


SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	Élmezésvezető
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	Kecskeméti Szakképzési Centrum, E/2020/000133
Szakértői megállapítások	
<p>1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek.</p> <p>2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.</p> <p>3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.</p>	
Szakértői vélemény kelte	Budapest, 2022.05.26.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Pádár Tivadar FSZ/2020/000057
Felnőttképzési szakértő aláírása	

KÉPZÉSI PROGRAM SZAKMAI KÉPZÉS

ÉLELMEZÉSVEZETŐ

(PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 10135003)

A PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGJELENÉSÉNEK DÁTUMA: 2022. FEBRUÁR 17.



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
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.	<p>A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése képesítési követelményt előíró jogszabály:</p> <p>A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához.</p> <p>A képesítési követelményt előíró jogszabály: 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról</p> <p>Megszervezi és ellenőrzi az élelmezési üzem munkáját, törekedve a költséghatékony működésre. Elkészíti az általános és a speciális táplálkozáshoz szükséges ételek kalkulációit, nyersanyag-kiszabati ívet vezet, és veszteségszámításokat végez. Dietetikus munkatársak 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 vezet, irányítja a közétkeztetést ellátó üzemet. Adminisztrációs feladatokat lát el, és információs rendszert működtet. Munkatervet, takarítási rendet készít. HACCP rendszert üzemeltet és ellenőriz. Beszerzést irányít és ellenőriz. 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 technikáival 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 élelmezési 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</p>	

	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 élelmezésvezetőkre.
1.10.	<p>A képzés célja:</p> <p>A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el az Élelmezésvezető szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.</p>
1.11.	<p>A képzés célcsoportja:</p> <p>A képzés célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető ismeretek, készségek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.</p>
1.12.	<p>A képzés során megszerezhető kompetenciák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Közétkeztetési üzemet működtet. Megszervezi és meghatározza a közétkeztetésben dolgozók munkáját, munkafolyamatait. HACCP rendszert működtet és ellenőríz. • A munkaterületéhez, a közétkeztetési üzem működtetéséhez kapcsolódó nyilvántartásokat vezet, adminisztrációkat végez. • Feladatai végzése során biztonságos munkakörülményeket alakít ki. • Kiszámolja az ételek energia-, zsír-, telítettszsír-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát, sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló jogszabályban meghatározott allergén összetevőket hagyományos és tápanyagszámítási szoftver segítségével. • Dönt a fogyasztói igényeknek megfelelően dietetikus által összeállított diétás étrend elkészítéséhez, szükséges alapanyagokról, gondoskodik az ételek előírás szerinti elkészítéséről. • Különböző gazdasági számításokat végez. • Irodai és szakmai szoftvereket használ. • Koordinálja az áruforgalmat és a termelést. Betartatja raktározásnál a FIFO elvet. • Meghatározza az élelmezési üzem működésének tárgyi, személyi és nyersanyagszükségletét. • Betanítja kollégáit a szükséges gépek és berendezések szakszerű és biztonságos használatára. • Az élelmezéssel kapcsolatos dokumentációkat vezet hagyományos és elektronikus módon. Kalkulációt és anyagnyilvántartó lapot tervez és készít. • Termelési, raktárkezelési és leltározási műveleteket koordinál és elkészíti a kapcsolódó dokumentációt. • Saját és munkatársai számára szakmai továbbképzési tervet készít. • Biztosítja az egység működéséhez szükséges létszámot, elvégzi a létszám- és bérgazdálkodással kapcsolatos számításokat. Gondoskodik a munkaerő-utánpótlásról. • Kapcsolatot tart a külső és belső gazdasági környezetével, kommunikációja során betartja a protokoll szabályrendszerét.

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai előképzettség:	Érettségi végzettség
2.2.	Szakmai előképzettség:	<ul style="list-style-type: none"> • 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
2.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény:	szükséges



2.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	--
2.5.	Szakmai adottságok, készségek felmérése:	--
2.6.	Pályaalkalmassági követelmény:	--
2.7.	Egyéb feltételek:	--

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	100
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	30 %

4. Tananyagegységek/témakörök/modulok

A képzés tananyagegységeinek/témaköreinek/moduljainak megnevezése ¹ :		Óraszám:
4.1.	Élelmezésvezető	100

4.1. Tananyagegység/témakör/modul²

4.1.1.	Megnevezése ³ :	Élelmezésvezető
4.1.2.	Célja:	A képzésben résztvevő sajátítsa el az Élelmezésvezető szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka. A képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő önálló tanulás (távoktatás): távoktatási tananyagba épített iránymutatás, irányított tanulás, e-learning, digitális platformon való tananyagfeldolgozás, egyéni feladatmegoldás.
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag-feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi

¹ A sorok száma bővíthető.

² A Tananyagegységeket/témaköröket, modulokat bemutató alfejezetek száma a 4. pontban szereplő sorok számának megfelelően bővíthető.

³ Megegyezik a 4. pontban megadott megnevezéssel.



		feladat, kiadott feladatok pontosítása, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás.
4.1.5.	Óraszám ⁴ :	100
4.1.6.	Beszámítható óraszám ⁵ :	50
4.1.7.	A megtanítandó és elsajátítandó tananyagegység/témakör/modul tartalma	
1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Élelmezésvezető elméleti és gyakorlati ismeretek
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ⁶ :	100
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> • Az élelmezési egységre és működésre vonatkozó előírások és alkalmazásuk, a munkaügyi szabályok. A hatékony szervezési és vezetési módszerek. • A közétkeztetéshez kapcsolódó jogszabályi előírásoknak megfelelő, az üzleti életre vonatkozó nyilvántartások fajtái, és a vezetésükkel kapcsolatos előírások. • A munkavédelmi, biztonsági, tűzvédelmi, és egészségvédelmi szabályok. A biztonságos munkavégzés feltételei. • Az élelmiszerek és ételek, szervezetre gyakorolt hatása az összetételük alapján. A tápanyagtartalom számítási módja. • A diétás étrendek összeállításának általános szabályai, a különböző diétákban használható és tiltott alapanyagok. Az étlaptervezés szabályai. • Az élelmezési szoftverek, gazdasági számítási módok. • Az általános irodai és szakmai szoftverek és alkalmazásuk. • A beszerzéssel, raktározással kapcsolatos lehetőségek, a nyersanyagok tulajdonságai. A minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályai, követelményei. A FIFO elv. • Az intézmény élelmezésének működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módja, az árubeszerzés lehetőségei és alternatívái. • Az élelmezés gazdaságos üzemeltetéséhez szükséges gépek, berendezések használata és működése. • Az anyaghányadnyilvántartó lappal kapcsolatos jogszabályi előírások. • A raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmi és számításuk lehetséges módjai. • A szakmai továbbképzési lehetőségek, szakirodalmak, szakfolyóiratok. • Az álláskeresés és a munkaerő pótlásának eszköz- és szabályrendszere, a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismeretei, a bérekre vonatkozó törvényi szabályozás. • A viselkedésre és illemre vonatkozó szabályok, a

⁴ Megegyezik a 4. pontban megadott órásszámmal, és megegyezik a témakörök összóraszámával.

⁵ Kontaktortától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órásszámba beszámítható - egyéb esetben nem releváns.

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



		protokolláris előírások, a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírások és szokások.
4.1.8.	A tananyagegység/témakör/modul elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám ⁷ :	40 fő
------	---	-------

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

6.1.	Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:
	Résztevő kérésére biztosított.
6.2.	Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés:
	<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, az írásbeli, szóbeli, gyakorlati beszámoltatások, az ismeretek számonkérésének módjai lehetnek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visszakérdezés, • Gyakorlati feladatmegoldás, • Képzésben résztvevő visszajelzései, • Beszélgetés, • Feladatlap kitöltése, • Házi feladat ellenőrzése, • Írásbeli felelet. <p>A fenti fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.</p>
6.3.	Résztevő záró (szummatív) értékelése:
	<p>A képzés záróvizsgával zárul. A záróvizsga a képzés végén kerül megtartásra és két részből áll.</p> <p>Az írásbeli vizsgafeladat: Élelmezésvezető feladatai Az írásbeli vizsgatevékenység a következő tanulási eredmények mérésére és értékelésére irányul:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ismeri az élelmiszerek és ételek, szervezetre gyakorolt hatását az összetételük alapján. Ismeri a tápanyagtartalom számítás módját. • Ismeri, értelmezni és alkalmazza az élelmezési egységre és működésre vonatkozó előírásokat, és munkaügyi szabályokat. • Ismeri a hatékony szervezési és vezetési módszereket. • Ismeri a közétkeztetéshez kapcsolódó jogszabályi előírásoknak megfelelő az üzleti életre vonatkozó nyilvántartások fajtáit és a vezetésükkel kapcsolatos előírásokat. • Ismeri az élelmezési szoftvereket, gazdasági számítási módokat. • Ismeri a beszerzéssel, raktározással kapcsolatos lehetőségeket, a nyersanyagok tulajdonságait. <p>Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.</p>

⁷ Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns.



	<ul style="list-style-type: none"> • Ismeri az intézmény élelmezésének működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerzés lehetőségeit és alternatíváit. • Ismeri a szakmai szoftvereket és alkalmazásukat. • Ismeri az élelmezés gazdaságos üzemeltetéséhez szükséges gépek, berendezések használatát és működését. • Ismeri az anyaghányad-nyilvántartó lappal kapcsolatos jogszabályi előírásokat. • Ismeri a raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításuk lehetséges módjait. • Ismeri a szakmai továbbképzési lehetőségeket, szakirodalmat, szakfolyóiratokat. • Ismeri a diétás étrendek összeállításának szabályait, a különböző diétákban használható és tiltott alapanyagokat. • Ismeri az álláskeresés és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszerét, rendelkezik a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó törvényi szabályozást. • Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a protokolláris előírásokat, a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat. <p>Projektfeladat: Élelmezésvezető gyakorlati feladatai A képző állítja össze megadott szempontok szerint (diétára vonatkozó meghatározások), egy három fogásos menüt felnőtt étkeztetésre kalkulálva, három adagban, az aktuális közétkeztetési nyersanyag normában meghatározott maximum keretösszegen belül. A menü tervezése során ügyeljen a szezonális és friss nyersanyagok felhasználására és az egészséges táplálkozásra.</p> <p>A záróvizsgán megszerezhető minősítések:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt • Nem felelt meg <p>A megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek:</p> <p>Írásbeli feladat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt: a záróvizsgán elért legalább 61%-os teljesítmény • Nem felelt meg: a záróvizsgán elért 60% vagy az alatti teljesítmény. <p>Projektfeladat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt: a záróvizsgán elért legalább 61%-os teljesítmény • Nem felelt meg: a záróvizsgán elért 60% vagy az alatti teljesítmény.
--	--

7. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele a záróvizsgán „Megfelelt” minősítés megszerzése.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	Elméleti oktató: a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktató.
------	----------------------	--

		Gyakorlati oktató: a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább öt éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	<p>A képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő képzési rész esetén: a résztvevők létszámának megfelelő oktatóterem a hozzá kapcsolódó berendezési tárgyak: flipchart tábla vagy kivetítő, tanulói és tanári létszámnak megfelelő asztal és szék, laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés.</p> <p>A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intézmény részéről: a képzési program megvalósításához szükséges számítástechnikai eszközök, internetelérés, a képzési programban alkalmazott szoftverek; • képzésben résztvevő részéről: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközök (például laptop/személyi számítógép/tablet/okostelefon, mikrofon, webkamera) és internetelérés.
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	<p>A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony alapján biztosítja.</p> <p>A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközöket és internetelérést a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.</p>
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	--
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	--

9. Képesítő vizsga

A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja le. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként akkreditált vizsgaközpont szervezheti. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkepites.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.

Egyéb feltételek: --

10. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Budapest
Az előzetes minősítés időpontja:	2022.05.26.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Pádár Tivadar
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000057
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	