

Hatályos: 2016.09.01-től

A 275. sorszámú Gondnok megnevezésű részszzakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A részszzakképesítés azonosító száma: 31 811 03
- 1.2. A részszzakképesítés megnevezése: Gondnok
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 400-600

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
vagy iskolai előképzettség
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
- 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: nappali -
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:-

3. PÁLYATÜKÖR

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

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A részszzakképesítéssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2	5242	Házvezető	Családi panzió-vezetője Falusi vendéglátó Gazdaasszony Panzió, vendégfogadás
3.1.3	9112	Intézményi takarító és kisegítő	Szállodai szobaasszony Szállodatakarító Szobalány Takarítógép-kezelő (intézményi) Udvari takarító

Hatályos: 2016.09.01-től

			Udvarmester Udvaros Üdülőben szobaasszony
--	--	--	---

3.2.A részszakképesítés munkaterületének rövid leírása

A gondnok a turizmusban résztvevő hazai- és külföldről érkező vendégek, fogadóknak történő szakszerű kiszolgálását ellátását végzi: megteremti a vendégek kényelmét a fogadó konyhájához és végzi az étterméhez fűződő alapvető vendéglátóipari tevékenységek ellátását. Elkészíti az egyszerű ételeket. Megteremti a biztonságos vendéglátó szolgáltatás feltételeit, és a leggyakoribb háttérmunkák szakszerű ellátását

A részszakképesítéssel rendelkező képes:

- a vendégek fogadására, és az alapvető recepcióhoz fűződő tevékenységek ellátására
- a vendégek szakszerű kiszolgálására az éttermi egységben, illetve a szobákban egyaránt
- egyszerűbb konyhai feladatok, előkészítések, reggelik büfébékészítések szakszerű ellátására
- az élelmiszerbiztonság és a fogyasztóvédelem támasztotta követelmények ellátására
- a vendéglátóegység biztonságos működtetésére

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3	34 811 06	Fogadós	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A részszakképesítés 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
4.5.	11794-16	Fogadós napi tevékenységei

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 részszakképesítés 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	szóbeli, gyakorlati
5.2.5.	11794-16	Fogadós napi tevékenységei	írásbeli, gyakorlati

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

Hatályos: 2016.09.01-től

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Konyhai kisegítés

A vizsgafeladat ismertetése: A vizsgafeladatban meghatározott saláta és salátaöntet elkészítése, figyelembe véve a tiszta munkavégzést illetve a releváns higiéniai szabályok betartását.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40 %

B) vizsgafeladat ismertetése: A gondnoki szakmából vett szituációs feladatok megoldása.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30 %

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Gondnok szakmai alapok

A vizsgafeladat ismertetése: A központi írásbeli vizsgatevékenység egy feladatsora a Fogyasztóvédelem I-II tantárgyak, illetve a Munkahelyi egészség és biztonság tantárgyak tudásanyagára vonatkozó kérdéseket tartalmazza.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30 %

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 a <http://nive.hu/cimú> weblapján érhetők el a Vizsgák menüpontban

A gondnok részsakképesítés modulzáró gyakorlati vizsgáján az Élelmiszer, fogyasztóvédelem gyakorlati vizsgatevékenység a Konyhai kisegítés és a Fogadós napi tevékenységei vizsgatevékenység párhuzamosan végezhető.

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

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A	
6.1.	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.2.	Telefon
6.3.	Számítógép
6.4.	Nyomtató
6.5.	Internet kapcsolat
6.6.	Személyi hívó
6.7.	Vezérkulcs

Hatályos: 2016.09.01-től

6.8.	Minibárokcs
6.9.	A terítés, felszolgálás eszközei
6.10.	Jó minőségű, biztonságos konyhai alapfelszerelések, gépek
6.11.	Bútorok
6.12.	Lakberendezési kiegészítők
6.13.	Takarítógépek
6.14.	Vasalás kellékei
6.15.	Ízléses berendezési tárgyak
6.16.	Szabadidős tevékenységek eszközei

7. EGYEBEK