

## KÉPZÉSI PROGRAM

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. Törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fktr.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.), és a 02144016 számú Dísnövénykertész megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzést megalapozó programkövetelmény alapján készült.

### 1. A képzési program

**1.1. A képzés megnevezése: Családellátó**

**1.2. Azonosító száma: 08883001**

**1.3. Ágazat megnevezése: Mezőgazdaság és erdészet ágazat**

**1.4. Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 0888**

**1.5. Szintjének besorolása**

1.5.1. Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 3

1.5.2. Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 3

1.5.3. A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3

**1.6. A képzés célja:**

A képzésben résztvevő sajátítsa el a családellátó feladatok ellátásához szükséges elméleti ismereteket, gyakorlati kompetenciákat, melyek birtokában képessé válik feladatai önálló ellátására.

**1.7. A képzés célcsoportja:**

A 3. pontban meghatározott feltételekkel rendelkező Családellátó szakképesítést elsajátítani kívánó - elsősorban alacsony iskolai végzettségű, közfoglalkoztatott személyek.

### 2. A képzés során megszerzhető kompetenciák

**2.1. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:**

A szakképesítésre felkészítő szakmai képzés legfontosabb feladata - elsősorban a vidéki környezetben, mezőgazdasági tevékenységgel foglalkozó - résztvevők számára korszerű ismeretanyag nyújtása a családok háztartásának vezetése, a család tagjainak gondozása, a ház körüli tevékenységek végzése minél magasabb minőségű tevékenységek ellátása érdekében. A Család-ellátó feladatai sokrétűek: segíti a gyermek ellátását, testi, szellemi fejlődését, óvodai-, iskolai munkáját, az ellátásra szoruló betegek és idősek életviteléhez segítséget nyújt, alapgondozási és személyi segítő (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, tisztító-szerekkel, gyógyszerekkel, élelmiszerekkel kapcsolatos előírások betartására, a lakás és a környezetének higiénijára. Gondozza a kertet, a ház körüli hobby és haszonállatokat, zöldséget és virágot termel, gyűjti és szelektíven kezeli a keletkező hulladékot. Személyesen és infokommunikációs eszközökkel kapcsolatot épít és

tart fenn, együttműködik a családsegítővel, a gyermekvédelmi-, egészségügyi- és szociális szolgálattal.

A végzett családellátó gyakorlati felkészültsége alapján képes a saját és idegen családok háztartási feladatainak szervezésére, felügyeletére, részfeladatainak elvégzésére, egyéneknek, családok, közösségek tagjainak mindennapi életük viteléhez segítséget nyújtani. Folyamatosan képezi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a családellátással kapcsolatos tevékenység minden területén.

## 2.2. Szakmai követelmények

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- Kiválasztani és használni a munkafeladatai ellátásához a szükséges szerszámokat, kézi és gépi eszközöket, berendezéseket.
- Napi feladatok végzése során gondoskodni a rend fenntartásáról, az eszközök, élelmiszerek, vegyszerek stb. szakszerű használatáról, biztonságos tárolásáról.
- A tevékenység végzéséhez szükséges, előírt védőfelszereléseket következetesen használni és megkövetelni az egyéni védőfelszerelések rendszeres használatát.
- Részt venni a zöldségtermesztés munkáiban (vetés, palántanevelés, palántázás, termesztés, betakarítás) és a ház körüli virágok, zöld felületek kezelésében, gondozásában.
- Részt venni a gyümölcs- és szőlőtermesztés gondozási, ápolási, betakarítási feladataiban.
- Megfigyelni a hobby- és haszonállatok magatartását, viselkedését, elvégezni az állatgondozás napi feladatait.
- Elvégezni a mindennapi és az időszakos takarítási, fertőtlenítési feladatokat, a lakás teljes területén. Végrehajtani az alsó és felső ruházat és egyéb textíliák tisztítását, vasalását.
- Elvégezni 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 felkészülni a kert/szabadtér berendezéseinek kialakításához.
- Távolságot, területet mérni, összeállítani a megadott hígításnak megfelelően a tisztító, fertőtlenítő folyadékokat.
- Ételkészítéshez kiválasztani az alapanyagokat, szükséges eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, elvégezni az előkészítő műveleteket.
- A kiválasztott receptek alapján az adott ételek készítéshez előírt, javasolt alapanyagokat, előkészíteni és összeállítani az ételt.
- Kiszámolni és kimérni az ételek készítéséhez szükséges mennyiségeket.
- Konyhatechnológiai alpműveleteket végezni (előkészít, elkészít, befejez, kiegészít: süt, főz, párol, pirít, grillez). Egyszerűbb ételeket főz.
- Általános hidegkonyhai feladatokat ellátni: reggelit, tízórait, uzsonnát, hideg vacsorát készít.
- 2-6 személyre megteríteni, háromfogásos meleg étkezéshez, vagy hidegtálás vendéglátáshoz. Fogadni a vendéget, ismertetni és felszolgálni az ételt, hozzá illő italt kínálni.
- Üzleti partnerek, vásárlók fogadását előkészíteni.
- Szervezni a gyermekek programjait (tanulmányok, szabadidő, játék). Ellátni a gyermekek gondozásával járó alapvető feladatokat, segíteni a kisgyermek fejlődését.
- Szakszerűen és biztonságosan használni az ápolás, felnőtt gondozás eszközeit, figyelni az egészségre jellemző tüneteket (légzés, pulzus, láz, vérnyomás, súly, vércukor ellenőrzés).



- Baleset, sérülés, rosszullét esetén elsősegélyben részesíteni a rászorulókat, szükség esetén értesíteni a mentőket, a hatóságokat.
- Folyamatosan figyelni a mindennapi és az időszaki tevékenységhez szükséges készleteket, a vásárlásokat nyilvántartani, a hiányt pótolni, a minőségi ellenőrzést elvégezni.
- Szervezni a család ellátásához szükséges napi feladatokat.

Önállóan készíteni szövegszerkesztő programmal leveleket, információkat tartalmazó táblázatokat. A megszerzeni információkat, számítógép felhasználásával rendszerezni.

### 3. A képzésbe való bekapcsolódás feltételei

- 3.1. **Iskolai előképzettség:** iskolai előképzettséghez nem kötött, az általános iskola nyolcnaál kevesebb elvégzett évfolyama.
- 3.2. **Szakmai előképzettség:** -
- 3.3. **Egészségügyi alkalmassági követelmény:** szükséges
- 3.4. **Szakmai gyakorlat:** -
- 3.5. **Egyéb feltételek:**

Felnőttképzési jogviszony létesítése, az Fktv. által meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződés megkötése. Az előzetesen megszerzett tudás beszámítása érdekében az előzetes tudás mérését a képző intézmény a jelentkező kérésére a jogszabályi előírásoknak megfelelően biztosítja. A dokumentumokkal nem igazolható tanulmányok és gyakorlati tapasztalatok útján szerzett előzetes tudás felmérésére, a képzés megkezdése előtt kerül sor. A tananyagegységben meghatározott követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén az egyes tananyagegységek/tananyagrészek elsajátítására irányuló képzés alól a jelentkező felmenthető. A dokumentumokkal (bizonyítvány, tanúsítvány, igazolás, oklevél stb.) igazolt előzetes tudás beszámítása a bemutatott dokumentum alapján történik.

### 4. A képzésben való részvétel feltételei

- 4.1. **Részvétel követésének módja:** jelenléti ív, haladási napló.
- 4.2. **Megengedett hiányzás:** 20 %.
- 4.3. **Egyéb feltételek:** hiányzás pótlásának lehetőségét biztosítani kell.

### 5. Tervezett képzési idő

- 5.1. **Szakmai képzés óraszám: 420 óra**
  - 5.1.1. Elmélet órák száma: 126 óra
  - 5.1.2. Gyakorlati órák száma: 294 óra
- 5.2. **Felnőttképzést kiegészítő tevékenység/felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás óraszám: 40 óra**
  - 5.2.1. Képzés hatékonyságának növelése I.: 16 óra
  - 5.2.2. Munkavállalás elősegítése II.: 24 óra
- 5.3. **Nem kontakt óra: 0 óra**
- 5.4. **Összes óraszám: 460 óra**

### 6. A képzés tananyagegységei

Ssz.	Tananyagegység megnevezése	Óraszám		
		Összes	Elméleti	Gyakorlati
6.1.	Képzés hatékonyságának növelése	16	16	0
6.2.	Mezőgazdasági tevékenység	100	30	70
6.3.	Háztartásellátási feladatok	80	24	56
6.4.	Ételkészítés, felszolgálás	130	39	91
6.5.	Ápolási, gondozási feladatok	110	33	77
6.6.	Munkavállalás elősegítése	24	24	0
	<b>Összes szakmai óraszám</b>	<b>460</b>	<b>166</b>	<b>294</b>

### 6.1. Tananyagegység

#### Képzés hatékonyságának növelése

##### Felnőttképzést kiegészítő tevékenység/ felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás I.

**Célja:** A közfoglalkoztatásból való kivezetés támogatása, a képzés hatékonyságának javítása, mely az együttműködés és motiváció, a konfliktuskezelés, valamint a tanulási technikák területeinek fejlesztésére terjed ki.

**Alkalmazott módszer:** Cselekvésorientált és életpálya szemléletű, komplex tréning-módszer, mely alapvetően személyiségfejlesztésre irányul és a résztvevők tudatos, önként vállalt hatékony együttműködésén alapul. A tréning-módszer csoportos foglalkozások formájában csoportdinamikai hatásokra és irányított tapasztalati tanulásra épít, eredményeként a résztvevők új ismereteket, kompetenciákat sajátítanak el, valamint intra- és interperszonális készségek fejlesztésére kerül sor.

#### Tematikája

##### 1. Együttműködés és motiváció (6 óra)

**Cél:** a képzéssel és a nyílt munkaerőpiacon történő későbbi elhelyezkedéssel kapcsolatos motiváció felkeltése, erősítése és fenntartása, a résztvevők motiváltságának növekedése mind képzési, mind munkavállalási, mind pedig saját sorsuk irányításának tekintetében. A csapatépítés folyamata a képzés hatékonyságát, sikerességét segíti elő. A közösségi tudat támogató és kreatív légkört teremt, mely erősíti a tanulás és a konkrét képzés iránti elkötelezettséget.

- 1.1. Az együttműködés felépítése (versengés kontra együttműködés, **megbízhatóság**, együttműködés és hatékonyság a csoportban, saját szerep felismerése a team munkában, csoporttá alakulás).
- 1.2. Érdeklődés felkeltése, saját motivációs alap felmérése (belső és külső motivációk, kényszerek, elvárások feltérképezése).
- 1.3. Saját életpálya áttekintése, adott élethelyzet tudatosítása, helyzetelemzés.
- 1.4. A jövőkép, a célok reális kiválasztása és megfogalmazása, döntéshozatal, felelősségvállalás.
- 1.5. Önbizalom erősítése, a várható nehézségek tudatosítása, felkészülés a leküzdésükre (akadályok elhárítására módszerek kialakítása, motivációt erősítő elemek beazonosítása).

##### 2. Konfliktuskezelés (5 óra)

**Cél:** A konfliktushelyzetek megelőzéséhez, elemzéséhez, kezelési/megoldási folyamatának módszereihez, a konfliktuskezeléshez szükséges képességek feltárásához/fejlesztéséhez, valamint a



konfliktuskezelés tanításához/tanulásához kapcsolódó tudás mozgósítása, megerősítése, kiegészítése. További cél a konstruktív, erőszakmentes konfliktuskezelés szemléletének megerősítése és formálása, valamint a résztvevők tapasztalatainak és ismereteinek bővítése, képességeinek feltárása és a fejlesztési lehetőségek bemutatása annak érdekében, hogy munkájuk során szakszerűen tudják értelmezni és kezelni a konfliktusokat.

- 2.1. A konfliktus témához kapcsolódó tapasztalatok és szemléletmód elsődleges feltárása.
- 2.2. A konfliktusok definíciója, értelmezése.
- 2.3. Konfliktuskezelési stratégiák megismerése, előnyök és hátrányok.
- 2.4. Saját konfliktuskezelési technikák tudatosá tétele/megismerése.
- 2.5. Hatékony konfliktus megoldási stratégiák elsajátítása (asszertív viselkedés, önérvényesítés-önmenedzselés, nyerő-nyerő megközelítés, aktív meghallgatás, „Én-üzenetek” technikája).

### 3. Tanulási technikák (5 óra)

**Cél:** A résztvevők tanulási stílusának, motivációjának megismerése, tudatosítása, hatékony tanulástechnikák, módszerek elsajátítása, gyakorlása, a tanulási stratégia kialakítása a tananyag könnyebb elsajátítása, valamint az eredményes vizsgára való felkészülés érdekében.

- 3.1. Tanulási motiváció, tanuláshoz való viszony (saját tapasztalatok és szemléletmód feltárása).
- 3.2. Tanulási stílus (saját tanulási stílus megismerése).
- 3.3. Tanulási stratégiák (az egyéni tanulási stílushoz illeszkedő tanulási technikák elsajátítása, teljesítmény-szorongás csökkentése, problémamegoldás fejlesztése).
- 3.4. Tanulási szokások, a tanulás tervezése, időgazdálkodás, **pontosság**, napirend – hetirend.

**Terjedelme:** 16 óra (2 x 8 óra)

Ebből: elméleti órák száma:16 óra

gyakorlati órák száma: 0 óra

**A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:**

- A foglalkozásokon történő részvétel, aktív együttműködés.
- A résztvevők a felnőttképzést kiegészítő tevékenység/felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás végén, teszt formájában adnak számot a megszerzett ismereteikről.

### 6.2. Tananyagegység

Tananyagegység megnevezése: **Mezőgazdasági tevékenység**

**Célja:** A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével ismerje meg a család szükségleteinek kielégítését segítő konyhakert és lakókert művelési teendőit, a házkörüli állattartás feladatait, a megtermelt áruk kezelésének, tárolásának és elsődleges feldolgozásának módjait, képes legyen a növénytermesztési és az alapvető állatgondozási feladatokat önállóan végezni.

Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul			
Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Kiválasztja és használja a munkafeladatai ellátásához a szükséges szerszámokat, kézi és gépi eszközöket, berendezéseket (konyhai és	Kiválasztja és használja a munkafeladatai ellátásához a szükséges	Kiválasztja és használja a munkafeladatai ellátásához a szükséges	Kiválasztja és használja a munkafeladatai ellátásához a szükséges

**Északi Agrárszakképzési Centrum**  
**Felnőttképző engedély száma: E/2020/000210**  
**08883001 számú Családellátó szakképesítés képzési programja**

takarító eszközök, kertészeti eszközök, kisgépek stb.).	szerszámokat, kézi és gépi eszközöket, berendezéseket (konyhai és takarító eszközök, kertészeti eszközök, kisgépek stb.).	szerszámokat, kézi és gépi eszközöket, berendezéseket (konyhai és takarító eszközök, kertészeti eszközök, kisgépek stb.).	szerszámokat, kézi és gépi eszközöket, berendezéseket (konyhai és takarító eszközök, kertészeti eszközök, kisgépek stb.).
Alkalmazói szinten ismeri a háztartásban és a környezetben alkalmazott kéziszerszámokat, gépeket, eszközöket, berendezéseket, azok szakszerű használatát, kezelését.	Alkalmazói szinten ismeri a háztartásban és a környezetben alkalmazott kéziszerszámokat, gépeket, eszközöket, berendezéseket, azok szakszerű használatát, kezelését.	Alkalmazói szinten ismeri a háztartásban és a környezetben alkalmazott kéziszerszámokat, gépeket, eszközöket, berendezéseket, azok szakszerű használatát, kezelését.	Alkalmazói szinten ismeri a háztartásban és a környezetben alkalmazott kéziszerszámokat, gépeket, eszközöket, berendezéseket, azok szakszerű használatát, kezelését.
Figyeli a gépek elektromos csatlakozóit, a vezetékeket, az eszközök szabályos működését, meghibásodás esetén azonnal leállítja, figyel a munkakörnyezetben lévő emberekre.	Figyeli a gépek elektromos csatlakozóit, a vezetékeket, az eszközök szabályos működését, meghibásodás esetén azonnal leállítja, figyel a munkakörnyezetben lévő emberekre.	Figyeli a gépek elektromos csatlakozóit, a vezetékeket, az eszközök szabályos működését, meghibásodás esetén azonnal leállítja, figyel a munkakörnyezetben lévő emberekre.	Figyeli a gépek elektromos csatlakozóit, a vezetékeket, az eszközök szabályos működését, meghibásodás esetén azonnal leállítja, figyel a munkakörnyezetben lévő emberekre.
Önállóan megítéli az eszközök működőképességét, felelős a berendezések használhatóságáért. Szükség esetén a javítás végrehajtására szakembert hív.	Önállóan megítéli az eszközök működőképességét, felelős a berendezések használhatóságáért. Szükség esetén a javítás végrehajtására szakembert hív.	Önállóan megítéli az eszközök működőképességét, felelős a berendezések használhatóságáért. Szükség esetén a javítás végrehajtására szakembert hív.	Önállóan megítéli az eszközök működőképességét, felelős a berendezések használhatóságáért. Szükség esetén a javítás végrehajtására szakembert hív.
A tevékenység végzéséhez szükséges, előírt védőfelszereléseket következetesen használja és megköveteli az egyéni védőfelszerelések rendszeres használatát.	A tevékenység végzéséhez szükséges, előírt védőfelszereléseket következetesen használja és megköveteli az egyéni védőfelszerelések rendszeres használatát.	A tevékenység végzéséhez szükséges, előírt védőfelszereléseket következetesen használja és megköveteli az egyéni védőfelszerelések rendszeres használatát.	A tevékenység végzéséhez szükséges, előírt védőfelszereléseket következetesen használja és megköveteli az egyéni védőfelszerelések rendszeres használatát.



**Északi Agrárszakképzési Centrum**  
**Felnőttképző engedély száma: E/2020/000210**  
**08883001 számú Családellátó szakképesítés képzési programja**

		használatát.	
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.
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.
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 rend-szeres ellátásukat.
<b>A tananyagegység tematikai egységei</b>		<b>A tematikai egység tartalmi elemei</b> <i>részletesen kifejtett tartalmi elemek</i>	
<b>Mezőgazdasági alapismeretek</b>	Haszon-, dísz- és lakókeretek, játszóterek, parkok, szabadtéri területek funkciói, kialakítása. A talaj jellemző tulajdonságai, talajművelés feladatai. Ökológiai gazdálkodás fogalma, jelentősége. Kertészeti termesztés legfontosabb kézi- és gépi eszközei.		
<b>Zöldségtermesztés</b>	Zöldségnövények szerepe a táplálkozásban, növény és magismeret. Zöldségeskert, ágyások, utak kijelölése, természetberendezések. Termesztési módok: hajtás, szabadföldi termesztés. Zöldségnövények szaporítása, magvetés, palántanevelés. Zöldségnövények ápolási munkái, betakarítása, értékesítése. Zöldségfélék feldolgozásának előkészítése, tárolás házi tartósítás.		
<b>Szőlő- és gyümölcsstermesztés</b>	Szőlő- és gyümölcsstermesztés jelentősége, szerepe a táplálkozásban.		

	<p>Gyümölcsfélék és növények jellemzői, felismerése. Gyümölcsstermő növények a ház körül, szaporítása, telepítési, ápolási munkái. Betakarítás, válogatás, osztályozás, csomagolás, szállítás, értékesítés. Gyümölcsök tárolása, házi tartósítása. Szőlő ápolási- és betakarítási munkái.</p>
<b>Dísznövények, kertápolás</b>	<p>Kertkialakítás alapelvei, természeti, környezeti adottságok. Lakókörnyezet kerttípusai, lakókert, hagyományos falusi kert. Virágoskert, előkert, haszonkert, pihenőkert, díszkertek, tető, sziklakert, kerti gyep ápolása. Díznövények fajtái jellemzői. Díznövények ápolása, gondozása.</p>
<b>Állattartási alapismeretek</b>	<p>Haszonállatok és hobbyállatok jelentősége, állatfajták. Állatvédelem, állatokkal történő bánásmód. Takarmányok jellemzői, tárolás, előkészítés, etetés-ítatás. Állattartás higiéniai követelményei, fertőtlenítőszer alkalmazása.</p>
<b>Munka- tűz- és környezetvédelem</b>	<p>A mezőgazdasági munkák során betartandó munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások.</p>

**A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 100 óra**

**A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:**

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek.
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

**A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:**

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

**Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: 0 óra**

**A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:**

- A kontaktórák foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max. 20 %).
- A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség.
- Tananyagzáró vizsgán elért legalább 51%-os teljesítmény.

### 6.3. Tananyagegység

Tananyagegység megnevezése: **Háztartásellátási feladatok**

**Célja:** A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével képes legyen önállóan végezni lakókörnyezet gondozási, takarítási és karbantartási feladatait.

**Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul**



**Északi Agrárszakképzési Centrum**  
**Felnőttképző engedély száma: E/2020/000210**  
**08883001 számú Családellátó szakképesítés képzési programja**

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>
Kiválasztja és használja a munkafeladatai ellátásához a szükséges szerszámokat, kézi és gépi eszközöket, berendezéseket (konyhai és takarító eszközök, kertészeti eszközök, kisgépek stb.).	Alkalmazói szinten ismeri a háztartásban és a környezetben alkalmazott kéziszerszámokat, gépeket, eszközöket, berendezéseket, azok szakszerű használatát, kezelését.	Figyeli a gépek elektromos csatlakozóit, a vezetékeket, az eszközök szabályos működését, meghibásodás esetén azonnal leállítja, figyel a munkakörnyezetben lévő emberekre.	Önállóan megítéli az eszközök működőképességét, felelős a berendezések használhatóságáért. Szükség esetén a javítás végrehajtására szakembert hív.
A tevékenység végzéséhez szükséges, előírt védőfelszereléseket következetesen használja és megköveteli az egyéni védőfelszerelések rendszeres használatát.	Ismeri a háztartási és a mezőgazdasági munkákkal 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.
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.
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/szabadter 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 (kölcsonös engedmények, érdekek, közös cél).	A környezet fenntartásába bevonja a család minden tagját, lehetőleg együtt végzik a munkát.
Távolságot, területet mér, összeállítja a megadott	Ismeri és a gyakorlatban	Törekszik a számítások pontos	Önállóan végzi a számolási és a

Északi Agrárszakképzési Centrum  
Felnőttképző engedély száma: E/2020/000210  
08883001 számú Családellátó szakképesítés képzési programja

<p>hígításnak megfelelően a tisztító, fertőtlenítő folyadékokat. Kiszámolja és kiméri az ételek készítéséhez szükséges mennyiségeket.</p>	<p>alkalmazza a százalékszámítást, a tömeg, a terület és az őrartalom mértékegységek átváltását, a pontos mérés műveleteit.</p>	<p>elvégzésére, a mértékegységek, a százalékszámítások hibátlan alkalmazására.</p>	<p>mérési feladatokat. Tisztában van az előírt/javasolt összetételű vegyszerek, italok, ételek kiszámításának és pontos kimérésének fontosságával.</p>
<p>Önállóan készíti szövegszerkesztő programmal leveleket, információkat tartalmazó táblázatokat. A megszerzett in-formációkat számítógép felhasználásával rendszerezi.</p>	<p>Felkészült a világhálón a sokirányú tájékozódásra, ismeri a keresési technikákat, az információs eszközök kezelését, a levelezés formáit. Ismeri a szövegszerkesztő és a táblázatkezelő programokat.</p>	<p>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.</p>	<p>A világhálón önállóan tájékozódik, a szakmai tartalmakat felhasználja.</p>
<p>Folyamatosan figyeli a mindennapi és az időszakos tevékenységhez szükséges készleteket, a vásárlásokat nyilvántartja, a hiányt pótolja, a minőségi ellenőrzést elvégzi.</p>	<p>Felhasználói szinten ismeri a különböző áruk tárolására, felhasználhatóságára vonatkozó szabályokat, a jótállási előírásokat, rendszerezve, számítógépen nyilvántartja a vásárolt eszközök, áruk számláit.</p>	<p>A vásárolt áruk kezelésében törekszik a precíz munkavégzésre, az elhelyezésre vonatkozó higiéniai előírásokat szigorúan betartja.</p>	<p>Kisebb vásárlásokat önállóan végez, megbízás alapján képes a nagyértékű áruk átvételére, önállóan gondoskodik a tárolás/raktározás feladatairól, a rendfenntartásáról, a vásárolt áruk nyilvántartásainak vezetéséről. Betartja a tárolási előírásokat.</p>
<p>Szervezi a család ellátásához szükséges napi feladatokat.</p>	<p>Ismeri a napi háztartási feladatokat, az elvégzés módját, lehetőségeit, a munkák nagyságát, időigényét, a helyszíneket, a használandó</p>	<p>Kész a közös munkára, a feladatok elvégzése érdekében együttműködik a család minden tagjával, a kölcsönös megbecsülés, segítség alapelvét</p>	<p>Felelőssége kiterjed a saját maga, és a családtagok által végzett munkákra is. A napi feladatokat megosztja a család tagjai között.</p>



	eszközöket.	betartva. Igyekszik konfliktushelyzetet elkerülni, és segíti annak megoldását.	
<b>A tananyagegység tematikai egységei</b>	<b>A tematikai egység tartalmi elemei</b> részletesen kifejtett tartalmi elemek		
<b>Család és háztartás</b>	<p>A család fogalma, szerepe, funkciói.</p> <p>Családi háztartás feladatai, szükségletek és igények kielégítése.</p> <p>Családi jövedelemforrások, családok bevételei és kiadásai.</p> <p>Háztartási költségvetés, kiadások, bevételek főbb csoportjai, költségszámítások.</p> <p>Takarékoskodás a családban, hitel, részletvásárlás, háztartási napló vezetése.</p> <p>Háztartásirányítási feladatok: tervezés, szervezés, kivitelezés, értékelés, munkamegosztás, heti munkaterv, határidők, bevásárlás.</p>		
<b>A ház/lakás és környezete</b>	<p>Hagyományos házak, épületformák, lakóépületek célszerű elhelyezése, tájolása.</p> <p>Komfortfokozatok, közművek, gazdaságossági szempontok.</p> <p>A ház/lakás főbb egységei, a helyiségek funkciói: bejáratok, előtér, fürdőszoba, WC, kamra, konyha, étkező, raktár, gyerek-, háló-, vendégszoba, előkészítő helyiségek, műhelyek.</p> <p>Az egészséges, esztétikus lakótér és a külső környezet jellemzői.</p> <p>Gazdasági épületek elhelyezése, higiéniai előírások.</p> <p>Pihenő-, játszó-, dohányzó, kerti sütő-, főzőhelyek, kerti medencék, gondozás, tisztítás.</p> <p>Hulladékgyűjtés, eltávolítás rendszeressége.</p>		
<b>Lakásgondozás, takarítás</b>	<p>Takarítási rendszerek: napi-heti takarítás, nagytakarítás, takarítási sorrend.</p> <p>Takarító eszközök, gépek használata, tisztító- és ápolószerek, vegyszerek, tárolása.</p> <p>Ágynemű, törülköző, konyharuhák ellenőrzése, szükség szerinti cseréje.</p> <p>Egyéb takarítási munkák: ablak, ajtó, bútor, kárpit, szőnyegtisztítás, függönycsere.</p> <p>Kártevők a lakásban: rovarok, rágcsálók, az irtás célja, módjai, eszközei, anyagai.</p> <p>Szemét szelektív kezelése: a szemét keletkezésének megelőzése, hulladékgyűjtés elvei.</p>		
<b>Fehérnemű- és ruhaápolás</b>	<p>Textíliák kezelhetőségét jelölő kezelési útmutatók (piktogramok).</p> <p>Fehérnemű- és ruhaápolás gépei és eszközei, biztonságos kezelése.</p>		

	<p>Ruhaneműk mosása: előkészítés, kézi-gépi mosás, mosási hibák, kezelési eljárások.</p> <p>Textíliák víztelenítése: csavarás, centrifugálás, szárítás, szárítógép használat.</p> <p>Vasalás legfontosabb szabályai, a ruhanemű hajtogatása és tárolása.</p> <p>Folteltávolítás, cipő- és bőrruházat ápolása.</p>
<b>Ellátási és adminisztratív teendők</b>	<p>A napi és időszaki teendők végzéséhez szükséges feladatok figyelése/nyilvántartása.</p> <p>Az eszközök, gépek minőségének, jóállási idejének figyelése.</p> <p>A szükséges vásárlások előkészítése.</p> <p>A tájékoztató, információs lehetőségek, táblázatkezelő, szövegszerkesztő programok.</p> <p>Internetes levelezés folytatása, megállapodásokat készítése, dokumentációk kitöltése.</p>
<b>Munka- tűz- és környezetvédelem</b>	<p>A háztartási munkák végzése során betartandó munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások.</p>

**A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 80 óra**

**A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:**

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek.
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

**A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:**

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

**Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: 0 óra**

**A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:**

- A kontaktórák foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max. 20 %).
- A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség.
- Tananyagzáró vizsgán elért legalább 51%-os teljesítmény.

### 6.3. Tananyagegység

Tananyagegység megnevezése: **Ételkészítés, felszolgálás**

**Célja:** A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével ismerje meg az élelmiszerek főbb csoportjait, jellemzőit, képes legyen egyszerűbb ételeket elkészíteni, felszolgálni.

<b>Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul</b>			
<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok,</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>



**Északi Agrárszakképzési Centrum**  
**Felnőttképző engedély száma: E/2020/000210**  
**08883001 számú Családellátó szakképesítés képzési programja**

		<b>attitűdök</b>	
Kiválasztja és használja a munkafadatai ellátásához a szükséges szerszámokat, kézi- és gépi eszközöket, berendezéseket (konyhai és takarító eszközök, kertészeti eszközök, kiségepek stb.).	Alkalmazói szinten ismeri a háztartásban és a környezetben alkalmazott kéziszerszámokat, gépeket, eszközöket, berendezéseket, azok szakszerű használatát, kezelését.	Figyeli a gépek elektromos csatlakozóit, a vezetékeket, az eszközök szabályos működését, meghibásodás esetén azonnal leállítja, figyel a munkakörnyezetben lévő emberekre.	Önállóan megítéli az eszközök működőképességét, felelős a berendezések használhatóságáért. Szükség esetén a javítás végrehajtására szakembert hív.
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 szemétyűjtés megvalósítására.	Önállóan gondoskodik a rend fenntartásáról, a higiéniai szabályok betartásáról, erre másokat is figyelmeztet.
A tevékenység végzéséhez szükséges, előírt védőfelszereléseket következetesen használja és megköveteli az egyéni védőfelszerelések rendszeres használatát.	Ismeri a háztartási és a mezőgazdasági munkákkal 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.
Összeállítja a kiválasztott receptek alapján az adott ételek készítéséhez előírt, javasolt alapanyagokat /húsok, zöldség, gyümölcsfélék, fűszerek stb. Kiválasztja az alapanyagok előkészítéshez szükséges eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, elvégzi az előkészítő műveleteket.	Ismeri az alapvető zöldség, gyümölcs és húsféléket, a fűszereket, az előkészítéshez, használható konyhai gépeket, kéziszerszámokat, eszközöket. A kézi, illetve az elektromos eszközöket biztonságosan kezeli. Ismeri az alapanyagok legjellemzőbb tulajdonságait, tárolásuk és raktározásuk alapelveit.	A higiéniai szabályok betartásával végzi a tisztítást és az előkészítő műveleteket. Törekszik a jó minőségű nyersanyagok kiválasztására, a biotermékek szélesebb körű felhasználására. Figyel a biztonságos, a balesetmentes munkavégzésre, a munkahelyek tisztaságára, a hulladékok rendszeres	Betartja a munkavédelmi és a higiéniai előírásokat, önállóan és csapatban dolgozik. Ellenőrzi az élelmiszerek felhasználhatósági határidőit. Felelős az alapanyagok előkészítéséért, az egyéni védőberendezések, munkaruhák használatáért.

Északi Agrárszakképzési Centrum  
 Felnőttképző engedély száma: E/2020/000210  
 08883001 számú Családellátó szakképesítés képzési programja

		eltávolítására.	
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 úrtartalom mértékegységek átváltását, a pontos mérés műveleteit.	Törekszik a számítások pontos elvégzésére, a mértékegységek, a százalék-számítások hibátlan alkalmazására.	Önállóan végzi a számolási és a mérési feladatokat. Tisztában van az előírt/javasolt összetételű vegyszerek, italok, ételek kiszámításának és pontos kimérésének fontosságával.
Konyhatechnológiai alpműveleteket végez (előkészít, elkészít, befejez, kiegészít: süt, főz, párol, pirít, grillez). Egyszerűbb ételeket főz.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket, 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 alpműveleteket, a megismert egyszerűbb ételek készítését, betartja a higiéniai előírásokat.
Általános hideg-konyhai 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 tálat, csomagokat.
2-6 személyre megteríti, három fogas meleg étkezés, vagy hidegtálás 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.
Üzleti partnerek, vásárlók fogadását előkészíti.	Általános műveltségi szinten ismeri a vendégfogadás, a terítés és a felszolgálat alapelveit.	Törekszik a szakszerű előkészítésre.	Részben önállóan végzi az előkészítést, de bevonja a család többi tagját is.
Folyamatosan figyeli a mindennapi és az időszaki tevékenységhez szükséges készleteket, a vásárlásokat	Felhasználói szinten ismeri a különböző áruk tárolására, felhasználhatóságára	A vásárolt áruk kezelésében törekszik a precíz munkavégzésre, az	Kisebb vásárlásokat önállóan végez, megbízás alapján képes a nagyértékű



nyilvántartja, a hiányt pótolja, a minőségi ellenőrzést elvégzi.	vonatkozó szabályokat, a jótállási előírásokat, rendszerezve, számítógépen nyilvántartja a vásárolt eszközök, áruk számláit.	elhelyezésre vonatkozó higiéniai előírásokat szigorúan betartja.	árak átvételére, önállóan gondoskodik a tárolás/raktározás feladatairól, a rend fenntartásáról, a vásárolt áruk nyilvántartásainak vezetésére. Betartja a tárolási előírásokat.
<b>A tananyagegység tematikai egységei</b>			
<b>A tematikai egység tartalmi elemei</b>	<b>részletesen kifejtett tartalmi elemek</b>		
<b>Élelmiszerismeret</b>	<p>Élelmiszerek tápanyagai és adalékok (szénhidrátok, fehérjék, zsírok, olajok, vitaminok, ásványok, színezékek, tartósítószer, antioxidánsok, sűrítőanyagok stb.).</p> <p>Étkezési zsírok (növényi olaj, margarin, zsír, vaj) jellemzői, táplálkozás-élettani szerepük.</p> <p>Vitaminban és ásványi anyagban gazdag élelmiszerek, fűszerek táplálkozás-élettani szerepe.</p> <p>Élvezeti cikkek jellemzői, táplálkozás-élettan szerepük.</p> <p>Élelmiszer beszerzés, vásárlás helyszínei, formái, tárolás, mennyiség felmérése.</p> <p>Élelmiszerek minősége és minőségmegőrzési időtartalma, az ellenőrzés fontossága.</p>		
<b>Táplálkozási és ételmezés-egészségügyi ismeretek</b>	<p>Táplálkozási alapismeretek.</p> <p>Egészséges és helytelen táplálkozás általános jellemzői.</p> <p>Életkor szerinti táplálkozás: csecsemő, kisgyermek, iskolások, serdülők, felnőttek, idősek.</p> <p>Étrend tervezés alapjai: életkor, betegség, változatosság, idényjelleg, szokások, igények.</p> <p>Család részére egyszerű heti menü önálló összeállítása, étlap elkészítése.</p> <p>Higiénia fogalma, jelentősége, személyi, környezeti és élelmiszerhigiénia.</p> <p>Élelmiszerek kezelésének higiéniai követelményei, veszélyei.</p> <p>Mosogatási fázisok és követelmények.</p>		
<b>Ételkészítés</b>	<p>Konyhatechnikai berendezések, eszközök és gépek.</p> <p>Nyersanyagok előkészítése.</p> <p>Húsok, szárnyasok, halak főzéshez, sütéshez való előkészítése.</p> <p>Gumós növények, répafélék, főzeléknövények, gombák és egyéb zöldségfélék elsődleges konyhai feldolgozása: tisztítás, lemosás, aprítás, vágás, sütéshez, főzéshez előkészítés.</p>		

	Ételkészítés alpműveletei: főzés, párolás, sütés (sütőben, zsiradékban, roston, nyárson), pirítás. Egyszerű meleg ételek, levesek készítése. Húsból készíthető ételek: egyben, szeletben sütés, frissensültek. Vegetáriánus és a reformkonyha ételkészítés, alapanyagok (húspótló, helyettesítő ételek).
<b>Terítés és tálalás</b>	Terített asztal tartozékai, megterítése az étkezés időpontja és/vagy helye szerint. Asztal ünnepélyes megterítése (családi ünnep, családi vendéglátás esetén). Ételek, italok felszolgálása. Asztal leszedése, konyhai munkák befejezése, takarítás, mosogatás.
<b>Munka- tűz- és környezetvédelem</b>	Az ételkészítési munkák során betartandó munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások.

**A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 130 óra**

**A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:**

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek.
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

**A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:**

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

**Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: 0 óra**

**A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:**

- A kontaktórák foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max. 20 %).
- A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség.
- Tananyagzáró vizsgán elért legalább 51%-os teljesítmény.

## 6.5. Tananyagegység:

Tananyagegység megnevezése: **Ápolási, gondozási feladatok**

**Célja:** A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével képes legyen a gyermekek, családtagok gondozási, ápolási feladatait végezni, szükség esetén elsősegélyt nyújtani.

Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul			
Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
A tevékenység végzéséhez	Ismeri a háztartási és a	Szabálykövető, az	Munkavégzés során



**Északi Agrárszakképzési Centrum**  
**Felnőttképző engedély száma: E/2020/000210**  
**08883001 számú Családellátó szakképesítés képzési programja**

szükséges, előírt védőfelszereléseket következetesen használja és megköveteli az egyéni védőfelszerelések rendszeres használatát.	mezőgazdasági munkákkal kapcsolatos feladatok munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályait, az alapvető élelmiszerbiztonsági előírásokat.	előírásokat betartja és betartatja a munka-, tűz- és környezetvédelem, valamint az élelmiszerbiztonság területén.	alkalmazza a munka-, tűz- és környezetvédelem szabályait. Betartja az élelmiszerbiztonsági- és higiéniai előírásokat.
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 a fejlesztőfoglalkozások 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.
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.
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.
Baleset, sérülés, roszullét esetén elsősegélyben részesíti a rászorult, szükség esetén értesíti a mentőket, a hatóságokat.	Felkészült az elsősegélynyújtás elvégzésére, rendelkezik az elsősegélynyújtás alapvető ismereteivel, is-meri a balesetnél	Empátiával viselkedik az elsősegélynyújtásra szoruló személyekkel, gyors segítséget próbál adni, illetve értesíti a szükséges	Feladatát önállóan végzi, amennyiben szükséges vagy több sérült van, segítséget kér.

	jelenlévő személyek kötelezettségeit.	hivatalos szervezeteket.	
<b>A tananyagegység tematikai egységei</b>	<b>A tematikai egység tartalmi elemei</b> részletesen kifejtett tartalmi elemek		
<b>Gondozás, nevelés</b>	<p>Különböző életkori szakaszok eltérő elvárásai.</p> <p>Gyermekek gondozása, nevelése.</p> <p>Csecsemő és a kisgyermek egészségvédelme, megelőző egészségügyi vizsgálatok, betegségtünetek felismerése.</p> <p>Nevelés és tanulás: nevelés szükségessége, nevelhetőség, öröklött tulajdonságok, a környezet, a nevelés szerepe az egyén szokásainak kialakulásában, módszerek, eszközök.</p> <p>Időskorúak életkori sajátosságai, gondozási feladatok, lehetőségek.</p>		
<b>Egészségügyi alapismeretek</b>	<p>Egészség fogalma: család, egyén, társadalom szerepe az egészséges életvitel kialakításában.</p> <p>Egészséges életmód alapjai: környezet, táplálkozás, öltözködés, személyi és környezeti higiénia, pozitív életszemlélet, testmozgás, szabadidős tevékenységek.</p> <p>Káros szenvedélyek: dohányzás, alkohol, kábítószer, túlzott gyógyszerfogyasztás elkerülése.</p>		
<b>Házi gondozás</b>	<p>Betegség fogalma, betegtípusok.</p> <p>A beteg környezete, szükségletei, a szükségletek jelzésének felismerése.</p> <p>Környezet szerepe a fertőzések, betegségek megelőzésében, fertőtlenítés eljárásai, vegyszerek.</p> <p>Betegségtünetek, betegmegfigyelés, testhőmérséklet, légzés, pulzus.</p> <p>Fertőző betegségek tünetei, gyakoribb betegségek, fertőtlenítőszeres, fertőtlenítő eljárások.</p> <p>Teendők tünetek észlelése esetén, tünetek enyhítésének lehetőségei.</p> <p>Betegápolási alapszabályok: elhelyezés, az elhelyezés segédeszközei, beteg gyermek ápolása.</p> <p>Higiénias szükségletek: testápolás, szájápolás, mosdatás, fürdetés, ruházat, öltöztetés stb.</p> <p>Tartós fekvés következményei, felfekvés tünetei, megelőzés módjai.</p> <p>Mozgás jelentősége, mozgás formái, mozgásban korlátozott emberek segítése.</p> <p>Étkeztetés, itatás: étel és folyadék előkészítés, diéták, teendők hányás, félrenyelés esetén.</p> <p>Gyógyszerellátás szabályai.</p>		
<b>Elsősegélynyújtás</b>	<p>Elsősegélynyújtás fogalma, célja, feladatai, általános szabályok.</p> <p>Életjelenségek vizsgálata, orvos és mentőhívás szakszerű módja.</p> <p>Sebek ellátása vérzések csillapítása.</p> <p>Ájulás, eszméletvesztés, újraélesztés.</p>		



	Elsősegélynyújtás különböző mérgezések esetén. Elsősegélynyújtás törés, ficam, rándulás esetén. Házi patika felszerelése, a gyógyszerek elhelyezése.
<b>Munka- tűz- és környezetvédelem</b>	Az ökológiai kertészeti munkák során betartandó munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások.

**A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 110 óra**

**A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:**

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek.
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

**A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:**

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

**Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: 0 óra**

**A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:**

- A kontaktórák foglalkozások rendszeres látogatása (hiányzás max. 20 %).
- A képzési folyamatba iktatott ellenőrzéseken mutatott eredményesség.
- Tananyagzáró vizsgán elért legalább 51%-os teljesítmény.

## **6.6. Tananyagegység:**

### **Munkavállalás elősegítése**

**Felnőttképzést kiegészítő tevékenység/ felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás II.**

**Célja:** A képzésben résztvevők felkészítést kapnak a munkaerő-piacra való kijutáshoz.

**A felnőttképzést kiegészítő tevékenység tematikája:**

#### **1. Munkaerőpiaci alapismeretek (6 óra)**

- 1.1. Munka-erőpiaci környezet (munkaerő-piac fogalma, foglalkoztatási arányok megoszlása, kistérségi munkaerő-piac).
- 1.2. Helyi, térségi munkaerő-piac feltérképezésének módszerei (álláslehetőségek felkutatásának módszerei és eszközei).
- 1.3. Foglalkoztatási jogviszonyokkal kapcsolatos alapismeretek (fajtái, eltérései és azokból adódó következmények).
- 1.4. Munkaügyi alapfogalmak (munkaszerződés tartalma, munkavállaló jogai, kötelezettségei, adózási alapismeretek stb.).

#### **2. Álláskeresési alapismeretek (12 óra)**

- 2.1. Az egyén külső-belső erőforrásai (környezeti, demográfiai, lélektani tényezők, kapcsolati tőke).
- 2.2. Tudatos álláskeresési eszközök (egyéni szempontok, munkáltató szempontjai, célállás fogalma).
- 2.3. Önéletrajz, motivációs levél megírásának elsajátítása (a megszerzett képesítéshez kapcsolódó munkakör betöltésére alkalmas önéletrajz készítése).

2.4. Interjúra való felkészülés (megjelenés, viselkedés, kommunikáció).

2.5. Kapcsolatfelvétel módjai, tárgyalástechnika, önmenedzselés.

### 3. Kommunikációs alapismeretek (4 óra)

3.1. Kommunikációs csatornák.

3.2. Verbális nem verbális eszközök.

3.3. Kommunikáció gyakorlása (agresszív, passzív, asszertív kommunikáció szituációs játékokon keresztül).

### 4. Munkaviszony létesítése (2 óra)

4.1. Beilleszkedés a munkaközösségbe, tolerancia, lojalitás.

4.2. Munkahely megtartása, alkalmazkodás és önérvényesítés.

A vizsgára bocsátás feltétele – egy a képzéshez kapcsolódó, annak eredményeként betölthető munkakörökhöz igazodó – önéletrajz és motivációs levél elkészítése.

A résztvevők a felnőttképzést kiegészítő tevékenység végén, teszt formájában adnak számot a megszerzett ismereteikről.

**Terjedelme:** 24 óra (4 x 6 óra)

Elméleti órák száma: 24 óra

Gyakorlati órák száma: 0 óra

**A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:**

- A foglalkozásokon történő részvétel, aktív együttműködés.
- A képzéshez kapcsolódó, annak eredményeként betölthető munkakörökhöz igazodó – önéletrajz és motivációs levél elkészítése.
- A résztvevők a felnőttképzést kiegészítő tevékenység/felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás végén teszt formájában adnak számot a megszerzett ismereteikről.

## 8. Csoportszám

Maximális csoportlétszám: 30 fő

## 9. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

### 8.1. A teljesítmény képzési folyamatba iktatott ellenőrzésének formái:

- Diagnosztikus (helyzetfeltáró) értékelés a képzés kezdetén, a képzésben résztvevők előzetes tudásának feltárására irányul.
- Formatív (fejlesztő-formáló) értékelés a tanulás folyamatában, azaz a tanulási hibák és nehézségek feltárására, segítségre irányul. Szóban történő értékelés rendszeresen, írásban történő számonkérés és értékelés tananyagegységenként két alkalommal javasolt. Gyakorlati ellenőrzések az adott témakör lezárását követően valósulnak meg.
- Szummatív (lezáró-minősítő) értékelés a tananyagegység feldolgozásának végén - annak lezárásaként - történjen, amely célja, annak megállapítása, hogy a képzésben részt vevő eljártította-e a tananyagegység követelményeit.
- Az elméleti és gyakorlati feladatok értékelése „megfelelt”, valamint „nem felelt meg” minősítésű lehet, mely tájékoztató jellegű az oktató és a képzésben résztvevő számára.



## 8.2. A tananyagzáró vizsgákra vonatkozó előírások

A tananyagegységek teljesítését követően a képzésbe részt vevők tananyagzáró vizsgát tesznek, melynek célja annak megállapítása, hogy elsajátították-e a tananyagegység követelményeit.

A tananyagzáró vizsga feladatait az oktató tanár készíti el, a szakképesítés követelményeinek teljesítését mérő képesítő vizsga követelményeinek, valamint a képzési program előírásainak megfelelően.

A vizsgafeladatokat a képző intézmény szakmai vezetője hagyja jóvá, gondoskodik a szakszerű értékelésről és ellenőrzi a vizsga lefolytatását.

A tananyagzáró vizsga akkor eredményes, ha az előírt feladatok végrehajtása legalább 51 %-os szintű.

A tananyagzáró értékelése:

„nem felelt meg” 0-50 %-os teljesítmény esetén,

„megfelelt” 51-100%-os teljesítmény esetén.

Sikertelen tananyagzáró vizsga, „nem felelt meg” minősítésű.

Sikertelen tananyagzáró vizsga esetén egyéni felkészülési idő biztosítása után, egy alkalommal lehetősége van a képzésben résztvevőnek javító tananyagzáró vizsgát tenni.

A tananyagzáró vizsga teljesítéséről a képző igazolást állít ki.

A képzés elvégzéséről szóló igazolás és egyben a szakmai vizsgára bocsájtás feltétele a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.

## 8.3. A tananyagzáró vizsgák tartalma, időtartama, helyszíne

### 1. Tananyagegység: Képzés hatékonyságának növelése

A Felnőttképzést kiegészítő tevékenység/ felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás I. meghatározottak szerint.

### 2. Tananyagegység: Mezőgazdasági tevékenység

Gyakorlati vizsga szakmai beszélgetéssel

A vizsgafeladat leírása A ház körüli mezőgazdasági feladatok végzésével kapcsolatos gyakorlati feladat végrehajtása (talajelőkészítés, magvetés, ültetés, virágok, díszkertek gondozása, betakarítás, tárolás, az állatgondozás, napi munkái, itatás, etetés, állatápolás, fertőtlenítés).

A vizsgafeladat időtartama: 40 perc, gyakorlati feladat végrehajtása 30 perc, szakmai beszélgetés 10 perc.

A gyakorlati feladat elvégzését követően a résztvevő szóban ismerteti az elvégzett feladatot, válaszol a feladattal kapcsolatos kérdésekre.

A vizsgafeladat helyszíne: a gyakorlati oktatás helyszínei.

### 3. Tananyagegység: Háztartásellátási feladatok

Gyakorlati vizsga szakmai beszélgetéssel

A vizsgafeladat leírása: Háztartásellátási (takarítási, tisztítási, mosási, vásárlási) feladatok végzésével kapcsolatos gyakorlati feladat végrehajtása.

A vizsgafeladat időtartama: 40 perc, gyakorlati feladat végrehajtása 30 perc, szakmai beszélgetés 10 perc.

A gyakorlati feladat elvégzését követően a vizsgázó szóban ismerteti az elvégzett feladatot, alkalmazott anyagokat és eszközöket, válaszol a feladattal kapcsolatos kérdésekre.

A vizsgafeladat helyszíne: a gyakorlati oktatás helyszínei.

#### **4. Tananyagegység: Ét elkészítés, felszolgálás**

Gyakorlati vizsga szakmai beszélgetéssel.

A vizsgafeladat leírása: Ét elkészítéssel, terítéssel, felszolgálással kapcsolatos gyakorlati feladat végrehajtása.

A vizsgafeladat időtartama: 40 perc, gyakorlati feladat végrehajtása 30 perc, szakmai beszélgetés 10 perc.

A gyakorlati feladat elvégzését követően a vizsgázó szóban ismerteti az elvégzett feladatot, anyagokat és eszközöket, válaszol a feladattal kapcsolatos kérdésekre.

A vizsgafeladat helyszíne: a gyakorlati oktatás helyszínei.

#### **5. Tananyagegység: Ápolási, gondozási feladatok**

Gyakorlati vizsga szakmai beszélgetéssel.

A vizsgafeladat leírása: Gyermekfoglalkoztatással vagy felnőttgondozással, ápolással és/vagy elsősegélynyújtással kapcsolatos gyakorlati feladat végrehajtása.

A vizsgafeladat időtartama: 40 perc, gyakorlati feladat végrehajtása 30 perc, szakmai beszélgetés 10 perc.

A gyakorlati feladat elvégzését követően a vizsgázó szóban ismerteti az elvégzett feladatot, anyagokat és eszközöket, válaszol a feladattal kapcsolatos kérdésekre.

A vizsgafeladat helyszíne: a gyakorlati oktatás helyszínei.

#### **6. Tananyagegység: Munkavállalás elősegítése**

A Felnőttképzést kiegészítő tevékenység/ felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás II. meghatározottak szerint.

## **9. A képzés zárása**

### **9.1. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei :**

Tanúsítvány kerül kiállításra a 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22.§-a szerint.

A tanúsítvány kiadásának feltételei:

- A felnőttképzési szerződésben rögzítettek maradéktalan teljesítése.
- A megengedett mértéket meg nem haladó hiányzás.
- A tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.

### **9.2. Képesítő vizsga**

A Képesítő vizsgára bocsájtás feltétele a tananyagzáró vizsgák - a képzési programban meghatározottaknak megfelelő - sikeres teljesítése, amelyről a képző tanúsítványt állít ki a 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22.§-a szerint.



Képesítő vizsga az Szt. 14. § meghatározottaknak megfelelően akkreditált vizsgaközpontban történik, a szakképesítés képzési programjának 11. fejezetében meghatározott követelményeknek megfelelően.

### A Családellátó szakképesítés követelményeinek teljesítését mérő képesítő vizsga

A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a programkövetelmény 11. pontjában meghatározottak szerint.

#### 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: -

11.2.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető 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 felszolgálati, 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 felszolgálat)

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 kérdés-köreit, valamint az eszközök használatával kapcsolatos ismereteket.

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

#### A) vizsgarész: mezőgazdasági tevékenység

A ház körüli mezőgazdasági és kertészeti feladatokat végez: talajelőkészítés, magve-tés, ültetés, virágok, díszkertek gondozása, lakásdíszítés, betakarítás, tárolás, az állat-gondozás 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, szabadterei pihenőterek előkészítését.

**C) vizsgarész: konyhatechnikai (ételkészítés és felszolgálat) 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.

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 felszolgálat) 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 higiéniaja 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 képesség, 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 alap-anyag 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, tesztcsik, bemutatásra szolgáló gyógyszerek).
- Háztartási tisztító-, takarító és fertőtlenítő anyagok, eszközök és gépek (mosogató, felmosó, súroló-, fertőtlenítőszer, törölő-, takarítókendők, súrolókefe, vödör, seprő, lapát, papírtörölő, fertőtlenítő törülőkendők, 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 (játsszótér) eszközei.
- Szájmaszkok, kesztyűk.
- Számítógépek, nyomtatók, internet szolgáltatás.
- Szelektív szemétyűjtő és tároló eszközök, berendezések, szemeteskuka.
- Terítéshez, tálaláshoz szükséges eszközök (poharak, étkezészetek, szalvétatartó, kan-csók, tálca, egyéb díszítő eszközök).

- Tisztálkodási eszközök.
- Udvar karbantartás eszközei.

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

11.7 A képezítő 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: -

## 10. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

### 10.1. Személyi feltételek:

**Elméleti oktatáshoz** a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktató.

**Gyakorlati oktatáshoz** a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább öt éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.

#### 10.1.1. Személyi feltételek biztosításának módja

Oktatók foglalkoztatása megbízási szerződéssel vagy munkaszerződéssel, vagy az oktató alkalmazását biztosító más szerződéssel.

### 10.2. Tárgyi feltételek:

Eszközjegyzék a szakképesítés programkövetelménye szerint:

- 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, tesztcsíkok, bemutatásra szolgáló gyógyszerek).
- Háztartási tisztító-, takarító és fertőtlenítő anyagok, eszközök és gépek (mosogató, felmosó, súroló-, fertőtlenítőszer, törölő-, takarítókendők, súrolókefe, vödör, seprő, lapát, papírtörölő, fertőtlenítő törülközők, 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 (játsszótér) eszközei.
- Szájmaszkok, kesztyűk.
- Számítógépek, nyomtatók, internet szolgáltatás.
- Szelektív szemétgyűjtő és tároló eszközök, berendezések, szemeteskuka.
- Terítéshez, tálaláshoz szükséges eszközök (poharak, étkezészetek, szalvétatartó, kan-csók, tálcák, egyéb díszítő eszközök).
- Tisztálkodási eszközök.
- Udvar karbantartás eszközei.

#### 10.2.2. Tárgyi feltételek biztosításának módja

A szükséges tárgyi feltételeket a képző intézmény tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja.

#### 10.3. Egyéb speciális feltételek:

##### 10.3.2. Egyéb speciális feltételek biztosításának módja: -

A mellékelt írásbeli szakértői vélemény alapján a képzési program előzetes minősítése megtörtént.

Minősítés helye, időpontja: Budapest 2021. 05. 19.

**Orosz György Gyula**

Szakértő neve

FSZ/2020/000145

Szakértői nyilvántartási száma



Szakértő aláírása

## SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

a képzési program előzetes minősítéséről

### 1. Felnőttképzési szakértő

Neve: Orosz György Gyula

A felnőttképzési szakértők nyilvántartásában szereplő nyilvántartási száma: **FSZ/2020/000145**

### 2. Felnőttképzést folytató intézmény

Megnevezése: Északi Agrárszakképzési Centrum

Székhelye: 4400 Nyíregyháza Semmelweis u. 15.

Felnőttképzési nyilvántartási száma: E/2020/000210

### 3. Képzési program

Megnevezése: **Családellátó**

### 4. Jogszabályok

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. Törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fktr.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szkt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.), és **Családellátó** szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzést megalapozó programkövetelmény alapján készült.

### 5. Az előzetes minősítés

a) a képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12.§ (1) pontjában, valamint a szakképesítés programkövetelményében meghatározott tananyagtartalomnak és követelményeknek.

b) a képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban meghatározott kompetenciák,

c) a képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.

### 6. Összegzés

Kijelentem, hogy a képzési programot a jogszabályi előírások szerint átvizsgáltam, további – a képzési program előzetes minősítését érintő, azt módosító vagy kiegészítő – megállapításokat nem kívánok tenni.

Budapest, 2021. 05. 19.



szakértő aláírása