08883001 számú Családellátó megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény

1 A javaslatot tevő adatai[1]

1.1 Természetes személy esetén: -

1.1.1 Név:

1.1.2 Lakcím:

1.1.3 E-mail cím:

1.1.4 Telefonszám:

1.2 Nem természetes személy esetén:

1.2.1 Név: **Agrár-vidékfejlesztésért felelős miniszter**

1.2.2 Jogi személy működési formája (cégforma):

1.2.3 Székhely:

1.2.4 Képviseletre (cégjegyzésre) jogosult személy neve:

1.2.5 Képviseletre (cégjegyzésre) jogosult személy telefonszáma:

1.2.6 Képviseletre (cégjegyzésre) jogosult személy e-mail címe:

1.2.7 Kapcsolattartásra kijelölt természetes személy neve:

1.2.8 Kapcsolattartásra kijelölt természetes személy telefonszáma:

1.2.9 Kapcsolattartásra kijelölt természetes személy e-mail címe:

2 A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés

2.1 Megnevezése: Családellátó

2.2 Ágazat megnevezése: Mezőgazdaság és erdészet ágazat

2.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 0888

3 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés

3.1 Megnevezése: Családellátó

3.2 Szintjének besorolása

3.2.1 Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 3

[1] A megfelelő elem kiválasztandó.

3.2.2 A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 3

3.2.3 A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3

4 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése[2]:

4.1 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.

4.2 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához.

A képesítési követelményt előíró jogszabály: -

5 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:

A Családellátó szakképesítés ajánlott azok számára, akik szeretnék elsajátítani a szakszerű háztartásvezetést, elsősorban a családtagok ellátásának, a gyermekek nevelésének, valamint a beteg családtagok gondozásának alapvető feladatait. A Családellátó elsősorban vidéki környezetben, mezőgazdasági tevékenységgel foglalkozó családok háztartását vezeti. Feladatai sokrétűek: segíti a gyermek ellátását, testi, szellemi fejlődését, óvodai-, iskolai munkáját, ellátásra szoruló betegek és idősek életviteléhez segítséget nyújt, alapgondozási és személyi ellátási (fürdetés, öltöztetés, ágyazás, étkeztetés) feladatokat lát el. Végzi a mindennapi háztartási munkákat (takarítás, mosás, vasalás, bevásárlás, főzés), közreműködik a család kulturált, egészséges étkeztetésében (ételt készít, tárol, terít, mosogat). Figyel a vegyszerekkel, tisztítószerekkel, gyógyszerekkel, élelmiszerekkel kapcsolatos előírások betartására, a lakás és a környezetének higiéniájára. Gondozza a kertet, a ház körüli hobby- és haszonállatokat, zöldséget és virágot termel, gyűjti és szelektíven kezeli a keletkező hulladékot.
Tiszteletben tartja a család tagjainak személyiségét, személyesen és infokommunikációs eszközökkel kapcsolatot épít és tart fenn, együttműködik a családsegítővel, a gyermekvédelmi-, egészségügyi- és szociális szolgálattal.
Gyakorlati felkészültsége alapján képes a saját és idegen családok háztartási feladatainak szervezésére, felügyeletére, részfeladatainak elvégzésére, egyéneknek, családok, közösségek tagjainak mindennapi életük viteléhez segítséget nyújt. Folyamatosan képezi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a családellátással kapcsolatos tevékenység minden területén.

[2] A megfelelő elem kiválasztandó.

6 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása:

6.1 Szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll: -

6.1.1 Az oltalom típusának megjelölése:

6.1.2 Nyilvántartó hatóság:

6.1.3 Azonosító vagy nyilvántartásba vételi száma:

7 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés megkezdéséhez szükséges bemeneti feltételek:

7.1 Iskolai előképzettség[3]:

- iskolai előképzettséghez nem kötött, az általános iskola nyolcnál kevesebb elvégzett évfolyama.

7.2 Szakmai előképzettség: -

7.3 Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges

7.4 Szakmai gyakorlat területe és időtartama: -

8 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés elvégzéséhez szükséges foglalkozások minimális és maximális óraszáma (Amennyiben a programkövetelmény modulszerű felépítésű, a minimális óraszám a <u>modulonként</u> meghatározott minimális, a maximális óraszám a modulonként meghatározott maximális óraszámok összege):

8.1 Minimális óraszám: 320 óra

8.2 Maximális óraszám: 550 óra

9 A szakmai követelmények leírása:

9.1 Nem modulszerű felépítés esetén:

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Kiválasztja és használja a munkafeladatai ellátásához a szükséges szerszámokat, kézi és gépi	Alkalmazói szinten ismeri a háztartásban és a környezetben alkalmazott kézi szerszámokat, gépeket, eszközöket, berende-	Figyeli a gépek elektromos csatlakozóit, a vezetékeket, az eszközök szabályos működését, meg-	Önállóan megítéli az eszközök működőképességét, felelős a berendezések használhatóságáért. Szükség

[3] A megfelelő elem kiválasztandó.

	eszközöket, berendezéseket (konyhai és takarító eszközök, kertészeti eszközök, kisgépek stb.)	zéseket, azok szakszerű használatát, kezelését.	hibásodás esetén azonnal leállítja, figyel a munkakörnyezetben lévő emberekre.	esetén a javítás végrehajtására szakembert hív.
2.	Napi feladatok végzése során gondoskodik a rend fenntartásáról, az eszközök, élelmiszerek, vegyszerek stb. szakszerű használatáról, biztonságos tárolásáról.	Ismeri a munkavégzés helyszíneire, a használt eszközökre vonatkozó szabályokat, az eszközök működési elveit.	Törekszik a rend kialakítására és a folyamatos fenntartására, a higiéniai szabályok betartására, a szelektív szemétgyűjtés megvalósítására.	Önállóan gondoskodik a rend fenntartásáról, a higiéniai szabályok betartásáról, erre másokat is figyelmeztet.
3.	A tevékenység végzéséhez szükséges, előírt védőfelszereléseket következetesen használja és megköveteli az egyéni védőfelszerelések rendszeres használatát.	Ismeri a háztartási és a mezőgazdaságimunkákkal kapcsolatos feladatok munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályait, az alapvető élelmiszerbiztonsági előírásokat.	Szabálykövető, az előírásokat betartja és betartatja a munka-, tűz- és környezetvédelem, valamint az élelmiszerbiztonság területén.	Munkavégzés során alkalmazza a munka-, tűz - és környezetvédelem szabályait. Betartja az élelmiszerbiztonsági- és higiéniai előírásokat.
4.	Részt vesz a zöldségtermesztés munkáiban (vetés, palántanevelés, palántázás, termesztés, betakarítás) és a ház körüli virágok, zöld felületek kezelésében, gondozásában.	Ismeri a zöldségnövények és virágok vetési, palántanevelési, palántázási, termesztési feladatait, a betakarítás, tárolás lehetőségeit.	Érdeklődik a zöldségtermesztés, különösen a minimális vegyszerhasználattal és a biotermesztéssel előállítható zöldségfélék iránt.	Betartja az élelmiszer-egészségügyi és a higiéniai előírásokat, a zöldségfélék tisztítását gondosan elvégzi.
5.	Részt vesz a gyümölcs- és szőlőtermesztés gondozási, ápolási, betakarítási feladataiban.	Ismeri a gyümölcsök és szőlők ültetésének, betakarításának, osztályozásának, csomagolásának és tárolásának legfontosabb feladatait.	Figyeli a gyümölcs- és szőlőtermesztés eredményeit, a családellátás szempontjából törekszik a befőzés és egyéb tartósítási eljárások megismerésére, alkalmazására.	Felelősséget érez a megtermelt áruk felhasználásáért, tárolásra, vagy téli felhasználásra történő előkészítéséért.

6.	Megfigyeli a hobby- és haszonállatok magatartását, viselkedését. Elvégzi az állatgondozás napi feladatait.	Ismeri a hobby- és haszonállatok viselkedési formáit, tartási igényeit, az állatgondozás feladatait és eszközeit.	Törekszik az állattartás szabályainak betartására, körültekintően végzi a gondozási feladatokat, kialakítja a tartási-ellátási körülményeket.	A hobby- és haszonállatokat a család közös erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában gondozza, biztosítja a rendszeres ellátásukat.
7.	Elvégzi a mindennapi és az időszakos takarítási, fertőtlenítési feladatokat, a lakás teljes területén. Végrehajtja az alsó és felső ruházat és egyéb textíliák tisztítását, vasalását.	Ismeri a használatos vegyszereket, a higiéniai előírásokat, a takarításnál, mosásnál, vasalásnál használt eszközöket, gépeket és a takarítási technikákat.	Törekszik a korszerű eljárások, eszközök, tisztítószerek használatára. Nyitott a környezetkímélő szerek alkalmazására.	Felelős a mindennapi és az időszakos takarítási, fertőtlenítési feladatok elvégzéséért, az előírások betartásáért, a használt gépek állapotáért.
8.	Elvégzi a ház/lakás/lakótér környezetében az aktuális munkákat (lakó-, haszon- és hobbykertek, játszóhelyek, parkok, utak, medencék, szabadtéri tűzhelyek, állattartó épületek, egyéb helyiségek, tárolók stb.). A helyi szokások, lehetőségek figyelembevételével készül fel a kert/szabadtér berendezéseinek kialakításához.	Ismeri a lakó- és haszonkertek, egyéb szabadtéri foglalkoztatási területek helyét, szerepét a család életében, a gyermekek fejlődésében.	Figyelembe veszi a helyi elvárásokat (pl. kerítés, ólak, pince, tároló, zöldséges-, virágoskert helye), a ház környezetét a családi igényeknek megfelelően alakítja ki, kész a közös munkára, (kölcsönös engedmények, érdekek, közös cél.)	A környezet fenntartásába bevonja a család minden tagját, lehetőleg együtt végzik a munkát.
9.	Összeállítja a kiválasztott receptek alapján az adott ételek készítéshez előírt, javasolt alapanyagokat /húsok, zöldség, gyümölcsfélék,	Ismeri az alapvető zöldség, gyümölcs és húsféléket, a fűszereket, az előkészítéshez, használható konyhai gépeket, kéziszerszámokat, eszközöket. A kézi, illetve az elektromos eszkö-	A higiéniai szabályok betartásával végzi a tisztítást és az előkészítő műveleteket. Törekszik a jó minőségű nyersanyagok kiválasztására, a	Betartja a munkavédelmi és a higiéniai előírásokat, önállóan és csapatban dolgozik. Ellenőrzi az élelmiszerek felhasználhatósági határidőit.

	fűszerek stb. Kiválasztja az alapanyagok előkészítéshez szükséges eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, elvégzi az előkészítő műveleteket.	zöket biztonságosan kezeli. Ismeri az alapanyagok legjellemzőbb tulajdonságait, tárolásuk és raktározásuk alapelveit.	biotermékek szélesebb körű felhasználására. Figyel a biztonságos, a balesetmentes munkavégzésre, a munkahelyek tisztaságára, a hulladékok rendszeres eltávolítására.	Felelős az alapanyagok előkészítéséért, az egyéni védőberendezések, munkaruhák használatáért.
10.	Távolságot, területet mér, összeállítja a megadott hígításnak megfelelően a tisztító, fertőtlenítő folyadékokat. Kiszámolja és kiméri az ételek készítéséhez szükséges mennyiségeket.	Ismeri és a gyakorlatban alkalmazza a százalékszámítást, a tömeg, a terület és az űrtartalom mértékegységek átváltását, a pontos mérés műveleteit.	Törekszik a számítások pontos elvégzésére, a mértékegységek, a százalékszámítások hibátlan alkalmazására.	Önállóan végzi a számolási és a mérési feladatokat. Tisztában van az előírt/javasolt összetételű vegyszerek, italok, ételek kiszámításának és pontos kimérésének fontosságával.
11.	Konyhatechnológiai alapműveleteket végez (előkészít, elkészít, befejez, kiegészít: süt, főz, párol, pirít, grillez). Egyszerűbb ételeket főz.	Ismeri a konyhatechnológiai alapműveleteket, az egyszerűbb meleg ételek elkészítésének technológiáját, receptjeit, alapanyagait.	Kiemelten figyel a nyers- és segédanyagok szakszerű kezelésére, tárolására, a felhasználási határidők betartására.	Önállóan végzi a konyhatechnológiai alapműveleteket, a megismert egyszerűbb ételek készítését, betartja a higiéniai előírásokat.
12.	Általános hidegkonyhai feladatokat lát el: reggelit, tízórait, uzsonnát, hideg vacsorát készít.	Ismeri a hidegkonyhai termékek elkészítési, tárolási és csomagolási szabályait.	A hideg ételek elkészítésénél kiemelten figyel azok minőségére, a felhasználási határidők betartására.	Önállóan készíti el a hideg ételekkel történő étkezéshez szükséges tálakat, csomagokat.
13.	2-6 személyre megterít, háromfogásos meleg étkezés, vagy hidegtálas vendéglátáshoz. Fogadja a vendéget, ismerteti és felszolgálja az ételt, hozzá illő italt kínál.	Ismeri a terítés általános előírásait, a terítés sorrendjét, a használható eszközöket.	Feladatait rendszerezi, törekszik az egyszerű, higiénikus, esztétikus terítés megvalósítására.	A terítést és az étkezés után az asztal leszedését, rendrakást, mosogatást önállóan végzi. Betartja a kommunikációs szabályokat a vendégfogadás, étkezés teljes időtartama alatt.

14.	Üzleti partnerek, vásárlók fogadását előkészíti.	Általános műveltségi szinten ismeri a vendégfogadás, a terítés és a felszolgálás alapelveit.	Törekszik a szakszerű előkészítésre.	Részben önállóan végzi az előkészítést, de bevonja a család többi tagját is.
15.	Szervezi a gyermekek programjait (tanulmányok, szabadidő, játék). Ellátja a gyermekek gondozásával járó alapvető feladatokat, segíti a kisgyermekek fejlődését.	Ismeri a gyermekek életkorhoz kapcsolódó szükségleteit, a fejlesztő játékokat, tevékenységeket, felkészült a gyermekgondozáshoz szükséges általános és higiéniai feladatok végzésére.	Törekszik az fejlesztő-foglalkozások alkalmazására. Elsődleges számára a gyermekek szükségleteinek, igényeinek minél magasabb szintű ellátása.	Betartja a gyermekek gondozására vonatkozó előírásokat, segíti a tartalmas tevékenységek megszervezését. Felelős a rábízott gyermekek gondozásáért, ellátásáért, egészséges fejlődéséért.
16.	Szervezi és végzi az ellátásra szoruló idős és beteg hozzátartozók gondozásával összefüggő napi háztartási, egészségügyi, tisztálkodási feladatokat.	Ismeri az alapszintű felnőtt gondozási, ápolási, háztartási, higiéniai (tisztálkodási) feladatokat.	Lelkiismeretesen végzi a mindennapi háztartási, felnőtt gondozási és egyéb feladatokat. (pl. bevásárlás, gyógyszerbevétel, takarítás, étkeztetés).	Felelős a mindennapi felnőtt gondozási feladatok (takarítás, főzés, étkeztetés) elvégzéséért. Felelőssége a családban megosztva, együttműködésben jelenik meg.
17.	Szakszerűen és biztonságosan használja az ápolás, felnőtt- gondozás eszközeit, figyeli az egészségre jellemző tüneteket (légzés, pulzus, láz, vérnyomás, súly, vércukor ellenőrzés).	Ismeri az ellátott személyek korábbi mért egészségügyi adatait és összehasonlítja az aktuálisan mért értékekkel. Ismeri az általánosan használt mérőeszközök kezelését.	Empatikus, a beteg/idős emberekkel, segíti megérteni a mért eredmények jelentőségét.	Felelős döntést hoz a szükséges intézkedésekről, együttműködik az egészségügyi és szociális intézmények munkatársaival.
18.	Baleset, sérülés, rosszullét esetén elsősegélyben részesíti a rászorulót, szükség esetén értesíti a mentőket, a hatóságokat.	Felkészült az elsősegélynyújtás elvégzésére, rendelkezik az elsősegélynyújtás alapvető ismereteivel, ismeri a balesetnél jelenlévő személyek kötelezettségeit.	Empátiával viselkedik az elsősegélynyújtásra szoruló személyekkel, gyors segítséget próbál adni, illetve értesíti a szükséges hivatalos szervezeteket.	Feladatát önállóan végzi, amennyiben szükséges vagy több sérült van, segítséget kér.
19.	Folyamatosan	Felhasználói szinten	A vásárolt áruk	Kisebb vásárláso-

	figyeli a mindennapi és az időszaki tevékenységhez szükséges készleteket, a vásárlásokat nyilvántartja, a hiányt pótolja, a minőségi ellenőrzést elvégzi.	ismeri a különböző áruk tárolására, felhasználhatóságára vonatkozó szabályokat, a jótállási előírásokat, rendszerezve, számítógépen nyilvántartja a vásárolt eszközök, áruk számláit.	kezelésében törekszik a precíz munkavégzésre, az elhelyezésre vonatkozó higiéniai előírásokat szigorúan betartja.	kat önállóan végez, megbízás alapján képes a nagyértékű áruk átvételére, önállóan gondoskodik a tárolás/raktározás feladatairól, a rend fenntartásáról, a vásárolt áruk nyilvántartásainak vezetésére. Betartja a tárolási előírásokat.
20.	Szervezi a család ellátásához szükséges napi feladatokat.	Ismeri a napi háztartási feladatokat, az elvégzés módját, lehetőségeit, a munkák nagyságát, időigényét, a helyszíneket, a használandó eszközöket.	Kész a közös munkára, a feladatok elvégzése érdekében együttműködik a család minden tagjával, a kölcsönös megbecsülés, segítés alapelvét betartva. Igyekszik konfliktushelyzetet elkerülni, és segíti annak megoldását.	Felelőssége kiterjed a saját maga, és a családtagok által végzett munkákra is. A napi feladatokat megosztja a család tagjai között.
21.	Önállóan készít szövegszerkesztő programmal leveleket, információkat tartalmazó táblázatokat. A megszerzett információkat számítógép felhasználatával rendszerezi.	Felkészült a világhálón a sokirányú tájékozódásra, ismeri a keresési technikákat, az információs eszközök kezelését, a levelezés formáit. Ismeri a szövegszerkesztő és a táblázatkezelő programokat.	Online új ismereteket keres, levelezést folytat, amelyek segítik feladatai eredményesebb ellátását. Kiválasztja és használja a megfelelő eszközöket, programokat, figyel a magyar helyesírás szabályainak betartására, a levelezés során a formai előírásokat betartja.	A világhálón önállóan tájékozódik, a szakmai tartalmakat felhasználja.

9. 3 A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban: igen/<u>nem</u>[4]

10 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés társadalmi-gazdasági hasznosíthatóságának bemutatása (munkaerő-piaci relevanciája):

A társadalomban egyre nagyobb igény mutatkozik a családon belüli tevékenységekre történő szakszerű felkészítésre, amelyet az ilyen jellegű képzések iránti érdeklődés is igazol. Sok esetben a családon belüli erőszak okai között szerepel, hogy az emberek a megnövekedett szabadidőben a saját ellátásra történő tevékenység lehetőségével nem tudnak élni. Problémaként jelentkezik, hogy a család gyermekeivel, idős, vagy beteg tagjaival nehezen találják meg a megfelelő foglalkozási, foglalkoztatási módokat vagy a szabadidő értelmes eltöltését.
A generációkon átívelő szegénységben és képzetlenségben élő felnőttek jelentős része nem talál munkalehetőséget, de képzési elképzeléssel sem rendelkeznek. Ezért előtérbe kerülnek azok a képzések, ahol a felkészülés interdiszciplináris jellegű, több területen végezhető munkafeladatok elsajátítása a cél. A családellátásra felkészítő tevékenységek közben a résztvevők megismerik a mezőgazdaság több ágazatát, az egészségügy, a gyermekgondozás, valamint az ételkészítéssel, háztartás-ellátással kapcsolatos sokrétű feladatokat. A képzés során megismert sokrétű munkatevékenység, feladat az oktatást is érdekesebbé teszi, és motiváló lehet a magasabb szintű képzésre az érdeklődési körnek megfelelő szakképesítés tanulására.
A mezőgazdasági családi vállalkozások „belső" munkafeladataira nincs összetett felkészítés, pedig a családok munkafeladatai között megjelenik a gyermekgondozástól a vendéglátásig, a kert ápolásától az idős szülök gondozásáig sokféle feladat. Ezek az alapkompetenciák sajátíthatók el a Családfenntartó szakképesítés képzése során.

11 A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:

11.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek: -

11.2 Írásbeli vizsga -

11.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: -

11.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

11.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: -perc

11.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: - %

11.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: -

[4] A megfelelő válasz aláhúzandó.

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

11.3 Projektfeladat

11.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Család- és háztartásellátás gyakorlati vizsgafeladat

11.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

A vizsgázó mezőgazdasági, háztartásellátási, ételkészítési és felszolgálási, gyermekfoglalkoztatási vagy felnőtt gondozási feladatokat végez el. A gyakorlati vizsgatevékenység minden vizsgázó számára öt vizsgarészből áll:

A) vizsgarész: mezőgazdasági tevékenység
B) vizsgarész: háztartásellátási (takarítási, tisztítási, mosási, vásárlási) feladatok
C) vizsgarész: konyhatechnika (ételkészítés és felszolgálás)
D) vizsgarész: gyermekfoglalkoztatás és/vagy felnőtt gondozás, ápolás
E) vizsgarész: szakmai beszélgetés

A vizsgarészek elvégzésének folyamata:

A gyakorlati vizsgatevékenység végrehajtását követően a vizsgabizottság a vizsgafeladatban megfogalmazott tevékenységekkel kapcsolatos szakmai beszélgetést folytat a vizsgázóval, amely érinti a mezőgazdasági, háztartási, konyhatechnológiai, ételkészítési, felismerési, tisztítási, vegyszerkezelési, higiéniai, biztonságtechnikai feltételek kérdésköreit, valamint az eszközök használatával kapcsolatos ismereteket.

Az E) vizsgarész, a szakmai beszélgetés kivételével valamennyi vizsgarész végrehajtandó munkáltató feladatot tartalmazzon.

A) vizsgarész: mezőgazdasági tevékenység
A ház körüli mezőgazdasági és kertészeti feladatokat végez: talajelőkészítés, magvetés, ültetés, virágok, díszkertek gondozása, lakásdíszítés, betakarítás, tárolás, az állatgondozás napi munkái, itatás, etetés, állatápolás, fertőtlenítés.

B) vizsgarész: háztartásellátási (takarítási, tisztítási, mosási, vásárlási) feladatok
Megtervezi a napi munkafeladatokat, bevásárol, takarít, kezeli a takarítás, fertőtlenítés kézi és gépi eszközeit, mos, vasal, tisztít, díszíti a lakást, elvégzi a házkörüli rendezés aktuális feladatait, a játszóhelyek, szabadtéri pihenőterek előkészítését.

C) vizsgarész: konyhatechnikai (ételkészítés és felszolgálás) feladatok
A feladatközlő lapon megadott meleg vagy hideg ételt (tízórait, ebédet, uzsonnát, vacsorát, hidegtálat, süteményt) készít az előírt mennyiségben, esztétikusan tálalja, megterít, felszolgál vagy csomagol, italt ajánl, leszedi az asztalt, elmosogat, rendet rak, tárolásra előkészíti az ételt, kezeli a konyhai kézi és gépi eszközöket.

D) vizsgarész: gyermekfoglalkoztatás és/vagy felnőtt gondozás, ápolás
Foglalkozik a gyermekekkel, új játékokat mutat be, mesél, verset, éneket, táncot tanít, felolvas, gondozza, ápolja.

Vagy:

Részt vesz a betegek, idősek gondozásában, szervezi programjukat, végzi az ellátásukkal kapcsolatos feladatokat (bevásárlás, étkeztetés, tisztálkodás, alapvető egészségügy ellenőrzések), elsősegélyt nyújt, baleset esetén intézkedik.

E) vizsgarész: szakmai beszélgetés

A vizsgabizottság kérdései a vizsgafeladattal kapcsolatos tevékenységre, a használt alapanyagok és munkaeszközök ismeretére terjednek ki. Ennek során a vizsgabizottság meggyőződik a vizsgázó szakmai elméleti felkészültségéről (eszközismeret, alapanyagok ismerete, olvasási készség, beszédkészség, társalgási készség, élelmiszerismeret). A vizsgázó által adott válaszokat a négy vizsgarészt követően kell összegezni és értékelni

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: összesen 160 perc, ezen belül az egyes vizsgarészek végrehajtására rendelkezésre álló időkeret: A) 30 perc, B) 30 perc, C) 60 perc, D) 30 perc, E) 10 perc.

11.3.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 100 %

11.3.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az egyes vizsgarészek értékelésére a munkatevékenység befejezését követően, vagy az előírt idő letelte után kerülhet sor.

Az egyes vizsgarészekben az előírt időn belüli, a feladatközlő lapon szereplő feladatok szabályos, szakszerű elvégzése.

A) vizsgarész: mezőgazdasági tevékenység	20 %
B) vizsgarész: háztartásellátási (takarítási, tisztítási, mosási, vásárlási) feladatok	20 %
C) vizsgarész: konyhatechnika (ételkészítés és felszolgálás)	30 %
D) vizsgarész: gyermekfoglalkoztatás vagy felnőtt gondozás, ápolás	20 %
E) vizsgarész: szakmai beszélgetés	10 %
ÖSSZES PONTSZÁM:	100 %

Az értékelés során az A), B), C) és D) vizsgarészek értékelésének szempontjai:

A vizsgázó munkaruházata, személyi higiéniája	10 %
Munkaterület előkészítése, tisztasága, a munkavégzés intenzitása, szakszerű kivitelezése	10 %
Kézi szerszámok, gépek gondos, precíz használata	10 %
A munkavédelmi és higiéniai szabályok betartása	10 %
A munkafeladat végrehajtása:	35 %

Amennyiben a vizsgázó a munkafeladatot nem tudta befejezni, az addig elvégzett munka arányában részpontszámot kell adni.

A munkafeladat minőségi értékelése	25 %

A munkatevékenység során tapasztalt kézügyesség, hozzáállás, az elkészült termék/munka minősége, mérés, érzékszervi szempontok alapján.

Az E) vizsgarész: szakmai beszélgetés értékelése:

A beszélgetés során a vizsgabizottság meggyőződik a vizsgázó szakmai elméleti felkészültségéről. Az adott válaszok értékelésében kiemelt szempontként kell kezelni a türelmet, az udvarias viselkedést, az empátiát, a helyes fogalmazási és a kapcsolatteremtő készséget. Itt kell rákérdezni, a gyakorlati vizsga során már használt alapvető anyag, eszköz, élelmiszer alapanyag csoportosítására, jellemzőire, alkalmazására.

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

11.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: higiéniai feltételek biztosításáért felelős személy-

11.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- A feladatok elvégzésre alkalmas létesítmények, helységek (tankonyha, ebédlő, gyermek és beteggondozáshoz szükséges helység, kert, udvar)
- Ágyak, ágyneműk, háztartási textíliák, mosdókesztyű, törülközők
- Állatgondozás eszközei: takarító-, fertőtlenítő-, szállító eszközök, egyéb berendezések
- Audiovizuális eszközök
- Csecsemő és gyermek gondozási felszerelések
- Egyéni védőfelszerelések, munkabiztonsági berendezések
- Elsősegélynyújtás eszközei, anyagai
- Ételcsomagolásra, tárolásra szolgáló eszközök, berendezések
- Evőeszközök és tálalóeszközök
- Házi beteg gondozási, betegápolási eszközök, felszerelések
- Házi patika (gyógyszeres szekrény/gyógyszertárolók és adagolók, kötszerek, lázmérők, vércukor-mérők, vérnyomásmérők, tesztcsík, bemutatásra szolgáló gyógyszerek)
- Háztartási tisztító-, takarító és fertőtlenítő anyagok, eszközök és gépek (mosogató, felmosó, súroló-, fertőtlenítőszerek, törlő-, takarítókendők, súrolókefe, vödör, seprő, lapát, papírtörlő, fertőtlenítő törlőkendők, porszívó stb.)
- Irodahelyiség a szükséges informatikai eszközökkel (számítógép, nyomtató, telefon stb.)
- Kertészeti kéziszerszámok, kisgépek (fűkasza, háti permetezőgép, öntözés eszközei)
- Kézműves foglalkozásokhoz eszközök, alapanyagok
- Konyhai berendezések, felszerelések, kéziszerszámok, eszközök és gépek (tűzhelyek, sütők, botmixer, kézi hámozók, húsdarálók, habverők, hűtők, fagyasztó szekrények, rozsdamentes eszközök, edények, szalvéták stb.)
- Kül- és beltéri játékok, sporteszközök
- Mérőeszközök (hossz, terület, tömeg, térfogat, hőmérséklet, páratartalom stb. mérésére)
- Mosás, vasalás gépei, eszközei
- Szabadidős tevékenység (játszótér) eszközei
- Szájmaszkok, kesztyűk

- Számítógépek, nyomtatók, internet szolgáltatás
- Szelektív szemétgyűjtő és tároló eszközök, berendezések, szemeteskuka
- Terítéshez, tálaláshoz szükséges eszközök (poharak, étkészletek, szalvétatartó, kancsók, tálcák, egyéb díszítő eszközök)
- Tisztálkodási eszközök
- Udvar karbantartás eszközei

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

11.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: a vizsgázó használhat saját recepteket, receptkönyvet, tisztító eszközöket

11.8 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -