

# Képzési program – Élrelmezésvezető

## Szakmai Képzés

### Miskolci SZC Berzeviczy Gergely Technikum



Programkövetelmény azonosítószáma: 10135003

#### Vonatkozó jogszabályok:

2019.évi LXXX törvény a szakképzésről

12/2020. (II.7) Kormány rendelet

2013. évi LXXVII. törvény

11/2020. (II.7) Kormány rendelet

2024.február 14.

## 1. Alapadatok:

| A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1.1.                                                                                    | Megnevezése:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ÉLELMEZÉSVEZETŐ                                        |
| 1.2.                                                                                    | Programkövetelmény azonosító száma:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 10135003                                               |
| 1.3.                                                                                    | Ágazat megnevezése:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Turizmus-vendéglátás ágazat                            |
| 1.4.                                                                                    | Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1013 Szálláshely-szolgáltatás, étkeztetés, vendéglátás |
| A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszereshető szakképesítés: |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                        |
| 1.5.                                                                                    | Megnevezése:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ÉLELMEZÉSVEZETŐ                                        |
| 1.6.                                                                                    | Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 5                                                      |
| 1.7.                                                                                    | A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 5                                                      |
| 1.8.                                                                                    | A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 5                                                      |
| 1.9.                                                                                    | A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszereshető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                        |
|                                                                                         | 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. A képesítési követelményt előíró jogszabály: 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás egészségügyi előírásokról |                                                        |
|                                                                                         | A képzés célja:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                        |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.10. | <p>Megszervezi es ellenőrzi az ételmezési üzem munkáját, törekedve a költséghatékony működésre. Elkészíti az általános és a speciális táplálkozáshoz szükséges ételek kalkulációit, nyersanyag-kiszabati ívet vezet, es veszteségszámításokat végez. Dietetikus munkatársa bevonásával komplett napi, heti, havi étlapot és/vagy étrendet tervez, állít össze, szükség szerint személyre szabottan. Tápanyagszükséglet kalkulációt készít a különböző korcsoportokba tartozók, táplálkozásra érzékeny betegségben vagy allergiában szenvedők részére az ételallergia és táplálékintolerancia szigorú szabályainak betartása mellett. A táplálkozásnak, mint kiegészítő gyógymódnak ismerése és alkalmazása mellett gazdaságosan vezeti, irányítja a közétkeztetést ellátó üzemet. Adminisztrációs feladatokat lát el, és információs rendszert működtet. Munkatervet, takarítási rendet készít. HACCP rendszert üzemeltet es ellenőríz. Beszerzést irányít es ellenőríz. Készletgazdálkodást végez, együttműködik a szakhatóságokkal és segíti azok ellenőrző munkáját. Ellenőrzési tervet készít az érvényben lévő jogszabályok, előírások betartatásához. Megtervezi a napi étkeztetést a rendelkezésre álló tárgyi-, személyi- es anyagi feltételek szerint. Tisztában van a különböző diéták ételkészítési technikaival és alkalmazza azokat. Gondoskodik a dolgozók szakmai továbbképzéséről. Ösztönzi a dolgozókat a szakmai fejlődésre. Népszerűsíti az egészséges táplálkozást. Folyamatosan fejleszti a szakmai tudását.</p> <p>Közétkeztetési feladatokat ellátó intézmény, egység felelősségteljes vezetőjeként, kiemelkedő speciális szaktudással rendelkezik, magas szinten ismeri a táplálkozástudományt. Az ételmezési részlegek munkáját koordinálja, ellenőrzi. Dietetikusokkal, diétás cukrászokkal és diétás szakácsokkal dolgozik, team szisztéma szerint. A közétkeztetésben egyre nagyobb szerephez jutó diétáknak, táplálkozási érzékenységben szenvedőknek biztosítani tud olyan lehetőséget, amellyel a táplálkozásukban felmerülő speciális igények szerint képesek megoldást kínálni. A közétkeztetésre folyamatosan megnövekedett igény, munkaerőpiaci hiányt idézett elő ebben a munkakörben, így nagy szükség van a jó ételmezésvezetőkre.</p> |
| 1.11. | <p><b>A képzés célcsoportja:</b></p> <p>Vezetői döntés alapján beiskolázott munkavállalók, és/ vagy a saját elhatározásukból fejlődni, tovább lépni akaró személyek, továbbá az állami munkaerőpiaci támogatási programokban résztvevők, vagy valamilyen uniós támogatási formában részesülő személyek.</p> <p>A képzési program elérhető minden olyan egyen számára is, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető új szakmai képesítés megszerzését tűzte ki célként maga elé.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## 2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

|      |                     |                             |
|------|---------------------|-----------------------------|
| 2.1. | Iskolai végzettség: | <b>érettségi végzettség</b> |
|------|---------------------|-----------------------------|

|      |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.2. | Szakmai végzettség:                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 510132306 Szakács szaktechnikus</li> <li>• 510132302 Cukrász szaktechnikus</li> <li>• 510132308 Vendégtéri szaktechnikus</li> <li>• 42 5 5129 169 0 28 Vendéglátó technikus</li> <li>• 52 7822 02 Vendéglátó technikus</li> <li>• 54 811 01 Vendéglátás-szervező</li> <li>• 52 811 01 Vendéglős</li> <li>• 54 811 01 Vendéglátásszervező-vendéglős</li> <li>• 54 811 01 Vendéglátásszervező</li> </ul> |
| 2.3. | Szakmai gyakorlat:                                 | Összefüggő 2 év szakmai gyakorlat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2.4. | Egészségügyi alkalmasság:                          | szükséges                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 2.5. | Felnőttképzési szerződés:                          | Szükséges (2013. évi LXXVII. törvény 13. § alapján)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2.6. | Képzésben részt vevő személyes adatainak megadása: | Szükséges (2013. évi LXXVII. törvény 21. § alapján)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2.7. | Egyéb feltételek:                                  | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

### 3. Tervezett képzési idő

|      |                                |                                                                                                                                                                                                                                               |
|------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.1. | A képzés óraszám:              | 100 óra                                                                                                                                                                                                                                       |
| 3.2. | Megengedett hiányzás mértéke:  | <i>Maximum a kontaktórák 30%-a<br/>(Amennyiben a képzésben résztvevő meghaladja a képzési programban meghatározott megengedett hiányzás mértékét, a felnőttképzési szerződés azonnali hatállyal/ fe/mondható)</i>                             |
| 3.3. | A részvétel követésének módja: | A képzésben résztvevők által aláírt jelenléti ív minden képzési alkalommal és a képzésben résztvevők hiányzásait dokumentálható haladási napló vezetése. Online órák esetén az oktató által vezetett dokumentum: jelenléti ív, haladási napló |

### 4. Tananyagegységek

|                                                         |                                  |          |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------|----------|
| A képzés tananyagegységeinek megnevezése <sup>1</sup> : |                                  | óraszám: |
| 4.1                                                     | <b>ÉLELMEZÉSVEZETŐ feladatai</b> | 100 6ra  |

|       |                            |                                                                                                                                                                                                                       |
|-------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.1.1 | Megnevezése <sup>2</sup> : | <b>ÉLELMEZÉSVEZETŐ feladatai</b>                                                                                                                                                                                      |
| 4.1.2 | Célja:                     | A képzés célja, hogy a képzést elvégző személy, rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges.<br>A tananyagegység oktatásának célja megegyezik az 1.10. pontban foglaltakkal. |

|        |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                               |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.1.3  | Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:                                                                                                              | Kontaktóra - hagyományos tanóra és valós idejű online óra önálló felkészülés (Frontális-, egyéni- es csoportmunka)                                                         |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                               |
| 4.1.4  | Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:                                                                                                        | Előadás, Online előadás, magyarázat, szemléltetés, gyakorlat, megbeszélés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, önálló tanulás                                         |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                               |
| 4.1.5  | Óraszám <sup>3</sup> :                                                                                                                                    | 100 óra                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                               |
| 4.1.6  | Beszámítható óraszama <sup>4</sup> :                                                                                                                      | -                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                               |
| 4.1.7  | Megszerezhető kompetenciák és képzési részek (a tananyagegység tartalma):                                                                                 |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                               |
| S.sz.: | Készségek, képességek:                                                                                                                                    | Ismeretek:                                                                                                                                                                 | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök:                                                                                                                                                              | Önállóság és felelősség mértéke:                                                                                                                              |
| 1.     | Közétkeztetési üzemet működtet. Megszervezi és meghatározza a közétkeztetésben dolgozó munkáját, munkafolyamatait. HACCP rendszert működtet és ellenőríz. | Ismeri, értelmezi és alkalmazza az ételmezési egységre és működésre vonatkozó előírásokat, és munkaügyi szabályokat. Ismeri a hatékony szervezési és vezetési módszereket. | Munkavégzése közben együttműködik munkatársaival, a dietetikusokkal, a diétás szakácsokkal és a diétás cukrászokkal. Népszerűsíti az egészséges táplálkozást, a táplálkozási ajánlások alapján. | Érvényesíti vezetői kompetenciáit, felelősséget vállal a saját és munkatársai feladatainak szabályszerű elvégzésért. Irányítja a napi ételmezési feladatokat. |
| 2.     | A munkaterületekhez, a közétkeztetési üzem működtetéséhez kapcsolódó nyilvántartásokat vezet, adminisztrációkat végez.                                    | Ismeri a közétkeztetéshez kapcsolódó jogszabályi előírásoknak megfelelő, az üzleti életre vonatkozó nyilvántartások fajtáit, és a vezetésükkel kapcsolatos előírásokat     | Törekszik a pontos és precíz munkavégzésre a dokumentálás közben.                                                                                                                               | Felelősséget vállal az önállóan végzett munkájáért.                                                                                                           |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                 |                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3. | Feladatai végzése során biztonságos munkakörülményeket alakít ki.                                                                                                                                                                                                    | Ismeri a munkavédelmi, biztonsági, tűzvédelmi, és egészségvédelmi szabályokat. Tisztában van a biztonságos munkavégzés feltételeivel.                           | Belátja a védőeszközök használatának jelentőségét.                                                  | Felelős munka-, tűz-, egészségvédelmi és biztonsági szabályok betartásáért.                                                                                                                                                               |
| 4. | Kiszámolja az ételek energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát, sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló jogszabályban meghatározott allergén összetevőket hagyományosan és tápanyag számítási szoftver segítségével. | Ismeri az élelmiszerek és ételek, szervezetre gyakorolt hatását az összetételük alapján. Ismeri a tápanyagtartalom számítás módját.                             | Elkötelezett az egészséges táplálkozás mellett.                                                     | Dietetikus bevonásával irányítja és ellenőrzi a különböző korcsoporthoz tartozók, táplálkozásra érzékeny betegségben vagy allergiában szenvedők számára nyújtott ételmezés megfelelőségét, minőségét, az ellátásra vonatkozó előírásokat. |
| 5. | Dönt a fogyasztói igényeknek megfelelően dietetikus által összeállított diétás étrend elkészítéséhez, szükséges alapanyagokról, gondoskodik az ételek előírás szerinti elkészítéséről                                                                                | Ismeri a diétás étrendek összeállításának általános szabályait, a különböző diétákban használható és tiltott alapanyagokat. Ismeri az étlaptervezés szabályait. | Felelősségteljesen, kockázatok kizárása mellett végzi a különféle speciális étrendek összeállítását |                                                                                                                                                                                                                                           |

|     |                                                                                              |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                        |                                                                                                           |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.  | Különböző gazdasági számításokat végez.                                                      | Ismeri az élelmezési szoftvereket, gazdasági számítási módokat.                                                                                                                                          |                                                                                                        |                                                                                                           |
| 7.  | Irodai és szakmai szoftvereket használ.                                                      | Ismeri az általános irodai és szakmai szoftvereket és alkalmazásukat.                                                                                                                                    |                                                                                                        |                                                                                                           |
| 8.  | Koordinálja az áruforgalmat és a termelést. Betartatja raktározásnál a FIFO elvet.           | Ismeri a beszerzéssel, raktározással kapcsolatos lehetőségeket, a nyersanyagok tulajdonságait. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet. | Felelősségteljesen végzi az áruforgalmi és termelési feladatokat.                                      | Nyomon követi az áruforgalmi és termelési folyamatokat.                                                   |
| 9.  | Meghatározza az élelmezési üzem működésének tárgyi, személyi és nyersanyag szükségletét.     | Ismeri az intézmény élelmezésének működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerzés lehetőségeit és alternatíváit.                                                                 | Törekszik az élelmezési üzem gazdaságos működtetésére.                                                 | Felelősségteljesen végzi számítási, irányítási és ellenőrzési feladatait és képes az önellenőrzésre.      |
| 10. | Betanítja kollégáit a szükséges gépek és berendezések szakszerű és biztonságos használatára. | Ismeri az élelmezés gazdaságos üzemeltetéséhez szükséges gépek, berendezések                                                                                                                             | Felkészíti az élelmezési egységek felelőseit a szakhatóságok ellenőrzésére, és segíteni azok munkáját. | Folyamatosan ellenőrzi a munka-, baleset- és tűzbiztonsági előírások betartását. Betartja és betartatja a |

|     |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                              |                                                                                                                          |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                                                                                                           | használatát és működését                                                                                                                                                                          |                                                                                              | szervezeti egységre és működésre vonatkozó előírásokat, a munkaés tűzvédelmi, higiénés szabályokat.                      |
| 11. | Az élelmezéssel kapcsolatos dokumentációkat vezet hagyományos és elektronikus módon. Kalkulációt és anyagnyilvántartó lapot tervez és készít.             | Ismeri az anyaghányad-nyilvántartó lappal kapcsolatos jogszabályi előírásokat.                                                                                                                    | Szem előtt tartja a pontos és precíz, hiba nélküli munkavégzés fontosságát.                  | Felelősséget vállal a vonatkozó törvényi előírások betartására.                                                          |
| 12. | Termelési, raktárkezelési és leltározási műveleteket koordinál és elkészíti a kapcsolódó dokumentációt.                                                   | Ismeri a raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításuk lehetséges módjait.                                                                                                     | Törekszik az elszámoltatás során a pontos, precíz számításokra.                              | Felelősséggel végzi a raktár és a termelés elszámoltatását, pontosan látja a saját magára vonatkozó anyagi felelősségét. |
| 13. | Saját és munkatársai számára szakmai továbbképzési tervet készít.                                                                                         | Ismeri a szakmai továbbképzési lehetőségeket, szakirodalmat, szakfolyóiratokat.                                                                                                                   | Részt vesz elméleti és gyakorlati szakmai továbbképzéseken.                                  |                                                                                                                          |
| 14. | Biztosítja az egység működéséhez szükséges létszámot, elvégzi létszám és bérgazdálkodással kapcsolatos számításokat. Gondoskodik a munkaerőutánpótlásról. | Ismeri az álláskeresés és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszerét, rendelkezik a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó törvényi szabályozást. | Figyelemmel kíséri a munkaerő utánpótlási lehetőségeket és a vonatkozó törvényi előírásokat. | Felelősen dönt a munkaerő kiválasztásában, helyettesítésében.                                                            |



|     |                                                                                                                         |                                                                                                                                                        |                                                                               |                                                                                                                        |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15. | Kapcsolatot tart a külső és belső gazdasági környezetével, kommunikációja során betartja a protokoll szabályrendszerét. | Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a protokolláris előírásokat, a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat. | Kommunikációjában törekszik a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra. | Felelősséget vállal saját és munkatársai szakmai, társadalmi elvárásoknak megfelelő viselkedéséért, kommunikációjáért. |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei:

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | <b>Táplálkozástudományi ismeretek</b><br><br><b>25 óra</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Táplálkozás-élettan es epidemiológia</li> <li>• Emésztőrendszer anatómiája és élettana</li> <li>• A szervezet energia es tápanyagforgalma</li> <li>• Táplálkozási ajánlások, a hazai lakosság táplálkozási jellemzői</li> <li>• Életkorok táplálkozás-élettani igényei</li> <li>• Gyermekes es idősek táplálkozási igényei</li> <li>• Aktivitáshoz igazodó energia es tápanyagigény</li> <li>• Speciális élethelyzethez igazodó táplálkozási szükségletek</li> <li>• Alapdiéták általános ismerete</li> <li>• Dietoterápiás alapismeretek</li> <li>• A táplálkozással összefüggő nem fertőző krónikus betegségek diétája</li> <li>• Élelmiszerallergiák es intoleranciák diétája</li> <li>• Emésztőrendszert érintő kórképek diétája</li> </ul> |
| Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | <b>Élelmezéstervezés</b><br><br><b>25 óra</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Élelmiszer áruismeret: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Alapvető növényi eredetű nyersanyagok</li> <li>○ Alapvető állati eredetű nyersanyagok</li> <li>○ Egyéb élelmiszerek, alapanyagok</li> </ul> </li> <li>• Közétkeztetési ételkészítési konyhatechnológia: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Konyhatechnikai műveletek</li> <li>○ Közétkeztetésben adható ételek es változatai</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diétás ételkészítési <u>konyhatechnika</u>: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Egységes diétás rendszer</li> <li>○ Diéták tápanyagtartalom és konyhatechnológia szerinti ismerete</li> </ul> </li> <li>• Közétkeztetési <u>étlaptervezés</u>: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Étlaptervezés felnőttek részére</li> <li>○ Étlaptervezés az életkor, a fizikai aktivitás és az egészségi állapot figyelembevételével</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, óraszám: | <b>Élelmezés menedzsment</b><br><br><b>25 óra</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Élelmiszer-biztonsági előírások</li> <li>• Szakhatóságok ellenőrzések ismerete</li> <li>• Vezetői kompetenciák</li> <li>• Élelmezési üzemek műszaki ismerete</li> <li>• Elsősegélynyújtás</li> <li>• Baleset és munkavédelem</li> <li>• Üzem telepítése, kialakítása, épületgépészet</li> <li>• Az élelmezési üzem tevékenységi folyamataihoz kapcsolódó gépek, berendezések</li> <li>• Közétkeztetési üzemszervezés -vezetés elmélet</li> <li>• Közétkeztetési ismeretek</li> <li>• Az élelmezés tevékenységi folyamatai</li> <li>• Rendezvényszervezés</li> <li>• Gazdálkodási ismeretek, közétkeztetési ügyvitel</li> <li>• Államháztartás és költségvetés</li> <li>• A részrendszerek tevékenységéhez tartozó információs folyamatok</li> <li>• Számvitel, vagyonvédelem</li> <li>• Gazdasági számítások</li> </ul> |
| Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, óraszám: | <b>Közétkeztetési minőségbiztosítás</b><br><br><b>25 óra</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Kapcsolódó foglalkozások megnevezése és tartalmi elemei:</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az élelmiszerlánc biztonság elve</li> <li>• Az élelmiszer-biztonsági előírásai</li> <li>• A közétkeztetés élelmiszerbiztonsági előírásai</li> <li>• A személyi higiéniaira vonatkozó szabályok</li> <li>• Az étlaptervező és tápanyagszámító programok</li> <li>• Az élelmezési programok</li> <li>• A közétkeztetést szabályozó alapvető jogi előírások</li> <li>• A belső szabályzatok <ul style="list-style-type: none"> <li>• A közétkeztetés minőségügyi rendszere, minőségbiztosítási szempontjai, a közétkeztetésben használt indikátorok</li> </ul> </li> <li>• A dolgozók foglalkoztatására vonatkozó jogszabályok</li> <li>• Élelmiszerlánc biztonság</li> <li>• Élelmiszerlánc biztonság alapjai</li> <li>• Élelmiszer-, élelmezés- és személyi higiénia</li> <li>• Étlaptervező es tápanyagszámító szoftverek.</li> <li>• Az élelmezés számítógépes irányítása es információs rendszere.</li> <li>• Közétkeztetési jogi ismeretek</li> <li>• Alapvető jogi ismeretek</li> <li>• A közétkeztetés jogi szabályozórendszere</li> <li>• Élelmezés minőségirányítása</li> <li>• Minőségügyi alapfogalmak</li> <li>• A közétkeztetés minőségügyi rendszere</li> <li>• Marketing a közétkeztetésben</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                  |
| <p>4.1.9.</p>                                                   | <p>A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>A tananyagegység elvégzése nem kerül külön értékelésre és a tananyagegység elvégzéséről nem kerül sor igazolás kiállítására. A résztvevők záró értékelése a 6.3. pontban leírtaknak megfelelően történik.</p> |

#### Csoportlétszám

|            |                                 |              |
|------------|---------------------------------|--------------|
| <p>5.1</p> | <p>Maximális csoportlétszám</p> | <p>30 fő</p> |
|------------|---------------------------------|--------------|

## A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

*Szakképzés esetén: (Szkt. végrehajtásáról szóló 12/2020. {II. 7.} Korm. rendelet 20. § (1) bekezdés b) pont.)) A szakmai képzés képzési programja tartalmazza a képzésben részt vevő személy tanulmányi munkájának írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módjait, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formáit is.*

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.1. | <p>Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:</p> <p>Előzetes tudásmérés: annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján képes-e a képzés során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek teljesítésére, amelynek eredményeként a követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel kell menteni.</p> <p>A képzésre jelentkező kérésére előzetes tudásmérést biztosítunk. Az előzetesen megszerzett tudás felmérését a képzési programban rögzített követelmények alapján az intézmény a képzésre jelentkező kérésére biztosítja a képzés kezdési időpontját megelőzően. A szolgáltatás ingyenes.</p> <p>Az előzetes tudásmérés az adott tananyagegységben megszerezhető kompetenciákra terjed ki, melyet <b>szóbeli kérdések és gyakorlati feladatok</b> megoldásán keresztül mérünk fel képzési részenként. Megszerezhető minősítések: <b>„Megfelelt”</b> vagy <b>„Nern felelt meg”</b><br/> <b>„Megfelelt”</b> minősítéshez tartozó követelményszint: <b>Legalább 71%-ot elérő eredmény</b></p> |
| 6.2. | <p>Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés:</p> <p>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:<br/>         Visszakérdezés, Gyakorlati feladatmegoldás,<br/>         Csoportmunka, Képzésben résztvevő visszajelzései,<br/>         Beszélgetés</p> <p>A fejlesztő értékeléshez <b>nem tartozik minősítés</b>, a tanulási es tanítási folyamatokat szolgálja.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 6.3. | <p>Résztvevő záró (szummatív) értékelése:</p> <p>A záró értékelés az összes tananyagegység alapján történik a képzés végén. Számonkérések formái: <b>írásbeli és/vagy gyakorlati</b><br/>         Számonkérések tartalma: <b>A tananyagegységek tartalma szerinti ismeretek, készségek, képességek, valamint a képesítő vizsga követelményei alapján összeállított feladatok.</b><br/> <b>Az írásbeli, valamint gyakorlati feladatsort az oktató állítja össze és a képző intézmény szakmai vezetője hagyja jóvá.</b></p> <p>Megszerezhető minősítések:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>0-50% - nem felelt meg, míg 51-100% - megfelelt.<br/> Az elért eredmény differenciált minősítése továbbá történhet az alábbiak szerint:<br/> 81%- 100% - jeles, megfelelt;<br/> 71 %- 80% - jó, megfelelt;<br/> 61%- 70% - közepes, megfelelt;<br/> 51 %- 60 %- elégséges, megfelelt;<br/> 50-% elégtelen, azaz nem felelt meg.<br/> „Nem felelt meg" minősítés esetén lehetőséget biztosítunk a sikertelen záró értékelés megismétlésére.</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

|      |                                                               |                                                                                                                                                                           |
|------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1. | A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:             | <b>TANUSÍTVÁNY</b><br>2013. évi LXXVII. törvény 13/8. §<br>11/2020. {II. 7.} Korm. rendelet<br>22. § (1)                                                                  |
| 7.2. | A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i): | A képzés záró (szummatív) értékelés megfelelt minősítésű teljesítése (6.3. pontban leírtaknak megfelelően), valamint a felnőttképzési szerződésben foglaltak teljesítése. |

#### A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek:

|      |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8.1. | Személyi feltételek:                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Elmélet:</b> 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 szakképesítéssel rendelkező oktatók</li> <li>• <b>Gyakorlat:</b> a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók</li> </ul> |
| 8.2. | Személyi feltételek biztosításának módja: | Munkaszerződéssel vagy megbízási, illetve vállalkozási szerződéssel.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|      |                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8.3. | Tárgyi feltételek:                                                      | <p>Valós idejű tantermi kontaktóra tárgyi feltételei:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• oktatóterem</li> <li>• számítástechnikai eszközök</li> <li>• Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek, élelmezési szoftverek)</li> </ul> <p>Az önálló felkészüléshez és online órákhoz a résztvevő számára előírt feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saját számítógép</li> <li>• Internet hozzáférés Hangszóró Mikrofon Webkamera</li> </ul> <p>Az online órákhoz az oktató számára előírt feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saját számítógép</li> <li>• Internet hozzáférés Hangszóró Mikrofon Webkamera</li> </ul> |
| 8.4. | Tárgyi feltételek biztosításának módja:                                 | <p>A valós idejű tantermi kontakt óra biztosítása: Saját vagy bérelt oktatóterem, eszközök, gépek.</p> <p>A résztvevők számára előírt tárgyi feltételeket a résztvevők maguknak biztosítják.</p> <p>Az oktatók számára előírt tárgyi feltételeket a résztvevők maguknak biztosítják.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 8.5. | A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 8.6. | A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja: |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

#### Képesítő vizsga:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja.</b> A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként akkreditált vizsgaközpont szervezhet. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <a href="https://szakkepesites.ikk.hu/">https://szakkepesites.ikk.hu/</a> weblapon érhető el a programkövetelmények menüpontban.</p> <p><b>A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett képesítő bizonyítvány államilag elismert, önálló végzettségi szintet nem biztosító szakképesítést tanúsít.</b></p> |
| <p><b>A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p><b>A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről (7.1. pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## Az előzetes minősítés ténye

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Szakértő nyilatkozata:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| Az előzetes minősítés helye:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| Az előzetes minősítés időpontja:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
| Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| Felnőttképzési szakértő aláírása:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| <p>A képzési program előzetes minősítését követően, felnőttképzési szakértő a képzési programmal kapcsolatban további - a képzési program előzetes minősítését érintő, azt módosító vagy kiegészítő - megállapításokat nem tehet.</p> <p>Az előzetesen minősített képzési programot a felnőttképző képviselőjére jogosult személynek - a képzési program utolsó oldalán - alá kell írnia.</p> <p>A felnőttképzési szakértő a vizsgálatot követő megállapításait tartalmazó szakértői véleményt írásban közli a felnőttképzővel.</p> <p>A felnőttképző az előzetes minősítés alapját képező, szakértői véleményt a képzési programhoz mellékel.</p> <p>A képzési program módosítása esetén a felnőttképzőnek el kell végeztetnie a módosított képzési program előzetes minősítését.</p> |  |
| Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |