

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	ÉLELMEZÉSVEZETŐ
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	ALFA KAPOK KÉPZŐ KÖZPONT KFT. Engedélyszám: E/2020/000010, Nyilvántartásba vételi szám: B/2020/001473
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, 2022. 02. 14.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Juhász Edit FSZ/2020/000146
Felnőttképzési szakértő aláírása	



ALFA KAPOK KÉPZŐ KÖZPONT KFT.
Székhely: 1064. Budapest, Szondi u. 51. A. lpház. 4. em. 16. Adószám: 13536950-2-42
Levelezési cím: 7400. Kaposvár, Dózsa Gy. u. 16.
Engedélyszám: E/2020/000010, Nyilvántartásba vételi szám: B/2020/001473
Képzési program: ÉLELMEZÉSVEZETŐ

KÉPZÉSI PROGRAM SZAKMAI KÉPZÉS

ÉLELMEZÉSVEZETŐ

(PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 10135003)

Vonatkozó jogszabályok:

2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről
12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet
2013. évi LXXVII. törvény
11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet

Programkövetelmény közzétételének dátuma: 2021.07.19.



1. Alapadatok

A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:		
1.1.	Megnevezése:	ÉLELMEZÉSVEZETŐ
1.2.	Programkövetelmény azonosító száma:	10135003
1.3.	Ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazat
1.4.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	1013 Szálláshely-szolgáltatás, étkeztetés, vendéglátás
A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés:		
1.5.	Megnevezése:	ÉLELMEZÉSVEZETŐ
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	5
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	5
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	5
1.9.	A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése: A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető 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 képesítési követelményt előíró jogszabály: 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról	
1.10.	A képzés célja: Megszervezi és ellenőrzi az ételmezési üzem munkáját, törekedve a költséghatékony működésre. Elkészíti az általános és a speciális táplálkozáshoz szükséges ételek kalkulációit, nyersanyag kiszabati ívet vezet, és veszteségszámításokat végez. Dietetikus munkatársa bevonásával komplett napi, heti, havi étlapot és/vagy étrendet tervez, állít össze, szükség szerint személyre szabottan. Tápanyagszükséglet kalkulációt készít a különböző korcsoportokba tartozók, táplálkozásra érzékeny betegségben vagy allergiában szenvedők részére az ételallergia és táplálékintolerancia szigorú szabályainak betartása mellett. A táplálkozásnak, mint kiegészítő gyógymódnak ismerése és alkalmazása mellett gazdaságosan vezeti, irányítja a közétkeztetést ellátó üzemet. Adminisztrációs feladatokat lát el, és információs rendszert működtet. Munkatervet, takarítási rendet készít. HACCP rendszert üzemeltet és ellenőriz. Beszerzést irányít és ellenőriz. Készletgazdálkodást végez, együttműködik a szakhatóságokkal és segíti azok ellenőrző munkáját. Ellenőrzési tervet készít az érvényben lévő jogszabályok, előírások betartatásához. Megtervezi a napi étkeztetést a rendelkezésre álló tárgyi-, személyi- és anyagi feltételek szerint. Tisztában van a különböző diéták ételkészítési technikáival és alkalmazza azokat. Gondoskodik a dolgozók szakmai továbbképzéséről. Ösztönzi a dolgozókat a szakmai fejlődésre. Népszerűsíti az egészséges táplálkozást. Folyamatosan fejleszti a szakmai tudását. Közétkeztetési feladatokat ellátó intézmény, egység felelősségteljes vezetőjeként, kiemelkedő, speciális szaktudással rendelkezik, magas szinten ismeri a táplálkozástudományt. Az ételmezési részlegek munkáját koordinálja, ellenőrzi. Dietetikusokkal, diétás cukrászokkal és diétás szakácsokkal dolgozik, team szisztéma szerint. A közétkeztetésben egyre nagyobb szerephez jutó diétáknak, táplálkozási érzékenységekben szenvedőknek biztosítani tud olyan lehetőséget, amellyel a	



	táplálkozásukban felmerülő speciális igények szerint képesek megoldást kínálni. A közétkeztetésre folyamatosan megnövekedett igény, munkaerőpiaci hiányt idézett elő ebben a munkakörben, így nagy szükség van a jó élelmészvezetőkre.
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.

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai végzettség:	érettségi végzettség
2.2.	Szakmai végzettség:	● 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
2.3.	Szakmai gyakorlat:	-
2.4.	Egészségügyi alkalmasság:	Szükséges
2.5.	Felnőttképzési szerződés:	Szükséges (2013. évi LXXVII. törvény 13. § alapján)
2.6.	Képzésben részt vevő személyes adatainak megadása:	Szükséges (2013. évi LXXVII. törvény 21. § alapján)
2.7.	Egyéb feltételek:	-

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	100 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 :	Óraszám:
---	----------

¹ A sorok száma bővíthető.



4.1	ÉLELMÉZÉSVEZETŐ feladatai	100 óra
-----	---------------------------	---------

4.1. Tananyagegység

4.1.1.	Megnevezése ² :	ÉLELMEZÉSVEZETŐ feladatai		
4.1.2.	Célja:	A képzés célja, hogy a képzést elvégző személy, rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges. A tananyagegység oktatásának célja megegyezik az 1.10. pontban foglaltakkal.		
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.	Óraszám ³ :	100 óra		
4.1.6.	Beszámítható óraszám ⁴ :	-		
4.1.7	Megszerezhető kompetenciák és képzési részek (a tananyagegység tartalma):			
S.sz.:	Készségek, képességek:	Ismeretek:	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök:	Önállóság és felelősség mértéke:
1.	Közétkeztetési üzemet működtet. Megszervezi és meghatározza a közétkeztetésben dolgozó munkáját, munkafolyamatait. HACCP rendszert működtet és ellenőriz.	Ismeri, értelmezi és alkalmazza az ételmezési egységre és működésre vonatkozó előírásokat, és munkaügyi szabályokat. Ismeri a hatékony szervezési és vezetési módszereket.	Munkavégzése közben együttműködik munkatársaival, a dietetikusokkal, a diétás szakácsokkal és a diétás cukrászokkal. Népszerűsíti az egészséges táplálkozást, a táplálkozási ajánlások alapján.	Érvényesíti vezetői kompetenciáit, felelősséget vállal a saját és munkatársai feladatainak szabályszerű elvégzésért. Irányítja a napi ételmezési feladatokat.
2.	A munkaterületéhez, a közétkeztetési üzem működtetéséhez kapcsolódó nyilvántartásokat vezet, adminisztrációkat végez.	Ismeri a közétkeztetéshez kapcsolódó jogszabályi előírásoknak megfelelő, az üzleti életre vonatkozó nyilvántartások fajtáit, és a vezetésükkel kapcsolatos előírásokat	Törekszik a pontos és precíz munkavégzésre a dokumentálás közben.	Felelősséget vállal az önállóan végzett munkájáért.
3.	Feladatai végzése során biztonságos munkakörülményeket alakít ki.	Ismeri a munkavédelmi, biztonsági, tűzvédelmi, és egészségvédelmi szabályokat. Tisztában van a biztonságos	Belátja a védőeszközök használatának jelentőségét.	Felelős munka-, tűz-, egészségvédelmi és biztonsági szabályok betartásáért.

² Megegyezik a 4.1. pontban megadott megnevezéssel

³ Megegyezik a 4.1. pontban megadott órászámmal, és megegyezik a témakörök összóraszámával.

⁴ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órászámába beszámítható - egyéb esetben nem releváns



		munkavégzés feltételeivel.		
4.	Kiszámolja az ételek energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát, sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló jogszabályban meghatározott allergén összetevőket hagyományosan és tápanyag számítási szoftver segítségével.	Ismeri az élelmiszerek és ételek, szervezetre gyakorolt hatását az összetételük alapján. Ismeri a tápanyagtartalom számítás módját.	Elkötelezett az egészséges táplálkozás mellett.	Dietetikus bevonásával irányítja és ellenőrzi az különböző korcsoportokhoz tartozók, táplálkozásra érzékeny betegségben vagy allergiában szenvedők számára, a nyújtott ételmezés megfelelőségét, minőségét, az ellátásra vonatkozó előírásokat.
5.	A felmerülő fogyasztói igényeknek megfelelő diétás étrendet állít össze, szükség esetén személyre szabottan.	Ismeri a diétás étrendek összeállításának szabályait, a különböző diétákban használható és tiltott alapanyagokat. Ismeri az étlaptervezés szabályait.	Felelősségteljesen, kockázatok kizárása mellett végzi a különféle speciális étrendek összeállítását.	
6.	Különböző gazdasági számításokat végez.	Ismeri az ételmezési szoftvereket, gazdasági számítási módokat.	Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Magabiztosan kezeli a számítógépes programokat.
7.	Irodai és szakmai szoftvereket használ.	Ismeri az általános irodai és szakmai szoftvereket és alkalmazásukat.		
8.	Koordinálja az áruforgalmat és a termelést. Betartatja raktározásnál a FIFO elvet.	Ismeri a beszerzéssel, raktározással kapcsolatos lehetőségeket, a nyersanyagok tulajdonságait. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.	Felelősségteljesen végzi az áruforgalmi és termelési feladatokat.	Nyomon követi az áruforgalmi és termelési folyamatokat.
9.	Meghatározza az ételmezési üzem működésének tárgyi, személyi és nyersanyag szükségletét.	Ismeri az intézmény ételmezésének működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerzés lehetőségeit és alternatíváit.	Törekszik az ételmezési üzem gazdaságos működtetésére	Felelősségteljesen végzi számítási, irányítási és ellenőrzési feladatait és képes az önellenőrzésre.
10.	Betanítja kollégáit a szükséges gépek és berendezések szakszerű és biztonságos használatára.	Ismeri az ételmezés gazdaságos üzemeltetéséhez szükséges gépek, berendezések használatát és működését.	Felkészíti az ételmezési egységek felelőseit a szakhatóságok ellenőrzésére, és segíteni azok munkáját.	Folyamatosan ellenőrzi a munka-, baleset- és tűzbiztonsági előírások betartását. Betartja és betartatja a szervezeti egységre és működésre vonatkozó előírásokat, a munka- és tűzvédelmi, higiénés szabályokat.
11.	Az ételmezéssel kapcsolatos dokumentációkat vezet hagyományos és elektronikus módon. Kalkulációt és	Ismeri az anyaghányadnyilvántartó lappal kapcsolatos jogszabályi előírásokat.	Szem előtt tartja a pontos és precíz, hiba nélküli munkavégzés fontosságát.	Felelősséget vállal a vonatkozó törvényi előírások betartására.



	anyagnyilvántartó lapot tervez és készít.			
12.	Termelési, raktárkezelési és leltározási műveleteket koordinál és elkészíti a kapcsolódó dokumentációt.	Ismeri a raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításuk lehetséges módjait.	Törekszik az elszámoltatás során a pontos, precíz számításokra.	Felelősséggel végzi a raktár és a termelés elszámoltatását, pontosan látja a saját magára vonatkozó anyagi felelősségét.
13.	Saját és munkatársai számára szakmai továbbképzési tervet készít.	Ismeri a szakmai továbbképzési lehetőségeket, szakirodalmat, szakfolyóiratokat.	Részt vesz elméleti és gyakorlati szakmai továbbképzéseken.	
14.	Biztosítja az egység működéséhez szükséges létszámot, elvégzi létszám és bér-gazdálkodással kapcsolatos számításokat. Gondoskodik a munkaerő utánpótlásról.	Ismeri az álláskeresés és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszerét, rendelkezik a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó törvényi szabályozást.	Figyelemmel kíséri a munkaerő utánpótlási lehetőségeket és a vonatkozó törvényi előírásokat.	Felelősen dönt a munkaerő kiválasztásában, helyettesítésében.
15.	Kapcsolatot tart a külső és belső gazdasági környezetével, kommunikációja során betartja a protokoll szabályrendszerét.	Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a protokolláris előírásokat, a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Kommunikációjában törekszik a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra.	Felelősséget vállal saját és munkatársai szakmai, társadalmi elvárásoknak megfelelő viselkedéséért, kommunikációjáért.
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:	Táplálkozástudományi ismeretek 25 óra		
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	- Táplálkozás-élettan és epidemiológia - Emésztőrendszer anatómiája és élettana - A szervezet energia és tápanyagforgalma - Táplálkozási ajánlások, a hazai lakosság táplálkozási jellemzői - Életkorok táplálkozás-élettani igényei - Gyermekek és idősek táplálkozási igényei - Aktivitáshoz igazodó energia és tápanyagigény - Speciális élethelyzethez igazodó táplálkozási szükségletek - Alapdiéták általános ismerete - Dietoterápiás alapismeretek - A táplálkozással összefüggő nem fertőző krónikus betegségek diétája - Élelmiszerallergiák és intoleranciák diétája - Emésztőrendszert érintő kórképek diétája		
2.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	Élelmезéstervezés 25 óra		
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	- <u>Élelmiszer áruismeret:</u> - o Alapvető növényi eredetű nyersanyagok - o Alapvető állati eredetű nyersanyagok		



		○ Egyéb élelmiszerek, alapanyagok - <u>Közétkeztetési ételkészítési konyhatechnológia:</u> ○ Konyhatechnikai műveletek ○ Közétkeztetésben adható ételek és változatai - <u>Diétás ételkészítési konyhatechnika:</u> ○ Egységes diétás rendszer ○ Diéták tápanyagtartalom és konyhatechnológia szerinti ismerete - <u>Közétkeztetési étlaptervezés:</u> ○ Étlaptervezés felnőttek részére ○ Étlaptervezés az életkor, a fizikai aktivitás és az egészségi állapot figyelembevételével
3.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	Élelmezés menedzsment 25 óra
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	- Élelmiszer-biztonsági előírások - Szakhatóságok ellenőrzések ismerete - Vezetői kompetenciák - Élelmezési üzemek műszaki ismerete - Elsősegélynyújtás - Baleset- és munkavédelem - Üzem telepítése, kialakítása, épületgépészet - Az élelmezési üzem tevékenységi folyamataihoz kapcsolódó gépek, berendezések - Közétkeztetési üzemszervezés – vezetés elmélet - Közétkeztetési ismeretek - Az élelmezés tevékenységi folyamatai - Rendezvényszervezés - Gazdálkodási ismeretek, közétkeztetési ügyvitel - Államháztartás és költségvetés - A részrendszerek tevékenységéhez tartozó információs folyamatok - Számvitel, vagyonvédelem - Gazdasági számítások
4.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	Közétkeztetési minőségbiztosítás 25 óra
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	- Az élelmiszerlánc biztonság elve - Az élelmiszer-biztonsági előírásai - A közétkeztetés élelmiszerbiztonsági előírásai - A személyi higiéniára vonatkozó szabályok - Az étlaptervező és tápanyagszámító programok - Az élelmezési programok - A közétkeztetést szabályozó alapvető jogi előírások - A belső szabályzatok - A közétkeztetés minőségügyi rendszere, minőségbiztosítási szempontjai, a közétkeztetésben használt indikátorok - A dolgozók foglalkoztatására vonatkozó jogszabályok - Élelmiszerlánc biztonság - Élelmiszerlánc biztonság alapjai - Élelmiszer-, élelmezés- és személyi higiénia - Étlaptervező és tápanyagszámító szoftverek. - Az élelmezés számítógépes irányítása és információs rendszere.



ALFA KAPOK KÉPZŐ KÖZPONT KFT.
Székhely: 1064. Budapest, Szondi u. 51. A. lpház. 4. em. 16. Adószám: 13536950-2-42
Levelezési cím: 7400. Kaposvár, Dózsa Gy. u. 16.
Engedélyszám: E/2020/000010, Nyilvántartásba vételi szám: B/2020/001473
Képzési program: ÉLELMEZÉSVEZETŐ

		- Közétkeztetési jogi ismeretek - Alapvető jogi ismeretek - A közétkeztetés jogi szabályozórendszere - Élelmezés minőségirányítása - Minőségügyi alapfogalmak - A közétkeztetés minőségügyi rendszere. - Marketing a közétkeztetésben
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.

5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám ⁵ :	40 fő
------	---	-------

⁵ Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns.



6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

Szakképzés esetén: (Szt. végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 20. § (1) bekezdés b) pont.) A szakmai képzés képzési programja tartalmazza a képzésben részt vevő személy tanulmányi munkájának írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módjait, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formáit is.

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 gyakorlati Számonkérések tartalma: A tananyagegységek tartalma szerinti ismeretek, készségek, képességek, valamint a képesítő vizsga követelményei alapján összeállított feladatok.
	Az írásbeli, valamint gyakorlati feladatsort 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 - Gyakorlat: a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább öt éves 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: - Oktatóterem - Számítástechnikai eszközök - Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek, élelmezési szoftverek) 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. Képesítő vizsga

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

A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett képesítő bizonyítvány államilag elismert, önálló végzettségi szintet nem biztosító szakképesítést tanúsít.

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről (7.1. pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.



10. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Székesfehérvár
Az előzetes minősítés időpontja:	2022. 02. 14.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Juhász Edit
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000146
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
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 képviselőjére 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 képzési program módosítása esetén a felnőttképzőnek el kell végeztetnie a módosított képzési program előzetes minősítését.	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	