásokat.	Kistermelői munkasorán betartja a tűz- és munkavédelmi szabályokat.
8	Házi tésztát, búzakenyeret, pogácsát, mézeskalácsot, cukrá-	Ismeri a házi tészták, búzakenyér, pogácsa, mézeskalács,	Törekszik a gazdaságos anyagfelhasználás megvalósítására.	

	szati uzsonnasüteményeket, teasüteményeket készít.	uzsonnasütemények, teasütemények alapanyagait és készítésének műveleteit.	ra. Elkötelezett a környezettudatos hulladékkezelésben.	
9	Húsokat darabol (sertésrészek, baromfi).	Ismeri a vágóállatok testtájait és azok felhasználhatóságát. Ismeri a vágóállatok vágástechnológiáját.	Termékei megjelenésénél törekszik az esztétikus, piacképes termékellátásra.	Kistermelői tevékenysége során felelősséget vállal munkájának jogszerűségéért.
10	Hurkát, kolbászt, tepertőt, sózott és abált szalonnát készít.	Ismeri a húskészítmények főbb műveleteit (sózás, pácolás, füstölés, főzés, sütés, abálás, darálás, fűszerezés, töltés).		
11	Kínálja és értékesíti kézműves termékeit. Vendégasztalt készít elő. Alapszinten kommunikál idegen nyelven vevőivel.	Ismeri a termékei fogyasztók számára előnyös tulajdonságait, felhasználhatóságát, értékesítési lehetőségeit, beleértve a vendégasztal üzemeltetését. Ismeri a kistermelői termékek jelölésére vonatkozó szabályokat.	A vevői tájékoztatás és értékesítés során udvarias magatartást tanúsít. A vevői igényeket szem előtt tartja termékfejlesztései során.	Önállóan határozza meg a termékeivel kapcsolatos tájékoztatás tartalmát.
12	Tájékoztatást ad vevőinek termékei élettani hatásairól.	Érti az emberi emésztés folyamatát és az egyes tápanyagok élettani hatásait.		
13	Vállalkozását gazdaságosan üzemelteti.	Alapszinten ismeri az egyéni vállalkozás, őstermelő és gazdasági társaságok vállalkozási formáit és kapcsolódó fogalmait (jövedelmezőség, ráfordítás, árképzés, hozam, pénzügyi tranzakciók, hitel, adó, pályázat, eladásösztönzés, fogyasztóvédelem).	Kistermelői tevékenysége során törekszik a vevői elégedettség folyamatos növelésére és üzleti tevékenysége fejlesztésére. Törekszik arra, hogy tájékozott legyen az egyes technológiák és eszközök hatékonyságának jellemzőiről, energiafogyasztásokról, környezeti hatásokról. Fontosnak tartja ezen jellemzők ismeretét, javaslatot tud tenni az alternatívák közötti választásra.	Kistermelői tevékenysége során betartja a vállalkozások működtetésével kapcsolatos jogszabályokat.
14	Szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, a kistermelői tevékenységhez előírt dokumentumokat tölt ki.	Ismeri a kistermelői tevékenység során szükséges dokumentumokat és azok helyes kitöltését.		

15	Nyilvántartást és dokumentációt vezet kistermelői termékek előállítására kapcsolódó számítógépes program használatával.	Számítógépes felhasználói alapismeretekkel rendelkezik. (Word, Excel).		
16	Elektronikus levelezést folytat kistermelői tevékenysége során és használja az internetet.	Alapszinten ismeri a levelező programok nyújtotta előnyöket, a hivatalos levél tartalmi elemeit.		
17	Kézműves termékek előállításánál gazdaságos és környezetkímélő anyagfelhasználást valósít meg.	Ismeri a gazdaságos anyagfelhasználás és a hulladékminimalizálás alapelveit.		

7. Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

7.1 Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapoktatásban való részvétele alapján bocsátható.

7.2 Írásbeli vizsga

7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Élelmiszeripari alapismeretek**

7.2.2 A vizsgatevékenység leírása

- Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése 50%
- Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek 50%

A feladatsornak legalább 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

- tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 20%)

7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

7.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 20%

7.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Értékelési útmutató alapján

7.2.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

7.2.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31%-át elérte.

7.3 Gyakorlati feladat

7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Élelmiszeripari ágazati alapgyakorlat**

7.3.2 A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység egy részből áll:

Komplex gyakorlati vizsgafeladat

A komplex vizsgafeladatnak alkalmasnak kell lennie az alábbi tanulási eredmények mérésére és értékelésére.

Élelmiszeripari alapl műveletet végez, melynek során:

- anyagokat kiválaszt,
- a rendelkezésére bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet számol és mér,
- anyagokat, eszközöket előkészít,
- élelmiszeriparban használt anyagok egyes fizikai vagy kémiai tulajdonságait méri, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
- élelmiszeriparban használt munkadarabot, félkész- vagy készterméket állít elő, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
- meghatározott munkaműveleteket hajt végre.

A szakképző intézmény – saját lehetőségeinek figyelembevételével – a fenti tevékenységek közül legalább négyet tartalmazó tételsort állít össze.

7.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

7.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 80%

7.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- a megadott művelet szakszerű elvégzése 30%
- a munkavégzéshez szükséges eszközök, gépek szakszerű használata 30%
- a megadott műveleti sorrend betartása 10%
- a mérés pontossága 10%
- a munkavégzés esztétikája 10%
- a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartása 10%

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 60%-át elérte.

7.4 Alapvizsgával betölthető munkakör FEOR száma

Ágazati alap- oktatás megne- vezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Alapvizsgával betölthető munka- kör(ök), tevékenységek
-	-	-	-

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

8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

8.1 Szakma megnevezése: **Kistermelői élelmiszer-előállító**

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: **Kistermelői élelmiszer-előállító szakmai ismeret**

8.3.2 A vizsgatevékenység leírása

A kistermelői élelmiszer-előállító központi interaktív szakmai vizsga a szakmai oktatás során megszerzett kistermelői tudás tanulási eredményeit méri. Alapanyagok ismerete, technológiai folyamatok sorrendje, főbb paraméterei az alábbi tanulási egységek tekintetében:

- zöldség-, gyümölcsfeldolgozás, tartósítás
- tejtermék előállítás
- házitészta-, búzakenyér-, pogácsa-, leveles termék készítése
- húsalapú termékek előállítása
- uzsonnasütemények, teasütemények előállítása

A feladatok között szerepelnie kell:

- igaz-hamis állítások eldöntése,
- feleletválasztás (egyszeres és többszörös),
- technológiai lépések helyes sorrendbe állítása,
- egymáshoz rendelés (párosítás),
- mondatkiegészítés (hiányos szöveg kiegészítése),
- csoportosítás,
- kép (termék és/vagy eszköz és/vagy alkatrész és/vagy táblázat és/vagy ábra és/vagy géprajz és/vagy folyamatábra felismerése és/vagy hiányos elemeinek kitöltése (nem az ábrán, rajzon, táblázatban, hanem az azokon található, hiányzó helyekre illeszkedő, különálló válaszlehetőségek megjelölésével).

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 javítási-értékelési útmutatója alapján történik.

Az öt tanulási egységből egybefüggő feladatsor készül, ahol a vizsgatevékenységen elérhető maximális pontszám az alábbiak szerint oszlik meg:

- | | |
|--|-----|
| • zöldség-, gyümölcsfeldolgozás, tartósítás | 20% |
| • tejtermék előállítás | 20% |
| • házitészta-, búzakenyér-, pogácsa-, leveles termékek | 20% |
| • húsalapú termékek előállítása | 20% |
| • uzsonnasütemények, teasütemények előállítása | 20% |

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető 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 vizsgarészből áll.

A) vizsgarész: a vizsga helyszínén végzett gyakorlati feladat

B) vizsgarész: portfólió

A) vizsgarész: a vizsga helyszínén végzett gyakorlati feladat

A vizsgázó a vizsgaközpont által összeállított feladatsorból húz egy feladatot, melyet a megadott időkereten belül megvalósít. A vizsgázó félkész- vagy készterméket állít elő. A feladatsornak az alábbi témaköröket kell lefednie:

- pasztőrözött zöldség- vagy gyümölcsle készítése
vagy
- zöldséglé sűrítmény, savanyúság, lekvár, dzsem készítése
vagy
- sajt készítése,
vagy
- házitészta készítése
vagy
- búzakenyér, pogácsa, leveles termékek készítése
vagy
- mézeskalács, uzsonnasütemény, teasütemény készítése
vagy
- bontott baromfi,
vagy
- kolbász, tepertő, abált szalonna készítése

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

Munkája során alapvető minőségbiztosítási paramétereket (alkalmazott technológiai paramétereket) rögzít a rendelkezésére bocsátott nyomtatványon.

B) vizsgarész: Portfólió

Portfólió tartalma:

A portfólió egy rendezett dokumentum, amely 4 részből áll.

1. bemutatkozás,
2. célkitűzés.
3. szakmai dokumentumok gyűjteménye: a vizsgázó tudását, teljesítményét, fejlődését, attitűd tulajdonságait, felelősségét bemutató bármilyen szöveges, fotós, animációs, filmes, prezentációs elemeknek a gyűjteménye. Közvetlenül a szakmai munkához köthető dokumentumok a oktatói, képzőhelyi dicséretetek, versenyeredmények, elkészített produktumok fényképei, projektmunka folyamatát bemutató dokumentumok, szakmához köthető rendezvények, kiállítások, múzeumlátogatások dokumentálása. A portfóliónak tartalmaznia kell a vizsgázó által legalább egy idegen nyelven tanulmányozott idegen nyelvű szakmai dokumentumot.
4. összegzés: annak összefoglalója, hogy a portfólió tartalma miben szolgálja a vizsgázó szakmai fejlődését.

A leírtakat javasolt fotódokumentációval vagy más módon illusztrálni.

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 portfólió elektronikus vagy írott formában készült dokumentáció, 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.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő:

- A szakképző iskolai oktatás esetén a 10-11. évfolyam, a kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés esetében az 1. és a 2. 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:

Az A) vizsgarész értékelési aránya a projektfeladat vizsgatevékenységen belül: 90%

A B) vizsgarész értékelési aránya a projektfeladat vizsgatevékenységen belül: 10%

A) vizsgarész: a vizsga helyszínén végzett gyakorlati feladat

- | | |
|---|-----|
| - A vizsgázó 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% |

B) vizsgarész: portfólió

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

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

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 megfelelő számú számítógép és internet elérésének biztosítása.

A projektfeladat megvalósításához szükséges munkaállomások és a feladat végrehajtásához szükséges eszközök és berendezések, amelyek megegyeznek az 5.2 pontban leírtakkal.

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

Jelen képzési és kimeneti követelmény a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 11.§ (4) bekezdése alapján felmenő rendszerben, a 2024/2025. tanév első napjától alkalmazandó.

Csák János
kultúráért és innovációért felelős miniszter nevében és megbízásából