



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

21-811-01 Konyhai kisegítő

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Kitchen hand

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember 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 tézstaételeket [kevert tézsták, főzéssel készített egyszerű gyúrt- illetve száraztészta ételek]);
- tevékenységét az élelmiszerbiztonsági, valamint balesetvédelmi, a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok betartásával végezni.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

9236 Konyhai kisegítő

(*) 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>Nemzetgazdasági Minisztérium</p>												
<p>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>OKJ szakképesítési szint: 21 alafokú részsakképesítés, amely befejezett iskolai végzettséget nem igényel, az iskolarendszeren kívüli szakképzésben, a speciális szakiskolai képzésben, illetve a HÍD II. programban szerezhető meg</p> <p>ISCED2011 kód: 2</p> <p>MKKR szint: 2</p> <p>EKKR szint: 2</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p>												
<p>A bizonyítvány sorozatjele: PT K</p> <p>sorszáma: 123456</p> <p>A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.10.02</p>	<p>A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyen</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Szóbeli</td> <td style="width: 50%;">Ételkészítés alapjai</td> <td style="width: 12.5%;">5</td> <td style="width: 12.5%;">30.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Ételkészítés alapjai</td> <td>5</td> <td>70.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal</td> <td>5</td> <td></td> </tr> </table>	Szóbeli	Ételkészítés alapjai	5	30.00	Gyakorlati	Ételkészítés alapjai	5	70.00	A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5	
Szóbeli	Ételkészítés alapjai	5	30.00										
Gyakorlati	Ételkészítés alapjai	5	70.00										
A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5											
<p>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</p> <p>alafokú oktatásba</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>												
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</p>													
<p>Jogi alap</p> <p>2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről 29/2016 (VIII.26.) NGM rendeletben kiadott szakmai és vizsgakövetelmény.</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: 30 % Gyakorlat: 70 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		360 óra
Belépési követelmények: - befejezett iskolai végzettséget nem igényel		
Szakmai követelmény modulok: 11518-16 Élelmiszerismeret 11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek 12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai		
Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kiegészítő útmutató alapján került elkészítésre.		
Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – http://nrk.nive.hu		
A vizsgaszervező vezetője: Kiállítás dátuma: 2023.10.02		P. H.