

**A képzés megnevezése: SZAKÁCSSEGÉD RÉSZSZAKMÁRA FELKÉSZÍTŐ SZAKMAI OKTATÁS**

## KÉPZÉSI PROGRAM

### 1. A képzési program

1.1.	<b>Képzés megnevezése</b>		<b>Szakácssegéd</b>
			részsakképesítés (rész-szakmára felkészítő szakmai oktatás)
1.2.	<b>Ágazat megnevezése</b>		Turizmus- Vendéglátás A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05
1.3.	<b>Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:</b>		9226 Konyhai kisegítő
1.4.	<b>A szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés megnevezése</b>		4 1013 23 05 Szakács részsakképesítése
1.5.	Szintjének besorolása	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint:	2
		A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint:	2
		A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint:	3
1.6.	<b>A részszakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása</b>		<p>A szakácssegéd a meleg és hidegkonyhai munka során kiegészítő és segítő munkát végez. Feladata a szakácsok munkájának segítése. Napi munkatevékenységét felettese 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.</p> <p>Munkáját és feladatait minden esetben nagy odafigyeléssel és pontossággal végzi.</p>
1.7.	<b>A szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása</b>		—
1.8.	<b>A képzés célja</b>		<p>hogy a képzésben résztvevő képes legyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- azonosítani, csoportosítani a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket</li> <li>- alapkészítmények előállítására a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával</li> <li>- elsajátítsa a konyhában található eszközök és gépek biztonságos használatát.</li> <li>- lehetőségeket,</li> </ul> <p>illetve, hogy a képzést elvégző résztvevő a képzést követően, független akkreditált vizsgaközpontban sikeres szakmai vizsgát tegyen</p>

A képzés megnevezése: SZAKÁCSSEGÉD RÉSZSZAKMÁRA FELKÉSZÍTŐ SZAKMAI OKTATÁS

1.9.	A képzés célcsoportja	A bekapcsolódás lehetősége adott mindazon személyek számára, akik a bemeneti feltételekkel rendelkeznek: munkavállalók, saját elhatározásból fejlődni akarók, munkaerőpiaci támogatási programokban/ uniós támogatási formákban részesülők, illetve a munkaerőpiac azon résztvevői, akik a Szakácssegédsegéd részszakmát elsajátítani kívánják
------	-----------------------	--

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

2.1.	A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása (a Képzési és kimeneti követelményekből)		
	<b>Részszakma megnevezése:</b> Szakácssegéd	<b>FEOR-szám</b> 9226	<b>FEOR megnevezése</b> Konyhai kisegítő
	A szakmai kimeneti követelmények leírása:		
	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvart viselkedésmódok, attitűdök</b>
	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
2.2.	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 helyzeteket megelőzni és elhárítani.
	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
	Az ételek receptúráiban szereplő mennyiségeket, kiméri	Ismeri a tömeg és őrztartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, tárazás helyes	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására
			Önállóan végzi mérési feladatait, érzi a felelősségét az ételekhez szükséges pontos mennyiségű
			A feladat elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik.
			A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik, betartva a FIFO elvet, szükség szerint érzékszerveire hagyatkozva sorrendet változtat.
			Betartja a munkabiztonsági, egészségvédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat.

**A képzés megnevezése: SZAKÁCSSEGÉD RÉSZSZAKMÁRA FELKÉSZÍTŐ SZAKMAI OKTATÁS**

	alkalmazását, a mérés műveletét.	nyersanyagelőkészítésnek
--	----------------------------------	--------------------------

**3. A képzésbe való bekapcsolódás feltételei**

3.1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése (ágazati alapvizsga)
3.2.	Szakmai előképzettség	Nem szükséges
3.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény	Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
3.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama	-
3.5.	Egyéb feltételek Pályaalkalmassági vizsgálat	Nem szükséges

**4. A képzésben való részvétel feltételei**

4.1.	Részvétel követésének módja	<p>Haladási napló, mint a Képző intézmény egységes dokumentumának naprakész adatokat tartalmazó, folyamatosan vezetett része, amely tartalmazza: az Fktv. 2. § 8. pontja szerinti, a képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő kontaktórák foglalkozás</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- megtartásának időpontját,</li> <li>- témájának megjelölését és rövid leírását,</li> <li>- oktatójának nevét és aláírását,</li> <li>- képzésen belüli órája sorszámának megjelölését</li> <li>- résztvevőinek aláírásával ellátott jelenléti ívet,</li> </ul> <p>Az Fktv. 2. § 8. pontja szerinti, a képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő kontaktórák foglalkozás vagy nem kontaktórák foglalkozás</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- teljes időtartamát,</li> <li>- témájának megjelölését és rövid leírását, résztvevőjének nevét, valamint a részvétel elektronikus dokumentummal való igazolását vagy a résztvevők listájáról készült képernyőfotót és a képzés befejezésének dátumát." </li></ul>
4.2.	Megengedett hiányzás	<p>A képzésben résztvevő hiányzása nem haladhatja meg, a Megrendelővel egyeztetett, vagy általa megadott mértéket, amely maximum a jelenléti órák 30%-ig terjedhet. Támogatott képzés esetén a Megrendelővel kötött (szolgáltatási) szerződésben további feltételek szerepelhetnek. A hiányzás a haladási napló alapján követendő.</p> <p>(A felnőttképzési szerződés azonnali hatállyal felmondható, ha a képzésben részt vevő személy a kontaktórákról a képzési programban meghatározott időnél igazolatlanul többet mulasztott.)</p>
4.3.	Egyéb feltételek	<p>Minden résztvevővel az Fktv. és végrehajtási rendelete által meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződést kell kötni.</p> <p>Amennyiben a képzésre jelentkező kéri az előzetes tudás mérést, illetve megfelelése esetén a beszámítást, a felnőttképzési szerződésben ennek eredménye feltüntetésre kerül.</p> <p>Az előzetes tudásmérés annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai, vagy a 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 résztvevő által bemutatott dokumentumok tekintetében a képző intézmény egyedi elbírálás</p>

A képzés megnevezése: SZAKÁCSSEGÉD RÉSZSZAKMÁRA FELKÉSZÍTŐ SZAKMAI OKTATÁS

	és szakmai indokok alapján dönt arról, hogy valóban beszámítható-e a dokumentummal igazolt előzetesen megszerzett tudás.
--	--

5. Tervezett képzési idő

5.1.	Foglalkozások óraszám	<p>240 óra</p> <p>A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény kimondja:</p> <p>9.§ (2) A szakképzés szakképző intézményen kívül</p> <p>a) részszakmára felkészítő szakmai oktatás ... keretében az <u>Fktv.</u> szerint a felnőttképzési tevékenység folytatására engedéllyel rendelkező felnőttképző által szervezhető.</p> <p>11. § (1) ... Ha e törvény eltérően nem rendelkezik, a szakmára vonatkozóan meghatározott rendelkezéseket a részszakmára is alkalmazni kell.</p> <p>53. § (4) A felnőttképzési jogviszony keretében folyó szakmai oktatásban</p> <p>b) a kötelező foglalkozások száma legfeljebb a nappali rendszerű szakmai oktatás kötelező foglalkozásai számának negyven százalékáig csökkenthető.</p> <p>Fentiek értelmében a Szakácssegéd képzés megvalósítható a képzési és kimeneti követelményekben a részszakmára feltüntetett minimális óraszám (600 óra) 40%-ában, azaz 240 órában, a felnőttképzési tevékenység folytatására engedéllyel rendelkező felnőttképző által.</p>
------	-----------------------	--

A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban? (A megfelelő válasz aláhúzendő.) igen /nem

Jelen képzési program távoktatásban történő megvalósítást ír elő? (A megfelelő válasz aláhúzendő.) igen /nem

Fktv. 2. §

„11. távoktatás: az oktatásnak az a formája, amelynél a képzésben részt vevő személy a képzési idő több, mint felében egyedül, önállóan, a távoktatási tananyagba épített iránymutatás mellett tanul, a képzési idő kevesebb, mint felében pedig konzultációkon vagy a távoktatás vegyes képzési módszerrel történő megvalósulása (a kontaktórás képzés és a távoktatás módszereinek kombinált alkalmazása) esetén hagyományos tanórákon vesz részt, és az elsajátítási folyamat önálló megvalósításához szükséges tananyaghoz, felmérő és útmutató anyagokat tartalmazó tanulósomagot a felnőttképző bocsátja rendelkezésére; a konzultációkon, amelyek a kapcsolattartás bármely formájában – különösen személyes megbeszélés, internet, telefon – megvalósulhatnak, a képzésben részt vevő személy önállóan szerzett ismereteit pontosítják, illetve elmélyítik, a távoktatás minden fázisát infokommunikációs technológiai adathordozók felhasználása is segítheti...”

6. A megtanítandó és elsajátítandó tananyagelemek

	A megtanítandó és elsajátítandó tananyagelem megnevezése PTT szerint	A képzésbe beszámítható óraszám	Munkaformák, módszerek (Ld. a Tananyagegységeknél)
6.1.	PTT 3.4.1. Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	150	150
6.2.	PTT 3.4.2. Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	90	90
<b>Összesen:</b>		<b>240</b>	<b>240</b>

**A képzés megnevezése: SZAKÁCSSEGÉD RÉSZSZAKMÁRA FELKÉSZÍTŐ SZAKMAI OKTATÁS**

**6.1. A megtanítandó és elsajátítandó tananyagelem**

6.1.1	Megnevezése	<b>Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás</b>
6.1.2	Célja	hogy a képzésben résztvevő csoportosítani tudja a konyhában használatos valamint, hogy képes legyen alapkészítmények előállítására a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával
6.1.3	Tartalom (témakörök)	Növényi és állati eredetű élelmiszerek csoportosítása. Zöldségek és gyümölcsök idényszerűsége Az előkészítés műveleti sorrendje: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagok gyors felhasználása Vágóállatok, szárnyasok, halak esetében a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalma. 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) Világos és barna alaplevek fajtái Világos alaplé (csirke, zöldség, hal) készítése rövidebb főzési idővel Hidegen és melegen kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz
6.1.4	Óraszám	150 óra
6.1.5	Munkaformák lehetnek	Kontaktórás képzésnél: frontális oktatás, magyarázat , egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka Nem kontaktórás képzésnél: e-learning, digitális platformon történő tananyagfeldolgozás, irányított tanulás, online videó óra, oktató videók feldolgozása
6.1.6	Módszerek lehetnek	Előadás, magyarázat, szemléltetés, gyakorlati feladatok, szituációk feldolgozása, megbeszélés, együttes és önálló tanulás, csoportos feladatmegoldás, projekt módszer, rendszerezés, megfigyelés, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat
6.1.7	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i)	A résztvevők a tananyagegység végén, tanulási eredményeik mérése érdekében tudásmérésben adnak számot az elsajátítottokról. Az igazolás kiadásának feltétele a tudásmérés megfelelt minősítésű (minimum 51%-os) teljesítése.

**6.2. A megtanítandó és elsajátítandó tananyagelem**

6.2.1	Megnevezése	<b>Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása</b>
6.2.2	Célja	hogy a képzésben résztvevők megismerjék és készség szinten sajátítsák el a konyhában található eszközök és gépek biztonságos használatát. Szükség szerint programozzák azokat, valamint használják ki a bennük rejlő lehetőségeket.
6.2.3	Tartalom (témakörök)	A kéziszerszámok szakszerű használata, tisztításuk és karbantartásuk szabálya, Kés élezés A húsdaráló, a kutter és az egyszerűbb gépek össze-és szétszerelés szakszerű tisztántartás, tárolás

## A képzés megnevezése: SZAKÁCSSEGÉD RÉSZSZAKMÁRA FELKÉSZÍTŐ SZAKMAI OKTATÁS

		<p>A hűtő- és fagyasztóberendezések működési elvei, kezelése szükség esetén programozása</p> <p>A fagyasztó- és sokkolókészülékek</p> <p>A különböző elveken működő hőközlő berendezések, a villany és gázüzemű sütők. Sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek kezelése, programozása</p> <p>Egyéb berendezések és gépek</p> <p>Pacojet, Termomixer, Szárító- és aszalóberendezés, VarioCooking Center, Sous-viderunner</p> <p>Karbantartási és üzemeltetési ismeretek</p> <p>Gőzpárolók üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tartása, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével.</p> <p>Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével</p> <p>A készülék funkcionális elemei.</p> <p>Gőzgenerátor vízkőmentesítése Gőzfűvóka vízkőmentesítése – Gőzgenerátor üritése SelfCookingControl üzemmód Előmelegítés funkció ismerete, programozása</p> <p>Cool down program alkalmazása</p> <p>Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel</p>
6.2.4	Óraszám	90 óra
6.2.5	Munkaformák lehetnek	<p>Kontaktórás képzésnél: frontális oktatás, magyarázat, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka</p> <p>Nem kontaktórás képzésnél: e-learning, digitális platformon történő tananyagfeldolgozás, irányított tanulás, online videó óra, oktató videók feldolgozása</p>
6.2.6	Módszerek lehetnek	Előadás, magyarázat, szemléltetés, gyakorlati feladatok, szituációk feldolgozása, megbeszélés, együttes és önálló tanulás, csoportos feladatmegoldás, projektmódszer, rendszerezés, megfigyelés, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat
6.2.7	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i)	<p>A résztvevők a tananyagegység végén, tanulási eredményeik mérése érdekében tudásmérésben adnak számot az elsajátítottakról.</p> <p>Az igazolás kiadásának feltétele a tudásmérés megfelelő minősítésű (minimum 51%-os) teljesítése.</p>

**A képzés megnevezése: SZAKÁCSSEGÉD RÉSZSZAKMÁRA FELKÉSZÍTŐ SZAKMAI OKTATÁS**

**7.**

**7.1. A beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanuló és a sajátos nevelési igényű vagy fogyatékkal élő személy tekintetében a jelen szakmai program a fogyatékoság típusához és fokához igazodó fejlesztő programot is tartalmazza, képző intézmény nem zárja ki a fogyatékkal élő személyeket.**

A beiskolázás tekintetében azonban a Foglalkozássegészségügyi vizsgálat eredménye meghatározó. Amennyiben a képzésben való részvétel orvosi részről nem ellenjavalt, képző intézmény a következő konkrét segítséget tudja nyújtani a fogyatékos személynek:

- látássérült, gyengén látó résztvevők esetében az előadóhoz, illetve a természetes fényforrásokhoz közeli elhelyezés, szükség esetén helyi világítás, valamint a nyomtatott anyagok nagyított példányú biztosítása
- hallássérültek esetében az előadóhoz közeli elhelyezés, videón átadott tananyagok feliratozása
- mozgásukban korlátozott résztvevők esetében akadálymentesített környezet biztosítása
- enyhe fokú értelmi fogyatékkal, vagy egyéb, igazolt tanulási nehézséggel küzdő résztvevők esetében differenciált, egyénre szabott munkaformák alkalmazásával segítjük szakmai fejlődésüket

A fogyatékkal élők egyéni segédeszközeit, fejlődésüket elősegítő felszerelésüket a szakmai képzés során korlátlanul használhatják.

**7.2. Egyéb, értelmező rendelkezések a Felnőttképzési törvényből, a munkaformák, módszerek és óraszámok összefüggésében:**

- **kontaktóra:** a képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy - az olyan tanóra kivételével, amely olyan kompetencia átadására irányul, amely kizárólag személyes jelenlét mellett sajátítható el - interaktív és távolléti kapcsolattal vagy zárt rendszerű távoktatási képzésmenedzsment rendszerrel megvalósuló jelenlétét igénylő tanóra
- **konzultáció:** az elsajátítandó ismeret átadását, megerősítését elősegítő, a képzésben részt vevő személy vagy csoport és az oktató, tutor közötti megbeszélés, amely interaktív és távolléti kapcsolattal, továbbá zárt rendszerű távoktatási képzésmenedzsment rendszerrel is megvalósulhat,
- **távoktatás:** az oktatásnak az a formája, amelynél a képzésben részt vevő személy a képzési idő több, mint felében egyedül, önállóan, a távoktatási tananyagba épített iránymutatás mellett tanul, a képzési idő kevesebb, mint felében pedig konzultációkon vagy a távoktatás vegyes képzési módszerrel történő megvalósulása (a kontaktóras képzés és a távoktatás módszereinek kombinált alkalmazása) esetén hagyományos tanórákon vesz részt, és az elsajátítási folyamat önálló megvalósításához szükséges tananyaghoz, felmérő és útmutató anyagokat tartalmazó tanulócsomagot a felnőttképző bocsátja rendelkezésére; a konzultációkon, amelyek a kapcsolattartás bármely formájában - különösen személyes megbeszélés, internet, telefon - megvalósulhatnak, a képzésben részt vevő személy önállóan szerzett ismereteit pontosítják, illetve elmélyítik, a távoktatás minden fázisát infokommunikációs technológiai adathordozók felhasználása is segítheti,

**8. A zárt rendszerű elektronikus távoktatás kivételével a maximális csoportlétszám**

(ahány fő oktatásához szükséges tárgyi feltételek rendelkezésre állnak)

8.1	Maximális csoportlétszám (fő)	40 fő
-----	-------------------------------	-------

**9. A képzésben részt vevő személy teljesítménye ellenőrzésének és értékelésének, illetve minősítésének módja**

A 2013. évi LXXVII. törvény a felnőttképzésről 12. paragrafusa szerint a képzési programnak tartalmaznia kell:  
h) a képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszernek leírását,  
A Képzés közbeni értékelés **fejlesztő értékeléssel** történik.

**A képzés megnevezése: SZAKÁCSSEGÉD RÉSZSZAKMÁRA FELKÉSZÍTŐ SZAKMAI OKTATÁS**

A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse. A képzés közbeni fejlesztő értékelés lehet írásbeli és/vagy szóbeli, és/vagy gyakorlati beszámoltatás. Az ismeretek számonkérésének módjai lehetnek:

- visszakérdezés
- gyakorlati feladatmegoldás
- a képzésben résztvevők visszajelzései
- beszélgetés
- feladatlap kitöltése,
- házi feladat ellenőrzése
- írásbeli felelet

A fenti fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, az a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja. A képzés nem zárul záróvizsgálattal.

**A záróértékelés tananyagegységenként történik**

Ennek feltétele, hogy a képzésben résztvevő hiányzása nem haladhatja meg jelen programban, illetve a Felnőttképzési szerződésben egyénileg szabályozott, előírt mértéket.

Minden tananyagegység végén, a tanulási eredmények mérésének céljából a képzésben résztvevők tudásmérésen vesznek részt, melynek feladatait a képző intézmény állítja össze.

A tudásmérés alapján a megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek:

- Megfelelt
- Nem felelt meg.

A megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek:

- 0-50% nem felelt meg,
- 51-100% megfelelt.

A nem megfelelt minősítéshez tartozó követelményszint esetében két alkalommal lehetőséget biztosítunk a záró értékelés megismétlésére.

A komplex képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése: **Tanúsítvány**

**Kiadásának feltételei:**

- A felnőttképzési szerződésben rögzítettek maradéktalan teljesítése.
- A tudásméréseken a „Megfelelt” minősítés megszerzése.

**10. A képzés zárása:**

A részsakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga a kiválasztott független, akkreditált vizsgahelyen történik, s akkor kezdhető meg, ha a résztvevő eleget tett a képzési követelményeknek, s részére a Képző kiállította a Tanúsítványt.

A Részsakma megszerzéséről kiállított szakmai bizonyítvány államilag elismert alapfokú végzettséget és szakképesítést tanúsít és legalább egy munkakör betöltésére képesít.

A részsakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsgarészletes leírása megtalálható itt:

[https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/kkk\\_turizmus\\_szakacs\\_2020pdf-1592568422210.pdf](https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/kkk_turizmus_szakacs_2020pdf-1592568422210.pdf)

a 21. oldalon

**11. A képzési program végrehajtásához szükséges személyi és tárgyi feltételek, valamint a képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja**

11.1.	Személyi feltételek	Szakács szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy
11.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja	Oktatók foglalkoztatása: Megbízási szerződéssel vagy munkaszerződéssel, vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel.



A képzés megnevezése: SZAKÁCSSEGÉD RÉSZSZAKMÁRA FELKÉSZÍTŐ SZAKMAI OKTATÁS

11.2.	Tárgyi feltételek	Eszközjegyzék a részszakmákra • Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő • Egyetemes konyhagép • Elektromos kisgépek • Főző-sütőedények • Kézi szerszámok • Kézi turmix • Mérleg • Mosogatógép – edénytisztító gép - evőeszköz szárító • Mosogatómedencék, Munkaasztalok • Olaj-gyorssütő
11.2.1.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A szükséges tárgyi feltételeket képző intézmény tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja.
11.3.	Egyéb speciális feltételek	-
11.3.1.	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	-

A mellékelt írásbeli szakértői vélemény alapján a képzési program előzetes minősítése megtörtént.

Minősítés helye, időpontja: Budapest, 2022. 06.21.

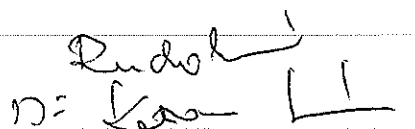
Rudolfné Dr. Katona Mária  
Szakértő neve



Intézmény képviselőjének aláírása

2020/000134

A felnőttképzési szakértők nyilvántartásában  
szereplő nyilvántartási száma



Szakértő aláírása

Az intézmény neve, címe: A-Z Szerezz Szakmát Kft.

1115 Budapest, Etele út 34/B fszt. 5.

Engedélyszáma: E/2022/000089

A képzés megnevezése: SZAKÁCSSEGÉD RÉSZSZAKMÁRA FELKÉSZÍTŐ SZAKMAI OKTATÁS

## SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése: **Szakácssegéd**

Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma: **E/2022/000089**

A-Z Szerezz Szakmát Kft.

1115 Bp., Etele út 34/B fsz. 5.

Adószám: 27840641-1-43

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 végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek.

2., A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.

Szakértői vélemény kelte: **2022. 06. 21.**

Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma:

**Rudolfné Dr. Katona Mária, 2020/000134**

Szakértő aláírása:

*Rudolfné Dr. Katona Mária*