



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

31 8999 01 DAJKA

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

KITA-Helferin

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- Der Facharbeiter ist in der Lage:
- effizient an der Erziehung in einer Kindertagesstätte teilzunehmen:
- in der Umsetzung einer kinderzentrierten Erziehungsweise;
- in der aktiven Unterstützung der Beschäftigung der Kinder;
- im Erkennen der Eigenheiten der Entwicklung von 3-, 6-, 7-jährigen Kindern;
- in der Ausbildung und Festigung der Gewohnheiten;
- in der Ausbildung der Hygiene-Gewohnheiten der Kinder;
- bei der Erfüllung der Betreuungsaufgaben;
- bei der Vorbereitung der Speisen;
- bei der Verrichtung von Küchentätigkeiten;
- bei der effizienten Erfüllung der Aufgaben der Reinigung, der Versorgung und Pflege des Umfeldes.
- zu versorgen/zu übernehmen:
- die am häufigsten vorkommenden kindlichen Verletzungen;
- die Pflege kranker Kinder.
- in der Kindertagesstätte durchzuführen:
- Reinigungsaufgaben;
- mit der Verpflegung verbundene Aufgaben;
- mit dem Tagesablauf der Kinder verbundene Erziehungsaufgaben.

4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND

5320 KITA-Helferin

(*) Bemerkungen:

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über das betreffende Zeugnis zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Als Grundlage des Formats des Formulars dienten die folgenden Dokumente:

Entschließung 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen; Entschließung 96/C 224/04 des Rates vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise; Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©Europäische Gemeinschaften 2002 ©

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

<p>Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle</p>	<p>Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde</p> <p>Bei in den Bereich des Bildungsministeriums gehörenden Fachausbildungen der durch den Bildungsminister beauftragte, je Fachausbildung gegründete, unabhängige Fachausschuss</p>																												
<p>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</p> <p>OKJ-Fachausbildungsstufe: 31 Zur Ausfüllung von körperliche Arbeit erforderndem Arbeitsbereich berechtigende Berufsqualifikation der Mittelstufe, welche auf den theoretischen und praktischen Kenntniselementen (nachfolgend: Eingangskompetenzen) in den fachlichen und Prüfungsanforderungen oder auf Grundschulabschluss mit bescheinigter Absolvierung des achten Jahrgangs basiert.</p> <p>ISCED97 Kode: 3CV</p>	<p>Bewertungsskala/Bestehensregeln</p> <p>Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend</p> <p>Fachprüfung nach Beendigung der Fachausbildung Teile der Fachprüfung: - Fachtheorie - Fachpraxis</p> <p>Für das Bestehen der Fachprüfung muss in Fachtheorie und in Fachpraxis die Note mangelhaft erreicht werden.</p>																												
<p>Seriennummer des Zeugnisses:</p> <p>PT K</p> <p>lfd. Nummer:</p> <p>123456</p> <p>Datum der Ausstellung des Zeugnisses:</p> <p>2023.09.14</p>	<p>Bezeichnung und Note der theoretischen und praktischen Fächer entsprechend der fünfstufigen Skala</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer</th> <th style="width: 10%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Note der schriftlichen Prüfung</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung</td> </tr> <tr> <td>Erziehungskennnisse</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Kenntnisse in persönlicher Betreuung</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Arbeitsrechts-, Arbeits- und Umweltschutzkennnisse</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Grundkennnisse in erster Hilfe und Krankenpflege</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Note des theoretischen Fachwissens</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Lehrfächer der praktischen Prüfung</td> </tr> <tr> <td>Durchführung komplexer Verpflegungsarbeiten tagesordnungabhängige Organisationstätigkeit</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Note des Fachpraktikums</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </tbody> </table>	1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer		Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung		-	5	Note der schriftlichen Prüfung	5	Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung		Erziehungskennnisse	5	Kenntnisse in persönlicher Betreuung	5	Arbeitsrechts-, Arbeits- und Umweltschutzkennnisse	5	Grundkennnisse in erster Hilfe und Krankenpflege	5	Note des theoretischen Fachwissens	5	2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung		Lehrfächer der praktischen Prüfung		Durchführung komplexer Verpflegungsarbeiten tagesordnungabhängige Organisationstätigkeit	5	Note des Fachpraktikums	5
1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer																													
Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung																													
-	5																												
Note der schriftlichen Prüfung	5																												
Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung																													
Erziehungskennnisse	5																												
Kenntnisse in persönlicher Betreuung	5																												
Arbeitsrechts-, Arbeits- und Umweltschutzkennnisse	5																												
Grundkennnisse in erster Hilfe und Krankenpflege	5																												
Note des theoretischen Fachwissens	5																												
2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung																													
Lehrfächer der praktischen Prüfung																													
Durchführung komplexer Verpflegungsarbeiten tagesordnungabhängige Organisationstätigkeit	5																												
Note des Fachpraktikums	5																												
<p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</p> <p>In die Schulbildung mittleren Grades um Abitur zu erwerben</p>	<p>Internationale Abkommen</p>																												
<p>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess (Registernummer der akkreditierten Maßnahme)</p>																													
<p>Rechtsgrundlagen</p> <p>Gesetz Nr. LXXVI vom Jahr 1993 über die Berufsausbildung, Verordnung des Ministeriums für Bildung und Kultur Nr. 16/1994 (VII. 8.) – Über die Erlassung der beruflichen Anforderungen.</p>																													

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

Beschreibung des fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichts	in Prozent der gesamten Maßnahme %	Zeitdauer (Stunden/Wochen/Monate/Jahre)
Schule/Ausbildungszentrum	Theorie: 40 % Praxis: 60 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		2000 Stunden

Zugangsbedingungen:

- Mit Absolvierung des 10. Jahrgangs nachgewiesener Schulabschluss

Zusätzliche Informationen:

VERBINDLICHE FACHTHEORETISCHE FÄCHER

Erziehungskennnisse	100 Stunden
Kenntnisse in persönlicher Betreuung	100 Stunden
Arbeitsrechts-, Arbeitsschutzkennnisse	100 Stunden
Umweltschutzkennnisse	100 Stunden
Grundkennnisse in Erster Hilfe und Krankenpflege	100 Stunden
Grundkennnisse des Kinderschutzes	100 Stunden

VERBINDLICHE FACHPRAKTISCHE FÄCHER

Berufspraktikum	100 Stunden
-----------------	-------------

Weitere Informationen (einschließlich der Beschreibung der nationalen Bewertungsmethode):

Grundlage des Bewertungssystems sind die nach einheitlichen Gesichtspunkten und Aufbau zusammengestellten, in einer Rechtsbestimmung herausgegebenen Fach- und Prüfungsanforderungen, die das Folgende enthalten:

- Kenn-Nummer und Bezeichnung der im OKJ angegebenen Fachausbildung sowie die zugeordnete FEOR Nummer,
- für den Beginn der Ausbildung erforderliche schulische und fachliche Vorkennnisse, Anforderungen an berufliche und fachliche Eignung sowie das vorgeschriebene Praktikum,
- die wichtigsten, mit der Fachausbildung auszuübenden Beschäftigungen und Tätigkeiten, kurze Beschreibung des Arbeitsgebietes, Aufzählung der verwandten Fachausbildungen,
- Länge der für den Erwerb der Fachausbildung erforderlichen Ausbildungszeit, maximale Stundenzahl, Verhältnis der theoretischen und praktischen Ausbildungsdauer, Anzahl der Fachausbildungsjahrgänge in der Berufsschule, Dauer der fachlichen Grundausbildung, Möglichkeit der Organisation einer den Erfolg der praktischen Ausbildung beurteilenden Einstufungsprüfung,
- fachliche Anforderungen an die Fachausbildung,
- Anforderungen im Zusammenhang mit den Fachprüfungen.

Die fachlichen und Prüfungsanforderungen beurteilen die Fachgruppenausschüsse des Landes-Ausbildungsverzeichnisses und der Landes-Fachausbildungsrat, die danach in einer Rechtsbestimmung erlassen werden.

Informationen zu den fachlichen und Prüfungsanforderungen: <http://www.nive.hu>

Diese Zeugnisergänzung wurde auf der Grundlage der Ausfüllungshinweise zusammengestellt, die auf den Homepages der Nationalen Referenzzentrale (Nemzeti Referencia Központ) und der Nationalen Europass-Zentrale (Nemzeti Europass Központ) veröffentlicht wurden.

Nationale Referenzzentrale– NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

Leiter der Prüfungsorganisation:

Ausstellungsdatum: 2023.09.14

L. S.