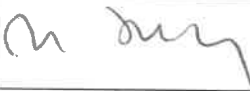
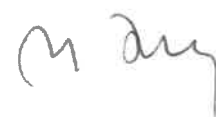


SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	ÉLELMEZÉSVEZETŐ
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	Miskolci Szakképzési Centrum Engedélyszám: E/2020/000109
Szakértői megállapítások	
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. 2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetők a képzési programban megjelölt kompetenciák. 3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.	
Szakértői vélemény kelte	Szolnok, 2025. október 15.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Németh Roland FSZ/2020/000043
Felnőttképzési szakértő aláírása	



Képzési program – Élrelmezésvezető

Szakmai Képzés

Miskolci Szakképzési Centrum

E/2020/000109

Programkövetelmény azonosítószáma: 10135003
(2025. július 9.)

Vonatkozó jogszabályok:

2019.évi LXXX törvény a szakképzésről

12/2020. (II.7) Kormány rendelet

2013. évi LXXVII. törvény

11/2020. (II.7) Kormány rendelet

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 megszerezhető 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 megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése:	
	A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul. A képesítési követelményt előíró jogszabály: 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás egészségügyi előírásokról	
	A képzés célja:	

1.10.	Megszervezi és ellenőrzi az ételmezési üzem munkáját, törekedve a költséghatékony működésre. Elkészíti az általános és a speciális táplálkozáshoz szükséges ételek kalkulációit, nyersanyag-kiszabati ívet vezet, és 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 gyógy módnak 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 és ellenőrzi. Beszerzést irányít és ellenőrzi. 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- és 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. Közétkeztetési feladatokat ellátó intézmény, egység felelősségteljes vezetőjeként, kiemelkedő speciális szaktudással rendelkezik, magas szinten ismeri a táplálkozástudományt. Az ételmezési részlegek munkáját koordinálja, ellenőrzi. Dietetikusokkal, diétás cukrásszal és diétás szakácsokkal dolgozik, team szisztéma szerint. A közétkeztetésben egyre nagyobb szerephez jutó diétáknak, táplálkozási érzékenységekben 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.
1.11.	A képzés célcsoportja: 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. A képzési program elérhető minden olyan egyén számára is, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető új szakmai képesítés megszerzését tűzte ki célként maga elé.

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai előképzettség:	érettségi végzettség
2.2.	Szakmai végzettség:	510132306 Szakács szaktechnikus 510132302 Cukrász szaktechnikus 510132308 Vendégtéri szaktechnikus 42 5 5129 169 0 28 Vendéglátó technikus 52 7822 02 Vendéglátó technikus 54 811 01 Vendéglátás-szervező 52 811 01 Vendéglős 54 811 01 Vendéglátásszervező-vendéglős 54 811 01 Vendéglátásszervező 34 811 03 Pincér 34 811 04 Szakács 34 811 01 Cukrász 33 7822 01 Pincér 33 7826 02 Szakács 33 7826 01 Cukrász 54 3434 04 Vendéglátó menedzser 52 7822 02 Vendéglátó technikus 55 7822 01 Vendéglátó szakmenedzser 33 811 02 1000 00 00 Pincér 33 811 03 1000 00 00 Szakács 33 811 01 1000 00 00 Cukrász 42 2 5123 08 2 0 08 Pincér 42 2 5124 08 2 0 09 Szakács 42 2 5122 08 2 0 01 Cukrász 42 9 5129 09 8 0 12 Vendéglátó menedzser 42 5 3129 16 9 0 28 Vendéglátó technikus 52 811 02 0000 00 01 Vendéglős 52 811 02 0001 52 01 Vendéglátásszervező 2101 Cukrász 2103 Szakács 2102 Felszolgáló 4 1013 2305 Szakács 54 541 02 Élelmiszeripari technikus 4 1013 2301 Cukrász 52 7822 03 Vendéglátó üzletvezető 33 7822 02 Vendéglátó eladó Vendéglátóipari szakközépiskolai érettségi Vendéglátó és szálloda szakoktató Vendéglátás szálloda szakos közgazdász Közgazdász turizmus-vendéglátás alapképzési szakon Okleveles vendéglátóipari üzemgazdász Élelmiszeripari mérnök Élelmistermérnök Élelmiszerbiztonsági és minőségi mérnök Élelmiszerbiztosító agrármérnök

2.3.	Szakmai gyakorlat:	A 2.2. pontban felsorolt szakmai előképzettségek esetén pincér, szakács, cukrász munkakörben eltöltött összefüggő 1 év szakmai gyakorlat. A gyakorlati időbe nem számít bele: a GYED, GYES időszaka, a harminc napnál hosszabb ideig tartó fizetés nélküli szabadság időtartama, továbbá minden olyan időszak, amikor munkabér kifizetésére nem állt fenn jogosultság
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:	Maximum a kontaktórák 30%-a (Amennyiben a képzésben résztvevő meghaladja a képzési programban meghatározott megengedett hiányzás mértékét, a felnőttképzési szerződés azonnali hatállyal/fe/mondható)
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 ¹ :		óraszám:
4.1	ÉLELMÉZÉSVEZETŐ feladatai	100 óra

4.1.1	Megnevezése ² :	ÉLELMÉZÉSVEZETŐ feladatai
4.1.2	Célja:	A képzés célja, hogy a képzést elvégző személy, rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges. 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- és 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 ³ :	100 óra		
4.1.6	Beszámítható óraszám ⁴ :	-		
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 es meghatározza a közétkeztetésben dolgozó munkáját, munkafolyamatait. HACCP rendszert működtet és ellenőriz.	Ismeri, értelmezi es alkalmazza az élelmezési 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 élelmezési 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.
		Ismeri a munkavédelmi		

3.	Feladatai végzése során biztonságos munkakörülményeket alakít ki.	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 ételmezési 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 használatát és működését	Felkészíti az élelmezési egységek felelőseit a szakterületek ellenőrzésére, és segíteni azok munkáját.	Folyamatosan ellenőrzi a munka-, baleset- és tűzbiztonsági előírások betartását. Betartja és betartatja a 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 bérigazgatással 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,	Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó	Kommunikációjában törekszik a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra.	Felelősséget vállal saját és munkatársai szakmai,

	kommunikációja során betartja a protokoll szabályrendszerét.	szabályokat, a protokolláris előírásokat, a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.		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:	Táplálkozástudományi ismeretek 25 óra
Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	• Táplálkozás-élettan es epidemiológia • Emésztőrendszer anatómiája és élettana • A szervezet energia es tápanyagforgalma • Táplálkozási ajánlások, a hazai lakosság táplálkozási jellemzői • Életkorok táplálkozás-élettani igényei • Gyermekek es idősek táplálkozási igényei • Aktivitáshoz igazodó energia es tápanyagigény • Speciális élethelyzethez igazodó táplálkozási szükségletek • Alapdiéták általános ismerete • Dietoterápiás alapismeretek • A táplálkozással összefüggő nem fertőző krónikus betegségek diétája • Élelmiszerallergiák és intoleranciák diétája • Emésztőrendszert érintő kórképek diétája
Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	Élelmezéstervezés 25 óra
Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	• Élelmiszer áruismeret: ○ Alapvető növényi eredetű nyersanyagok ○ Alapvető állati eredetű nyersanyagok ○ Egyéb élelmiszerek, alapanyagok • Közétkeztetési ételkészítési konyhatechnológia: ○ Konyhatechnikai műveletek ○ Közétkeztetésben adható ételek és változatai
	• Diétás ételkészítési <u>konyhatechnika</u>: ○ Egységes diétás rendszer ○ Diéták tápanyagtartalom és konyhatechnológia szerinti ismerete • Közétkeztetési <u>étlaptervezés</u>:

	0 Étlaptervezés felnőttek részére 0 Étlaptervezés az életkor, a fizikai aktivitás és az egészségi állapot figyelembevételével
Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, óraszám:	Élelmezés menedzsment 25 óra
Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	• Élelmiszer-biztonsági előírások • Szakhatóságok ellenőrzések ismerete • Vezetői kompetenciák • Élelmezési üzemek műszaki ismerete • Elsősegélynyújtás • Baleset és munkavédelem • Üzem telepítése, kialakítása, épületgépészet • Az élelmezési üzem tevékenységi folyamataihoz kapcsolódó gépek, berendezések • Közétkeztetési üzemszervezés -vezetés elmélet • Közétkeztetési ismeretek • Az élelmezés tevékenységi folyamatai • Rendezvényszervezés • Gazdálkodási ismeretek, közétkeztetési ügyvitel • Államháztartás és költségvetés • A részrendszerek tevékenységéhez tartozó információs folyamatok • Számvitel, vagyonvédelem • Gazdasági számítások
Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, óraszám:	Közétkeztetési minőségbiztosítás 25 óra

Kapcsolódó foglalkozások megnevezése és tartalmi elemei:	• Az élelmiszerlánc biztonság elve • Az élelmiszer-biztonsági előírásai • A közétkeztetés élelmiszerbiztonsági előírásai • A személyi higiénára vonatkozó szabályok • Az étlaptervező és tápanyagszámító programok • Az élelmezési programok • A közétkeztetést szabályozó alapvető jogi előírások • A belső szabályzatok • A közétkeztetés minőségügyi rendszere, minőségbiztosítási szempontjai, a közétkeztetésben használt indikátorok • A dolgozók foglalkoztatására vonatkozó jogszabályok • Élelmiszerlánc biztonság • Élelmiszerlánc biztonság alapjai • Élelmiszer-, élelmezés- és személyi higiénia • Étlaptervező es tápanyagszámító szoftverek. • Az élelmezés számítógépes irányítása es információs rendszere. • Közétkeztetési jogi ismeretek • Alapvető jogi ismeretek • A közétkeztetés jogi szabályozórendszere • Élelmezés minőségirányítása • Minőségügyi alapfogalmak • A közétkeztetés minőségügyi rendszere • Marketing a közétkeztetésben
4.1.9. A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	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.

5.Csoportlétszám

5.1	Maximális csoportlétszám	30 fő
-----	--------------------------	-------

6.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.	Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés: 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. 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. Az előzetes tudásmérés az adott tananyagegységben megszerezhető kompetenciákra terjed ki, melyet szóbeli kérdések és gyakorlati feladatok megoldásán keresztül mérünk fel képzési részenként. Megszerezhető minősítések: „Megfelelt” vagy „Nem felelt meg” „Megfelelt” minősítéshez tartozó követelményszint: Legalább 71%-ot elérő eredmény
6.2.	Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés: A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse. A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai: Visszakérdezés, Gyakorlati feladatmegoldás, Csoportmunka, Képzésben résztvevő visszajelzései, Beszélgetés A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.
6.3.	Résztvevő záró (szummatív) értékelése: A záró értékelés az összes tananyagegység alapján történik a képzés végén. Számonkérések formái: írásbeli és/vagy gyakorlati Számonkérések tartalma: A tananyagegységek tartalma szerinti ismeretek, készségek, képességek, valamint a képesítő vizsga követelményei alapján összeállított feladatok. Az írásbeli, valamint gyakorlati feladatsort az oktató állítja össze és a képző intézmény szakmai vezetője hagyja jóvá.

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

7.A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	TANUSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/8. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 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.

8.A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek:

8.1.	Személyi feltételek:	• Elmélet: 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 • Gyakorlat: a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Munkaszerződéssel vagy megbízási, illetve vállalkozási szerződéssel.

8.3.	Tárgyi feltételek:	Valós idejű tantermi kontaktóra tárgyi feltételei: • oktatóterem • számítástechnikai eszközök • Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek, élelmezési szoftverek – EPER étkeztetési modul) Az önálló felkészüléshez és online órákhoz a résztvevő számára előírt feltételek: • Saját számítógép • Internet hozzáférés Hangszóró Mikrofon Webkamera Az online órákhoz az oktató számára előírt feltételek: • Saját számítógép • Internet hozzáférés Hangszóró Mikrofon Webkamera
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	A valós idejű tantermi kontakt óra biztosítása: Saját vagy bérelt oktatóterem, eszközök, gépek. A résztvevők számára előírt tárgyi feltételeket a résztvevők maguknak biztosítják. Az oktatók számára előírt tárgyi feltételeket a résztvevők maguknak biztosítják.
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 irányul képesítő vizsgát akkreditált szakképzési vizsgaközpont szervezhet. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a https://szakkepesites.ikk.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.

10. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Szolnok
Az előzetes minősítés időpontja:	2025. október 15.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Németh Roland
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000043
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének neve és beosztása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	

