



Siófoki Szakképzési Centrum
8600 Siófok, Kálmán Imre stny. 3.
Nyilvántartásba-vételi szám: E – 001295/2015.

TÁJÉKOZTATÓ

Szakképesítés megnevezése: **Konyhai kisegítő**
OKJ azonosító szám: **21 811 01**
Felnőttképzési engedély nyilvántartási szám: **E-001295/2015/A015**

A képzés célja: A képzésben résztvevő sajátítsa el a konyhai kisegítő részszzakképesítés megszerzéséhez, az adott munkakör betöltéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket.

A képzés során megszerezhető kompetenciák:

Szakmai készségek:

- Olvasott szakmai szöveg megértése
- Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- Szakmai nyelvű beszédkésztség
- Köznyelvi szöveg hallás után megértése
- Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Pontosság
- Felelősségtudat
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Önállóság

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Motiválhatóság
- Irányíthatóság
- Együttműködés

Módszerkompetenciák:

- Rendszerező
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- Szakács felügyelete mellett végezni munkáját
- Ételeket készíteni, szükség esetén tálalni: leveseket, levesbetéteket, salátákat, salátaönteteket, főzeléket
- Tevékenységét higiéniai előírások, HACCP szabályainak, valamint a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok betartásával végezni

Követelmény modulok:

Képzési program követelmény moduljai	ÓRASZÁM			A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
	Elmélet	Gyakorlat	Összesen	
10044-12 Élelmiszer, fogyasztóvédelem	60	20	80	szóbeli, gyakorlati
10049-12 Konyhai kisegítés	12	148	160	írásbeli
Összesen:	72	168	240	-

A programba való bekapcsolódás feltételei:

Iskolai végzettség: Befejezett iskolai végzettséget nem igényel

Szakmai végzettség: -

Egészségügyi alkalmasság: szükséges
A 33/1998. (VI.24.) NM rendelet a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről alapján.

Megengedett hiányzás mértéke: 20 %

A képzés időbeosztása Heti 5 nap 8,00 – 16,00 óra között
Esetenként speciális időbeosztás

A korábban megszerzett kompetenciák beszámításának lehetőségei: előzetes tudásszint felmérés és beszámítás

Vizsgára bocsátás feltételei:

- min. 51%-os sikeres modulzáró (írásbeli, gyakorlati, szóbeli) vizsga modulonként
- A kötelező dokumentumok megléte
- jelenléti ívvel igazolt részvétel a megengedett igazolt hiánnyal figyelembe véve

Szakmai záróvizsga vizsgatevékenységei:**Gyakorlati vizsgatevékenység:**

- A) A vizsgafeladat megnevezése: **Ételkészítési alapeladatok**
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%**