



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114
10135003 Élelmezésvezető szakmai képzés programja

ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.

Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135003 számú
Élelmezésvezető
szakmai képzés

Képzési programja

1. verzió

Készült: 2021. szeptember 22.

Szakmai vezető neve: Czibula Zoltán

Szakmai vezető aláírása:



ALFA KISOSZ
Érdekvédő és Képző Egyesület
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.
Adószám: 19056982-2-04
Engedélyszám: E/2020/000114
Banksz.: OTP: 11733003-20001120

Minősítő felnőttképzési szakértő neve: Gulácsi Levente

Minősítő felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma: FSZ/2020/000099.

Készült a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 10135003 számú Élelmezésvezető megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzést megalapozó programkövetelmény alapján.



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135003 Élelmezésvezető szakmai képzés programja

A képzés megnevezése	Élelmezésvezető
A képzés során megszerezhető kompetencia	<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 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.</p>
A képzésbe való bekapcsolódás feltételei	<ul style="list-style-type: none">- Érettségi végzettség és- Szakmai előképzettség: az alábbi képesítések valamelyike- ● 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 <p>és</p> <ul style="list-style-type: none">- Egészségügyi alkalmassági követelmény a 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet 15. számú melléklete alapján és- Egészségügyi kiskönyv



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135003 Élelmezésvezető szakmai képzés programja

A képzésbe való részvétel feltételei	Jelenlét esetén a jelenléti ív minden oktatási napon való aláírása. Megengedett hiányzás a képzés óraszámának maximum 20 %-a. Támogatott képzés esetén a támogatási szerződésben foglaltak szerint a megengedett hiányzás ettől eltérő mértékű is lehet.
A képzés célja	A képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti besorolási kód alapján: 1013 Szálláshely-szolgáltatás, étkeztetés, vendéglátás A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető 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 szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához szükséges.
A képzés célcsoportja	Ez a végzettség azoknak biztosít lehetőséget, akik a munkaerőpiacon széleskörű szakmai ismeretek birtokában élelmezésvezetőként szeretnének elhelyezkedni vagy ezen területek valamelyikén dolgoznak, de még nem rendelkeznek végzettséggel.
A tervezett képzési idő	100 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a képzésbe való részvétel óraszámát.
A képzés tananyagegységei	1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek 2. tananyagegység: Szervezési és vezetési ismeretek 3. tananyagegység: Közétkeztetési ismeretek 4. tananyagegység: Tápanyagszámítás 5. tananyagegység: Élelmezési szoftverek használata
A képzés tananyagegységeinek célja TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT	1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek célja: Megismertetni a résztvevőkkel a képzési helyszínekre jellemző alapvető munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai tudnivalókat. Munkaviszony létesítésekor, munkavégzéskor és felmondáskor képes legyen érvényesíteni munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően. Törekedjen a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartsa, munkavégzése során együttműködjön munkáltatójával.



10135003 Élelmezésvezető szakmai képzés programja

Betartsa a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállaljon a saját munkavégzésért.

Napi munkáját a szakterületre vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végezze. Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedjen, probléma esetén higgadtan hajtsa végre a szükséges teendőket. Saját tevékenysége közben betartsa a munkavédelmi, balesetelhárítási, tűzbiztonsági, környezetvédelmi előírásokat.

2. tananyagegység: Szervezési és vezetési ismeretek célja:

Közétkeztetési üzemet működtessen. Megszervezze és meghatározza a közétkeztetésben dolgozó munkáját, munkafolyamatait. HACCP rendszert működtessen és ellenőrizzen. Munkavégzése közben együtt működjön munkatársaival, a dietetikusokkal, a diétás szakácsokkal és a diétás cukrászokkal. Népszerűsítse az egészséges táplálkozást, a táplálkozási ajánlások alapján. Érvényesítse vezetői kompetenciáit, felelősséget vállaljon a saját és munkatársai feladatainak szabályszerű elvégzésért. Irányítsa a napi élelmezési feladatokat.

A munkaterületéhez, a közétkeztetési üzem működtetéséhez kapcsolódó nyilvántartásokat vezessen, adminisztrációkat végezzen. Törekedjen a pontos és precíz munkavégzésre a dokumentálás közben. Felelősséget vállaljon az önállóan végzett munkájáért.

Feladatai végzése során biztonságos munkakörülményeket alakítson ki. Belássa a védőeszközök használatának jelentőségét. Felelős legyen a munka-, tűz-, egészségvédelmi és biztonsági szabályok betartásáért.

Betanítsa kollégáit a szükséges gépek és berendezések szakszerű és biztonságos használatára. Felkészítse az élelmezési egységek felelőseit a szakterületek ellenőrzésére, és segítse azok munkáját. Folyamatosan ellenőrizze a munka-, baleset- és tűzbiztonsági előírások betartását. Betartsa és betartassa a szervezeti egységre és működésre vonatkozó előírásokat, a munka- és tűzvédelmi, higiénés szabályokat.

Saját és munkatársai számára szakmai továbbképzési tervet készítsen. Részt vegyen elméleti és gyakorlati szakmai továbbképzéseken.

Kapcsolatot tartson a külső és belső gazdasági környezetével, kommunikációja során betartsa a protokoll szabályrendszerét. Kommunikációjában törekedjen a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra. Felelősséget vállaljon saját és munkatársai szakmai, társadalmi elvárásoknak megfelelő viselkedéséért, kommunikációjáért.

Biztosítsa az egység működéséhez szükséges létszámot, elvégezze a létszám és bérigazgatással kapcsolatos számításokat.



10135003 Élelmezésvezető szakmai képzés programja

Gondoskodjon a munkaerő utánpótlásról. Figyelemmel kísérje a munkaerő utánpótlási lehetőségeket és a vonatkozó törvényi előírásokat. Felelősen döntsön a munkaerő kiválasztásában, helyettesítésében.

3. tananyagegység: Közétkeztetési ismeretek célja:

Koordinálja az áruforgalmat és a termelést. Betartsa raktározásnál a FIFO elvet. Felelősségteljesen végezze az áruforgalmi és termelési feladatokat. Nyomon kövesse az áruforgalmi és termelési folyamatokat.

Meghatározza az élelmezési üzem működésének tárgyi, személyi és nyersanyag szükségletét. Törekedjen az élelmezési üzem gazdaságos működtetésére. Felelősségteljesen végezze számítási, irányítási és ellenőrzési feladatait és képes legyen az önellenőrzésre.

Az élelmezéssel kapcsolatos dokumentációkat vezessen hagyományos módon. Kalkulációt és anyagnyilvántartó lapot tervezzen és készítsen. Szem előtt tartsa a pontos és precíz, hiba nélküli munkavégzés fontosságát. Felelősséget vállaljon a vonatkozó törvényi előírások betartására.

Termelési, raktárkezelési és leltározási műveleteket koordináljon és elkészítse a kapcsolódó dokumentációt. Törekedjen az elszámoltatás során a pontos, precíz számításokra. Felelősséggel végezze a raktár és a termelés elszámoltatását, pontosan lássa a saját magára vonatkozó anyagi felelősségét.

4. tananyagegység: Tápanyagszámítás célja:

Kiszámolja az ételek energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát, sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló jogszabályban meghatározott allergén összetevőket hagyományosan. Elkötelezett legyen az egészséges táplálkozás mellett.

A felmerülő fogyasztói igényeknek megfelelő diétás étrendet állítson össze, szükség esetén személyre szabottan. Felelősségteljesen, kockázatok kizárása mellett végezze a különféle speciális étrendek összeállítását. Dietetikus bevonásával irányítsa és ellenőrizze a különböző korcsoportokhoz tartozók, táplálkozásra érzékeny betegségben vagy allergiában szenvedők számára, a nyújtott élelmezés megfelelőségét, minőségét, az ellátásra vonatkozó előírásokat.

Különböző gazdasági számításokat végezzen.

5. tananyagegység: Élelmezési szoftverek használata célja:

Az élelmezéssel kapcsolatos dokumentációkat vezessen elektronikus módon.

Kiszámolja az ételek energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-,



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135003 Élelmezésvezető szakmai képzés programja

	<p>szénhidrát-, cukortartalmát, sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló jogszabályban meghatározott allergén összetevőket tápanyag számítási szoftver segítségével.</p> <p>Irodai és szakmai szoftvereket használjon. Pontosan, precízen rögzítsen adatokat, ügyeljen a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására. Magabiztosan kezelje a számítógépes programokat.</p>
<p>A képzés tananyagegységeinek tartalma</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek tartalma:</p> <p>1. témakör: Munkaügyi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Munkaszerződés lényege- Munkaszerződés tartalmi elemei- A Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségei- A Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó jogai <p>2. témakör: Munkavédelmi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Munkakezdés, munkafelvétel szabályai- Gépek- berendezések használata- Kézi szerszámok, eszközök helyes használata- Munkavégzés és közlekedés helyes gyakorlata- Munkavédelmi előírások- Munkavédelmi teendők <p>3. témakör: Balesetvédelmi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Gyakoribb baleseti veszélyhelyzetek- Balesetek esetén szükséges teendők, elsősegélynyújtás- Védőruha használat szabályai <p>4. témakör: Tűzvédelmi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Alapvető érintésvédelmi, tűzvédelmi ismeretek- A tűz elleni védekezésről, műszaki mentésről és a tűzoltóságról szóló törvények áttekintése- Tűz esetén végrehajtandó feladatok, a tűz jelzése- Tűzoltó készülékek használata- Áramtalanítás fontossága, végrehajtása- Dohányzás szabályai- Munkahelyek tűzvédelmi előírásai- Tűzvédelmi előírások megszegésének jogkövetkezményei- Tűzvédelmi előírások- Tűzvédelmi teendők <p>5. témakör: Környezetvédelmi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Környezeti ártalmak



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135003 Élelmezésvezető szakmai képzés programja

- Környezetvédelem szükségessége
- Környezetvédelmi előírások
- Környezetvédelmi teendők

6. témakör: Higiéniai ismeretek:

- Személyi higiénia, munkahelyi higiénia
- Termelési, technológiai higiéniai ismeretek
- Szájmaszk használat szabályai
- Kézfertőtlenítés szabályai
- Védőtávolság
- Koronavírusra utaló betegség gyanúja esetén szükséges intézkedések

2. tananyagegység: Szervezési és vezetési ismeretek tartalma:

- Az élelmezési egységre és működésre vonatkozó előírások és 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.
- A viselkedésre és illemre vonatkozó szabályok, a protokolláris előírások, a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírások és szokások.

3. tananyagegység: Közétkeztetési ismeretek tartalma:

- 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, szakirodalom, szakfolyóiratok.
- Az álláskereső és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszere, a foglalkoztatás törvényi szabályai, a bérekre vonatkozó törvényi szabályozás.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135003 Élelmezésvezető szakmai képzés programja

	<p>- A megadott szempontok szerint (diétára vonatkozó meghatározások) állítson össze egy három fogásos menüt felnőtt étkeztetésre kalkulálva, három adagban, az aktuális közétkeztetési nyersanyag normában meghatározott maximum keretösszegeken belül. A menü tervezése során ügyeljen a szezonális és friss nyersanyagok felhasználására és az egészséges táplálkozásra.</p> <p>4. tananyagegység: Tápanyagszámítás tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none">- Az élelmiszerek és ételek szervezetre gyakorolt hatása az összetételük alapján.- A tápanyagtartalom számítás módja.- A diétás étrendek összeállításának szabályai, a különböző diétákban használható és tiltott alapanyagok.- Az étlaptervezés szabályai. <p>5. tananyagegység: Élelmezési szoftverek használata tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none">- Az élelmezési szoftverek, gazdasági számítási módok.- Az általános irodai és szakmai szoftverek és alkalmazásuk.
<p>A képzés tananyagegységeinek óraszámja</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek óraszámja: 6 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>2. tananyagegység: Szervezési és vezetési ismeretek óraszámja: 16 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>3. tananyagegység: Közétkeztetési ismeretek óraszámja: 18 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>4. tananyagegység: Tápanyagszámítás óraszámja: 24 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>5. tananyagegység: Élelmezési szoftverek használata óraszámja: 36 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135003 Élelmezésvezető szakmai képzés programja

	részvétel óraszámát.
A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- projekt módszer- oktató videó <p>2. tananyagegység: Szervezési és vezetési ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projekt módszer- gyakorlat- oktató videó <p>3. tananyagegység: Közétkeztetési ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projekt módszer- gyakorlat- oktató videó <p>4. tananyagegység: Tápanyagszámítás megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás



10135003 Élelmezésvezető szakmai képzés programja

	<ul style="list-style-type: none">- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projekt módszer- gyakorlat- oktató videó <p>5. tananyag egység: Élelmezési szoftverek használata megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projekt módszer- gyakorlat- oktató videó
<p>A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyag egység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás <p>2. tananyag egység: Szervezési és vezetési ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135003 Élelmezésvezető szakmai képzés programja

	<p>- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás</p> <p>3. tananyagegység: Közétkeztetési ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás <p>4. tananyagegység: Tápanyagszámítás megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás <p>5. tananyagegység: Élelmezési szoftverek használata megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás
<p>A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek beszámítható óraszám: 1 óra</p> <p>2. tananyagegység: Szervezési és vezetési ismeretek beszámítható óraszám: 2 óra</p> <p>3. tananyagegység: Közétkeztetési ismeretek beszámítható óraszám: 3 óra</p>



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135003 Élelmezésvezető szakmai képzés programja

	<p>4. tananyagegység: Tápanyagszámítás beszámítható óraszám: 1 óra</p> <p>5. tananyagegység: Élelmezési szoftverek használata beszámítható óraszám: 1 óra</p>
A maximális csoportlétszám	30 fő
A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>2. tananyagegység: Szervezési és vezetési ismeretek teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>3. tananyagegység: Közétkeztetési ismeretek teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>4. tananyagegység: Tápanyagszámítás teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>5. tananyagegység: Élelmezési szoftverek használata teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p>
A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135003 Élelmezésvezető szakmai képzés programja

	<p>megfelelő választ adott.</p> <p>2. tananyagegység: Szervezési és vezetési ismeretek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>3. tananyagegység Közétkeztetési ismeretek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>4. tananyagegység: Tápanyagszámítás elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>5. tananyagegység: Élelmezési szoftverek használata elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.
<p>A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei</p>	<p>Képzést lezáró vizsga eredményes teljesítése, mely 2 részből áll:</p> <p>1. rész: Írásbeli vizsga A vizsgatevékenység megnevezése: Élelmezésvezető feladatai A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: 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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135003 Élelmezésvezető szakmai képzés programja

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. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.
- 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 álláskereső 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.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes vizsgán belül: 40%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Tápanyagtartalom számítás - feleletalkotó feladat (számítás)	20 %
Beszerzéssel-áruátvétellel kapcsolatos teendők-feleletalkotó feladat (rövid válasz)	15 %
Raktározás, élelmiszer és árukészlet ellenőrzése - feleletalkotó (többszörös választás, válaszok illesztése)	20 %
Létszám és készletgazdálkodás, elszámoltatás és bizonylatolás-feleletalkotó feladat (számítás, kiegészítés)	25 %
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása, anyagfelhasználás kiszámítása feleletalkotó (számítás, kiegészítés)	20 %



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135003 Élelmezésvezető szakmai képzés programja

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 61%-át elérte.

2. rész: Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Élelmezésvezető gyakorlati feladatai

A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

A megadott szempontok szerint (diétára vonatkozó meghatározások) állítson össze egy három fogásos menüt felnőtt étkeztetésre kalkulálva, három adagban, az aktuális közétkeztetési nyersanyag normában meghatározott maximum keretösszegeken belül. A menü tervezése során ügyeljen a szezonális és friss nyersanyagok felhasználására és az egészséges táplálkozásra.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes vizsgán belül: 60%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az elkészített kalkuláció pontossága.	25 %
A tervezett menü változatossága.	25 %
Szezonális és friss nyersanyagok betervezése a menübe.	25 %
A tervezett menü, egészséges táplálkozás szempontjainak való megfelelése.	25 %

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 61 %-át elérte.

A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek: Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek, élelmezési szoftverek)

A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírás, 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet

A szakmai képzést lezáró vizsga eredményes teljesítése esetén: képző intézmény által kiállított Élelmezésvezető **Tanúsítvány**, melynek birtokában képesítő vizsgára bocsátható valamely független akkreditált vizsgaközpontban, ahol eredményes képesítő vizsga esetén képesítő bizonyítvány szerezhető.

A képzési program végrehajtásához szükséges személyi feltételek

TANANYAGEGYSÉGEN-

1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Munkavédelmi mérnök vagy Katasztrófavédelmi mérnök vagy Környezetvédelmi mérnök vagy Közgazdász vagy Üzemgazdász vagy Jogász vagy



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135003 Élelmezésvezető szakmai képzés programja

KÉNT	<ul style="list-style-type: none">- Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú végzettség: Munkavédelmi technikus vagy Tűzvédelmi előadó vagy Vendéglátós vagy Élelmezésvezető vagy- Szakirányú végzettség: Vendéglátós vagy Élelmezésvezető és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>2. tananyagegység: Szervezési és vezetési ismeretek végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Munkavédelmi mérnök vagy Katasztrófavédelmi mérnök vagy Környezetvédelmi mérnök vagy Közgazdász vagy Üzemgazdász vagy Jogász vagy- Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú végzettség: Munkavédelmi technikus vagy Tűzvédelmi előadó vagy Vendéglátós vagy Élelmezésvezető vagy- Szakirányú végzettség: Vendéglátós vagy Élelmezésvezető és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>3. tananyagegység: Közétkeztetési ismeretek végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Vendéglátó-szálloda szakos Közgazdász vagy Üzemgazdász vagy- Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú végzettség: Vendéglátós vagy Élelmezésvezető vagy- Szakirányú végzettség: Vendéglátós vagy Élelmezésvezető és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>4. tananyagegység: Tápanyagszámítás végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Vendéglátó-szálloda szakos Közgazdász vagy Üzemgazdász vagy- Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú végzettség: Vendéglátós vagy Élelmezésvezető vagy- Szakirányú végzettség: Vendéglátós vagy Élelmezésvezető és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>5. tananyagegység: Élelmezési szoftverek használata végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Vendéglátó-szálloda szakos Közgazdász vagy Üzemgazdász vagy Informatikus vagy- Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú végzettség: Vendéglátós vagy Informatikus vagy Élelmezésvezető vagy- Szakirányú végzettség: Vendéglátós vagy Informatikus vagy Élelmezésvezető és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat
------	---



10135003 Élelmezésvezető szakmai képzés programja

<p>A képzési program végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Csoportlétszámnak megfelelő asztalok és székek- Laptop és projektor- Internet csatlakozás <p>2. tananyagegység: Szervezési és vezetési ismeretek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Csoportlétszámnak megfelelő asztalok és székek- Laptop és projektor- A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírás, 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet <p>3. tananyagegység: Közétkeztetési ismeretek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Csoportlétszámnak megfelelő asztalok és székek- Laptop és projektor- A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírás, 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet <p>4. tananyagegység: Tápanyagszámítás végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Csoportlétszámnak megfelelő asztalok és székek- Laptop és projektor- A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírás, 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet <p>5. tananyagegység: Élelmezési szoftverek használata végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Csoportlétszámnak megfelelő asztalok és székek- Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek, élelmezési szoftverek)- A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírás, 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet
<p>A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja</p>	<p>A képzéshez nincs szükség egyéb speciális feltételekre.</p>



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135003 Élelmezésvezető szakmai képzés programja

Előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő
neve: Gulácsi Levente
nyilvántartási száma: FSZ/2020/000099.

Aláírása:*Gulácsi Levente*.....

Előzetes minősítés helye: Békéscsaba

Előzetes minősítés időpontja: 2021. szeptember 22.

Felnőttképző képviselőjére jogosult személy
neve: Czibula Zoltán

Aláírása:*Czibula Zoltán*.....



ALFA KISOSZ
Érdekvédő és Képző Egyesület
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.
Adószám: 19056982-2-04
Engedélyszám: E/2020/000114
Banksz.: OTP: 11733003-20001120



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135003 Élelmezésvezető szakmai képzés programja

Szakértő vélemény

Gulácsi Levente felnőttképzési szakértő (Nyilvántartási száma: FSZ/2020/000099.) az ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület által készített Szállodai recepciós megnevezésű képzési programot **előminősítem**, mivel az megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 10135003 számú Élelmezésvezető megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzést megalapozó programkövetelményben előírtaknak.

Dátum: 2021. szeptember 22.

Előminősítő szakértő aláírása: 

