

EFOP Plusz-3.1.4-25 „Aktívan a tudásért”

KÉPZÉSI PROGRAM

SZAKKÉPESÍTÉS

Azonosító: F_ÚJ-01-01-SZ_A

Verzió: 5.0

Engedélyszám: E/2020/000121

TEF azonosító: 2025/SZ/0001/1

Iktatószám: 30050-111/53- / 2025

Hatályos:

Családellátó Képzési program

„Kompetenciafejlesztés”,

„Bevezetés a digitális eszközök használatának alapjaiba”
kiegészítő tananyagegységek

368 óra (320+40+8)



BELÜGYMINISZTERIUM

Társadalmi
Esélyteremtési
Főigazgatóság



KÉPZÉSI PROGRAM

A 2020.01.01-től hatályos szakképzési és felnőttképzési szabályozási rendszer szerinti szakmai képzés Fktv. és Szkt. szerint (Fktv.: 2013. évi LXXVII. törvény a felnőttképzésről, Szkt.: 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről)

1. A képzési program

1.1.	A képzés megnevezése	Családellátó – Kompetenciafejlesztés, Bevezetés a digitális eszközök használatának alapjaiba	
1.2.	Ágazat megnevezése	Mezőgazdasági és erdészeti ágazat	
1.3.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0888	
1.4.	A szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés megnevezése	Családellátó	
1.5.	A szakképesítés besorolása	Európai Képesítési Keretrendszer szerint	3
		Magyar Képesítési Keretrendszer szerint	3
		Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint	3
1.6.	A szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése	A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához.	
1.7.	A szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása	Nem releváns	
1.8.	A képzés célja	A célcsoport foglalkoztatási esélyeinek növelése, munkaerő-piaci és társadalmi helyzetének javítása. A Családellátó szakképesítés programkövetelményeiben meghatározott képességek, készségek és ismeretek elsajátítása, melyek segítségével a Családellátó munkakör szakmai feladatvégzésekor a képzésben résztvevő az elvárt viselkedésmódokat és attitűdöket, valamint a meghatározott önállóságot és felelősségvállalást tanúsítja.	
1.9.	A képzés célcsoportja	Olyan hátrányos helyzetű tankötelezettséget teljesített személyek, akik alacsony iskolai végzettségűek, nem rendelkeznek szakmai előképzettséggel, vagy nem tudnak elhelyezkedni a meglévő végzettségükkel.	

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

2.1.	A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása: A Családellátó szakképesítés ajánlott azok számára, akik szeretnék elsajátítani a szakszerű háztartásvezetést, elsősorban a családtagok ellátásának, a gyermekek nevelésének, valamint a beteg családtagok gondozásának alapvető feladatait. A Családellátó elsősorban vidéki környezetben, mezőgazdasági tevékenységgel foglalkozó családok háztartását vezeti. Feladatai sokrétűek: segíti a gyermek ellátását, testi, szellemi fejlődését, óvodai-, iskolai munkáját, ellátásra szoruló betegek és idősek életviteléhez segítséget nyújt, alapgondozási és személyi ellátási (fürdetés, öltöztetés, ágyazás, étkeztetés) feladatokat lát el. Végzi a mindennapi háztartási munkákat (takarítás, mosás, vasalás, bevásárlás, főzés), közreműködik a család kulturált, egészséges étkeztetésében (ételt készít, tárol, terít, mosogat). Figyel a vegyszerekkel, tisztító-szerekkel, gyógyszerekkel, élelmiszerekkel kapcsolatos előírások betartására, a lakás és a környezetének higiénijára. Gondozza a kertet, a ház körüli hobby- és használatokat, zöldséget és virágot termel, gyűjti és szelektíven kezeli a keletkező hulladékokat. Tiszteletben tartja a család tagjainak személyiségét, személyesen és infokommunikációs eszközökkel kapcsolatot épít és tart fenn, együttműködik a családsegítővel, a gyermekvédelmi-, egészségügyi- és szociális szolgálattal. Gyakorlati felkészültsége alapján képes a saját és idegen családok háztartási feladatainak szervezésére, felügyeletére, részfeladatainak elvégzésére, egyéneknek, családok, közösségek tagjainak mindennapi életük viteléhez segítséget nyújt. Folyamatosan képezi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a családellátással kapcsolatos tevékenység minden területén.			
2.2.	A szakmai követelmények leírása (a programkövetelményből):			
	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
2.2.1.	Kommunikációs és konfliktuskezelési készségek	Kommunikáció elemei és formái Csoportműködés alapelvei Szerepek és felelősségek a csoportban Alapvető viselkedési normák	Tisztelet mások iránt Nyitottság a közös munkára	Képes önállóan betartani a közösen meghatározott szabályokat
2.2.2.	Szövegértés és szövegalkotás Kézírás és íráskészség	Nyelvtani és helyesírási szabályok Mondat- és szövegalkotási alapok	Kitartás és önfejlesztési szándék	Tanári irányítással végzi a feladatokat
2.2.3.	Alapvető számolási műveletek végzése	Alapvető matematikai műveletek, mértékegységek, geometriai fogalmak	Pontosságra való törekvés	Tanári irányítással végzi a feladatokat

2.2.4.	Infokommunikációs eszközök bekapcsolása, leállítása, újraindítása Belépés az eszközre Mappák létrehozása, átnevezése, törlése Fájlok másolása, áthelyezése, megnyitása Wi-Fi hálózat keresése és csatlakozás Biztonságos jelszavak létrehozása és kezelése	Általános ismeretek az infokommunikációs eszközök működéséről Különböző operációs rendszerek (Windows, Android, IOS) legfontosabb funkciói Számítógép-beállítások, sugó használata Az asztal- és a fájlkezelés alapjai. Digitális biztonság	Kitartás és önfejlesztési szándék	Tanári irányítással végzi a feladatokat
2.2.5.	Kiválasztja és használja a munkafadatai ellátásához a szükséges szerszámokat, kézi és gépi eszközöket, berendezéseket (konyhai és takarító eszközök, kertészeti eszközök, kisgépek stb.)	Alkalmazói szinten ismeri a háztartásban és a környezetben alkalmazott kézi szerszámokat, gépeket, eszközöket, berendezéseket, azok szakszerű használatát, kezelését.	Figyeli a gépek elektromos csatlakozóit, a vezetékeket, az eszközök szabályos működését, meghibásodás esetén azonnal leállítja, figyel a munkakörnyezetben lévő emberekre.	Önállóan megítéli az eszközök működőképességét, felelős a berendezések használhatóságáért. Szükség esetén a javítás végrehajtására szakembert hív.
2.2.6.	Napi feladatok végzése során gondoskodik a rend fenntartásáról, az eszközök, élelmiszerek, vegyszerek stb. szakszerű használatáról, biztonságos tárolásáról.	Ismeri a munkavégzés helyszíneire, a használt eszközökre vonatkozó szabályokat, az eszközök működési elveit.	Törekszik a rend kialakítására és a folyamatos fenntartására, a higiéniai szabályok betartására, a szelektív szeméthyűjtés megvalósítására.	Önállóan gondoskodik a rend fenntartásáról, a higiéniai szabályok betartásáról, erre másokat is figyelmeztet.
2.2.7.	A tevékenység végzéséhez szükséges, előírt védőfelszereléseket következetesen használja és megköveteli az egyéni védőfelszerelések rendszeres használatát.	Ismeri a háztartási és a mezőgazdasági munkákkal kapcsolatos feladatok munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályait, az alapvető élelmiszerbiztonsági előírásokat.	Szabálykövető, az előírásokat betartja és betartatja a munka-, tűz- és környezetvédelem, valamint az élelmiszerbiztonság területén.	Munkavégzés során alkalmazza a munka-, tűz- és környezetvédelem szabályait. Betartja az élelmiszerbiztonsági- és higiéniai előírásokat.

2.2.8.	Részt vesz a zöldségtermesztés munkáiban (vetés, palánta-nevelés, palántázás, termesztés, betakarítás) és a ház körüli virágok, zöld felületek kezelésében, gondozásában.	Ismeri a zöldségnövények és virágok vetési, palántanevelési, palántázási, termesztési feladatait, a betakarítás, tárolás lehetőségeit.	Érdeklődik a zöldségtermesztés, különösen a minimális vegyszerhasználatú és a biotermesztéssel előállítható zöldségfélék iránt.	Betartja az élelmiszer-egészségügyi és a higiéniai elő-írásokat, a zöldségfélék tisztítását gondosan elvégzi.
2.2.9.	Részt vesz a gyümölcs- és szőlőtermesztés gondozási, ápolási, betakarítási feladataiban.	Ismeri a gyümölcsök és szőlők ültetésének, betakarításának, osztályozásának, csomagolásának és tárolásának legfontosabb feladatait.	Figyeli a gyümölcs- és szőlő-termesztés eredményeit, a családellátás szempontjából törekszik a befőzés és egyéb tartósítási eljárások megismerésére, alkalmazására.	Felelősséget érez a megtermelt áruk felhasználásáért, tárolásra, vagy téli felhasználásra történő előkészítéséért.
2.2.10.	Megfigyeli a hobby- és haszonállatok magatartását, viselkedését. Elvégzi az állatgondozás napi feladatait.	Ismeri a hobby- és haszonállatok viselkedési formáit, tartási igényeit, az állatgondozás feladatait és eszközeit.	Törekszik az állattartás szabályainak betartására, körültekintően végzi a gondozási feladatokat, kialakítja a tartási-ellátási körülményeket.	A hobby- és haszonállatokat a család közös erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában gondozza, biztosítja a rendszeres ellátásukat
2.2.11.	Elvégzi a mindennapi és az időszakos takarítási, fertőtlenítési feladatokat, a lakás teljes területén. Végrehajtja az alsó és felső ruházat és egyéb textíliák tisztítását, vasalását	Ismeri a használatos vegyszereket, a higiéniai előírásokat, a takarításnál, mosásnál, vasalásnál használt eszközöket, gépeket és a takarítási technikákat.	Törekszik a korszerű eljárások, eszközök, tisztítószeres használatára. Nyitott a környezetkímélő szerek alkalmazására.	Felelős a mindennapi és az időszakos takarítási, fertőtlenítési feladatok elvégzéséért, az előírások betartásáért, a használt gépek állapotáért

2.2.12.	Elvégzi a ház/lakás/lakóter környezetében az aktuális munkákat (lakó-, haszon- és hobby-tertek, játszóhelyek, parkok, utak, medencék, szabadtéri tűzhelyek, állattartó épületek, egyéb helyiségek, tárolók stb.). A helyi szokások, lehetőségek figyelembevételével készül fel a kert/szabadter berendezéseinek kialakításához.	Ismeri a lakó- és haszonkertek, egyéb szabadtéri foglalkoztatási területek helyét, szerepét a család életében, a gyermekek fejlődésében.	Figyelembe veszi a helyi elvárásokat (pl. kerítés, ólak, pince, tároló, zöldséges-, virágoskert helye), a ház környezetét a családi igényeknek megfelelően alakítja ki, kész a közös munkára, (kölsönös engedmények, érdekek, közös cél.)	A környezet fenntartásába bevonja a család minden tagját, lehetőleg együtt végzik a munkát.
2.2.13.	Összeállítja a kiválasztott receptek alapján az adott ételek készítéséhez előírt, javasolt alapanyagokat /húsok, zöldség, gyümölcsfélék, fűszerek stb. Kiválasztja az alapanyagok előkészítéséhez szükséges eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, elvégzi az előkészítő műveleteket.	Ismeri az alapvető zöldség, gyümölcs és húsféléket, a fűszereket, az előkészítéshez, használható konyhai gépeket, kézi-szerszámokat, eszközöket. A kézi, illetve az elektromos eszközöket biztonságosan kezeli. Ismeri az alapanyagok legjellemzőbb tulajdonságait, tárolásuk és raktározásuk alapelveit.	A higiéniai szabályok betartásával végzi a tisztítást és az előkészítő műveleteket. Törekszik a jó minőségű nyersanyagok kiválasztására, a biotermékek szélesebb körű felhasználására. Figyel a biztonságos, a balesetmentes munkavégzésre, a munkahelyek tisztaságára, a hulladékok rendszeres eltávolítására.	Betartja a munkavédelmi és a higiéniai előírásokat, önállóan és csapatban dolgozik. Ellenőrzi az élelmiszerek felhasználhatósági határidőit. Felelős az alapanyagok előkészítéséért, az egyéni védőberendezések, munkaruhák használatáért.
2.2.14.	Távolságot, területet mér, összeállítja a megadott hígításnak megfelelően a tisztító, fertőtlenítő folyadékokat. Kiszámolja és kiméri az ételek készítéséhez szükséges mennyiségeket.	Ismeri, és a gyakorlatban alkalmazza a százalékszámítást, a tömeg, a terület és az őrztartalom mértékegységek átváltását, a pontos mérés műveleteit.	Törekszik a számítások pontos elvégzésére, a mértékegységek, a százalék-számítások hibátlan alkalmazására.	Önállóan végzi a számolási és a mérési feladatokat. Tisztában van az előírt/javasolt összetételű vegyszerek, italok, ételek kiszámításának és pontos kimérésének fontosságával.

2.2.15.	Konyhatechnológiai alpműveleteket végez (előkészít, elkészít, befejez, kiegészít: süt, főz, párol, pirit, grillez). Egyszerűbb ételeket főz.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket, az egyszerűbb meleg ételek elkészítésének technológiáját, receptjeit, alapanyagait.	Kiemelten figyel a nyers- és segédanyagok szakszerű kezelésére, tárolására, a felhasználási határ-idők betartására.	Önállóan végzi a konyhatechnológiai alpműveleteket, a megismert egyszerűbb ételek készítését, betartja a higiéniai előírásokat.
2.2.16.	Általános hideg-konyhai feladatokat lát el: reggelit, tizórait, uzsonnát, hideg vacsorát készít.	Ismeri a hidegkonyhai termékek elkészítési, tárolási és csomagolási szabályait.	A hideg ételek elkészítésénél kiemelten figyel azok minőségére, a felhasználási határ-idők betartására.	Önállóan készíti el a hideg ételekkel történő étkezéshez szükséges tálakat, csomagokat.
2.2.17.	2-6 személyre megterít, három-fogásos meleg étkezés, vagy hidegtálas vendéglátáshoz. Fogadja a vendéget, ismerteti és felszolgálja az ételt, hozzá illő italt kínál.	Ismeri a terítés általános előírásait, a terítés sorrendjét, a használható eszközöket.	Feladatait rendszerezi, törekszik az egyszerű, higiénikus, esztétikus terítés megvalósítására.	A terítést és az étkezés után az asztal leszedését, rendrakást, mosogatást önállóan végzi. Betartja a kommunikációs szabályokat a vendégfogadás, étkezés teljes időtartama alatt.
2.2.18.	Üzleti partnerek, vásárlók fogadását előkészíti.	Általános műveltségi szinten ismeri a vendégfogadás, a terítés és a felszolgálás alapelveit.	Törekszik a szakszerű előkészítés-re.	Részben önállóan végzi az előkészítést, de bevonja a család többi tagját is.
2.2.19.	Szervezi a gyermekek programjait (tanulmányok, szabadidő, játék). Ellátja a gyermekek gondozásával járó alapvető feladatokat, segíti a kisgyermekek fejlődését.	Ismeri a gyermekek életkorhoz kapcsolódó szükségleteit, a fejlesztő játékokat, tevékenységeket, felkészült a gyermekgondozáshoz szükséges általános és higiéniai feladatok végzésére.	Törekszik az fejlesztő-foglalkozások alkalmazására. Elsődleges számára a gyermekek szükségleteinek, igényeinek minél magasabb szintű ellátása.	Betartja a gyermekek gondozására vonatkozó előírásokat, segíti a tartalmas tevékenységek megszervezését. Felelős a rábízott gyermekek gondozásáért, ellátásáért, egészséges fejlődéséért.

2.2.20.	Szervezi és végzi az ellátásra szoruló idős és beteg hozzátartozók gondozásával összefüggő napi háztartási, egészségügyi, tisztálkodási feladatokat.	Ismeri az alapszintű felnőtt gondozási, ápolási, háztartási, higiéniai (tisztálkodási) feladatokat.	Lelkiismeretesen végzi a minden-napi háztartási, felnőtt gondozási és egyéb feladatokat. (pl. bevásárlás, gyógyszer-bevétel, takarítás, étkeztetés).	Felelős a minden-napi felnőtt gondozási feladatok (takarítás, főzés, étkeztetés) elvégzéséért. Felelőssége a családban megosztva, együttműködésben jelenik meg.
2.2.21.	Szakszerűen és biztonságosan használja az ápolás, felnőtt- gondozás eszközeit, figyeli az egészségre jellemző tüneteket (légzés, pulzus, láz, vérnyomás, súly, vércukor ellenőrzés).	Ismeri az ellátott személyek korábbi mért egészségügyi adatait és összehasonlítja az aktuálisan mért értékekkel. Ismeri az általánosan használt mérőeszközök kezelését.	Empatikus, a beteg/idős emberekkel, segíti megérteni a mért eredmények jelentőségét.	Felelős döntést hoz a szükséges intézkedésekről, együttműködik az egészségügyi és szociális intézmények munkatársaival.
2.2.22.	Baleset, sérülés, rosszullét esetén elsősegélyben részesíti a rászorulókat, szükség esetén értesíti a mentőket, a hatóságokat.	Felkészült az elsősegélynyújtás elvégzésére, rendelkezik az elsősegélynyújtás alapvető ismereteivel, ismeri a balesetnél jelenlévő személyek kötelezettségeit.	Empátiával viselkedik az elsősegélynyújtásra szoruló személyekkel, gyors segítséget próbál adni, illetve értesíti a szükséges hivatalos szervezeteket.	Feladatát önállóan végzi, amennyiben szükséges vagy több sérült van, segítséget kér.
2.2.23.	Folyamatosan figyeli a minden-napi és az időszaki tevékenységhez szükséges készleteket, a vásárlásokat nyilvántartja, a hiányt pótolja, a minőségi ellenőrzést elvégzi.	Felhasználói szinten ismeri a különböző áruk tárolására, felhasználhatóságára vonatkozó szabályokat, a jótállási előírásokat, rendszerezve, számítógépen nyilvántartja a vásárolt eszközök, áruk számláit.	A vásárolt áruk kezelésében törekszik a precíz munkavégzésre, az elhelyezésre vonatkozó higiéniai előírásokat szigorúan betartja.	Kisebb vásárlásokat önállóan végez, megbízás alapján képes a nagy értékű áruk átvételére, önállóan gondoskodik a tárolás/raktározás feladatairól, a rend fenntartásáról, a vásárolt áruk nyilvántartásainak vezetésére. Betartja a tárolási előírásokat.

2.2.24.	Szervezi a család ellátásához szükséges napi feladatokat.	Ismeri a napi háztartási feladatokat, az elvégzés módját, lehetőségeit, a munkák nagyságát, időigényét, a helyszíneket, a használandó eszközöket.	Kész a közös munkára, a feladatok elvégzése érdekében együttműködik a család minden tagjával, a kölcsönös megbecsülés, segítség alapelvét betartva. Igyekszik konfliktushelyzetet elkerülni, és segíti annak megoldását.	Felelőssége kiterjed a saját maga, és a családtagok által végzett munkákra is. A napi feladatokat megosztja a család tagjai között.
2.2.25.	Önállóan készít szövegszerkesztő programmal leveleket, információkat tartalmazó táblázatokat. A megszerzett információkat számítógép felhasználásával rendszerezi.	Felkészült a világhálón a sokirányú tájékozódásra, ismeri a keresési technikákat, az információs eszközök kezelését, a levelezés formáit. Ismeri a szövegszerkesztő és a táblázatkezelő programokat.	Online új ismereteket keres, levelezést folytat, amelyek segítik feladatai eredményesebb ellátását. Kiválasztja és használja a megfelelő eszközöket, programokat, figyel a magyar helyesírás szabályainak betartására, a levelezés során a formai előírásokat betartja.	A világhálón önállóan tájékozódik, a szakmai tartalmakat felhasználja

3. A képzésbe történő belépés feltételei

3.1.	Iskolai végzettség:	Iskolai előképzettséghez nem kötött, az általános iskola nyolc osztályánál kevesebb elvégzett évfolyama
3.2.	Szakmai előképzettség	Nem szükséges
3.3.	Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat	Szükséges foglalkozás-egészségügyi alkalmasság a 33/1998. (VI.24) NM rendelet alapján
3.4.	Pályaalkalmassági vizsgálat	Nem szükséges
3.5.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama	Nem szükséges
3.6.	Előzetesen elvárt ismeretek	Nem szükséges
3.7.	Egyéb feltételek	Betöltött tankötelezettségi kor. Jelentkezési lap kitöltése és aláírása, vagy online jelentkezés. A finanszírozó által előírt felvételi eljárásról való sikeres részvétel. A felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény (Fktv.) által meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződés megkötése. A képzésre jelentkezők kérése alapján elvégezzük az előzetesen megszerzett tudás beszámítását, valamint az előzetes tudásmérést (részletelesen a 9.3. pontban).

4. A képzésben való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	A felnőttképzési törvény 16. §-ában előírt feltételek teljesítése szerint. Kiemelten: haladási napló, jelenléti ív.
4.2.	Megengedett hiányzás	A megengedett hiányzás az óraszám maximum 30 %-a. A lemorzsolódás csökkentése érdekében a megengedett hiányzás igazolt távolléttel történő túllépése esetén a mulasztott órák pótlására lehetőséget biztosít a képző, ha azt a résztvevő írásban kéri. (Irányadó érték melytől pályázati kiírástól, és egyéni mérlegelési szempontok figyelembevételével a felnőttképzési szerződésben rögzített módon el lehet témi.)
4.3.	Egyéb feltételek	A felnőttképzési szerződésben foglalt résztvevői kötelezettségek betartása. Részvétel munka-, baleset és tűzvédelmi oktatáson a képzés/gyakorlati képzés kezdetén. Együttműködés a tanítás-tanulás folyamatában.

5. A képzés óraszám

5.1.	Összes óraszám	368 óra
5.1.1.	Ebből beszámítható, kontaktórától eltérő munkaforma órája	0

6. A képzés formájának (egyéni felkészítés, vagy csoportos képzés, vagy távoktatás) meghatározása

6.1.	A képzés javasolt formája	Csoportos képzés (a körülményektől függően valós idejű online oktatás, távoktatás, egyéni konzultáció, egyéni felkészülés)
------	---------------------------	--

A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban? (A megfelelő válasz aláhúzendő.) igen/nem

Jelen képzési program távoktatásban történő megvalósítást ír elő? (A megfelelő válasz aláhúzendő.)
igen/nem/részben



7./A) A tananyagegységek felsorolása

S.sz.	A tananyagegység/tematikai egység megnevezése	Óraszám	Ebből kon- taktórától eltérő beszámítható óraszám
7.1.	Kompetenciafejlesztés	40	0
7.2.	Bevezetés a digitális eszközök használatának alapjaiba	8	0
7.3.	Család- és háztartásellátás	320	0
7.3.1.	Mezőgazdasági tevékenység	64	0
7.3.2.	Háztartásellátási feladatok	64	0
7.3.3.	Konyhatechnika	96	0
7.3.4.	Gyermekfoglalkoztatás és felnőtt gondozás, ápolás	64	0
7.3.5.	Munka-, környezet és balesetvédelem, elsősegélynyújtás	16	0
7.3.6.	Szakmai informatikai ismeretek	16	0
7.4.	Összesen:	368	0



7./B) A tananyagegységek leírása - A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út

7.1.	Megnevezése	Kompetenciafejlesztés			
7.1.1.	Célja	A csoportnormák, szabályok, esetleges egyéni szerepek kialakítása, a tanulásban és munkagyakorlatokon eredményesen együttműködő csoport kialakítása. A szövegértés, a kézírás, a fogalmazókészség, a számolási készségek fejlesztése a szakmatanulás megalapozására.			
7.1.2.	Tananyagegység tematikai egységei/tartalma	Tematikai egység témakörei	Fogl. óra-száma	Ebből kon-taktór ától eltérő besz. órasz.	Digitális kompetencia szintje
7.1.2.1.	Kommunikáció, csoportépítés	A közösségi szellem, egymás iránti bizalom, együttérzés erősítését elősegítő helyzet- és szituációs gyakorlatok. A közösség írott, íratlan szabályai, betartásuk szerepe a közösségben.	6	0	Nem releváns
7.1.2.2.	Alapkompetencia fejlesztése	Olvasott szöveg megértése, olvasottak visszaadása saját megfogalmazásban. Az írásban vagy szóban kapott információ megértése, feldolgozása megadott szempontok alapján. A négy matematikai alapművelet alkalmazása az ezres számkörben, számológép használatával is. A sík és térbeli alakzatok felismerése. Kerület, terület és térfogat számítása. A hosszúság, terület, térfogat, tömeg	34	0	Nem releváns

		mértékegységeinek átváltása. Egyszerű szöveges feladatokat megértése és megoldása.			
7.1.3.	Terjedelme/foglalkozások száma összesen	40 óra			
7.1.4.	Ebből beszámítható, kontaktórától eltérő munkaforma óraszám	0			
7.1.5.	Képzés módszerei kontaktórás munkaforma esetében	Előadás, magyarázat, tréning jellegű tevékenységek, feladatlap/tesztek kitöltése, szituációs módszerek, önálló, vagy kiscsoportos feladatmegoldás, egyéni munka.			
7.1.6.	Kontaktórától eltérő munkaformák esetében alkalmazott módszerek	0			
7.1.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzésben résztvevő a tananyagegység során aktívan részt vesz a tantermi munkában. A tananyagegység elvégzésének igazolása a haladási naplóban kerül rögzítésre. Sikeres tananyagegység zárásról a résztvevő kérésére igazolás állítható ki.			



7.2.	Megnevezése	Bevezetés a digitális eszközök használatának alapjaiba			
7.2.1.	Célja	A résztvevők ismerjék meg és legyenek képesek használni az alapvető infokommunikációs eszközöket (számítógép, okostelefon), valamint sajátítsák el az operációs rendszerek alapvető funkcióit, a fájlkezelés, az internet- és levelező rendszer használatának, valamint a digitális biztonság alapjainak ismeretét és alkalmazását a mindennapi életben és a munkavégzés során.			
7.2.2.	Tananyagegység tematikai egységei/tartalma	Tematikai egység témakörei	Fogl. óra-száma	Ebből kon-taktór ától eltérő besz. órasz.	Digitális kompetencia szintje
7.2.2.1.	Infokommunikációs eszközök	Általános ismeretek az infokommunikációs eszközök működéséről (számítógép, tablet, okostelefon) – az infokommunikációs eszközök felépítése, indítása, belépés az eszközre, leállítás, újraindítás.	1	0	1. Alapszintű Az alapszintű (1) felhasználó segítségével képes egyszerű feladatokat, folyamatokat kezelni, egyszerű problémákat segítségével tud megoldani, ezeket a lépéseket képes megjegyezni.
7.2.2.2.	Az operációs rendszerek funkciói	Különböző operációs rendszerek (Windows, Android, IOS) legfontosabb funkciói (fájlkezelés, csatlakozás az Internethez, különböző alkalmazások futtatása, felhasználói kezelés) Számítógép-beállítások, sügő használata	1	0	
7.2.2.3.	A fájlkezelés alapjai	Az asztal- és a fájlkezelés alapjai (mappa létrehozása, átnevezése, áthelyezése, törlése, fájl másolása, törlése, áthelyezése, átnevezése)	2	0	
7.2.2.4.	Az Internet használata, levelező rendszer használata	Az Internet-használat biztonsági előírásai. A web-böngészés alapjai. A mindennapi web-böngészéssel kapcsolatos feladatok.	3	0	



		Keresési technikák, módszerek. E-mail fiók létrehozása és használata: levelek rendszerezése, csatolt fájlok kezelése, levél küldés és fogadás. Egy levelező rendszer jellemzői, alkalmazása.			
7.2.2.5.	A digitális biztonság alapjai	Digitális biztonság és adatvédelem (biztonságos jelszavak létrehozása és kezelése, alapvető adatvédelmi beállítások ismerete).	1	0	
7.2.3.	Terjedelme/foglalkozások száma összesen	8			
7.2.4.	Ebből beszámítható, kontaktórától eltérő munkaforma óraszám	0			
7.2.5.	Képzés módszerei kontaktórás munkaforma esetében	Előadás, magyarázat, önálló feladatmegoldás, számítógéppel támogatott tanulás.			
7.2.6.	Kontaktórától eltérő munkaformák esetében alkalmazott módszerek	0			
7.2.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzésben résztvevő a tananyagegység során aktívan részt vesz a tantermi munkában. A tananyagegység elvégzésének igazolása a haladási naplóban kerül rögzítésre. Sikeres tananyagegység zárásról a résztvevő kérésére igazolás állítható ki.			



7.3.	Megnevezése	Család- és háztartásellátás			
7.3.1.	Célja	A tananyagegység fő célja, hogy megismertesse ház körüli mezőgazdasági és kertészeti feladatokat: talajelőkészítés, magvetés, ültetés, virágok, díszkertek gondozása, lakásdíszítés, betakarítás, tárolás, az állatgondozás napi munkái, itatás, etetés, állatápolás, fertőtlenítés. A képzésben résztvevő képes legyen megtervezni a napi munkafeladatokat, bevásárol, takarít, kezeli a takarítás, fertőtlenítés kézi és gépi eszközeit, mos, vasal, tisztít, díszíti a lakást, elvégzi a házkörüli rendezés aktuális feladatait, a játszóhelyek, szabadtéri pihenőterek előkészítését Meleg vagy hideg ételt (tízórait, ebédet, uzsonnát, vacsorát, hidegtálat, süteményt) készít az előírt mennyiségben, esztétikusan tálalja, megteríti, felszolgál vagy csomagol, italt ajánl, leszedi az asztalt, elmosogat, rendet rak, tárolásra előkészíti az ételt, kezeli a konyhai kézi és gépi eszközöket. Foglalkozik a gyermekekkel, új játékokat mutat be, mesél, verset, éneket, táncot tanít, felolvas, gondozza, ápolja. Vagy: Részt vesz a betegek, idősek gondozásában, szervezi programjukat, végzi az ellátásukkal kapcsolatos feladatokat (bevásárlás, étkeztetés, tisztálkodás, alapvető egészségügy ellenőrzések), elsősegélyt nyújt, baleset esetén intézkedik.			
7.3.2.	Tananyagegység tematikai egységei	Tematikai egység témakörei	Fogl. óra-száma	Ebből kon-taktór átlól eltérő besz. órasz.	Digitális kompetencia szintje
7.3.2.1.	Mezőgazdasági tevékenység	A zöldségnövények és virágok vetési, palántanevelési, palántázási, termesztési feladatait, a betakarítás, tárolás lehetőségeinek ismertetése A gyümölcsök és szőlők ültetésének, betakarításának, osztályozásának, csomagolásának és tárolásának legfontosabb feladatai. A hobby- és haszonállatok viselkedési formái, tartási igényei, az állatgondozás feladatai és eszközei.	64	0	Nem releváns

7.3.2.2.	Háztartásellátási feladatok	A munkavégzés helyszíneire, a használt eszközökre vonatkozó szabályok, az eszközök működési elvei. A használatos vegyszerek, a higiéniai előírások, a takarításnál, mosásnál, vasalásnál használt eszközök, gépek és a takarítási technikák. A lakó- és haszonkertek, egyéb szabadtéri foglalkoztatási területek helye, szerepe a család életében, a gyermekek fejlődésében. A gyakorlatban alkalmazza a százalékszámítást, a tömeg, a terület és az űrtartalom mértékegységek átváltását, a pontos mérés műveleteit. A napi háztartási feladatok, az elvégzés módja, lehetőségei, a munkák nagysága, időigénye, a helyszínek és a használandó eszközöket ismertetése.	64	0	Nem releváns
7.3.2.3.	Konyhatechnika	Az alapvető zöldség, gyümölcs és húsféléket, a fűszereket, az előkészítéshez, használható konyhai gépeket, kéziszerszámokat, eszközöket. A kézi, illetve az elektromos eszközök biztonságosan kezelése. Az alapanyagok legjellemzőbb tulajdonságai, tárolásuk és raktározásuk alapelvei. A konyhatechnológiai alpműveletek, az egyszerűbb meleg ételek elkészítésének technológiája, receptjei, alapanyagai ismertetése. A hidegkonyhai termékek elkészítési, tárolási és csomagolási szabályai. A terítés általános előírásai, a terítés sorrendje, a használható eszközök. Általános műveltségi szinten a vendégfogadás, a terítés és a felszolgálat alapelveinek ismertetése.	96	0	Nem releváns



7.3.2.4.	Gyermekfoglalkoztatás és/vagy felnőtt gondozás, ápolás	A gyermekek életkorhoz kapcsolódó szükségletei, a fejlesztő játékokat, tevékenységek. A gyermekgondozáshoz szükséges általános és higiéniai feladatok végzésére való felkészítés. Alapszintű felnőtt gondozási, ápolási, háztartási, higiéniai (tisztálkodási) feladatok. Az ellátott személyek korábbi mért egészségügyi adatainak összehasonlítása az aktuálisan mért értékekkel. Az általánosan használt mérőeszközök kezelése.	64	0	Nem releváns
7.3.2.5.	Munka-, környezet és balesetvédelem, elsősegélynyújtás	A munkavégzés helyszínén használt eszközökre vonatkozó szabályok, az eszközök működési elvei. A háztartási és a mezőgazdasági munkákkal kapcsolatos feladatok munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályai, az alapvető élelmiszerbiztonsági előírások. Az elsősegélynyújtás alapvető ismeretei, a balesetnél jelenlévő személyek kötelezettségei.	16	0	Nem releváns
7.3.2.6.	Szakmai informatikai ismeretek	A szövegszerkesztés alapjai, egyszerű formázás, táblázat beszúrása és formázása, dokumentumok elmentése, átnevezése és módosítása. A táblázatkezelés alapjai, táblázatok létrehozása, cellák formázása, egyszerű képletek beszúrása, táblázatok elmentése, átnevezése és módosítása.	16	0	1. Alapszintű Az alapszintű (1) felhasználó segítségével képes egyszerű feladatokat, folyamatokat kezelni, egyszerű problémákat segítségével tud megoldani, ezeket a lépéseket képes megjegyezni.
7.3.3.	Terjedelme/foglalkozások száma összesen	320			



7.3.4.	Ebből beszámítható, kontaktórától eltérő munkaforma óraszám	0
7.3.5.	Képzés módszerei kontaktórás munkaforma esetében	Előadás, magyarázat, írásbeli felelet, feladatlap/tesztek kitöltése, a képzésben résztvevő kiselőadása, szituációs módszerek, önálló, vagy kis csoportos feladatmegoldás, egyéni munka, számítógéppel támogatott tanulás.
7.3.6.	Kontaktórától eltérő munkaformák esetében alkalmazott módszerek	-
7.3.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzésben résztvevő a tananyagegység végén a tananyagban meghatározott készségek, képességek és ismeretek elsajátítási szintjéről gyakorlati és szóbeli formában ad számot. A tananyagegység elvégzésének igazolása a haladási naplóban kerül rögzítésre. Sikeres tananyagegység zárásról a résztvevő kérésére igazolás állítható ki.

8. Csoportlétszám

8.1.	Maximális csoportlétszám (fő) (csak kontaktórás képzésnél)	20
------	--	----

9. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

9.1. A képzés közben értékelés (formatív értékelés)	
Az egyes tananyagegységek során folyamatos (formatív) értékelés egyéni visszajelzéssel, változatos mérési eszközök rendszeres alkalmazásával (teszt, szóbeli/gyakorlati feladat, csoportmunka, prezentáció, projektfeladat, stb.), a felnőtt motivációjának elősegítésére. Előírt és kötött formája nincs. Célja: visszajelzés a képzésben résztvevő számára, hogy megfelelően elsajátította-e a tananyagot, visszacsatolás az oktatónak, hogy megfelelő ütemben és módon kerül átadásra a tananyag.	
9.2. A tananyagegységek teljesítményértékelése (záró/szummatív értékelés)	
Az összegző értékelés tananyagegység-záró formájában történik az alábbiak szerint.	
A számonkérés formája	Szóbeli és gyakorlati tananyagegység-záró
A tananyagegység-záró ütemezése	A tananyagegység-záró a tananyagegység végén történik.
A tananyagegység-záró helyszíne	A képzési program 11.2 pontjában feltüntetett tárgyi feltételeknek és a tananyagegység-záró formájának megfelelő helyszínen.
A tananyagegység-záró tevékenység tartalma	A tananyagegységben meghatározott készségek, képességek és ismeretek elsajátítását mérő gyakorlati/szóbeli tevékenység, melyet a képző állít össze az oktatók segítségével.
Megszerezhető minősítés	Megfelelt, illetve Nem felelt meg

Megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek	Megfelelt: legalább 40 % -ot elérő teljesítmény Nem megfelelt: 40 % alatti teljesítmény
Sikertelen teljesítés következménye	Tananyagegység-záró ismételése (tanúsítvány nem adható ki)
A tananyagegység elvégzését igazoló okirat kiadásának feltételei	Teljesített tananyagegység-záró
A tananyagegység-záró szervezése és lebonyolítása	A szóbeli/gyakorlati tananyagegység-záró tevékenység vizsgafeladatait a programkövetelményekkel összhangban a szakmai képzést folytató intézmény állítja össze, szervezi és bonyolítja le.
Tananyagegység-záró tevékenységek	7.3. Család- és háztartásellátás tananyagegységben gyakorlati és szóbeli tananyagegység-záró
A tananyagegység-záró dokumentálása	A tananyagegység-záró vizsgák időtartama a képzési alkalmak időkeretét terhelik. Szóbeli tananyagegység-záró dokumentációja: - a Képzési – haladási naplóban található dokumentum. - szóbeli tananyagegység-záró feladatok vagy tételsor - a vizsgázó által kitöltött, a felkészüléshez használt információ-tartalom vázlat Gyakorlati tananyagegység-záró dokumentációja: - a Képzési – haladási naplóban található dokumentum. - gyakorlati tananyagegység-záró feladatok vagy tételsor A tananyagegység-záró dokumentációjának helye: - képzési dosszié

9.3. Az előzetesen megszerzett tudás beszámítása, előzetes tudásmérés (diagnosztikus értékelés)

Az előzetesen megszerzett tudás beszámítása, előzetes tudásmérés módja	A képzésre jelentkezők kérése alapján elvégezzük az alábbi tevékenységeket: Előzetesen megszerzett tudás beszámítása: a képzésre jelentkező – dokumentummal igazolt – tanulmányainak beszámítása, amelynek eredményeként a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel lehet menteni. A képzésben résztvevő kérése és nyilatkozata alapján végezzük el az előzetes tudásmérést és beszámítást . Az előzetes tudásmérés és értékelés a tananyagegység-záró értékelés követelményrendszerével történik. A képzésben résztvevő a tananyagegység-záróval azonos szintű értékelő eszközt kap (szóbeli/gyakorlati), melyet legalább 40%-ban kell teljesítenie a tananyagegység látogatása alóli felmentéshez. Felmentés csak a teljes tananyagegység látogatása alól adható.
--	---

9.4. A képesítő vizsgára bocsátás feltétele

A tananyagegység-zárók sikeres teljesítéséről szóló tanúsítvány.

9.5 A képesítő vizsga tartalma

A képesítő vizsgára való jelentkezés a képzés befejezését igazoló tanúsítvány birtokában lehetséges. A vizsgát bármely akkreditált vizsgaközpontban le lehet tenni.

A képesítő vizsga vizsgatevékenységei (programkövetelmény alapján):

Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Család- és háztartásellátás gyakorlati vizsgafeladat

A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

A vizsgázó mezőgazdasági, háztartásellátási, ételkészítési és felszolgálati, gyermekfoglalkoztatási vagy felnőtt gondozási feladatokat végez el. A gyakorlati vizsgatevékenység minden vizsgázó számára öt vizsgarészből áll:

A) vizsgarész: mezőgazdasági tevékenység

B) vizsgarész: háztartásellátási (takarítási, tisztítási, mosási, vásárlási) feladatok

C) vizsgarész: konyhatechnika (ételkészítés és felszolgálat)

D) vizsgarész: gyermekfoglalkoztatás és/vagy felnőtt gondozás, ápolás

E) vizsgarész: szakmai beszélgetés

A vizsgarészek elvégzésének folyamata:

A gyakorlati vizsgatevékenység végrehajtását követően a vizsgabizottság a vizsgafeladatban megfogalmazott tevékenységekkel kapcsolatos szakmai beszélgetést folytat a vizsgázóval, amely érinti a mezőgazdasági, háztartási, konyhatechnológiai, ételkészítési, felismerési, tisztítási, vegyszerkezelési, higiéniai, biztonságtechnikai feltételek kérdés-köreit, valamint az eszközök használatával kapcsolatos ismereteket.

Az E) vizsgarész, a szakmai beszélgetés kivételével valamennyi vizsgarész végrehajtandó munkáltató feladatot tartalmaz.

A) vizsgarész: mezőgazdasági tevékenység

A ház körüli mezőgazdasági és kertészeti feladatokat végez: talajelőkészítés, magvetés, ültetés, virágok, díszkertek gondozása, lakásdíszítés, betakarítás, tárolás, az állat-gondozás napi munkái, itatás, etetés, állatápolás, fertőtlenítés.

B) vizsgarész: háztartásellátási (takarítási, tisztítási, mosási, vásárlási) feladatok

Megtervezi a napi munkafeladatokat, bevásárol, takarít, kezel a takarítás, fertőtlenítés kézi és gépi eszközeit, mos, vasal, tisztít, díszíti a lakást, elvégzi a házkörüli rendezés aktuális feladatait, a játszóhelyek, szabadtéri pihenőterek előkészítését.

C) vizsgarész: konyhatechnikai (ételkészítés és felszolgálat) feladatok

A feladatközlő lapon megadott meleg vagy hideg ételt (tízórait, ebédet, uzsonnát, vacsorát, hidegtálat, süteményt) készít az előírt mennyiségben, esztétikusan tálalja, megterít, felszolgál vagy csomagol, italt ajánl, leszedi az asztalt, elmosogat, rendet rak, tárolásra előkészíti az ételt, kezel a konyhai kézi és gépi eszközöket.

D) vizsgarész: gyermekfoglalkoztatás és/vagy felnőtt gondozás, ápolás

Foglalkozik a gyermekekkel, új játékokat mutat be, mesél, verset, éneket, táncot tanít, felolvas, gondozza, ápolja.

Vagy:

Részt vesz a betegek, idősek gondozásában, szervezi programjukat, végzi az ellátásukkal kapcsolatos feladatokat (bevásárlás, étkeztetés, tisztálkodás, alapvető egészségügy ellenőrzések), elsősegélyt nyújt, baleset esetén intézkedik.

E) vizsgarész: szakmai beszélgetés

A vizsgabizottság kérdései a vizsgafeladattal kapcsolatos tevékenységre, a használt alapanyagok és munkaeszközök ismeretére terjednek ki. Ennek során a vizsgabizottság meggyőződik a vizsgázó szakmai elméleti felkészültségéről (eszközismeret, alapanyagok ismerete, olvasási készség, beszédkészség, társalgási készség, élelmiszerismeret). A vizsgázó által adott válaszokat a négy vizsgarészt követően kell összegezni és értékelni

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: összesen 160 perc, ezen belül az egyes vizsgarészek végrehajtására rendelkezésre álló időkeret: A) 30 perc, B) 30 perc, C) 60 perc, D) 30 perc, E) 10 perc.

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 100 %



A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az egyes vizsgarészek értékelésére a munkatevékenység befejezését követően, vagy az előírt idő letelte után kerülhet sor.

Az egyes vizsgarészekben az előírt időn belüli, a feladatközlő lapon szereplő feladatok szabályos, szakszerű elvégzése.

A) vizsgarész: mezőgazdasági tevékenység	20 %
B) vizsgarész: háztartásellátási (takarítási, tisztítási, mosási, vásárlási) feladatok	20 %
C) vizsgarész: konyhatechnika (ételkészítés és felszolgálás)	30 %
D) vizsgarész: gyermekfoglalkoztatás vagy felnőtt gondozás, ápolás	20 %
E) vizsgarész: szakmai beszélgetés	10 %
ÖSSZES PONTSZÁM:	100 %

Az értékelés során az A), B), C) és D) vizsgarészek értékelésének szempontjai:

A vizsgázó munkaruházata, személyi higiéniája 10 %

Munkaterület előkészítése, tisztasága, a munkavégzés intenzitása, szakszerű kivitelezése 10 %

Kézi szerszámok, gépek gondos, precíz használata 10 %

A munkavédelmi és higiéniai szabályok betartása 10 %

A munkafeladat végrehajtása: 35 %

Amennyiben a vizsgázó a munkafeladatot nem tudta befejezni, az addig elvégzett munka arányában részpontszámot kell adni.

A munkafeladat minőségi értékelése 25 %

A munkatevékenység során tapasztalt kezűgyesség, hozzáállás, az elkészült termék/munka minősége, mérés, érzékszervi szempontok alapján.

Az E) vizsgarész: szakmai beszélgetés értékelése:

A beszélgetés során a vizsgabizottság meggyőződik a vizsgázó szakmai elméleti felkészültségéről. Az adott válaszok értékelésében kiemelt szempontként kell kezelni a türelmet, az udvarias viselkedést, az empátiát, a helyes fogalmazási és a kapcsolatteremtő készséget. Itt kell rákérdezni, a gyakorlati vizsga során már használt alapvető anyag, eszköz, élelmiszer alapanyag csoportosítására, jellemzőire, alkalmazására.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: a vizsgázó használhat saját recepteket, receptkönyvet, tisztító eszközöket.

10. A képzés zárása

10.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás (tanúsítvány) kiadásának feltételei	Amennyiben a képzés résztvevője minden tananyagegység-zárót sikeresen teljesít, illetve teljesíti a felnőttképzési szerződésben előírt egyéb követelményeket, akkor erről Tanúsítványt kap a 11/2020. (II.7) Korm. rendelet alapján. Részteljesítés esetén a résztvevő a sikeres tananyagegység-záró(k)ról kérelem alapján igazolást kap.
-------	--	--

11. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

11.1.	Személyi feltételek	A képzés megvalósításakor: a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel, vagy felsőfokú végzettséggel és a képzési tartalomnak megfelelő szakképesítéssel. vagy középfokú szakirányú végzettséggel (technikus, mestervizsga) és megfelelő szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók alkalmazása a feltétel.
11.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja	A képző intézmény határozott vagy határozatlan idejű kinevezéssel rendelkező munkavállalói révén, illetve megbízási jogviszonyban foglalkoztatott oktatók alkalmazásával biztosítja a személyi feltételeket.
11.2.	Tárgyi feltételek	Világos, jól szellőző, biztonságos tanterem és/vagy gyakorló hely Létszámnak megfelelő bútorzat, asztalok és székek Tábla, projektor Számítógépekkel ellátott oktatóterem A Programkövetelményekben megfogalmazott eszközök és egyéb tárgyi feltételek. A feladatok elvégzésére alkalmas létesítmények, helységek (tankonyha, ebédlő, gyermek és beteggondozáshoz szükséges helység, kert, udvar) Ágyak, ágyneműk, háztartási textíliák, mosdókesztyű, törülközők Állatgondozás eszközei: takarító-, fertőtlenítő-, szállító eszközök, egyéb berendezések Audiovizuális eszközök Csecsemő és gyermekgondozási felszerelések Egyéni védőfelszerelések, munkabiztonsági berendezések Elsősegélynyújtás eszközei, anyagai Ételcsomagolásra, tárolásra szolgáló eszközök, berendezések Evőeszközök és tálalóeszközök Házi beteg gondozási, betegápolási eszközök, felszerelések Házi patika (gyógyszeres szekrény/gyógyszertárolók és adagolók, kötszerek, lázmérők, vércukor-mérők, vérnyomásmérők, tesztcsík, bemutatásra szolgáló gyógyszerek) Háztartási tisztító-, takarító és fertőtlenítő anyagok, eszközök és gépek (mosogató, felmosó, súroló-, fertőtlenítőszer, törő-, takarítókendők, súrolókefe, vödör, seprő, lapát, papírtörő, fertőtlenítő törlőkendők, porszívó stb.) Irodahelyiség a szükséges informatikai eszközökkel (számítógép, nyomtató, telefon stb.)

		Kertészeti kéziszerszámok, kisgépek (fűkasza, háti permetezőgép, öntözés eszközei) Kézműves foglalkozásokhoz eszközök, alapanyagok Konyhai berendezések, felszerelések, kéziszerszámok, eszközök és gépek (tűzhelyek, sütők, botmixer, kézi hámozók, húsdarálók, habverők, hűtők, fagyasztó szekrények, rozsdamentes eszközök, edények, szalvéták stb.) Kül- és beltéri játékok, sporteszközök Mérőeszközök (hossz, terület, tömeg, térfogat, hőmérséklet, páratartalom stb. mérésére) Mosás, vasalás gépei, eszközei Szabadidős tevékenység (játsszótér) eszközei Szájmaszkok, kesztyűk Számítógépek, nyomtatók, internet szolgáltatás Szelektív szeméthyűjtő és tároló eszközök, berendezések, szemeteskuka Terítéshez, tálaláshoz szükséges eszközök (poharak, étkezészetek, szalvétatartó, kancsók, tálcák, egyéb díszítő eszközök) Tisztálkodási eszközök Udvar karbantartás eszközei
11.2.1.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A képző vagyongazdálkodási szerződése vagy egyéb szerződéses jogviszony keretében biztosítja a Programkövetelményekben és egyéb vonatkozó jogszabályokban meghatározott tárgyi feltételeket.
11.3.	Egyéb speciális feltételek	-
11.3.1.	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	Nem releváns
11.4.	A képzésben részt vevő fogyatékkal élő személy tekintetében a fogyatékoság típusához és fokához igazodó fejlesztő programot is biztosítunk az alábbiak szerint.	A képzésen csak olyan fogyatékkal élő vehet részt, akit a foglalkozás-egészségügyi orvos alkalmasnak minősít. Ezt követően a fogyatékkal élő esetében kötelező kompetenciamérést végzünk, ahol megállapításra kerülnek a fejlesztendő területek, a fejlesztést egyéni feladatok kiadásával és egyéni konzultációs lehetőséggel biztosítjuk a képzés időtartama alatt. Igény esetén a tananyag-egység-zárókra egyéni felkészítést és ismétlési lehetőséget biztosítunk.

A fejlesztő intézmény azonosítói

A képzési programot készítette:

Szervezet neve:	Társadalmi Esélyteremtési Főigazgatóság
Címe:	1135 Budapest, Szegedi út 35-37.
Felnőttképzési engedélyszáma	E/2020/000121
Fejlesztő munkatárs(ak):	Juhász Miklós, Radnai Viktória

Kijelentem, hogy:

- a szakképesítés képzési programja szakmai tartalmában és módszereiben megfelel a szakképzésért felelős miniszter miniszter által hivatalos kiadványként kiadott, a szakképzési tájékoztatási és információs központ keretében működtetett honlap elérhető programkövetelménynek.

Budapest, 2025. 11. 04.



Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Nyíregyháza
Az előzetes minősítés időpontja:	2025. november 03.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Kerecsi György
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000067
Felnőttképzési szakértő aláírása:	

Szakértői vélemény

A képzési program megnevezése: **Családellátó – Kompetenciafejlesztés, Bevezetés a digitális eszközök használatának alapjaiba**

Felnőttképző megnevezése: **Társadalmi Esélyteremtési Főigazgatóság**

Felnőttképző engedélyszáma: **E/2020/000121**

Szakértői megállapítások:

Az előzetes minősítés során megállapítom, hogy a képzési program tartalma megfelel a 2013. évi LXXVII. felnőttképzési törvénynek, a 2019. évi LXXX. szakképzési törvénynek és a vonatkozó végrehajtási kormányrendeleteknek.

A képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetőek a programban megjelölt kompetenciák a képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módszerekkel.

A szakképesítésre felkészítő szakmai képzés esetén a képzési program megfelel a vonatkozó programkövetelményben meghatározott előírásoknak.

A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.

A képzési program megfelel az adott programra évenyes, hatályos szabályoknak.

Minősítés helye: **Nyíregyháza**

Minősítés dátuma: **2025. november 03.**

..... FSZ/2020/000067.....
Szakértői nyilvántartási szám

.....Kerecsi György.....
Szakértő neve

.....
Szakértő aláírása