

## SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	Családellátó
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	KONTAKTUS Egyesület E/2020/000275
Szakértői megállapítások	
<p>1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek.</p> <p>2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.</p> <p>3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.</p>	
Szakértői vélemény kelte	Budapest, 2025.01.06.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Pádár Tivadar FSZ/2020/000057
Felnőttképzési szakértő aláírása	

# KÉPZÉSI PROGRAM SZAKMAI KÉPZÉS

**CSALÁDE LLÁTÓ**

**PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 08883001**

**A PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGJELENÉSÉNEK DÁTUMA: 2021. JANUÁR 08.**



## 1. Alapadatok

A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:		
1.1.	Megnevezése:	Családellátó
1.2.	Programkövetelmény azonosító száma:	08883001
1.3.	Ágazat megnevezése:	Mezőgazdaság és erdészet ágazat
1.4.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0888
A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés:		
1.5.	Megnevezése:	Családellátó
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	3
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	3
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése képesítési követelményt előíró jogszabály:		
<p>A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakma-jegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.</p> <p>A képesítési követelményt előíró jogszabály: -</p> <p>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 hulladékot. Tiszteletben tartja a család tagjainak személyiségét, személyesen és infokommunikációs eszközökkel kapcsolatot épít és tart fenn, együttműködik a családsegítővel, a gyermekvédelmi-, egészségügyi- és szociális szolgálattal.</p> <p>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.</p>		
1.9.		

1.10.	<p><b>A képzés célja:</b></p> <p>A képzés célja, hogy a résztvevők a tanulási folyamat során elsajátítsák a <b>Családellátó</b> szakképesítés megszerzéséhez szükséges ismereteket és kompetenciákat, valamint képesek legyenek azok alkalmazására.</p>
1.11.	<p><b>A képzés célcsoportja:</b></p> <p>A képzés célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a képzési programmal elérhető ismeretek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.</p> <p>A képzés kiemelt célcsoportját képezik a TOP_PLUSZ-3.1.2-21-SB1-2022-00010 azonosító számú, a „Hátrányos helyzetű emberek életlehetőségének javítása Baktalórántházán” c. projekt keretében megvalósuló komplex felzárkózási képzésen résztvevő hátrányos helyzetű célcsoporttagok.</p>
1.12.	<p><b>A képzés során megszerezhető kompetenciák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiválasztja és használja a munkafeladatai ellátásához szükséges szerszámokat, kézi és gépi eszközöket, berendezéseket (konyhai és takarító eszközök, kertészeti eszközök, kisgépek stb.)</li> <li>• Napi feladatok végzése során gondoskodik a rend fenntartásáról, az eszközök, élelmiszerek, vegyszerek stb. szakszerű használatáról, biztonságos tárolásáról.</li> <li>• A tevékenység végzéséhez szükséges, előírt védőfelszereléseket következetesen használja és megköveteli az egyéni védőfelszerelések rendszeres használatát.</li> <li>• Részt vesz a zöldségtermesztés munkáiban (vetés, palántanevelés, palántázás, termesztés, betakarítás) és a ház körüli virágok, zöld felületek kezelésében, gondozásában.</li> <li>• Részt vesz a gyümölcs- és szőlőtermesztés gondozási, ápolási, betakarítási feladataiban.</li> <li>• Megfigyeli a hobby- és haszonállatok magatartását, viselkedését. Elvégzi az állatgondozás napi feladatait.</li> <li>• Elvégzi a mindennapi és az időszakos takarítási, fertőtlenítési feladatokat, a lakás teljes területén. Végrehajtja az alsó- és felsőruházat és egyéb textíliák tisztítását, vasalását.</li> <li>• Elvégzi a ház/lakás/lakótér környezetében az aktuális munkákat (lakó-, haszon- és hobbykertek, játszóhelyek, parkok, utak, medencék, szabadtéri tűzhelyek, állattartó épületek, egyéb helyiségek, tárolók stb.). A helyi szokások, lehetőségek figyelembevételével készül fel a kert/szabadtér berendezéseinek kialakításához.</li> <li>• Összeállítja a kiválasztott receptek alapján az adott ételek készítéshez előírt, javasolt alapanyagokat /húsok, zöldség, gyümölcsfélék, fűszerek stb. Kiválasztja az alapanyagok előkészítéshez szükséges eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, elvégzi az előkészítő műveleteket.</li> <li>• Távolságot, területet mér, összeállítja a megadott hígításnak megfelelően a tisztító, fertőtlenítő folyadékokat. Kiszámolja és kiméri az ételek készítéséhez szükséges mennyiségeket.</li> <li>• Konyhatechnológiai alapműveleteket végez (előkészít, elkészít, befejez, kiegészít: süt, főz, párol, pirít, grillez). Egyszerűbb ételeket főz.</li> <li>• Általános hidegkonyhai feladatokat lát el: reggelit, tízórait, uzsonnát, hideg vacsorát készít.</li> <li>• 2-6 személyre megteríti, háromfogásos meleg étkezés, vagy hidegtálás vendéglátáshoz. Fogadja a vendéget, ismerteti és felszolgálja az ételt, hozzá illő italt kínál.</li> <li>• Üzleti partnerek, vásárlók fogadását előkészíti.</li> <li>• Szervezi a gyermekek programjait (tanulmányok, szabadidő, játék). Ellátja a gyermekek gondozásával járó alapvető feladatokat, segíti a kisgyermekek fejlődését.</li> <li>• Szervezi és végzi az ellátásra szoruló idős és beteg hozzátartozók gondozásával összefüggő napi háztartási, egészségügyi, tisztálkodási feladatokat.</li> <li>• Szakszerűen és biztonságosan használja az ápolás, felnőttgondozás eszközeit, figyeli az egészségre jellemző tüneteket (légzés, pulzus, láz, vérnyomás, súly, vércukor ellenőrzés).</li> <li>• Baleset, sérülés, roszullét esetén elsősegélyben részesíti a rászorulókat, szükség esetén értesíti a mentőket, a hatóságokat.</li> <li>• Folyamatosan figyeli a mindennapi és az időszaki tevékenységhez szükséges készleteket, a vásárlásokat nyilvántartja, a hiányt pótolja, a minőségi ellenőrzést elvégzi.</li> <li>• Szervezi a család ellátásához szükséges napi feladatokat.</li> <li>• Önállóan készít szövegszerkesztő programmal leveleket, információkat tartalmazó táblázatokat. A megszerzett információkat számítógép felhasználásával rendszerezi.</li> </ul>



## 2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai előképzettség:	Iskolai előképzettséghez nem kötött, az általános iskola nyolcánál kevesebb elvégzett évfolyama.
2.2.	Szakmai előképzettség:	--
2.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény:	szükséges
2.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	--
2.5.	Szakmai adottságok, készségek felmérése:	--
2.6.	Pályaalkalmassági követelmény:	--
2.7.	Egyéb feltételek:	--

## 3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	350
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	A felnőttképzési szerződésben rögzített megengedett hiányzás mértéke.

## 4. Tananyagegységek/témakörök/modulok

A képzés tananyagegységeinek/témaköreinek/moduljainak megnevezése:		Óraszám:
4.1.	Családellátó	350

### 4.1. Tananyagegység/témakör/modul

4.1.1.	Megnevezése:	Családellátó
4.1.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a résztvevők a tanulási folyamat során elsajátítsák a <b>Családellátó</b> szakképesítés megszerzéséhez szükséges ismereteket és kompetenciákat, valamint képesek legyenek azok alkalmazására.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat.
4.1.5.	Óraszám <sup>1</sup> :	350

<sup>1</sup> Megegyezik a 4. pontban megadott órászámmal, és megegyezik a témakörök összórászámával.

4.1.6.	Beszámítható óraszám <sup>2</sup> :	0
4.1.7	Tartalma:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A háztartásban és a környezetben alkalmazott kézi szerszámok, gépek, eszközök, berendezések, azok szakszerű használata, kezelése.</li> <li>• A munkavégzés helyszíneire, a használt eszközökre vonatkozó szabályok, az eszközök működési elvei.</li> <li>• A háztartási és a mezőgazdasági munkákkal kapcsolatos feladatok munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályai, az alapvető élelmiszerbiztonsági előírások.</li> <li>• A zöldségnövények és virágok vetési, palántanevelési, palántázási, termesztési feladatai, a betakarítás, tárolás lehetőségei.</li> <li>• A gyümölcsök és szőlők ültetésének, betakarításának, osztályozásának, csomagolásának és tárolásának legfontosabb feladatai.</li> <li>• A hobby- és haszonállatok viselkedési formái, tartási igényei, az állatgondozás feladatai és eszközei.</li> <li>• A használatos vegyszerek, a higiéniai előírások, a takarításnál, mosásnál, vasalásnál használt eszközök, gépek és a takarítási technikák.</li> <li>• A lakó- és haszonszertek, egyéb szabadtéri foglalkoztatási területek helye, szerepe a család életében, a gyermekek fejlődésében.</li> <li>• Az alapvető zöldség, gyümölcs és húsfélék, a fűszerek, az előkészítéshez, használható konyhai gépek, kéziszerszámok, eszközök. A kézi, illetve az elektromos eszközök. Az alapanyagok legjellemzőbb tulajdonságai, tárolásuk és raktározásuk alapelvei.</li> <li>• A százalékszámítás, a tömeg, a terület és az irtartalom mértékegységek átváltása, a pontos mérés műveletei.</li> <li>• Konyhatechnológiai alpműveletek, az egyszerűbb meleg ételek elkészítésének technológiája, receptjei, alapanyagai.</li> <li>• A hidegkonyhai termékek elkészítési, tárolási és csomagolási szabályai.</li> <li>• A terítés általános előírásai, a terítés sorrendje, a használható eszközök.</li> <li>• A vendégfogadás, a terítés és a felszolgálat alapelvei.</li> <li>• A gyermekek életkorhoz kapcsolódó szükségletei, a fejlesztő játékok, tevékenységek, a gyermekgondozáshoz szükséges általános és higiéniai feladatok.</li> <li>• Az alapszintű felnőttgondozási, ápolási, háztartási, higiéniai (tisztálkodási) feladatok.</li> <li>• Az ellátott személyek korábbi mért egészségügyi adatai és az aktuálisan mért értékek. Az általánosan használt mérőeszközök kezelése.</li> <li>• Az elsősegélynyújtás alapvető ismeretei, a balesetnél jelenlévő személyek kötelezettségei.</li> <li>• A különböző áruk tárolására, felhasználhatóságára vonatkozó szabályok, a jótállási előírások, rendszerezése. Számítógépen nyilvántartja a vásárolt eszközök, áruk számláit.</li> <li>• A napi háztartási feladatok, az elvégzés módja, lehetőségei,</li> </ul>

<sup>2</sup> Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható - egyéb esetben nem releváns.

		a munkák nagysága, időigénye, a helyszínek, a használandó eszközök. • Sokirányú tájékozódás a világhálón, keresési technikák, az információs eszközök kezelése, a levelezés formái. <b>Szövegszerkesztő és a táblázatkezelő programok.</b>
4.1.8.	A tananyagegység/témakör/modul elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

### 5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám <sup>3</sup> :	40 fő
------	---	-------

### 6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

6.1.	<p><b>A képzésben résztvevő teljesítményét képzés közben fejlesztő értékelés keretében értékeljük.</b> A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.</p> <p>A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai lehetnek: Visszakérdezés, Gyakorlati feladatmegoldás, Képzésben résztvevő visszajelzései, Beszélgetés, Feladatlap kitöltése, (ön)ellenőrző kérdések.</p> <p>A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.</p> <p><b>A képzéshez záró (szummatív) értékelés, vizsga nem kapcsolódik.</b></p>
------	--

### 7. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	<b>TANÚSÍTVÁNY</b> 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele(i): • a képzésen való részvétel - a képzésben résztvevővel kötött felnőttképzési szerződésben meghatározott hiányzás mértékének, illetve a megengedett hiányzás mértékének túllépése esetén a képzésben részt vevő személyt érintő következményeknek a figyelembevételével.

### 8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A képzési program tartalmához illeszkedő felsőfokú végzettségű szakember (oktató), vagy</li> <li>• felsőfokú végzettségű és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 3 éves szakmai tapasztalattal rendelkező szakember (oktató), vagy</li> <li>• a képzési program tartalmához illeszkedő középfokú végzettségű és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 3 éves szakmai tapasztalattal rendelkező szakember (oktató), vagy</li> <li>• középfokú végzettségű és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 5 éves szakmai tapasztalattal rendelkező szakember (oktató), vagy</li> <li>• legalább 10 éves, a képzési program tartalmához illeszkedő szakmai tapasztalattal rendelkező szakember (oktató).</li> </ul>
------	----------------------	--

<sup>3</sup> Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns.






8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel vagy megállapodással.
		<p>A képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő képzési rész esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A résztvevők létszámának megfelelő oktatóterem és a hozzá kapcsolódó berendezési tárgyak: (flipchart) tábla vagy kivetítő, tanuló és tanári létszámnak megfelelő asztal és szék,</li> <li>• laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés.</li> </ul> <p>A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, képzési rész esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>intézmény részéről:</b> a képzési program megvalósításához szükséges számítástechnikai eszközök, internetelérés, a képzési program megvalósításához szükséges szoftverek;</li> <li>• <b>képzésben résztvevő részéről:</b> a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközök (például laptop/személyi számítógép/tablet/okostelefon, mikrofon, webkamera) és internetelérés.</li> </ul>
		<p><b>Eszközjegyzék:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A feladatok elvégzésre alkalmas létesítmények, helységek (tankonyha, ebédlő, gyermek és beteggondozáshoz szükséges helység, kert, udvar)</li> <li>• Ágyak, ágyneműk, háztartási textíliák, mosdókesztyű, törülközők</li> <li>• Állatgondozás eszközei: takarító-, fertőtlenítő-, szállító eszközök, egyéb berendezések</li> </ul>
8.3.	Tárgyi feltételek:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Audiovizuális eszközök</li> <li>• Csecsemő és gyermek gondozási felszerelések</li> <li>• Egyéni védőfelszerelések, munkabiztonsági berendezések</li> <li>• Elsősegélynyújtás eszközei, anyagai</li> <li>• Ételcsomagolásra, tárolásra szolgáló eszközök, berendezések</li> <li>• Evőeszközök és tálalóeszközök</li> <li>• Házi beteg gondozási, betegápolási eszközök, felszerelések</li> <li>• Házi patika (gyógyszeres szekrény/gyógyszertárolók és adagolók, kötszerek, lázmérők, vércukormérők, vérnyomásmérők, tesztcsík, bemutatásra szolgáló gyógyszerek)</li> <li>• Háztartási tisztító-, takarító és fertőtlenítő anyagok, eszközök és gépek (mosogató, felmosó, súroló-, fertőtlenítőszer, törülő-, takarítókendők, súrolókefe, vödör, seprő, lapát, papírtörülő, fertőtlenítő törülőkendők, porszívó stb.)</li> <li>• Irodahelyiség a szükséges informatikai eszközökkel (számítógép, nyomtató, telefon stb.)</li> <li>• Kertészeti kéziszerszámok, kisméretű gépek (fűkasza, háti permetezőgép, öntözés eszközei)</li> <li>• Kézműves foglalkozásokhoz eszközök, alapanyagok</li> <li>• Konyhai berendezések, felszerelések, kéziszerszámok, eszközök és gépek (tűzhelyek, sütők, botmixer, kézi hámozók, húsdarálók, habverők, hűtők, fagyasztó szekrények, rozsdamentes eszközök, edények, szalvéták stb.)</li> <li>• Kül- és beltéri játékok, sporteszközök</li> <li>• Mérőeszközök (hossz, terület, tömeg, térfogat, hőmérséklet, páratartalom stb. mérésére)</li> <li>• Mosás, vasalás gépei, eszközei</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"><li>• Szabadidős tevékenység (játszótér) eszközei</li><li>• Szájmaszkok, kesztyűk</li><li>• Számítógépek, nyomtatók, internet szolgáltatás</li><li>• Szelektív szeméthyűjtő és tároló eszközök, berendezések, szemeteskukca</li></ul>
		<ul style="list-style-type: none"><li>• Terítéshez, tálaláshoz szükséges eszközök (poharak, étkezészetek, szalvétatartó, kan-csók, tálcák, egyéb díszítő eszközök)</li><li>• Tisztálkodási eszközök</li><li>• Udvar karbantartás eszközei</li></ul>
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	A képzési program megvalósításához szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony, megállapodás alapján biztosítja. A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő képzési rész esetén a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközöket és internetelérést a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	Nem releváns.
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	Nem releváns.

### 10. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Budapest
Az előzetes minősítés időpontja:	2025.01.06.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Pádár Tivadar
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000057
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	