



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

33 6601 01 HÁZVEZETŐ(NŐ)

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

HOUSEKEEPER

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- magánpanzióban és szállodában elvégezni a szobaasszonyi, adminisztratív, konyhai és éttermi feladatokat;
- magánpanzióban, üdülőben gondnoki feladatot ellátni;
- magánháztartásban biztosítani a család mindennapi életéhez szükséges feltételek kialakítását, a családhoz tartozó gyermekek és idős, beteg családtagok gondozását és ápolását;
- az adott munkaterületen gondoskodni az esztétikus környezet kialakításáról;
- gyermekintézményekben biztosítani a pedagógiai munkához szükséges higiénés feltételeket;
- közreműködni a gyermekek egész napi gondozásában, a környezet rendjének, tisztaságának megteremtésében;
- a közétkeztetés konyhai és éttermi feladatait ellátni;
- a munkaterületéhez kapcsolódó gépi és kézi varrási feladatokat önállóan és szakszerűen elvégezni;
- munkáját önállóan megszervezni és végezni;
- ellátni a baleset-megelőzési teendőket, kisebb balesetknél elsősegélyt nyújtani.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

5127 Házzvezető (nő)

5127 Gazdasszony

(*) Megjegyzések:

Jelen dokumentum célja, hogy kiegészítő információkat nyújtson az adott bizonyítványról, önmagában nem szolgál a szakképesítés érvényes bizonyítványaként. Az űrlap formátumának alapját a következő dokumentumok adják:

„93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications” (93/C 49/01 számú 1992. dec. 3-ai Tanácsi Határozat a szakképesítések átlát-hatóságáról), „Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates” (96/C 224/04 számú, 1996. július 15-ei Tanácsi Állásfoglalás a szakképzési bizonyítványok átláthatóságáról), „Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers” (2001/613/EC számú 2001. július 10-ei Európai Parlamenti és Tanácsi Ajánlás a tanulók, gyakorlati képzésben résztvevő személyek, önkéntesek, tanárok és képzők, oktatók közösségen belüli mobilitására).

Az átláthatóságról további információk érhetők el: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

5. A BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Az Oktatási Minisztérium ágazatába tartozó szakképesítéseknél az OM által megbízott, szakképesítésenként létrehozott független szakmai bizottság</p>																												
<p>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>OKJ szakképesítési szint: 33 tizedik évfolyamra épülő szakképesítések</p> <p>ISCED97 kód: 3CV</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Ötfokú:</td> <td style="width: 5%;">5</td> <td style="width: 10%;">jeles</td> <td style="width: 70%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td>4</td> <td>jó</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>3</td> <td>közepes</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>2</td> <td>elégséges</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> <td>elégtelen</td> <td></td> </tr> </table> <p>A szakképzés befejezése után szakmai vizsga A szakmai vizsga részei: - Szakmai elmélet - Szakmai gyakorlat</p> <p>Az eredményes szakmai vizsgához szakmai elméletből és szakmai gyakorlatból az elégséges osztályzatot el kell érni.</p>	Ötfokú:	5	jeles			4	jó			3	közepes			2	elégséges			1	elégtelen									
Ötfokú:	5	jeles																											
	4	jó																											
	3	közepes																											
	2	elégséges																											
	1	elégtelen																											
<p>A bizonyítvány sorozatjele:</p> <p>PT K</p> <p>sorszám:</p> <p>123456</p> <p>A bizonyítvány kiállításának időpontja:</p> <p>2023.09.14</p>	<p>Szakmai elméleti és gyakorlati tantárgyak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <p>1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Komplex feladat, témakörei: vállalkozástan, háztartásgazdálkodás vendéglátás, szállodai ismeretek konyhatechnika</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Írásbeli vizsga érdemjegye</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table> <p>A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">Idegenforgalom, idegenvezetés</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Táplálkozás-élettan</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Egészségtan és gondozás</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Élelmiszertartósítás</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai elmélet osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table> <p>2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">A gyakorlati vizsga tantárgyai</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Konyhatechnika és vendéglátás</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Egészségtan és gondozás</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Háztartási gyakorlat</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Gépírás vagy szövegszerkesztés</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai gyakorlat osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Komplex feladat, témakörei: vállalkozástan, háztartásgazdálkodás vendéglátás, szállodai ismeretek konyhatechnika	5	Írásbeli vizsga érdemjegye	5	Idegenforgalom, idegenvezetés	5	Táplálkozás-élettan	5	Egészségtan és gondozás	5	Élelmiszertartósítás	5	Szakmai elmélet osztályzata	5	A gyakorlati vizsga tantárgyai		Konyhatechnika és vendéglátás	5	Egészségtan és gondozás	5	Háztartási gyakorlat	5	Gépírás vagy szövegszerkesztés	5	Szakmai gyakorlat osztályzata	5
Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai																													
Komplex feladat, témakörei: vállalkozástan, háztartásgazdálkodás vendéglátás, szállodai ismeretek konyhatechnika	5																												
Írásbeli vizsga érdemjegye	5																												
Idegenforgalom, idegenvezetés	5																												
Táplálkozás-élettan	5																												
Egészségtan és gondozás	5																												
Élelmiszertartósítás	5																												
Szakmai elmélet osztályzata	5																												
A gyakorlati vizsga tantárgyai																													
Konyhatechnika és vendéglátás	5																												
Egészségtan és gondozás	5																												
Háztartási gyakorlat	5																												
Gépírás vagy szövegszerkesztés	5																												
Szakmai gyakorlat osztályzata	5																												
<p>Tovább lépés az oktatás/képzés következő szintjére</p> <p>középfokú oktatásba</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																												
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ (akkreditált program lajstromszáma)</p>																													
<p>Jogi alap</p> <p>1993. évi LXXVI. törvény a szakképzésről, 27/2001. (VII. 27.) OM rendelet az Országos Képzési Jegyzékről szóló 7/1993. (XII. 30.) MüM rendelet módosításáról, 26/2001. (VII. 27.) OM rendelet a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről, 4/1995. (IV. 27.) MKM rendelettel kiadott Házvezető (nő) szakmai és vizsgakövetelmény, 2733/20/95. jóváhagyási számmal az OM által jóváhagyott központi program.</p>																													

6. A BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

A szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program százalékában %	Időtartam (órák/hetek/hónapok/évek)
Iskolai/képző központ alapú	Elmélet: 60 % Gyakorlat: 40 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		2 év

Belépési követelmények:

- tizedik évfolyam elvégzése

További információk:

KÖTELEZŐ SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGYAK

Vállalkozástan, háztartásgazdálkodás	100 óra
Gépírás és szövegszerkesztés	100 óra
Konyhatechnika	100 óra
Táplálkozás-élettan	100 óra
Élelmiszertartósítás	100 óra
Egészségtan és gondozás	100 óra
Szabás-varrás	100 óra
Idegenforgalom és idegenvezetés	100 óra
Vendéglátás és szállodai ismeretek	100 óra
Kommunikációs ismeretek	100 óra
Protokoll ismeretek	100 óra

KÖTELEZŐ SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGYAK

Gépírás és szövegszerkesztés	100 óra
Konyhatechnika	100 óra
Egészségtan és gondozás	100 óra
Szabás-varrás	100 óra
Kommunikációs ismeretek	100 óra
Protokoll ismeretek	100 óra

További információ (beleértve a nemzeti minősítési módszer leírását):

A minősítő rendszer alapja az egységes szempontok és felépítés szerint összeállított, jogszabályban kiadott szakmai és vizsgakövetelmény, amely tartalmazza a következőket:

- a szakképesítés OKJ-ben szereplő azonosító számát, megnevezését és a hozzárendelt FEOR számot,
- a képzés megkezdéséhez szükséges iskolai és szakmai előképzettséget, a pályalkalmassági, illetve szakmai alkalmassági követelményeket, valamint az előírt gyakorlatot,
- a szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb foglalkozást, tevékenységet, valamint a munkaterület rövid leírását, a rokon szakképesítések felsorolását,
- a szakképesítés megszerzéséhez szükséges képzés időtartamát, a maximális óraszámot, az elméleti és gyakorlati képzési idő arányát, szakképző iskolában a szakképzési évfolyamok számát, a szakmai alapképzés időtartamát, a gyakorlati képzés eredményességét mérő szintvizsga szervezésének lehetőségét,
- a szakképesítés szakmai követelményeit,
- a szakmai vizsgáztatással kapcsolatos követelményeket.

A szakmai és vizsgakövetelményt az Országos Képzési Jegyzék szakmacsoportos bizottságai és az Országos Szakképzési Tanács minősíti, melyet követően jogszabályban kerül kiadásra.

A szakmai és vizsgakövetelmények elérhetősége: <http://www.nive.hu>

Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kitöltési útmutató alapján került elkészítésre.

Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:
Kiállítás dátuma: 2023.09.14

P. H.