

A 128. sorszámú Konyhai kisegítő megnevezésű részsakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A részsakképesítés azonosító száma: 21 811 01
- 1.2. Részsakképesítés megnevezése: Konyhai kisegítő
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: –
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: befejezett iskolai végzettséget nem igényel
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: –
- 2.2. Szakmai előképzettség: –
- 2.3. Előírt gyakorlat: –
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: –
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30 %
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %
- 2.8. Szintvizsga: –
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: –

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A részsakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A részsakképesítéssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.	9236	Konyhai kisegítő	Konyhai kisegítő
3.1.3.			Étkezdei szakács
3.1.4.			Gyermek-élelmezési szakács
3.1.5.			Közétkeztetési szakács
3.1.6.			Segédszakács
3.1.7.			Konyhalegény
3.1.8.			Konyhalány
3.1.9.			Konyhai dolgozó
3.1.10.			Ételkiosztó, tálaló

3.2. A részsakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Alapvető feladata a szakács munkájának segítése, kiegészítése. Munkaterülete a konyha és helyiségei. Előkészíti a tevékenységéhez szükséges gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat, gondoskodik a tisztántartásukról. Fenntartja a konyha rendjét, takarít, mosogat, az ételek jellegének megfelelően előkészíti a nyers- és félkész anyagokat. Alkalmazza a konyhatechnológiai műveleteket.

A részsakképesítéssel rendelkező képes:

- szakács felügyelete mellett végezni munkáját
- ételeket készíteni, szükség esetén tálalni: leveseket, levesbetéteket, salátákat, salátaönteteket, főzelékeket
- tevékenységét a higiéniai előírások, HACCP szabályainak, valamint a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok betartásával végezni

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	34 811 04	Szakács	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10044-12	Élelmiszer, fogyasztóvédelem
4.4.	10049-12	Konyhai kisegítés

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10044-12	Élelmiszer, fogyasztóvédelem	szóbeli, gyakorlati
5.2.4.	10049-12	Konyhai kisegítés	írásbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51 %-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Ét elkészítési alapfeladatok

A vizsgafeladat ismertetése: A vételezési jegy alapján leves, köret, főzelék, saláta ételcsoportokból kétféle étel elkészítése és tálalása minimum három adagban

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 100 %

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

A részsakképesítéssel kapcsolatos előírások az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai:

A Konyhai kisegítő részsakképesítés komplex szakmai vizsgája része a Szakács szakképesítés vizsgájának, ezért ha a vizsgázó a Szakács komplex szakmai vizsga követelményeinek csak ezt a közös részét teljesítette, a szakmai vizsgabizottság számára Konyhai kisegítő részsakképesítést igazoló bizonyítványt állíthat ki.

6.ESZKŐZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.2.	Videomagnó
6.3.	Tűzhelyek
6.4.	Sütők
6.5.	Hűtők
6.6.	Munkaasztalok
6.7.	Főzőüstök
6.8.	Mosogatómedencék
6.9.	Univerzális konyhagépek

6.10.	Szeletelő
6.11.	Húsdaráló
6.12.	Burgonyakoptató
6.13.	Salátacentrifuga
6.14.	Kutter
6.15.	Gőzpároló
6.16.	Sokkoló
6.17.	Salamander
6.18.	Rostsütő
6.19.	Olaj-gyorssütő
6.20.	Grill-lap
6.21.	Mikrohullámú készülékek
6.22.	Kézi turmix
6.23.	Számítógép
6.24.	Főző-sütő edények
6.25.	Serpenyők
6.26.	Kézi szerszámok
6.27.	Elektronikus kisgépek, munkaeszközök
6.28.	Vákuum-csomagoló gép
6.29.	Sous-vide gép
6.30.	Paco-jet gép
6.31.	Aszaló készülék
6.32.	Házi füstölő készülék

7. EGYEBEK

7.1. Modulzáró vizsga alól felmentés adható a következő esetekben:

6274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai modul teljesítése esetén a 10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

6280-11 Ételkészítés I. modul teljesítése esetén a 10049-12 Konyhai kíségítés modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.

7.2. A vizsgabizottsági tagot delegáló szakmai szervezet megnevezése, elérhetősége:

Kereskedők és Vendéglátók Országos Érdekképviseleti Szövetsége (KISOSZ)

Cím: 1134 Budapest, Kassák Lajos utca 69-71.

Telefon: +36 1/322-0464, Fax: + 36 1/322-5299