

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, 2025. 07. 24.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Pádárné Mátraházi Noémi FSZ/2020/000035
Felnőttképzési szakértő aláírása/elektronikus aláírás	

KÉPZÉSI PROGRAM

ÉLELMEZÉSVEZETŐ

PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 10135003

A PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGJELENÉSÉNEK DÁTUMA: 2025. JÚLIUS 9.

A képzési program tartalma kizárólag a fejlécben szereplő képző tulajdonát képezi, minden módosítás, közzététel, terjesztés vagy kereskedelmi hasznosítás a képző kifejezett hozzájárulása nélkül a 1999. évi LXXVI. törvény a szerzői jogról és a Polgári Törvénykönyv megsértését jelenti.



KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program alapadatai

1.1.	Képzés megnevezése:	Élelmezésvezető
1.2.	A képzés célja:	A képzés célja, hogy a résztvevők a tanulási folyamat során elsajátítsák az Élelmezésvezető szakképesítés megszerzéséhez szükséges ismereteket és kompetenciákat, valamint képesek legyenek azok alkalmazására.
1.3.	A képzés célcsoportja:	A képzés célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a képzési programmal elérhető ismeretek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.
1.4.	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-, telítettszsír-, 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 nyersanyag-szükségletét. • 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 bér-gazdálkodással 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 végzettség:	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 • 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 • 4 1013 2305 Szakács • 54 541 02 Élelmiszeripari technikus • 4 1013 2301 Cukrász

		• 52 7822 03 Vendéglátó üzletvezető • 33 7822 02 Vendéglátó eladó • Vendéglátóipari szakközépiskolai érettségi • Vendéglátó és szálloda szakoktató • Vendéglátás szálloda szakos közgazdász • Közgazdász turizmus-vendéglátás alapképzési szakon • Okleveles vendéglátóipari üzemgazdász • Élelmiszeripari mérnök • Élelmiszermérnök • Élelmiszerbiztonsági és minőségi mérnök • Élelmiszerbiztosító agrármérnök
2.3.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	A 2.2. pontban felsorolt szakmai előképzettségek esetén pincér, szakács, cukrász munkakörben eltöltött összefüggő 1 év szakmai gyakorlat. A gyakorlati időbe nem számít bele: a GYED, GYES időszaka, a harminc napnál hosszabb ideig tartó fizetés nélküli szabadság időtartama, továbbá minden olyan időszak, amikor munkabér kifizetésére nem állt fenn jogosultság.
2.4.	Egészségügyi alkalmasság:	szükséges
2.5.	Előzetesen elvárt ismeretek:	--
2.6.	Egyéb feltételek:	--

3. Tervezett képzési idő

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

4. A képzés tananyagegységei

	A képzés tananyagegységeinek megnevezése:	Óraszám:
4.1.	Élelmezésvezető	100

4.1. Tananyagegység

4.1.1.	Megnevezése:	Élelmezésvezető
4.1.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a résztvevők a tanulási folyamat során elsajátítsák az Élelmezésvezető szakképesítés megszerzéséhez szükséges ismereteket és kompetenciákat, valamint képesek legyenek azok alkalmazására.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	A képzésben részt vevő – személyes vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló – jelenlétét igénylő kontaktórás, egyéni vagy csoportos képzés munkaformái lehetnek: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka. A képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő önálló tanulás (távoktatás) munkaformái lehetnek: 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/képzési rész/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport vagy az egyén 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, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás.
4.1.5.	Óraszám:	100
4.1.6.	Beszámítható óraszám: ¹	50
4.1.7.	Tartalma:	• Az élelmezési egységre és működésre vonatkozó előírások és alkalmazásuk, a munkaügyi szabályok. A hatékony szervezési és vezetési módszerek. • HACCP rendszer működtetése és ellenőrzése. • 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

¹ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órászámába beszámítható, egyéb esetben nem releváns.

		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 élelmezési üzem működésének tárgyi, személyi és nyersanyag szükséglete • Az élelmezés gazdaságos üzemeltetéséhez szükséges gépek, berendezések használata és működése. • Az anyaghányad-nyilvántartó lappal kapcsolatos jogszabályi előírások. Az élelmezéssel kapcsolatos dokumentáció. • A raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmai és számításuk lehetséges módjai. Termelési, raktárkezelési és leltározási műveleteket koordinációja és kapcsolódó dokumentációja. • A szakmai továbbképzési lehetőségek, szakirodalmak, szakfolyóiratok; szakmai továbbképzési terv készítése. • Az álláskeresés és a munkaerő pótlásának eszköz- és szabályrendszere, a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismeretei, a bérekre vonatkozó törvényi szabályozás. Létszám és bérigazgatással kapcsolatos számítások. • A viselkedésre és illemre vonatkozó szabályok, a protokolláris előírások, a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírások és szokások. Kommunikáció.
4.1.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltétel(ek) teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

5. Csoportlétszám

5.1	Maximális csoportlétszám: ² (fő)	40 fő
-----	---	-------

² Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns.

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

6.1. ³	Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés résztvevő kérésére biztosított. A képzésben résztvevő teljesítményét képzés közben fejlesztő értékelés keretében értékeljük. A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulószervezési feladatait segítse. A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai lehetnek: Visszakérdezés, Gyakorlati feladatmegoldás, Képzésben résztvevő visszajelzései, Beszélgetés, Feladatlap kitöltése, (ön)ellenőrző kérdések. A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja. A képzéshez záró (szummatív) értékelés, vizsga kapcsolódik: a képzés a felnőttképző intézmény szervezésében megvalósuló (tanúsítvány kiállításához szükséges) vizsgával zárul, mely 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 51%-os teljesítmény • Nem felelt meg: a záróvizsgán elért 50% vagy az alatti teljesítmény.
-------------------	--

7. A képzés zárása

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 feltételei:	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele(i): • a felnőttképző intézmény szervezésében megvalósuló vizsga Megfelelt minősítésű teljesítése.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	• A képzési program tartalmához illeszkedő felsőfokú végzettségű oktató, vagy • felsőfokú végzettségű és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 3 éves szakmai tapasztalattal rendelkező oktató, vagy • a képzési program tartalmához illeszkedő középfokú végzettségű és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 3 éves szakmai tapasztalattal rendelkező oktató, vagy • középfokú végzettségű és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 5 éves szakmai tapasztalattal rendelkező oktató, vagy • legalább 10 éves, a képzési program tartalmához illeszkedő szakmai tapasztalattal rendelkező oktató.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más

³ A képzési program 6.1. pontjában a felnőttképző intézmény szervezésében megvalósuló értékelő rendszer kerül bemutatásra. A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról a 12/2020. (II. 7.) Korm. rendeletben szabályozottak szerint, vizsgáztatási engedéllyel rendelkező akkreditált szakképzési vizsgaközpont szervezheti. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása az IKK weblapjáról letölthető Programkövetelményben érhető el.

		szerződéssel vagy megállapodással.
8.3.	Tárgyi feltételek:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő képzési rész esetén: • A résztvevők létszámának megfelelő oktatóterem és 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 program megvalósításához szükséges 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 közzétételre 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 az intézmény és szakemberei részére tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony, vagy más megállapodás 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:	Nem releváns.
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	Nem releváns.

9. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Budapest
Az előzetes minősítés időpontja:	2025. 07. 24.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Pádárné Mátraházi Noémi
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000035
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	