SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	**Élelmezésvezető**
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	Pannon Kincstár Kft, E/2020/000119
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	Budapest, 2023.11.30.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Pádárné Mátraházi Noémi FSZ/2020/000035
Felnőttképzési szakértő aláírása	Pádárné Mátraházi Noémi

KÉPZÉSI PROGRAM
SZAKMAI KÉPZÉS

ÉLELMEZÉSVEZETŐ

(PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 10135003)

A PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGJELENÉSÉNEK DÁTUMA: 2023. OKTÓBER 9.

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: PMN;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

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.	**A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése képesítési követelményt előíró jogszabály:**	
	A képesítési követelményt előíró jogszabály: 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról. 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 vezeti, 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. Közétkeztetési feladatokat ellátó intézmény, egység felelősségteljes vezetőjeként, kiemelkedő, speciális szaktudással rendelkezik, magas szinten ismeri a táplálkozástudományt. Az élelmezési 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 élelmezésvezetőkre.	

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: PMW;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

1.10.	A képzés célja: A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el az **Élelmezésvezető** szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.
1.11.	A képzés célcsoportja: 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.
1.12.	A képzés során megszerezhető kompetenciák: • Közétkeztetési üzemet működtet. Megszervezi és meghatározza a közétkeztetésben dolgozók munkáját, munkafolyamatait. HACCP rendszert működtet és ellenőriz. • A munkaterületéhez, a közétkeztetési üzem működtetéséhez kapcsolódó nyilvántartásokat vezet, adminisztrációkat végez. • Feladatai végzése során biztonságos munkakörülményeket alakít ki. • Kiszámolja az ételek energia-, zsír-, telítettzsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát, sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló jogszabályban meghatározott allergén összetevőket hagyományosan 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:	• 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

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: FW;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

		• 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 20 08 Pincér • 42 2 5124 08 20 09 Szakács • 42 2 5122 08 20 01 Cukrász • 42 9 5129 09 80 12 Vendéglátó menedzser • 42 5 3129 16 90 28 Vendéglátó technikus • 52 811 02 0000 00 01 Vendéglős • 52 811 02 0001 52 01 Vendéglátásszervező • 2101 Cukrász • 2103 Szakács • 2102 Felszolgáló • vendéglátás szálloda szakos közgazdász • közgazdász turizmus-vendéglátás alapképzési szakon • okleveles vendéglátóipari üzemgazdász
2.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény:	szükséges
2.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	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 20 08 Pincér, 42 2 5124 08 20 09 Szakács, 42 2 5122 08 20 01 Cukrász, 42 9 5129 09 80 12 Vendéglátó menedzser, 42 5 3129 16 90 28 Vendéglátó technikus, 52 811 02 0000 00 01 Vendéglős, 52 811 02 0001 52 01 Vendéglátásszervező, 2101 Cukrász, 2103 Szakács, 2102 Felszolgáló; vendéglátás szálloda szakos közgazdász, közgazdász turizmus-vendéglátás alapképzési szakon, okleveles vendéglátóipari üzemgazdász előképzettség esetén pincér, szakács, cukrász munkakörben eltöltött összefüggő 2 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.
2.5.	Szakmai adottságok, készségek felmérése:	--
2.6.	Pályaalkalmassági követelmény:	--
2.7.	Egyéb feltételek:	--

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszáma:	**100**
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	20%

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: PW;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

4. Tananyagegységek/témakörök/modulok

	A képzés tananyagegységeinek/témaköreinek/moduljainak megnevezése[1]:	Óraszáma:
4.1.	Élelmezésvezető	100

4.1. Tananyagegység/témakör/modul[2]

4.1.1.	Megnevezése[3]:	Élelmezésvezető
4.1.2.	Célja:	A képzésben résztvevő sajátítsa el a 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 feladat, kiadott feladatok pontosítása, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás.
4.1.5.	Óraszáma[4]:	100
4.1.6.	Beszámítható óraszáma[5]:	50

[1] *A sorok száma bővíthető.*

[2] *A Tananyagegységeket/témaköröket, modulokat bemutató alfejezetek száma a 4. pontban szereplő sorok számának megfelelően bővítendő.*

[3] *Megegyezik a 4. pontban megadott megnevezéssel.*

[4] *Megegyezik a 4. pontban megadott óraszámmal, és megegyezik a témakörök összóraszámával.*

[5] *Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható - egyéb esetben nem releváns.*

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: PW;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

4.1.7	A megtanítandó és elsajátítandó tananyagegység/témakör/modul tartalma	
1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	**Az élelmezésvezető elméleti és gyakorlati ismeretei**
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma[6]:	100
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	• 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 anyaghányad-nyilvántartó lappal kapcsolatos jogszabályi előírások. • A raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmai 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 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.

[6] *A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.*

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám[7]:	40 fő

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

6.1.	Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés: Résztvevő kérésére biztosított.
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, az írásbeli, szóbeli, gyakorlati beszámoltatások, az ismeretek számonkérésének módjai lehetnek: • Visszakérdezés, • Gyakorlati feladatmegoldás, • Képzésben résztvevő visszajelzései, • Beszélgetés, • Feladatlap kitöltése, • Házi feladat ellenőrzése, • Írásbeli felelet. A fenti fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.
6.3.	Résztvevő záró (szummatív) értékelése: A képzés záróvizsgával zárul. A záróvizsga a képzés végén kerül megtartásra, feladatait a képző intézmény állítja össze. A záróvizsgán megszerezhető minősítések: • Megfelelt • Nem felelt meg A megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek: • 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.

[7] *Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns.*

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

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 ötéves 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:	**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. **A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén:** • 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. **Eszközjegyzék:** A használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályokat a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírás, 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet tartalmazza.
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony alapján biztosítja. **A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén:** a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközöket és internetelérést a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	--

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	--

9. Képesítő vizsga

A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként **akkreditált vizsgaközpont szervezhet**. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a **https://szakkepesites.ikk.hu/** weblapon érhetők 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: --

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

10. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Budapest
Az előzetes minősítés időpontja:	2023.11.30.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Pádárné Mátraházi Noémi
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000035
Felnőttképzési szakértő aláírása:	Pádárné Mátraházi Noémi
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	Pallér Zs

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.