

A 25/2014. (VIII. 26.) NGM rendelettel módosított 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről

**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

A 25/2014. (VIII. 26.) NGM rendelettel módosított 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről

### 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.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	34 811 04	Szakács	szakképesítés

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
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.	<b>A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
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 25/2014. (VIII. 26.) NGM rendelettel módosított 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről

A vizsgafeladat megnevezése: Ételtészeti 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 %

### 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.ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A	
6.1.	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
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

A 25/2014. (VIII. 26.) NGM rendelettel módosított 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről

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

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 kiegészítés modul modulzáró vizsgájának teljesítése alól.