**Szakértői vélemény**

|  |  |
| --- | --- |
| Képzés (képzési program) megnevezése | SZAKÁCSSEGÉD |
| Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma: | NOVUM7 SZOLGÁLTATÓ Kft.  Engedélyszám: E/2022/000158,  Nyilvántartásba vételi szám: B/2022/001469 |
| 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, és az összefűzésre úgy került sor, hogy annak szétválasztására sérülésmentesen nincs lehetőség. | |
| Szakértői vélemény kelte | Székesfehérvár, 2023. 12. 28 |
| Felnőttképzési szakértő neve,  nyilvántartási száma | Juhász Edit  FSZ/2020/000146 |
| Felnőttképzési szakértő aláírása |  |

**KÉPZÉSI PROGRAM**

**(RÉSZSZAKMÁRA FELKÉSZÍTŐ szakmai OKTATÁS**)

**SZAKÁCSSEGÉD**

**Vonatkozó jogszabályok:**

**2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről**

**12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet**

**2013. évi LXXVII. törvény**

**11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet**

Képzési és kimeneteli követelmény közzétételének dátuma: 2023.11.21.

Programtanterv közzétételének dátuma: 2020.06.29.

1. **Alapadatok**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **A képzési és kimeneti követelmények és a programtanterv alapján szervezhető részszakmára felkészítő szakmai oktatás:** | | | | | | | |
| 1.1. | | **A részszakma megnevezése:** | | **SZAKÁCSSEGÉD** | | | |
| 1.2. | | A szakma megnevezése, melyhez kapcsolódik a részszakma: | | Szakács | | | |
| 1.3. | | A szakma azonosító száma, melyhez kapcsolódik a részszakma: | | 4 1013 23 05 | | | |
| 1.4. | | Ágazat megnevezése: | | Turizmus-vendéglátás | | | |
| 1.5. | | A részszakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint: | | 2 | | | |
| 1.6. | | A részszakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint: | | 2 | | | |
| 1.7. | | A részszakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint: | | 3 | | | |
| 1.8. | | A részszakma legjellemzőbb FEOR száma és megnevezése: | | 9236 | Konyhai kisegítő | | |
| 1.10. | | A képzés célja: | | | | | |
| A képzés célja, hogy a képzést elvégző és a független akkreditált vizsgaközpontban sikeres szakképesítő vizsgát teljesítő személy, rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges.  A szakácssegéd a meleg és hidegkonyhai munka során kiegészítő és segítő munkát végez. Feladata a szakácsok munkájának segítése. Napi munkatevékenységét felettesei utasítása alapján végzi. Konkrét feladatai közé tartozik a vendéglátó termelés során használt alapanyagok és nyersanyagok tisztítása és előkészítése. Zöldségeket, gyümölcsöket tisztít, pucol, darabol, szeletel és előkészíti azokat a főzéshez, sütéshez. Felelőssége a konyha tisztántartása, higiénia előírások betartása. Munkáját és feladatait minden esetben nagy odafigyeléssel és pontossággal végzi. | | | | | |
| 1.11. | | A képzés célcsoportja: | | | | | |
| Vezetői döntés alapján beiskolázott munkavállalók, és / vagy a saját elhatározásukból fejlődni, tovább lépni akaró személyek, továbbá az állami munkaerőpiaci támogatási programokban résztvevők, vagy valamilyen uniós támogatási formában részesülő személyek.  A képzési program elérhető minden olyan egyén számára is, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető új szakmai képesítés megszerzését tűzte ki célként maga elé. | | | | | |
| 1.12 | **A részszakma szakmai kimeneti követelményei:** | | | | | | |
| 1 | Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács helyettes, élelmezésvezető helyettes) kéréseit, utasításait. | | Ismeri a vendéglátó üzletben működő hierarchiát, munkaköri leírásában szereplő pontos feladatait. | | | Törekszik a kiadott utasítások pontos végrehajtására. | A feladat elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik. |
| 2 | Kiválasztja a zöldség, gyümölcs és húsfélék előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat, továbbá egy adott ételhez a receptúrában szereplő megfelelő alapanyagokat. | | Ismeri a zöldség, gyümölcs és hús előkészítéshez, illetve daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azokat biztonságosan használja. Ismeri a FIFO elvet. Alapszinten ismeri a vendéglátásban használt alapanyagokat és azok legjellemzőbb tulajdonságait. | | | Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket. Törekszik a megfelelő minőségű nyersanyag kiválasztására. Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre, képes a balesetveszélyes helyezeteket megelőzni és elhárítani. | A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik, betartva a FIFO elvet, szükség szerint érzékszerveire hagyatkozva sorrendet változtat. |
| 3 | Munkáját a vendéglátásra vonatkozó munkabiztonsági és egészségvédelmi környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi. | | Ismeri a munkabiztonsági, balesetelhárítási tűzbiztonsági előírásokat, a teendőket rendkívüli esetekben. Ismeri a környezetvédelmi előírásokat. | | | Felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket. | Betartja a munkabiztonsági, egészségvédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat. |
| 4 | Az ételek receptúráiban szereplő mennyiségeket, kiméri. | | Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét. | | | Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására | Önállóan végzi mérési feladatait, érzi a felelősségét az ételekhez szükséges pontos mennyiségű nyersanyag előkészítésnek. |

**2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2.1. | Iskolai végzettség: | **alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése** |
| 2.2. | Szakmai végzettség: | - |
| 2.3. | Szakmai gyakorlat: | - |
| 2.4 | Pályaalkalmassági: | **Szükséges** |
| 2.5. | Egészségügyi alkalmasság: | **Szükséges** (33/1998. (VI. 24.) NM rendelet - 15. számú melléklet) |
| 2.6. | Felnőttképzési szerződés: | **Szükséges** (2013. évi LXXVII. törvény 13. § alapján) |
| 2.7. | Képzésben részt vevő személyes adatainak megadása: | **Szükséges** (2013. évi LXXVII. törvény 21. § alapján) |
| 2.8. | Egyéb feltételek: | * előzetes tudás beszámítása lehetséges |

**3. Tervezett képzési idő**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 3.1. | A képzés óraszáma: | **600 óra** |
| 3.2. | Megengedett hiányzás mértéke: | ***Maximum a kontaktórák 30 %-a***  *(Amennyiben a képzésben résztvevő meghaladja a képzési programban meghatározott megengedett hiányzás mértékét, a felnőttképzési szerződés azonnali hatállyal felmondható)* |
| 3.3. | A részvétel követésének módja: | A képzésben résztvevők által aláírt jelenléti ív minden képzési alkalommal és a képzésben résztvevők hiányzásait dokumentáló haladási napló vezetése.  Online órák esetén az oktató által vezetett dokumentum: jelenléti ív, haladási napló |

**4. Tananyagegységek**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A képzés tananyagegységeinek megnevezése[[1]](#footnote-1): | | Óraszáma: |
| 4.1 | Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás | 300 óra |
| 4.1 | Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása | 300 óra |

**4.1. Tananyagegység[[2]](#footnote-2)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.1.1. | Megnevezése[[3]](#footnote-3): | | | | **Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás** | | | |
| 4.1.2. | Célja: | | | | A képzés célja, hogy a képzést elvégző személy, rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges.  A tananyagegység oktatásának célja, hogy a képzésben résztvevő azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával. | | | |
| 4.1.3. | Megvalósítása során alkalmazott munkaformák: | | | | Kontaktóra – hagyományos tanóra és valós idejű online óra  Önálló felkészülés  (Frontális-, egyéni- és csoportmunka) | | | |
| 4.1.4. | Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek: | | | | Előadás, Online előadás, magyarázat, szemléltetés, gyakorlat, megbeszélés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, önálló tanulás | | | |
| 4.1.5. | Óraszáma[[4]](#footnote-4): | | | | 600 óra (A képzés órakeretének 100%-át – képzési részenként – gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani. | | | |
| 4.1.6. | Beszámítható óraszáma[[5]](#footnote-5): | | | | A tananyagegység megvalósítása során alkalmazhatóak a távoktatás módszertani elemei, melyre a tananyagegység óraszámának maximum 50 százalékáig van lehetőség. | | | |
| 4.1.7 | **Megszerezhető kompetenciák és képzési részek (a tananyagegység tartalma):** | | | | | | | |
| S.sz.: | Készségek, képességek: | Ismeretek: | | | | Önállóság és felelősség mértéke: | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
| 1. | Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket. | Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket | | | | Teljesen önállóan | Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben. |  |
| 2. | Alapanyagokat készít elő. | Ismeri a tisztitás, darabolás műveleteit. | | | | Teljesen önállóan |  |
| 3. | Alapkészítményeket állít elő. | Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét. | | | | Teljesen önállóan |  |
| 4. | Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat. | Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat. | | | | Teljesen önállóan |  |
| 5. | Töltelékárukat, pástétomokat készít. | Tudja és ismeri a töltelékáruk készítésének speciális technológiáit. | | | | Teljesen önállóan |  |
| 6. | Pékárukat készít | Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával. | | | | Teljesen önállóan |  |
| 7. | Zöldségeket savanyít. | Ismeri a savanyítási metódusokat. | | | | Teljesen önállóan |  |
| 4.1.8 | A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | | | | | | | |
| 1. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | | **Élelmiszerismeret**  **25 óra** | | | | | |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei: | | * Táplálkozási ismeretek * Környezetvédelmi ismeretek * Fogyasztóvédelem * Alapízeket befolyásoló anyagok:   + - Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok     - Fűszerek     - Tejtermékek     - Tojás     - Malomipari termékek     - Zsiradékok * Húsipari termékek: Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése   + - Sertés     - Baromfi     - Halak     - Nagyvadak     - Egyéb hidegvérű állati húsok * Zöldségek átlagos összetétele, egyéb zöldségek fajtái, jellemzése, felhasználása * Gyümölcsök átlagos összetétele, gyümölcsök fajtái, jellemzése, felhasználása, élettani jelentősége * Édesipari termékek jellemzése, felhasználása * Italok   + - Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása     - Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása | | | | | |
| 2. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | | **Élelmiszerbiztonság**  **25 óra** | | | | | |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei: | | * Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak * Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás * Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság * Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok   + - A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája     - Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok     - A GHP helye és szerepe a szabályozásban     - Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv     - A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban;     - Húsok származási helye     - Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek)     - Speciális területekre vonatkozó jogszabályok     - Vendéglátás és közétkeztetés     - Ételmérgezés, ételfertőzés     - Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat * Személyi higiéniai ismeretek   + - Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása     - Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei     - Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek     - Jelentősége az élelmiszerbiztonságban     - Személyi és tárgyi feltételek     - A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása     - Védőruha, munkaruha használata, tisztítása     - Betegségek, sérülések     - Egészségügyi alkalmasság     - Látogatók, karbantartók     - Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során * Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei   + - A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei     - Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei     - Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai     - Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai | | | | | |
| 3. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | | **Előkészítés**  **25 óra** | | | | | |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei: | | * A növényi és állati eredetű élelmiszerek felismerése és csoportosítása * Zöldségek és gyümölcsök idényszerűségénének fontossága * Az előkészítés műveleti sorrendje: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás * A vágóállatok, szárnyasok, halak darabolása, filézése, csontozása, rostirány meghatározása | | | | | |
| 4. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | | **Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés**  **25 óra** | | | | | |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei: | | * Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés * Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés * Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás * Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton * Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés * Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade) | | | | | |
| 5. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | | **Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek**  **25 óra** | | | | | |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei: | | * A világos és barna alaplevek fajtái * Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) * Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) | | | | | |
| 6. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | | **Alapkészítmények**  **25 óra** | | | | | |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei: | | * fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak * farce-ok: máj- és húsfarce-ok * páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz * marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak * egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez * duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható * muszlin mártás: világos,tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habgaluskaként hasznosítható | | | | | |
| 7. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | | **Sűrítési eljárások**  **25 óra** | | | | | |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei: | | * a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés * szárazon pirított liszt felhasználásával * keményítők használata * egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok * eltérő tulajdonságait * az étel sűrítése saját anyagával * sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) * sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel * burgonyával történő sűrítés | | | | | |
| 8. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | | **Bundázási eljárások**  **25 óra** | | | | | |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei: | | * natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta | | | | | |
| 9. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | | **Mártások**  **25 óra** | | | | | |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei: | | * francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése * az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása * hideg mártásokelőállítása * egyéb meleg mártások készítése | | | | | |
| 10. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | | **Töltelékáruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)**  **25 óra** | | | | | |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei: | | * kolbászok, hurkák * galantinok, ballotine * pástétomok * terrine-ek | | | | | |
| 11. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | | **Pékáruk és cukrászati alaptészták**  **25 óra** | | | | | |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei: | | * Az élesztő és a kovász működését és használata * Alaptészta összeállítása és készre sütése * Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítése * Kovász segítségével kifli és egyszerűbb kenyér sütése | | | | | |
| 12. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | | **Savanyítás, tartósítás**  **25 óra** | | | | | |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei: | | * Savanyítás metódusa * Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségek és gyümölcsök készítése | | | | | |
| 4.1.9. | A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i): | | | A tananyagegység elvégzése nem kerül külön értékelésre és a tananyagegység elvégzéséről nem kerül sor igazolás kiállítására. A résztvevők záró értékelése a 6.3. pontban leírtaknak megfelelően történik. | | | | |

**4.2. Tananyagegység[[6]](#footnote-6)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.2.1. | Megnevezése[[7]](#footnote-7): | | | | **Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása** | | | |
| 4.2.2. | Célja: | | | | A képzés célja, hogy a képzést elvégző személy, rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges.  A tananyagegység oktatásának célja, hogy a képzésben résztvevők megismerjék és készségszinten elsajátítsák a konyhában található eszközök és gépek biztonságos használatát. Szükség szerint programozzák azokat, valamint kihasználják a bennük rejlő lehetőségeket. | | | |
| 4.2.3. | Megvalósítása során alkalmazott munkaformák: | | | | Kontaktóra – hagyományos tanóra és valós idejű online óra  Önálló felkészülés  (Frontális-, egyéni- és csoportmunka) | | | |
| 4.2.4. | Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek: | | | | Előadás, Online előadás, magyarázat, szemléltetés, gyakorlat, megbeszélés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, önálló tanulás | | | |
| 4.2.5. | Óraszáma[[8]](#footnote-8): | | | | 600 óra (A képzés órakeretének 100%-át – képzési részenként – gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.) | | | |
| 4.2.6. | Beszámítható óraszáma[[9]](#footnote-9): | | | | A tananyagegység megvalósítása során alkalmazhatóak a távoktatás módszertani elemei, melyre a tananyagegység óraszámának maximum 50 százalékáig van lehetőség. | | | |
| 4.2.7 | **Megszerezhető kompetenciák és képzési részek (a tananyagegység tartalma):** | | | | | | | |
| S.sz.: | Készségek, képességek: | Ismeretek: | | | | Önállóság és felelősség mértéke: | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
| 1. | Karbantartja a kisebb konyhai gépeket. | Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait | | | | Teljesen önállóan | Szabály- és üzemszerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljesen betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat. | Információszerzés online forrásokból |
| 2. | Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket. | Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét. | | | | Teljesen önállóan |  |
| 3. | Használja a sütő-és főzőberendezéseket. | Ismeri a tűzhelyek, sütők működését. | | | | Teljesen önállóan |  |
| 4. | Használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket. | Ismeri a konyhai berendezések működését. | | | | Teljesen önállóan |  |
| 5. | Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket. | Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket | | | | Teljesen önállóan |  |
| 4.2.8 | A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | | | | | | | |
| 1. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | | **Kéziszerszámok**  **60 óra** | | | | | |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei: | | * A kéziszerszámok szakszerű használata, tisztításuk és karbantartásuk szabályai * Kés élezése * Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról. | | | | | |
| 2. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | | **Hűtő- és fagyasztóberendezések**  **60 óra** | | | | | |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei: | | * A hűtő- és fagyasztóberendezések működési elvei * A fagyasztó- és sokkolókészülékek kezelése és programozása | | | | | |
| 3. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | | **Főző- és sütőberendezések**  **60 óra** | | | | | |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei: | | * A különböző elveken működő hőközlő berendezések, a villany és gázüzemű sütők ismerete, rendeltetésszerű használata és tisztántartása * A ütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek kezelése és programozása | | | | | |
| 4. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | | **Egyéb berendezések és gépek**  **60 óra** | | | | | |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei: | | * Pacojet: digitálisan programozása annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteni * Termomixer: programozása és kezelése egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel. * Szárító- és aszalóberendezés: a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést programozása * VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést beállítása és kezelése * Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett a sous-vide berendezést programozása és használata | | | | | |
| 5. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | | **Karbantartási és üzemeltetési ismeretek**  **60 óra** | | | | | |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei: | | * A használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatai * Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével. * Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével * A készülék funkcionális elemei * Gőzgenerátor vízkőmentesítése * Gőzfúvóka vízkőmentesítése * Gőzgenerátor ürítése * SelfCookingControl üzemmód * Előmelegítés funkció ismerete, programozása * Cool down program alkalmazása * Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel | | | | | |
| 4.2.9. | A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i): | | | A tananyagegység elvégzése nem kerül külön értékelésre és a tananyagegység elvégzéséről nem kerül sor igazolás kiállítására. A résztvevők záró értékelése a 6.3. pontban leírtaknak megfelelően történik. | | | | |

**5. Csoportlétszám**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 5.1. | Maximális csoportlétszám[[10]](#footnote-10): | **40 fő** |

**6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása**

|  |  |
| --- | --- |
| 6.1. | Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés: |
| Előzetes tudásmérés: annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján képes-e a képzés során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek teljesítésére, amelynek eredményeként a követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel kell menteni.  A képzésre jelentkező kérésére előzetes tudásmérést biztosítunk.  Az előzetesen megszerzett tudás felmérését a képzési programban rögzített követelmények alapján az intézmény a képzésre jelentkező kérésére biztosítja a képzés kezdési időpontját megelőzően. A szolgáltatás ingyenes.  Az előzetes tudásmérés az adott tananyagegységben megszerezhető kompetenciákra terjed ki, melyet **szóbeli kérdések** és **gyakorlati feladatok** megoldásán keresztül mérünk fel képzési részenként.  Megszerezhető minősítések: **„Megfelelt”** vagy **„Nem felelt meg”**  „Megfelelt” minősítéshez tartozó követelményszint: **Legalább 71%-ot elérő eredmény** |
| 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 módjai:  Visszakérdezés, Gyakorlati feladatmegoldás, Csoportmunka  Képzésben résztvevő visszajelzései, Beszélgetés  A fejlesztő értékeléshez **nem tartozik minősítés**, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja. |
| 6.3. | Résztvevő záró (szummatív) értékelése: |
| A záró értékelés az összes tananyagegység alapján történik a képzés végén.  Számonkérések formái: **írásbeli** és/vagy **gyakorlati** és/vagy **szóbeli**  Számonkérések tartalma: **A tananyagegységek tartalma szerinti ismeretek, készségek, képességek, valamint a képesítő vizsga követelményei alapján összeállított feladatok.**  **Az írásbeli és/vagy gyakorlati és/vagy szóbeli feladatsorokat az oktató állítja össze és a képző intézmény szakmai vezetője hagyja jóvá.**  Megszerezhető minősítések:0-50% - nem felelt meg, míg 51-100% - megfelelt.  Az elért eredmény differenciált minősítése továbbá történhet az alábbiak szerint:  81% – 100% - jeles, megfelelt;  71 %– 80% - jó, megfelelt;  61%– 70% - közepes, megfelelt;  51 %- 60 %- elégséges, megfelelt;  50-% elégtelen, azaz nem felelt meg.  „Nem felelt meg” minősítés esetén lehetőséget biztosítunk a sikertelen záró értékelés megismétlésére. |

**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 záró (szummatív) értékelés megfelelt minősítésű teljesítése (6.3. pontban leírtaknak megfelelően), valamint a felnőttképzési szerződésben foglaltak teljesítése. |

**8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 8.1. | Személyi feltételek: | * **Elmélet**: 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 oktatók vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók * **Gyakorlat**: a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók |
| 8.2. | Személyi feltételek biztosításának módja: | Munkaszerződéssel vagy megbízási, illetve vállalkozási szerződéssel. |
| 8.3. | Tárgyi feltételek: | Valós idejű tantermi kontaktóra tárgyi feltételei:   * Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő * Egyetemes konyhagép * Elektromos kisgépek * Főző-sütőedények * Kézi szerszámok * Kézi turmix * Mérleg * Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító * Mosogatómedencék * Munkaasztalok * Olaj-gyorssütő   Az önálló felkészüléshez és valós idejű online órákhoz a résztvevő számára előírt feltételek:   * Saját számítógép * Internet hozzáférés * Hangszóró * Mikrofon * Webkamera   A valós idejű online órákhoz az oktató számára előírt feltételek:   * Saját számítógép * Internet hozzáférés * Hangszóró * Mikrofon * Webkamera |
| 8.4. | Tárgyi feltételek biztosításának módja: | A valós idejű tantermi kontakt óra biztosítása: Saját vagy bérelt oktatóterem, eszközök, gépek.  A résztvevők számára előírt tárgyi feltételeket a résztvevők maguknak biztosítják.  Az oktatók számára előírt tárgyi feltételeket a résztvevők maguknak biztosítják |
| 8.5. | A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek: | - |
| 8.6. | A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja: | - |

**9. Szakmai vizsga**

|  |
| --- |
| **A szakmai 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 szakmai vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkepesites.ikk.hu/> weblapon érhetők el a Képzési és kimeneti követelmények, Programtanterv menüpontban.    **A részszakma megszerzéséről kiállított szakmai bizonyítvány államilag elismert alapfokú végzettséget és szakképesítést tanúsít és legalább egy munkakör betöltésére képesít.** |
| **A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:** |
| **A részszakmai követelményeinek teljesítéséről (7.1. pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.**  Egyéb feltételek: **-** |

**10. Az előzetes minősítés ténye**

|  |  |
| --- | --- |
| Szakértő nyilatkozata: | A képzési program előzetes minősítése megtörtént. |
| Az előzetes minősítés helye: | Székesfehérvár |
| Az előzetes minősítés időpontja: | 2023. 12. 28 |
| Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve: | Juhász Edit |
| Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma: | FSZ/2020/000146 |
| A képzési program előzetes minősítését követően a felnőttképzési szakértő a képzési programmal kapcsolatban további - a képzési program előzetes minősítését érintő, azt módosító vagy kiegészítő - megállapításokat nem tehet.  Az előzetesen minősített képzési programot a felnőttképző képviseletére jogosult személynek - a képzési program utolsó oldalán - alá kell írnia.  A felnőttképzési szakértő a vizsgálatot követő megállapításait tartalmazó szakértői véleményt írásban közli a felnőttképzővel.  A felnőttképző az előzetes minősítés alapját képező, szakértői véleményt a képzési programhoz mellékeli.  A képzés program módosítása esetén a felnőttképzőnek el kell végeztetnie a módosított képzési program előzetes minősítését. | |
| Felnőttképzési szakértő aláírása: |  |
| Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása: |  |

1. *A sorok száma bővíthető.* [↑](#footnote-ref-1)
2. *A Tananyagegységeket bemutató alfejezetek száma a 4. pontban szereplő sorok számának megfelelően bővítendő.* [↑](#footnote-ref-2)
3. *Megegyezik a 4.1. pontban megadott megnevezéssel* [↑](#footnote-ref-3)
4. *Megegyezik a 4.1. pontban megadott óraszámmal, és megegyezik a témakörök összóraszámával.* [↑](#footnote-ref-4)
5. *Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható - egyéb esetben nem releváns* [↑](#footnote-ref-5)
6. *A Tananyagegységeket bemutató alfejezetek száma a 4. pontban szereplő sorok számának megfelelően bővítendő.* [↑](#footnote-ref-6)
7. *Megegyezik a 4.1. pontban megadott megnevezéssel* [↑](#footnote-ref-7)
8. *Megegyezik a 4.1. pontban megadott óraszámmal, és megegyezik a témakörök összóraszámával.* [↑](#footnote-ref-8)
9. *Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható - egyéb esetben nem releváns* [↑](#footnote-ref-9)
10. Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns. [↑](#footnote-ref-10)