

Hatályos: 2016.08.28-tól

**Az 51. sorszámú Hűtőipari munkás megnevezésű részsakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye****1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

- 1.1. A részsakképesítés azonosító száma: 31 541 16  
 1.2. Részsakképesítés megnevezése: Hűtőipari munkás  
 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -  
 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

**2. EGYÉB ADATOK**

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése  
 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség  
 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 3. mellékletben az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.  
 2.2. Szakmai előképzettség: -  
 2.3. Előírt gyakorlat:-  
 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek  
 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -  
 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%  
 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya:70%  
 2.8. Szintvizsga: -  
 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

**3.PÁLYATÜKÖR**

- 3.1. A részsakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A részsakképesítéssel betölthető munkakörök</b>
3.1.2.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó	Zöldségfeldolgozó
3.1.3.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, tartósító	Zöldségtartósító
3.1.4.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, tartósító	Zöldségválogató, osztályozó
3.1.5.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, tartósító	Gyümölcsfeldolgozó, válogató
3.1.6.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, tartósító	Gyümölcsválogató, osztályozó
3.1.7.	7112	Gyümölcs- és zöldségfeldolgozó, tartósító	Gyümölcstartósító
3.1.8.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Konzervipari nyersanyag feldolgozó
3.1.9.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Élelmiszeripari gépsor-kezelő
3.1.10.	8111	Élelmiszer-, italgyártó gép kezelője	Élelmiszer-ipari termékgyártó

- 3.2. A részsakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A hűtőipari munkás feladata a különböző hűtőipari készítmények technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A részsakképesítéssel rendelkező képes:

- alapanyagokat (zöldség, gyümölcs) átvenni, minősíteni, tisztítani, kezelni, minőségét ellenőrizni, tárolni, előkészíteni,
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni,
- válogatni, mosni, osztályozni,
- hámozni, magozni a nyersanyagot, szártépést végezni,

Hatályos: 2016.08.28-tól

- anyagokat aprítani (szabályos alakra, szabálytalan alakra),
- keverni, előfőzni, főzni a nyersanyagot,
- előhűteni a terméket, vákuumos vagy ellennyomásos töltést végezni,
- halmazállapot szerint működő töltőberendezést működtetni,
- hőelvonással tartósított zöldségkészítményt előállítani,
- Gyorsfagyasztott gyümölcskészítményt előállítani,
- Félkész- és gyorsfagyasztott készételeket készíteni,
- technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani,
- üzem víz- és energia-gazdálkodását megszervezni,
- melléktermékeket, hulladékokat kezelni,
- munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani és betartatni,
- vállalkozást indítani, működtetni, termékeket értékesíteni.

## 3.3. Kapcsolódó szakképesítések:

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részszzakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás	szakképesítés

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A részszzakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	11622-16	Hűtőipari termékgyártás
4.4.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

## 5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

## 5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

## 5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	<b>A részszzakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	11622-16	Hűtőipari termékgyártás	gyakorlat, szóbeli
5.2.4.	10890-16	Élelmiszeripari vállalkozások működtetése	írásbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető

## 5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

## 5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Hűtőipari tevékenység

A vizsgafeladat ismertetése:

Hűtőipari termékek technológiai műveleteinek szakszerű, önálló gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A készítendő hűtőipari termék minőségéhez megfelelő alap-, és segédanyagok felhasználásával elkészíti a terméket, elvégzi az aktuális technológiai műveleteket, minősíti a készterméket, címkéz, gyűjtőcsomagolást (egységpakományt) készít.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc

A vizsgafeladat aránya: 70%

Hatályos: 2016.08.28-tól

### 5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

- A vizsgafeladat megnevezése: -  
 A vizsgafeladat ismertetése: -  
 A vizsgafeladat időtartama: -  
 A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

### 5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Hűtőipari termékgyártás és gépei

A vizsgafeladat ismertetése:

Különböző hűtőipari termékek gyártásának fizikai, kémiai, mikrobiológiai alapjai, a technológiai műveletek jellemzése,(hőkezeléssel, vegyi úton, mikrobiológiai úton tartósított) gépek és berendezések ismertetése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat aránya: 30%

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

A részszakképesítéssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

## 6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
6.2.	Laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges eszközök, berendezések
6.3.	alapanyag-vizsgálathoz,
6.4.	gyártásközi vizsgálatokhoz,
6.5.	a késztermékek vizsgálatához
6.6.	a késztermékek érzékszervi minősítéséhez,
6.7.	tömeg-, térfogat-, sűrűségmérés eszközei, hőmérők.
6.8.	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás eszközei, berendezései
6.9.	Félkész- és gyorsfagyasztott készételek előállításának eszközei
6.10.	hűtés, fagyasztás berendezései
6.11.	egyedi és gyűjtőcsomagolás eszközei, berendezései
6.12.	a melléktermékek, hulladékok kezelésére, esetleges hasznosítására szolgáló
6.13.	munka-, tűz, környezetvédelmi berendezések, eszközök

## 7. EGYEBEK