

EFEB FELNŐTTOKTATÁSI KÖZPONT Kft.
1114 Budapest, Villányi u. 5-7.
Engedélyszám: E/2020/000339

10135003

Élelmezésvezető
képzési program

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program

1.1.	A szakmai képzés megnevezése	Élelmezésvezető
1.2.	A programkövetelmény megnevezése	Élelmezésvezető
1.3.	Programkövetelmény azonosító száma	10135003
1.4.	Ágazat megnevezése	Turizmus- vendéglátás ágazat
1.5.	Besorolása KEOR szerinti kód alapján	1013
1.6.	Szintjének besorolása	Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 5 Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 5 Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 5

1.4. A képzés célja

A képzés elvégzésével a képzésben résztvevő képes legyen közétkeztetési feladatokat ellátó intézményt vezetni, koordinálni, ellenőrizni az élelmezési részlegek munkáját. Alkalmas legyen dietetikusokkal, diétás cukrászokkal és diétás szakácsokkal team szisztéma szerint dolgozni. Tudjon a közétkeztetésben a megváltozott táplálkozási igényű ellátottak számára étrendjüknek megfelelő diétát biztosítani a megfelelő kompetencia határok ismeretében és azok betartásával.

1.5. A képzés célcsoportja

Érettségivel és a 3. pontban előírt szakmai előképzettséggel rendelkező, az Élelmezésvezető szakképesítés iránt érdeklődő személyek.

EFEB FELNŐTTOKTATÁSI KÖZPONT Kft.
1114 Budapest, Villányi u. 5-7.
Engedélyszám: E/2020/000339

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

A képzésben résztvevő képes lesz

2.1	megszervezni és ellenőrizni az ételmezési üzem munkáját, törekedve költséghatékony működésre,
2.2	elkészíteni az általános és speciális táplálkozáshoz szükséges ételek kalkulációit, nyersanyag- kiszabati ívet vezetni, veszteségszámításokat végezni,
2.3	korcsoportoknak megfelelő komplett napi, heti, havi étlapot és/vagy étrendet tervezni, összeállítani, továbbá a dietetikus által megtervezett speciális diétás étlapokat megfelelően alkalmazni,
2.4	tápanyagszükséglet kalkulációt készíteni a különböző korcsoportba tartozók, továbbá a megváltozott táplálkozási igényű ellátottak számára,
2.5	a táplálkozásnak, mint kiegészítő gyógymódnak ismerése és alkalmazása mellett gazdaságosan vezetni, irányítani a közétkeztetést ellátó üzemet,
2.6	munkatervet, takarítási tervet készíteni,
2.7	HACCP rendszert üzemeltetni és ellenőrizni,
2.8	beszerzést irányítani és ellenőrizni, készletgazdálkodást végezni,
2.9	együttműködni a szakhatóságokkal és segíteni azok munkáját,
2.10	ellenőrzési tervet készíteni az érvényben lévő jogszabályok, előírások betartásához,
2.11	megtervezni a napi étkeztetést a rendelkezésre álló személyi-, tárgyi és anyagi feltételek szerint,
2.12	ismerni a különböző diéták ételkészítési technikáit, és alkalmazni azokat,
2.13	gondoskodni a dolgozók szakmai továbbképzéséről,
2.14	ösztönözni a dolgozók szakmai fejlődését,
2.15	népszerűsíteni az egészséges táplálkozást,
2.16	folyamatosan fejleszteni szakmai tudását.

3. A programba való bekapcsolódás feltételei

3.1.	Iskolai előképzettség	Érettségi végzettség
3.2.	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 • 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 Felsőszolgálat • vendéglátás szálloda szakos közgazdász • közgazdász turizmus-vendéglátás alapképzési szakon • okleveles vendéglátóipari üzemgazdász
3.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény	szükséges

EFEB FELNŐTTOKTATÁSI KÖZPONT Kft.
1114 Budapest, Villányi u. 5-7.
Engedélyszám: E/2020/000339

3.4	Szakmai gyakorlat területe és időtartama	<p>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 Felsőszolgáló; 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.</p>
-----	--	---

4. A programban való részvétel feltételei

4.1	Részvétel követelésének módja	A képzésben részt vevő által aláírt jelenléti ív és/vagy a képzésben résztvevővel elektronikus úton folytatott szakmai felkészítést, ellenőrzést igazoló dokumentum
4.2	Egyéb feltételek	Az önálló tanuláshoz szükséges, és az online osztálytermi foglalkozások elérésére alkalmas számítógép, vagy mobil eszköz. Számítógép használatának felhasználói szintű ismerete.

5. Tervezett képzési idő

5.1	Összes óraszám	100 óra
-----	----------------	---------

6. A tananyagegységek

	Tananyagegység megnevezése
--	----------------------------

EFEB FELNŐTTOKTATÁSI KÖZPONT Kft.
1114 Budapest, Villányi u. 5-7.
Engedélyszám: E/2020/000339

6.1.	Élelmezésvezető elméleti ismeretek (40 óra)
6.2.	Élelmezésvezető gyakorlati feladatai (60 óra)

6.1 Tananyagegység

6.1.1.	Tananyagegység megnevezése	Élelmezésvezető elméleti ismeretek
6.1.2.	Tananyagegység célja	A képzés elvégzésével a képzésben résztvevő megismerje és elsajátítsa az élelmezésvezető munkakörhöz szükséges elméleti ismereteket.
6.1.3.	Tartalom	<ul style="list-style-type: none"> - Az élelmezési egységre és működtetésére vonatkozó előírások és munkaügyi szabályok. - Hatékony szervezési és vezetési módszerek, a közétkeztetésben dolgozók munkafolyamatainak meghatározása, munkájának, szervezése. - A közétkeztetéshez kapcsolódó, a jogszabályi előírásoknak megfelelő nyilvántartások fajtái és vezetésükkel kapcsolatos előírások. - Munkavédelmi, biztonsági, tűzvédelmi és egészségvédelmi szabályok, a biztonságos munkavégzés szabályai. - Az élelmiszerek, ételek szervezetre gyakorolt hatása. - Az élelmezési üzem működésének tárgyi, személyi és nyersanyag szükségletének meghatározása. - Az élelmezés gazdaságos üzemeléséhez szükséges gépek, berendezések működése. - Beszerzéssel raktározással kapcsolatos ismeretek. Minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályai, követelményei. - FIFO elv a raktározásban. - Az árubeszerzés lehetőségei, alternatívái. - Az álláskeresés és a munkaerő pótlásának szabály-, és eszközrendszere, a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismerete, a bérekre vonatkozó törvényi szabályozás. - A viselkedésre és illemre vonatkozó szabályok, protokolláris előírások, főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírások, szokások.
6.1.4.	Óraszám Terjedelme	40 óra
6.1.5.	Munkaformák	Frontális, csoportos, egyéni

EFEB FELNŐTTOKTATÁSI KÖZPONT Kft.
1114 Budapest, Villányi u. 5-7.
Engedélyszám: E/2020/000339

6.1.6.	Képzési módszerek	Előadás, magyarázat, szemléltetés, rendszerezés, önálló tanulás (tananyag önálló feldolgozása).
--------	-------------------	---

EFEB FELNŐTTOKTATÁSI KÖZPONT Kft.**1114 Budapest, Villányi u. 5-7.****Engedélyszám: E/2020/000339**

6.1.7.	Beszámítható óraszám(kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén)	20 óra
6.1.8.	Az előzetes tudás mérése és beszámításának lehetőségei és módja	a) Előzetesen megszerzett tudás mérése dokumentum alapján: a kérelem elfogadható/nem elfogadható b) előzetes tudásmérés – tanulmányok vagy gyakorlati tapasztalat alapján: írásbeli és/vagy szóbeli felmérés megfelelő teljesítése alapján fel kell menteni. Az előzetesen megszerzett tudás mérést és beszámítását a minőségirányítási rendszerben rögzítettek szerint kell lebonyolítani.
6.1.9.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység teljesítéséről a résztvevő kérésére állítunk ki látogatási igazolást, ha a tananyagegységhez tartozó tananyagzáró vizsgát teljesítette. A tananyagzáró vizsga akkor eredményes, ha a tananyagegységhez előírt feladat végrehajtása legalább 61%-osra értékelhető

6.2.1.	Tananyagegység megnevezése	Élelmezésvezető gyakorlati feladatai
6.2.2.	Tananyagegység célja	A képzés elvégzésével a képzésben résztvevő rendelkezzen azokkal a készségekkel, képességekkel, amelyek az élelmezésvezető munkakör betöltéséhez szükségesek.
6.2.3.	Tartalma	<ul style="list-style-type: none">- A tápanyagtartalom számításának módja (energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalom, sótartalom számítása).- Élelmezés szoftver használata.- Az élelmiszerek jogszabályban meghatározott allergén összetevőinek jelölése hagyományosan és tápanyag számítási szoftver segítségével.- A diétás étrendek összeállításának szabályai, a különböző diétákban használható és tiltott alapanyagok.- Étlaptervezés szabályai.- Az intézmény élelmezésének működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módja.- Az élelmezéssel kapcsolatos dokumentáció (kalkuláció és anyagnyilvántartó lap kezelése).- Anyaghányad- nyilvántartó lappal kapcsolatos jogszabályi előírások.

EFEB FELNŐTTOKTATÁSI KÖZPONT Kft.
1114 Budapest, Villányi u. 5-7.
Engedélyszám: E/2020/000339

		<ul style="list-style-type: none"> - Termelési, raktárkezelési és leltározási műveletek, kapcsolódó dokumentáció. - A raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmai és számításuk lehetséges módjai.
6.2.4.	Óraszám Terjedelme	60 óra
6.2.5.	Munkaformák	Frontális, csoportos, egyéni
6.2.6.	Képzési módszerek	Előadás, magyarázat, szemléltetés, rendszerezés, irányított gyakorlati feladat megoldása, egyéni gyakorlati feladat megoldása, projektmunka, önálló tanulás (tananyag önálló feldolgozása).
6.2.7.	Beszámítható óraszám(kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén)	30 óra
6.2.8.	Az előzetes tudás mérése és beszámításának lehetőségei és módja	<p>c) Előzetesen megszerzett tudás mérése dokumentum alapján: a kérelem elfogadható/nem elfogadható</p> <p>d) előzetes tudásmérés – tanulmányok vagy gyakorlati tapasztalat alapján: írásbeli és/vagy szóbeli felmérés megfelelő teljesítése alapján fel kell menteni.</p> <p>Az előzetesen megszerzett tudás mérését és beszámítását a minőségirányítási rendszerben rögzítettek szerint kell lebonyolítani.</p>
6.2.9.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	<p>A tananyagegység teljesítéséről a résztvevő kérésére állítunk ki látogatási igazolást, ha a tananyagegységhez tartozó tananyagzáró vizsgát teljesítette.</p> <p>A tananyagzáró vizsga akkor eredményes, ha a tananyagegységéhez előírt feladat végrehajtása legalább 61%-osra értékelhető</p>

7. Csoportlétszám

7.1	Maximális csoportlétszám(fő)	100 fő
-----	------------------------------	--------

8. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

A képzésben résztvevők teljesítményének mérését intézményünk az alábbiak szerint biztosítja:

- a tananyagegységhez tartozó tananyagzáró vizsga

A tananyagegység záró vizsga meghatározása, célja: Szummatív értékelés (szakasz záró felmérés) egy-egy képzési szakasz- tananyagegység záróaktusa. Célja az összegzés, a záró értékelés és minősítés. A képzésben résztvevők felkészültségének, az adott tananyagegységhez tartozó ismeretek elsajátításának mértékét ellenőrzi.

A képzésben résztvevő a tananyagzáró vizsgakötelezettség alól csak akkor menthető fel, ha az adott tananyagegységhez tartozó ismeretekből korábbi tanulmányai során már vizsgát tett és azt megfelelő dokumentummal igazolja.

A tananyagegység záró vizsga ütemezése:

A tananyagegység lezárását követően a tananyagzáró vizsgákat a képző intézmény a felnőttképzési szerződésben rögzített képzési idő alatt szervezi meg.

A tananyagegység záró vizsga lebonyolítása:

A tananyagegység záró vizsgákat a képzés tematikájában előre meghatározott időpontban szervezzük.

A tananyagegység záró vizsga tevékenységek tartalma és időtartama:

Élelmezésvezető elméleti ismeretek

Írásbeli vizsga: online tesztfeladat

Időtartam: 60 perc

A tananyagzáró vizsga minimum 61%-os szinten kell teljesíteni

Feladattípusok: teszt és számításos típusú feladat

Témakörök:

- beszerzéssel, áruátvétellel kapcsolatos teendők (teszt)
- raktárkészlet, élelmiszer és árukészlet ellenőrzése (teszt)
- létszám és készletgazdálkodás (számításos feladat)
- tápanyagtartalom számítás (számításos feladat)
- vételezés, rendelési mennyiség megállapítása, anyagfelhasználás kiszámítása (teszt és számításos feladat)

Élelmezésvezető gyakorlati feladatai

Projektfeladat: beadandó feladat készítése

Meghatározott szempontok alapján (diétára vonatkozó meghatározások) három fogásos menü összeállítása felnőtt étkeztetésre kalkulálva, három adagban, az aktuális közétkeztetési nyersanyag normában meghatározott maximum keretösszeget belül, ügyelve az egészséges táplálkozás és a szezonális és friss nyersanyagok felhasználására.

EFEB FELNŐTTOKTATÁSI KÖZPONT Kft.
1114 Budapest, Villányi u. 5-7.
Engedélyszám: E/2020/000339

Időtartam: a projektfeladatot a képző intézmény által meghatározott határidőre szükséges elkészíteni.

A tananyagegység záró vizsga értékelése, a megszerzhető minősítések és az egyes minősítésekhez tartozó követelmények:

A tananyagegység záró vizsga akkor eredményes, ha az előírt feladat végrehajtása az értékelési útmutató alapján legalább 61%-osra értékelhető.

Minősítése:

0-60% „Nem felelt meg”

61-100% „Megfelelt”.

A sikertelen teljesítés követelményei:

Javító tananyagegység záró vizsgát az a képzésben résztvevő tehet, akinek az első vizsgája sikertelen lett.

Pótló tananyagegység záró vizsgát az a képzésben résztvevő tehet, aki a kiírt első vizsgáról igazoltan maradt távol. A vizsgáról való távolmaradását orvosi igazolással, illetőleg hivatalos szerv által kiadott igazolással igazolhatja.

A képző intézmény a javító-, pótló tananyagzáró vizsgákat a felnőttképzési szerződésben rögzített képzési idő alatt szervezi meg.

9. A képzés zárása

9.1.	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltételei.	A képzési program 8. pontjában meghatározott vizsgatevékenységek „Megfelelt” szinten történő teljesítése.
------	--	---

10. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

10.1.	Személyi feltételek	Felsőfokú végzettség és szakirányú szakképesítés, és vagy szakképzettség.
10.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja	Elméleti és gyakorlati oktatókkal megbízási szerződés.

EFEB FELNŐTTOKTATÁSI KÖZPONT Kft.**1114 Budapest, Villányi u. 5-7.****Engedélyszám: E/2020/000339**

10.2.	Tárgyi feltételek	A képzések megvalósításához szükséges és előírt tárgyi feltételek: - informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek, élelmezési szoftver) rendelkezésre állnak.
10.2.1	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A képzési helyszínt a képző intézmény biztosítja Saját tulajdon, bérlemény, együttműködési megállapodás alapján. .
10.3.	Egyéb speciális feltételek	-
10.3.1	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	-

Minősítés helye: Budapest**Minősítés időpontja: 2024. január****A szakértő neve: Bíró Zoltán Imre****A szakértő nyt. száma: FSZ/2021/000167**
.....
felőttképzési szakértő aláírása
.....
felőttképző képviselőjének aláírása
.....
felőttképző szakmai vezetőjének aláírása

EFEB FELNŐTTOKTATÁSI KÖZPONT Kft.
1114 Budapest, Villányi u. 5-7.
Engedélyszám: E/2020/000339

ELŐZETES SZAKÉRTŐI MINŐSÍTÉS

Szakértői vélemény

a szakképzésről szóló törvény szerinti szakmai képzés programjához

Felnőttképző neve	EFEB Felnőttoktatási Központ Kft.
Székhelye (címe)	1114 Budapest, Villányi út 5-7.
Nyilvántartási szám	B/2020/004414
Engedélyszám	E/2020/000339
Program megnevezése	Élelmezésvezető
Programkövetelmény azonosítója	10135003
Tervezett képzési idő	100 óra
Tananyagegységek száma	2

A EFEB Felnőttoktatási Központ Kft. megbízása alapján – a képzési program előzetes szakértői minősítése érdekében – átvizsgáltam a Ingatlankezelő szakképzésről szóló törvény szerinti szakmai képzés képzési programját. A rendelkezésemre bocsátott képzési program szakmai átvizsgálása után az alábbi szakértői véleményt alakítottam ki:

Az előzetes minősítése során megállapítottam, hogy a képzési program tartalma megfelel a felnőttképzési törvénynek (Fktv.) és a szakképzésről szóló törvény (Szkt.) és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendelet (Szkr.) követelményeinek, összhangban van a 10135003 Azonosítószámú Élelmezésvezető megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzést megalapozó programkövetelménnyel. A képzési programban rögzítettek alapján a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.

A képzés elvégzésével a képzésben résztvevő képes legyen közétkeztetési feladatokat ellátó intézményt vezetni, koordinálni, ellenőrizni az élelmezési részlegek munkáját. Alkalmassá legyen dietetikusokkal, diétás cukrászokkal és diétás szakácsokkal team szisztéma szerint dolgozni. Tudjon a közétkeztetésben az egyre nagyobb szerephez jutó diétának, táplálkozási érzékenységben szenvedőknek biztosítani olyan lehetőséget, amellyel táplálkozásukban felmerülő speciális igények szerint képesek megoldást találni.

A képzési program egyértelműen kijelöli a képzés során megszerezhető kompetenciákat, a képzés elvégzése utáni többlet tudás/képesség konkrétan meghatározott.

A képzés a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 2/A § 2. a) a bekezdése alapján a szakképzésről szóló törvény szerinti szakmai képzés.

A képzési program tartalmi elemeiben megfelel a felnőttképzési törvényben foglaltaknak, valamennyi – a felnőttképzési törvény 12. §-ában foglalt – tartalmi elemet tartalmazza.

A képzési program a vonatkozó jogszabályoknak megfelelő módon tartalmazza

- a képzés megnevezését,
- a képzés során megszerzhető kompetenciákat,
- a képzésbe történő bekapcsolódás és részvétel feltételeit,
- a tervezett képzési időt (100 óra),
- a tananyagegységeket és azok tartalmi bemutatását,
- a maximális csoportlétszámot (60 fő),
- a képzésben résztvevő teljesítményét értékelő rendszer leírását,
- a képzési program végrehajtásához szükséges személyi és tárgyi feltételeket és azok biztosításának módját,
- a képzésről, a képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételeit.

A képzési program nemcsak a jogszabályi előírásoknak, de **a koherencia követelményeknek is megfelel**, azaz a képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, a programban megjelölt kompetenciák az adott időtartam alatt megszerzhetőek. A képzés során megszerzhető kompetenciák, a tananyagegység célja és tartalma, valamint a teljesítményértékelési rendszer koherens rendszert képez.

Az előzetes szakértői minősítést a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény, valamint a 11./2020. kormányrendelet felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról vonatkozó előírásai alapján készítettem el.

Jelen előzetes szakértői minősítés elválaszthatatlan részét képezi az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő, a felnőttképzést folytató intézmény képviselőjére jogosult személy és a szakmai vezető által aláírt képzési programnak.

Minősítést végző szakértő neve: Bíró Zoltán Imre

Minősítés helye: Budapest

Minősítés ideje: 2024. január

Felnőttképzési szakértői nyilvántartási szám: **FSZ/2021/000167**

Előzetes minősítést végző szakértő aláírása:

.....
