

CSALÁDELLÁTÓ SZAKKÉPESÍTÉS

...

| |
|--|
| 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: nincs

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 kérdésköreit, 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, 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 felszolgálat) feladatok

A feladatközlő lapon megadott meleg vagy hideg ételt (tízórait, ebédet, uzsonnát, vacsorát, hidegtálat, süteményt) készít az előírt mennyiségben, esztétikusan tálalja, megteríti, 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, beszéd-készség, 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 higiénája 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 ügyesség, 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.

...

11.6 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