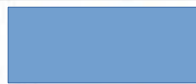


SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	Családellátó
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	Kecskeméti Szakképzési Centrum, E/2020/000133
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, 2022.02.26.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartás száma	Pádár Tivadar FSZ/2020/000057
Felnőttképzési szakértő aláírása	

KÉPZÉSI PROGRAM SZAKMAI KÉPZÉS

CSALÁDELLÁTÓ

(PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 08883001)

A PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGJELENÉSÉNEK DÁTUMA: 2021. JANUÁR 8.

1. Alapadatok

A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:		
1.1.	Megnevezése:	Családellátó
1.2.	Programkövetelmény azonosító száma:	08883001
1.3.	Ágazat megnevezése:	Mezőgazdaság és erdőészet ágazat
1.4.	Besorolása a közpési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0888
A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszereshető szakképesítés:		
1.5.	Megnevezése:	Családellátó
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	3
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerinti szint:	3
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
1.9.	<p>A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszereshető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése képzési követelményt előíró jogszabály:</p> <p>A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszereshető 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.</p> <p>A képzés követelményét előíró jogszabály: -</p> <p>A társadalomban egyre nagyobb igény mutatkozik a családon belüli tevékenységek történeti szakszerű felkészítésére, amelyet az ilyen jellegű készségek iránti érdeklődés is igazol. Sok esetben a családon belüli erőszakokai között szerepel, hogy az emberek a megnövekedett szabadidőben a saját ellátásra történő tevékenység lehetőségével nem tudnak élni. Problémaként jelentkezik, hogy a család gyermekeivel, idős, vagy beteg tagjaival nehezen találják meg a megfelelő foglalkozási, foglalkoztatási módokat vagy a szabadidő értelmes eltöltését. A generációkon átívelő szegénységben és közéletlenségben élő felnőttek jelentős része nem talál munkalehetőséget, de képzési elképzeléssel sem rendelkeznek. Ezért előtérbe kerülnek azok a közlések, ahol a felkészülés interdisciplinális jellegű, több területen végezhető munkafeladatok elsajátítása a cél. A családeállításra felkészítő tevékenységek között a résztvevők megismerik a mezőgazdaság több ágazatát, az egészségügy, a gyermekgondozás, valamint az étel készítés, háztartás-ellátással kapcsolatos sokrétű feladatokat. A képzés során megismerik sokrétű munkatevékenység, feladat az oktatást is érdekesebbé teszi, és motiváló lehet a magasabb szintű képzésre az érdeklődési körnek megfelelő szakképesítés tanulására. A mezőgazdasági családi vállalkozások „belső” munkafeladataira nincs összetett felkészítés, pedig a családok munkafeladatai között megjelenik a gyermekgondozástól a vendéglátásig, a kert ápolásától az idős szülők gondozásáig sokféle feladat. Ezek az alapkompentenciák sajátíthatók el a Családfenntartó szakképesítés képzése során.</p>	
1.10.	A képzés célja:	

	A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el a Családellátó szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.
	A képzés célcsoportja:
1.11.	A képzés célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető ismeretek, készségek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.
	A képzés során megszerezhető kompetenciák:
1.12.	<ul style="list-style-type: none"> • Kiválasztja és használja a munkafeladatai ellátásához szükséges szerszámokat, kézi és gépi eszközöket, berendezéseket (konyhai és takarító eszközök, kertészeti eszközök, kisgépek stb.) • Napi feladatok végzése során gondoskodik a rend fenntartásáról, az eszközök, élelmiszerek, vegyszerek stb. szakszerű használatáról, biztonságos tárolásáról. • A tevékenység végzéséhez szükséges, előírt védőfelszereléseket következetesen használja és megköveteli az egyéni védőfelszerelések rendszeres használatát. • Részt vesz a zöldségtermesztés munkáiban (vetés, palántanevelés, palántázás, termesztés, betakarítás) és a ház körüli virágok, zöld felületek kezelésében, gondozásában. • Részt vesz a gyümölcs- és szőlőtermesztés gondozási, ápolási, betakarítási feladataiban. • Megfigyeli a hobby- és haszonállatok magatartását, viselkedését. Elvégzi az állatgondozás napi feladatait. • Elvégzi a mindennapi és az időszakos takarítási, fertőtlenítési feladatokat, a lakás teljes területén. Végrehajtja az alsó- és felsőruházat és egyéb textilak tisztítását, vasalását. • Elvégzi a ház/lakás/lakóter 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 készíti fel a kert/szabadtér berendezéseinek kialakításához. • 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. • Távolságot, területet mér, összeállítja a megadott hígításnak megfelelően a tisztító, fertőtlenítő folyadékokat. Kiszámolja és kiméri az ételek készítéséhez szükséges mennyiségeket. • Konyhatechnológiailag a apró műveleteket végez (előkészít, elkészít, befejez, kiegészít: süt, főz, párol, pirít, grillez). Egyszerűbb ételeket főz. • Általános hidegkonyhai feladatokat lát el: reggelit, tízórait, uzsonnát, hideg vacsorát készít. • 2-6 személyre megteríti, háromfogásos melegétkezés, vagy hidegtálal vendéglátáshoz. Fogadja a vendéget, ismerteti és felszolgálja az ételt, hozzá illő italt kínál. • Üzleti partnerek, vásárlók fogadását előkészíti. • Szervezi a gyermekek programjait (tanulmányok, szabadidő, játékok). Ellátja a gyermekek gondozásával járó alapvető feladatokat, segíti a kisgyermek fejlődését. • Szervezi és végzi az ellátásra szoruló idős és beteg hozzátartozók gondozásával összefüggő napi háztartási, egészségügyi, tisztálkodási feladatokat. • Szakszerűen és biztonságosan használja az ápolás, felnőttgondozás eszközeit, figyeli az egészségre jellemző tüneteket (légzés, pulzus, láz, vérnyomás, súly, vércukor ellenőrzés). • Baleset, sérülés, rosszullét esetén elsősegélyben részesíti a rászorulókat, szükség esetén értesíti a mentőket, a hatóságokat. • Folyamatosan figyeli a mindennapi és az időszaki tevékenységhez szükséges készleteket, a vásárlásokat nyilvántartja, a hiányt pótolja, a minőségi ellenőrzést elvégzi. • Szervezi a család ellátásához szükséges napi feladatokat. • Önállóan készít szövegszerkesztő programmal leveleket, információkat tartalmazó táblázatokat. A megszerzett információkat számítógép felhasználásával rendszerezi.

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 alkalmasság követelmény:	szerűsítés
2.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	--
2.5.	Szakmai adottságok, készségek felmérése:	Igen
2.6.	Pályalkalmassági követelmény:	--
2.7.	Egyéb feltételek:	a szükséges kompetenciák meglétének felmérését célzó bemeneti mérés

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszámja:	320
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	20%

4. Tananyagegységek/témakörök/modulok

A képzés tananyagegységeinek/témaköreinek/moduljainak megnevezése ¹		Óraszámja:
4.1.	Családellátó	320

4.1. Tananyagegység/témakör/modul²

4.1.1.	Megnevezése ³ :	Családellátó
4.1.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el a Családellátó szakképzettség megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka. A képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő önálló tanulás (távoktatás): távoktatási tananyagba épített: iránymutatás, irányított tanulás, e-learning, digitális

¹ A sorok száma bővíthető.

² A Tananyagegységek/témakörök, modulok bemutató előjelezeték száma a 4. pontban szereplő sorok számának megfelelően bővíthető.

³ Megnevezés a 4. pontban megadott megnevezéssel.



		platformon való tananyagfeldolgozás, egyéni feladatmegoldás.
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, projekt módszer, feladatlap kitöltése, írásbeli feladat, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás.
4.1.5.	Óraszám ⁴ :	320
4.1.6.	Beszámítható óraszám ⁵ :	160
4.1.7	A megtanítandó és elsajátítandó tananyagegység/témakör/modul tartalma	
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Háztartásellátás, mezőgazdasági tevékenység és állattartás
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ⁶ :	170
1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> • A háztartásban és a környezetben alkalmazott kézi szerszámok, gépek, eszközök, berendezések, azok szakszerű használata, kezelése. • A háztartási és a mezőgazdasági munkákkal kapcsolatos feladatok munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályai, az alapvető élelmiszerbiztonsági előírások. • A gyümölcsök és szőlők ültetésének, betakarításának, osztályozásának, csomagolásának és tárolásának legfontosabb feladatai. • A hobbi- és használatok viselkedési formái, tartási igényei, az állatgondozás feladatai és eszközei. • A lakó- és hasznakertek, egyéb szabadterei foglalkoztatási területek helye, szerepe a család életében, a gyermekek fejlődésében. • A zöldségnövények és virágok vetési, palántanevelési, palántázási, termesztési feladatai, a betakarítás, tárolás lehetőségei. • A használatos vegyszerek, a higiéniai előírások, a takarításnál, mosásnál, vasalásnál használt eszközök, gépek és a takarítási technikák. • A különböző áruk tárolására, felhasználhatóságára vonatkozó szabályok, a jótállási előírások, rendszerezése. Számlilógiépen nyilvántartja a vásárolt eszközök, áruk számláit.

⁴ Meggyezik a 4. pontban megadott óraszámmal, és meggyezik a képzési órák összárszámával.

⁵ Konkrét órától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzési óraszámába beszámítható - egyéb esetben nem releváns.

⁶ A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) órszámával.

		<ul style="list-style-type: none"> • A munkavégzés helyszíneire, a használt eszközökre vonatkozó szabályok, az eszközök működési elvei. • A napi háztartási feladatok, az elvégzés módja, lehetőségei, a munkák nagysága, időigénye, a helyszínek, a használandó eszközök. • Sokirányú tájékozódás a világhálón, keresési technikák, az információs eszközök kezelése, a levelezés formái. Szövegszerkesztő és a táblázatkezelő programok.
2.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Konyhatechnika, vendéglátás
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ²⁾ :	90
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> • A hidegkonyhai termékek elkészítési, tárolási és csomagolási szabályai. • Konyhatechnológiai alapműveletek, az egyszerűbb meleg ételek elkészítésének technológiája, receptjei, alapanyagai. • Az alapvető zöldség, gyümölcs és húsfélék, a fűszerek, az előkészítéshez, használható konyhai gépek, közszerszámok, eszközök. A kézi, illetve az elektromos eszközök. Az alapanyagok legjellemzőbb tulajdonságai, tárolásuk és raktározásuk alapelvei. • A vendégfogadás, a terítés és a felszolgálás alapelvei. • A terítés általános előírásai, a terítés sorrendje, a használható eszközök. • A százalékszámítás, a tömeg, a terület és az őrteralom mértékegységek átváltása, a pontos mérés műveletei.
3.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Gyermekfoglalkoztatás, felnőttgondozás, ápolás
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ²⁾ :	60
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> • A gyermekek életkorhoz kapcsolódó szükségletei, a fejlesztő játékok, tevékenységek, a gyermekgondozáshoz szükséges általános és higiéniai feladatok. • Az alapszintű felnőttgondozási, ápolási, háztartási, higiéniai (tisztálkodási) feladatok. • Az ellátott személyek korábbi mért egészségügyi adatai és az aktuálisan mért értékek. Az általánosan használt mérőeszközök kezelése. • Az elsősegélynyújtás alapvető ismeretei, a balesetnél jelenlévő személyek kötelezettségei.
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.

²⁾ A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.

³⁾ A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.

5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám ⁹	40 fő
------	---------------------------------------	-------

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

6.1.	Előzetes tudásmerés (diagnosztikus) értékelés: Résztevő kérésére biztosított.
5.2.	Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés: A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítse, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse. A képzés közbeni fejlesztő értékelés, az írásbeli, szóbeli, gyakorlati beszámoltatások, az ismeretek számonkérésének módjai lehetnek: <ul style="list-style-type: none">• Visszakérdés,• Gyakorlati feladatmegoldás,• Képzésben résztvevő visszajelzése,• Beszélgetés,• Feladatlap kitöltése,• Házi feladat ellenőrzése,• Írásbeli felelet. A fenti fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.
6.3.	Résztevő záró (szummatív) értékelése: A képzés záróvizsgával zárul. A záróvizsga a képzés végén kerül megtartásra. A záróvizsga gyakorlati feladatait a képző intézmény állítja össze az alábbi témakörökből: <ul style="list-style-type: none">• mezőgazdasági,• háztartás-ellátási,• ételkészítési és felszolgálási,• gyermekfoglalkoztatási vagy felnőttgondozási feladatok. A záró feladaton megszerezhető minősítések: <ul style="list-style-type: none">• Megfelelt• Nem felelt meg A megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek: <ul style="list-style-type: none">• Megfelelt: legalább 41%-os teljesítmény• Nem felelt meg: 40% vagy az alatti teljesítmény

7. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
------	---	---

⁹ Zárt rendszerű elektronikus távfelkészítés esetén nem releváns

7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i).	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele a záróvizsgán „Megfelelt” minősítés megszerzése.
------	---	---

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	<p>Elméleti oktató: a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképzettséggel rendelkező oktató.</p> <p>Gyakorlati oktató: a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképzettséggel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.</p>
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	<p>A képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő képzési rész esetén: a résztvevők létszámának megfelelő oktatóterem a hozzá kapcsolódó berendezési tárgyak: flipchart tábla vagy kivetítő; tanuló- és tanári létszámuk megfelelő asztal és szék, laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés.</p> <p>A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intézmény részéről: a képzési program megvalósításához szükséges számítástechnikai eszközök, internetelérés, a képzési programban alkalmazott szoftverek; • képzésben résztvevő részéről: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközök (például laptop/személyi számítógép/tablet/okostelefon, mikrofon, webkamera) és internetelérés. <p>Eszközjegyzék:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A feladatok elvégzésre alkalmas létesítmények, helységek (táncszoba, ebédlő, gyermek és beteggondozáshoz szükséges helyiség, kert, udvar) • Ágyak, ágyneműk, háztartási textilák, mosdóeszközök, törülközők • Állatgondozás eszközei: takarító-, fertőtlenítő-, szállító eszközök, egyéb berendezések • Audiovizuális eszközök • Csecsemő és gyermek gondozási felszerelések • Egyéni védőfelszerelések, munkabiztonsági berendezések • Elsősegélynyújtás eszközei, anyagai • Ételsomagolásra, tárolásra szolgáló eszközök, berendezések • Evőeszközök és tálalóeszközök • Házi beteg gondozási, betegápolási eszközök, felszerelések • Házi patika (gyógyszeres szekrény/gyógyszertárolók és

		<p>adagolók, kötszerek, lázmérők, vércukormérők, vérnyomásmérők, tesztsík, bemutatásra szolgáló gyógyszerek)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Háztartási tisztító-, takarító és fertőtlenítő anyagok, eszközök és gépek (mosogató, felmosó, súroló-, fertőtlenítőszeres, törölő-, takarítókendők, súrolókefe, vödör, seprő, lapát, papírtörő, fertőtlenítő törölkendők, porszívó stb.) • Iracshelyiség a szükséges informatikai eszközökkel (számítógép, nyomtató, telefon stb.) • Kertészeti kéziszerszámok, kisgépek (fűkasza, náti permatezőgép, 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 (jártás) eszközei • Szájmaszkok, kesztyűk • Számítógépek, nyomtatók, internet szolgáltatás • Szелеktiv szemérgyűjtő és tároló eszközök, berendezések, szeméteskuka • Terítéshez, tállaláshoz szükséges eszközök (poharak, étkezészetek, szalvétatartó, kan-csók, tálcsák, egyéb díszítő eszközök) • Tisztálkudási eszközök • Udvar karbantartás eszközei
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	<p>A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony alapján biztosítja. A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközöket és internetelérést a képzésben résztvevő saját eszközeiként biztosítja.</p>
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	--
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	--

9. Képesítő vizsga

A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként akkreditált vizsgaközpont szervezheti. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakképesites.lkk.hu/> weblapon érhető el a programkövetelmények menüpontban.




A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett képesítő bizonyítvány államilag elismert, önálló végzettségi szintet nem biztosító szakképesítést tanúsít.

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről (7.1. pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek: -

10. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Budapest
Az előzetes minősítés időpontja:	2022.02.26.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Pácár Tivadar
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000057
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	