

Hatályos: 2017.09.01-től

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.			Konyhalegény
3.1.4.			Konyhalány
3.1.5.			Konyhai dolgozó

Hatályos: 2017.09.01-től

3.1.6.		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 helyiségeket, gépeket, berendezéseket, eszközöket, kézi szerszámokat, anyagokat, gondoskodik a tisztántartásukról. Fenntartja a konyha rendjét, takarít, mosogat, az ételek jellegének megfelelően előkészíti a nyers- és feldolgozott élelmiszereket. Alkalmazza a konyhatechnológiai műveleteket.

A részsakképesítéssel rendelkező képes:

- szakács felügyelete mellett végezni munkáját
- gombákat, állati, növényi eredetű nyers és feldolgozott élelmiszereket előkészíteni
- alapételeket készíteni, szükség esetén tálalni: egyszerű standard ételeket készíteni (étel kiegészítő salátákat, köreteket, főzelékeket azokhoz feltéteket [egyben, szeletben, vagdaltnak sült húsok, pörköltök, tojás feltétek], egyszerű híg és sűrített leveseket, azok betéteit, egyszerű tésztaételeket [kevert tészták, főzéssel készített egyszerű gyúrt- illetve szárzészta ételek])
- tevékenységét az élelmiszerbiztonsági, valamint balesetvédelmi, 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.	11518-16	Élelmiszerismeret
4.4.	11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
4.5.	12094-16	Ételkészítési ismeretek alapjai

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

Hatályos: 2017.09.01-től

5.2.3.	11518-16	Élelmiszerismeret	írásbeli
5.2.4.	11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	írásbeli
5.2.5.	12094-16	Ételkészítési ismeretek alapjai	írásbeli és gyakorlat

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: Ételkészítés alapjai

A vizsgafeladat ismertetése:

A kihúzott tétele alapján munkatervet állít össze.

A vételezési jegy alapján leves betéttel, köret, főzelék feltéttel, étel kiegészítő saláta, egyszerű térszaétel ételcsoportokból kétféle étel elkészítése és tálalása minimum három adagban.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 70%

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: ételkészítés alapjai,

A vizsgafeladat ismertetése: Központi tételsor alapján a technológiai ismeretekből és egy-egy konkrét ételcsoporthoz tartozó ételek készítésének ismertetéséből számol be.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15perc válaszadás 15 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

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 részsakképzéssel kapcsolatos előírások az állami szakképzési és felnőttképzési szerv honlapján érhetők el a Vizsgák menüpontban.

A Szakképzési Hídprogram keretében a szakképzési kerettantervekről szóló 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet szerinti szakképzési kerettanterv alapján folyó képzés esetén a komplex

Hatályos: 2017.09.01-től

szakmai vizsgáztatás a 2016. augusztus 31-én hatályos szakmai és vizsgakövetelmények szerint történik.

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

A gyakorlati és szóbeli vizsga akkor eredményes, ha az előírt feladatok külön-külön legalább 51%-osra értékelhetők.

Amennyiben az egyik vizsga feladat nem éri el az 51%-ot az adott vizsgatevékenységet meg kell ismételni.

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. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.2.	Tűzhelyek
6.3.	Sütők
6.4.	Hűtők
6.5.	Munkaasztalok
6.6.	Főzőüstök
6.7.	Mosogatómedencék
6.8.	Univerzális konyhagépek
6.9.	Szeletelő
6.10.	Vágólapok
6.11.	Húsdaráló
6.12.	Kutter
6.13.	Gőzpároló
6.14.	Sokkoló
6.15.	Salamander
6.16.	Rostsütő
6.17.	Olaj-gyorssütő
6.18.	Grill-lap
6.19.	Mikrohullámú készülék
6.20.	Kézi turmix
6.21.	Főző-sütő edények
6.22.	Serpenyők
6.23.	Kézi szerszámok
6.24.	Elektronikus kisgépek, munkaeszközök

7. EGYEBEK