

KÉPZÉSI PROGRAM SZAKMAI KÉPZÉS

CSALÁDEHÁTÓ
(PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 08883001)



1. Alapadatok

A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:		
1.1.	Megnevezése:	Családellátó
1.2.	Programkövetelmény 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
A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés:		
1.5.	Megnevezése:	Családellátó
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	3
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	3
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
1.9.	A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése képesítési követelményt előíró jogszabály: A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakma-jegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.	
1.10.	A képzés célja: A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el a Családellátó szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat. Gyakorlati felkészültsége alapján a családellátó képes a saját és idegen családok háztartási feladatainak szervezésére, felügyeletére, részfeladatainak elvégzésére, egyéneknek, családok, közösségek tagjainak mindennapi életük viteléhez segítséget nyújt.	
1.11.	A képzés célcsoportja: A képzés célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető ismeretek, készségek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.	
1.12.	A képzés során megszerezhető kompetenciák: • Kiválasztja és használja a munkafeladatai ellátásához szükséges szerszámokat, kézi és gépi eszközöket, berendezéseket (konyhai és takarító eszközök, kertészeti eszközök, kisgépek stb.) • Napi feladatok végzése során gondoskodik a rend fenntartásáról, az eszközök, élelmiszerek, vegyszerek stb. szakszerű használatáról, biztonságos tárolásáról. • A tevékenység végzéséhez szükséges, előírt védőfelszereléseket következetesen használja és megköveteli az egyéni védőfelszerelések rendszeres használatát. • Részt vesz a zöldségtermesztés munkáiban (vetés, palántanevelés, palántázás, termesztés, betakarítás) és a ház körüli virágok, zöld felületek kezelésében, gondozásában. • Részt vesz a gyümölcs- és szőlőtermesztés gondozási, ápolási, betakarítási feladataiban. • Megfigyeli a hobby- és haszonállatok magatartását, viselkedését. Elvégzi az állatgondozás napi feladatait. • Elvégzi a mindennapi és az időszakos takarítási, fertőtlenítési feladatokat, a lakás teljes területén. Végrehajtja az alsó- és felsőruházat és egyéb textíliák tisztítását, vasalását.	

	• 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. • Összeállítja a kiválasztott receptek alapján az adott ételek készítéshez előírt, javasolt alapanyagokat /húsok, zöldség, gyümölcsfélék, fűszerek stb. Kiválasztja az alapanyagok előkészítéséhez szükséges eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, elvégzi az előkészítő műveleteket. • Távolságot, területet mér, összeállítja a megadott hígításnak megfelelően a tisztító, fertőtlenítő folyadékokat. Kiszámolja és kiméri az ételek készítéséhez szükséges mennyiségeket. • Konyhatechnológiai alpműveleteket végez (előkészít, elkészít, befejez, kiegészít: süt, főz, párol, pirít, grillez). Egyszerűbb ételeket főz. • Általános hidegkonyhai feladatokat lát el: reggelit, tízórait, uzsonnát, hideg vacsorát készít. • 2-6 személyre megterít, háromfogásos meleg étkezés, vagy hidegtálas vendéglátáshoz. Fogadja a vendéget, ismerteti és felszolgálja az ételt, hozzá illő italt kínál. • Üzleti partnerek, vásárlók fogadását előkészíti. • Szervezi a gyermekek programjait (tanulmányok, szabadidő, játék). Ellátja a gyermekek gondozásával járó alapvető feladatokat, segíti a kisgyermekek fejlődését. • Szervezi és végzi az ellátásra szoruló idős és beteg hozzátartozók gondozásával összefüggő napi háztartási, egészségügyi, tisztálkodási feladatokat. • Szakszerűen és biztonságosan használja az ápolás, felnőttgondozás eszközeit, figyeli az egészségre jellemző tüneteket (légzés, pulzus, láz, vérnyomás, súly, vércukor ellenőrzés). • Baleset, sérülés, rosszullét esetén elsősegélyben részesíti a rászorulót, szükség esetén értesíti a mentőket, a hatóságokat. • Folyamatosan figyeli a mindennapi és az időszakos tevékenységhez szükséges készleteket, a vásárlásokat nyilvántartja, a hiányt pótolja, a minőségi ellenőrzést elvégzi. • Szervezi a család ellátásához szükséges napi feladatokat. • Önállóan készít szövegszerkesztő programmal leveleket, információkat tartalmazó táblázatokat. A megszerzett információkat számítógép felhasználásával rendszerezi.
--	---

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai előképzettség:	Iskolai előképzettséghez nem kötött, az általános iskola nyolcánál kevesebb elvégzett évfolyama.
2.2.	Szakmai előképzettség:	--
2.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény:	szükséges
2.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	--
2.5.	Szakmai adottságok, készségek felmérése:	--
2.6.	Pályaalkalmassági követelmény:	--
2.7.	Egyéb feltételek:	--

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	320
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	20%

4. Tananyagegységek/témakörök/modulok



A képzés tananyagegységeinek/témaköreinek/moduljainak megnevezése ¹ :		Óraszám:
4.1.	Családellátó	320

4.1. Tananyagegység/témakör/modul²

4.1.1.	Megnevezése ³ :	Családellátó
4.1.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el a Családellátó szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat. Gyakorlati felkészültsége alapján a családellátó képes a saját és idegen családok háztartási feladatainak szervezésére, felügyeletére, részfeladatainak elvégzésére, egyéneknek, családok, közösségek tagjainak mindennapi életük viteléhez segítséget nyújt.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka. A képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő önálló tanulás (távoktatás): távoktatási tananyagba épített iránymutatás, irányított tanulás, e-learning, digitális platformon való tananyagfeldolgozás, egyéni feladatmegoldás.
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projekt módszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás.
4.1.5.	Óraszám ⁴ :	320
4.1.6.	Beszámítható óraszám ⁵ :	170
4.1.7.	A megtanítandó és elsajátítandó tananyagegység/témakör/modul tartalma	

¹ A sorok száma bővíthető.

² A Tananyagegységeket/témaköröket, modulokat bemutató alfejezetek száma a 4. pontban szereplő sorok számának megfelelően bővíthető.

³ Megegyezik a 4. pontban megadott megnevezéssel.

⁴ Megegyezik a 4. pontban megadott órásszámmal, és megegyezik a témakörök összórásszámával.

⁵ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órásszámba beszámítható - egyéb esetben nem releváns.

1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Háztartásellátás, mezőgazdasági tevékenység és állattartás
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ⁶ :	170
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	• A háztartásban és a környezetben alkalmazott kézi szerszámok, gépek, eszközök, berendezések, azok szakszerű használata, kezelése. • A háztartási és a mezőgazdasági munkákkal kapcsolatos feladatok munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályai, az alapvető élelmiszerbiztonsági előírások. • A gyümölcsök és szőlők ültetésének, betakarításának, osztályozásának, csomagolásának és tárolásának legfontosabb feladatai. • A hobby- és haszonállatok viselkedési formái, tartási igényei, az állatgondozás feladatai és eszközei. • A lakó- és haszonkertek, egyéb szabadterei foglalkoztatási területek helye, szerepe a család életében, a gyermekek fejlődésében. • A zöldség- és virágok vetési, palántanevelési, palántázási, termesztési feladatai, a betakarítás, tárolás lehetőségei. • A használatos vegyszerek, a higiéniai előírások, a takarításnál, mosásnál, vasalásnál használt eszközök, gépek és a takarítási technikák. • A különböző áruk tárolására, felhasználhatóságára vonatkozó szabályok, a jótállási előírások, rendszerezése. Számítógépen nyilvántartja a vásárolt eszközök, áruk számláit. • A munkavégzés helyszíneire, a használt eszközökre vonatkozó szabályok, az eszközök működési elvei. • A napi háztartási feladatok, az elvégzés módja, lehetőségei, a munkák nagysága, időigénye, a helyszínek, a használandó eszközök. • Sokirányú tájékozódás a világhálón, keresési technikák, az információs eszközök kezelése, a levelezés formái. Szövegszerkesztő és a táblázatkezelő programok.
2.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Konyhatechnika, vendéglátás
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ⁷ :	90
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	• A hidegkonyhai termékek elkészítési, tárolási és csomagolási szabályai. • Konyhatechnológiai alpműveletek, az egyszerűbb meleg ételek elkészítésének technológiája, receptjei, alapanyagai. • Az alapvető zöldség, gyümölcs és húsfélék, a fűszerek, az előkészítéshez, használható konyhai gépek, kéziszerszámok, eszközök. A kézi, illetve az elektromos eszközök. Az alapanyagok legjellemzőbb tulajdonságai, tárolásuk és

⁶ A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.

⁷ A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.

		raktározásuk alapelvei. • A vendégfogadás, a terítés és a felszolgálás alapelvei. • A terítés általános előírásai, a terítés sorrendje, a használható eszközök. • A százalékszámítás, a tömeg, a terület és az űrtartalom mértékegységek átváltása, a pontos mérés műveletei.
3.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Gyermekfoglalkoztatás, felnőttgondozás, ápolás
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ⁸ :	60
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	• A gyermekek életkorhoz kapcsolódó szükségletei, a fejlesztő játékok, tevékenységek, a gyermekgondozáshoz szükséges általános és higiéniai feladatok. • Az alapszintű felnőttgondozási, ápolási, háztartási, higiéniai (tisztálkodási) feladatok. • Az ellátott személyek korábbi mért egészségügyi adatai és az aktuálisan mért értékek. Az általánosan használt mérőeszközök kezelése. • Az elsősegélynyújtás alapvető ismeretei, a balesetnél jelenlévő személyek kötelezettségei.
4.1.8.	A tananyagegység/témakör/modul elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám ⁹ :	40 fő
------	---	-------

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

Szakképzés esetén: (Szkt. végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 20. § (1) bekezdés b) pont.) A szakmai képzés képzési programja tartalmazza a képzésben részt vevő személy tanulmányi munkájának írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módjait, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formáit is.

6.1.	Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:
	Résztvevő kérésére biztosított.
6.2.	Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés:
	A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse. A képzés közbeni fejlesztő értékelés, az írásbeli, szóbeli, gyakorlati beszámoltatások, az ismeretek számonkérésének módjai lehetnek: • Visszakérdezés, • Gyakorlati feladatmegoldás, • Képzésben résztvevő visszajelzései, • Beszélgetés, • Feladatlap kitöltése,

⁸ A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.

⁹ Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns.

	- Házi feladat ellenőrzése, - Írásbeli felelet. A fenti fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.
6.3.	Résztevő záró (szummatív) értékelése: A képzés záróvizsgával zárul. A záróvizsga a képzés végén kerül megtartásra. A záróvizsga gyakorlati feladatait a képző intézmény állítja össze az alábbi témakörökből: - mezőgazdasági, - háztartásellátási, - ételkészítési és felszolgálási, - gyermekfoglalkoztatási vagy felnőtt gondozási feladatok. A záró feladaton megszerezhető minősítések: - Megfelelt - Nem felelt meg A megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek: - Megfelelt: legalább 41%-os teljesítmény - Nem felelt meg: 40% vagy az alatti teljesítmény

7. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele a záróvizsgán „Megfelelt” minősítés megszerzése.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	Elméleti oktató: 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 oktató: a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább öt éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő képzési rész esetén: a résztvevők létszámának megfelelő oktatóterem a hozzá kapcsolódó berendezési tárgyak: flipchart tábla vagy kivetítő, tanulói és tanári létszámnak megfelelő asztal és szék, laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés. A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén: - intézmény részéről: a képzési program megvalósításához szükséges számítástechnikai eszközök, internetelérés, a képzési programban alkalmazott szoftverek; - képzésben résztvevő részéről: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközök (például laptop/személyi számítógép/tablet/okostelefon,

		mikrofon, webkamera) és internetelés. Eszközjegyzék: • 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, vércukormérők, vérnyomásmérők, tesztcsík, bemutatóra szolgáló gyógyszerek) • Háztartási tisztító-, takarító és fertőtlenítő anyagok, eszközök és gépek (mosogató, felmosó, súroló-, fertőtlenítőszer, törölő-, takarítókendők, súrolókefe, vödör, seprő, lapát, papírtörölő, fertőtlenítő törölkendők, porszívó stb.) • Irodahelyiség a szükséges informatikai eszközökkel (számítógép, nyomtató, telefon stb.) • Kertészeti kéziszerszámok, kisgépek (fűkasza, hāti 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 szemétkiűjtő és tároló eszközök, berendezések, szemeteskuka • Terítéshez, tálaláshoz szükséges eszközök (poharak, étkezészetek, szalvétatartó, kan-csók, tálcák, egyéb díszítő eszközök) • Tisztálkodási eszközök • Udvar karbantartás eszközei
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony alapján biztosítja. A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai

		eszközöket és internetelérést a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	--
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	--

9. Képesítő vizsga

A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként **akkreditált vizsgaközpont szervezhet.** A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkepesites.ikk.hu/> weblapon érhetők el a programkövetelmények menüpontban.
A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett képesítő bizonyítvány államilag elismert, önálló végzettségi szintet nem biztosító szakképesítést tanúsít.

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről (7.1. pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek: -

10. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Budapest
Az előzetes minősítés időpontja:	2021.08.13.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Pádár Tivadar
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000057
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	Családellátó
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	Pannon Kincstár Kft, E/2020/000119
Szakértői megállapítások	
1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek. 2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetők a képzési programban megjelölt kompetenciák. 3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva, és az összefűzésre úgy került sor, hogy annak szétválasztására sérülésmentesen nincs lehetőség.	
Szakértői vélemény kelte	Budapest, 2021.08.13.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Pádár Tivadar FSZ/2020/000057
Felnőttképzési szakértő aláírása	