

**Az 51. sorszámú Hűtőipari munkás megnevezésű részszakképesítés szakmai és
vizsgakövetelménye**

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 16
- 1.2. Részszakképesítés 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 részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
	FEOR száma	FEOR megnevezése	A részszakképesítéssel betölthető munkakörök
3.1.1.			
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	Gyümölcsstartósító
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 részsakkképesítés 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 részsakkképesítéssel 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,
- 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.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakkképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	34 541 09	Tartósítóipari szakmunkás	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A részsakkképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
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.	A részszakképzés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
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 (egységrakományt) készít.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc

A vizsgafeladat aránya: 70%

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. **A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék**
- 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