

## **KÉPZÉSI PROGRAM**

### **SZAKMAI KÉPZÉS**

### **ÉLELMEZÉSVEZETŐ**

**(PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 10135003)**

HATÁLYOS PK-4.v.: 2023. 10. 09.

Készült:

- 2013. évi LXXVII. törvény a felnőttképzésről
- 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelete a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról
- 10135003 számú Élelmezésvezető megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény.

### 1. Alapadatok

<b>A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:</b>		
1.1.	Megnevezése	<b>Élelmezésvezető</b>
1.2.	Programkövetelmény azonosító száma	<b>10135003</b>
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
<b>A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés:</b>		
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 szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása	-
1.10.	A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése	
	A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához. A képesítési követelményt előíró jogszabály: 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról	
1.11.	A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása	
	Megszervezi és ellenőrzi az élelmezési üzem munkáját, törekedve a költséghatékony működésre. Elkészíti az általános és a speciális táplálkozáshoz szükséges ételek kalkulációit, nyersanyag-kiszabati ívet vezet, és veszteségszámításokat végez. Dietetikus munkatársak bevonásával komplett napi, heti, havi étlapot és/vagy étrendet tervez, állít össze, szükség szerint személyre szabottan. Tápanyagszükséglet kalkulációt készít a különböző korcsoportokba tartozók, táplálkozásra érzékeny betegségben vagy allergiában szenvedők részére az ételallergia és táplálékintolerancia szigorú szabályainak betartása mellett. A táplálkozásnak, mint kiegészítő	



	<p>gyógymódnak ismerése és alkalmazása mellett gazdaságosan vezeti, irányítja a közétkeztetést ellátó üzemet.</p> <p>Adminisztrációs feladatokat lát el, és információs rendszert működtet.</p> <p>Munkatervet, takarítási rendet készít.</p> <p>HACCP rendszert üzemeltet és ellenőriz.</p> <p>Beszerezést irányít és ellenőriz.</p> <p>Készletgazdálkodást végez, együttműködik a szakhatóságokkal és segíti azok ellenőrző munkáját.</p> <p>Ellenőrzési tervet készít az érvényben lévő jogszabályok, előírások betartatásához. Megtervezi a napi étkeztetést a rendelkezésre álló tárgyi-, személyi- és anyagi feltételek szerint.</p> <p>Tisztában van a különböző diéták ételkészítési technikáival és alkalmazza azokat.</p> <p>Gondoskodik a dolgozók szakmai továbbképzéséről. Ösztönzi a dolgozókat a szakmai fejlődésre.</p> <p>Népszerűsíti az egészséges táplálkozást. Folyamatosan fejleszti a szakmai tudását.</p>
1.12.	<p><b>A képzés célja</b></p> <p>A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el az Élelmezésvezető szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.</p>
1.13.	<p><b>A képzés célcsoportja</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p>
1.14.	<p><b>A képzés során megszerezhető kompetenciák</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Közétkeztetési üzemet működtet,</li> <li>• Megszervezi és meghatározza a közétkeztetésben dolgozók munkáját, munkafolyamatait. HACCP rendszert működtet és ellenőriz.</li> <li>• A munkaterületéhez a közétkeztetési üzem működtetéséhez kapcsolódó nyilvántartásokat vezet, adminisztrációkat végez,</li> <li>• Feladatai végzése során biztonságos munkakörülményeket alakít ki.</li> <li>• Kiszámolja az ételek energia-, zsír-, telítettsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát, sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló jogszabályban meghatározott allergén összetevőket hagyományosan és tápanyagszámítási szoftver segítségével.</li> <li>• Dönt a fogyasztói igényeknek megfelelően dietetikus által összeállított diétás étrend elkészítéséhez, szükséges alapanyagokról, gondoskodik az ételek előírás szerinti elkészítéséről. Különböző gazdasági számításokat végez.</li> <li>• Irodai és szakmai szoftvereket használ.</li> <li>• Koordinálja az áruforgalmat és a termelést.</li> <li>• Betartatja raktározásnál a FIFO elvet.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meghatározza az élelmezési üzem működésének tárgyi, személyi és nyersanyagszükségletét.</li> <li>• Betanítja kollégáit a szükséges gépek és berendezések szakszerű és biztonságos használatára.</li> <li>• Az élelmezéssel kapcsolatos dokumentációkat vezet hagyományos és elektronikus módon. Kalkulációt és anyagnyilvántartó lapot tervez és készít.</li> <li>• Termelési, raktárkezelési és leltározási műveleteket koordinál és elkészíti a kapcsolódó dokumentációt.</li> <li>• Saját és munkatársai számára szakmai továbbképzési tervet készít,</li> <li>• Biztosítja az egység működéséhez szükséges létszámot, elvégzi a létszám- és bérgháztartással kapcsolatos számításokat.</li> <li>• Gondoskodik a munkaerő-utánpótlásról.</li> <li>• Kapcsolatot tart a külső és belső gazdasági környezetével, kommunikációja során betartja a protokoll szabályrendszerét</li> </ul>
1.15.	A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés társadalmi-gazdasági hasznosíthatóságának bemutatása (munkaerő-piaci relevanciája)
	<p>Közétkeztetési feladatokat ellátó intézmény, egység felelősségteljes vezetőjeként, kiemelkedő, speciális szaktudással rendelkezik, magas szinten ismeri a táplálkozástudományt. Az élelmezési 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 élelmezésvezetőkre.</p>

## 2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai előképzettség	Érettségi végzettség
2.2.	Szakmai előképzettség	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 510132306 Szakács szaktechnikus</li> <li>• 510132302 Cukrász szaktechnikus</li> <li>• 510132308 Vendégtéri szaktechnikus</li> <li>• 42 5 5129 169 0 28 Vendéglátó technikus</li> <li>• 52 7822 02 Vendéglátó technikus</li> <li>• 54 811 01 Vendéglátás-szervező</li> <li>• 52 811 01 Vendéglős</li> <li>• 54 811 01 Vendéglátásszervező-vendéglős</li> <li>• 54 811 01 Vendéglátásszervező</li> <li>• 34 811 03 Pincér</li> <li>• 34 811 04 Szakács</li> <li>• 34 811 01 Cukrász</li> <li>• 33 7822 01 Pincér</li> <li>• 33 7826 02 Szakács</li> <li>• 33 7826 01 Cukrász</li> <li>• 54 3434 04 Vendéglátó menedzser</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 52 7822 02 Vendéglátó technikus</li> <li>• 55 7822 01 Vendéglátó szakmenedzser</li> <li>• 33 811 02 1000 00 00 Pincér</li> <li>• 33 811 03 1000 00 00 Szakács</li> <li>• 33 811 01 1000 00 00 Cukrász</li> <li>• 42 2 5123 08 20 08 Pincér</li> <li>• 42 2 5124 08 20 09 Szakács</li> <li>• 42 2 5122 08 20 01 Cukrász</li> <li>• 42 9 5129 09 80 12 Vendéglátó menedzser</li> <li>• 42 5 3129 16 90 28 Vendéglátó technikus</li> <li>• 52 811 02 0000 00 01 Vendéglős</li> <li>• 52 811 02 0001 52 01 Vendéglátásszervező</li> <li>• 2101 Cukrász</li> <li>• 2103 Szakács</li> <li>• 2102 Felszolgáló</li> <li>• vendéglátás szálloda szakos közgazdász</li> <li>• közgazdász turizmus-vendéglátás alapképzési szakon</li> <li>• okleveles vendéglátóipari üzemgazdász</li> </ul>
2.3.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama	<p>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; vendéglátás szálloda szakos közgazdász, közgazdász turizmus-vendéglátás alapképzési szakon, okleveles vendéglátóipari üzemgazdász előképzettség esetén pincér, szakács, cukrász</p> <p><b>munkakörben eltöltött összefüggő 2 év szakmai gyakorlat.</b></p> <p>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.</p>
2.4.	Egészségügyi alkalmasság	szükséges
2.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	-
2.6.	Egyéb feltételek	-

### 3. A képzésben való részvétel feltételei

3.1.	Részvétel követésének módja	<p><b>Részvétel követésére alkalmas nyilvántartás:</b>                  A személyes jelenléteket igénylő kontaktórákon vezetett, a képzésben részt vevő személy által aláírt jelenléti ívek, a személyes jelenléteket nem igénylő kontaktórák és nem kontaktórák foglalkozások esetében a jelenléteket, a képzési tevékenység teljesítését igazoló dokumentumok.                  (2013. évi LXXVII. törvény a felnőttképzésről 16. §). a)</p> <p>A jelenléti oktatás során:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A tanteremi kontaktórák esetén a képzésben részt vevők által aláírt jelenléti ívek</li> <li>• A valós idejű online órák esetén az oktató által vezetett jelenléti nyilvántartás.</li> <li>• A kontakt órákhoz kapcsolódóan a hiányzások összesítése naprakészen.</li> </ul> <p>Az önálló felkészülés során a részvétel, vagyis az önálló felkészüléssel töltött képzési órák számának az igazolása:                  Képző intézmény meghatározott óraszámú, otthoni felkészülésre kijelölt képzési rész után kontakt órán (tantermi kontaktórán vagy valós idejű online órán) lefolytatott számonkéréssel, vagy leadott otthoni munka értékelésével ellenőrzi az önálló felkészülés eredményességét.</p> <p>Amennyiben a résztvevő egy adott, meghatározott óraszámú képzési rész esetén a számonkérést vagy leadott otthoni munkát "Megfelelt" minősítéssel értékelte, úgy kell tekinteni, hogy az adott képzési részre fordítandó óraszámot a résztvevő önálló felkészüléssel töltötte.                  (Megfelelt legalább 60 %-os teljesítmény. Nem felelt meg: 60% alatti teljesítmény).</p>
3.2.	Megengedett hiányzás	Kontakt órák maximum 20%- a, (max. 20 óra)
3.3.	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, a felnőttképzési szerződésben feltüntetésre kerül ennek eredménye;</p> <p><b>Előzetes tudásmérés:</b> 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,</p> <p><b>Előzetesen megszerzett tudás beszámítása:</b> a képzésre jelentkező - <b>dokumentummal igazolt</b> - tanulmányainak</p>



		<p>beszámítása, amelynek eredményeként a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel lehet menteni.</p> <p>A résztvevő által bemutatott dokumentum(ok) tekintetében a képző intézmény egyedi elbírálás, szakmai indokok, esetleges egyéb hivatalos iránymutatások alapján dönt arról, hogy valóban beszámítható-e a dokumentummal igazolt előzetesen megszerzett tudás.</p>
--	--	---

#### 4. Tervezett képzési idő

4.1.	A képzés óraszám:	<b>100 óra</b>
------	-------------------	----------------

#### 5. A zárt rendszerű elektronikus távoktatás kivételével a maximális csoportlétszám

5.1	Maximális csoportlétszám (fő)	36 fő
-----	-------------------------------	-------

#### 6. Tananyagegységek

	A képzés tananyagegységeinek megnevezése	Óraszám	Beszámítható óra
6.1	A közétkeztetéshez kapcsolódó jogszabályi előírások. Közétkeztetési minőségbiztosítás. Munkavédelmi szabályok.	20	
6.2	Az élelmiszerek és ételek szervezetre gyakorolt hatása, étlaptervezés szabályai, diétás étrendek	30	15
6.3	Az élelmezési üzem gazdaságos működtetése Élelmezés menedzsment.	30	15
6.4	Az üzleti életre vonatkozó nyilvántartások, dokumentumok. A kommunikáció protokoll szabályrendszere	20	
	<b>Összesen</b>	<b>100</b>	<b>30</b>

Y) Releváns, ha kéri a résztvevő az előzetes tudás mérésének lehetőségét, és azt eredményesen teljesíti. Egyébként teljes óraszámában történő képzés.

z) előzetesen megszerzett tudás beszámítása

X) Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható egyéb esetben nem releváns

### 6.1. Tananyagegység

6.1.1.	<b>Megnevezése</b>	A közétkeztetéshez kapcsolódó jogszabályi előírások. Közétkeztetési minőségbiztosítás. Munkavédelmi szabályok.
6.1.2.	<b>Célja</b>	A résztvevők ismerjék meg a közétkeztetési üzem működtetésének jogszabályi előírásait, közétkeztetési minőségbiztosítást. Sajtátsák el a munkavédelmi, biztonsági, tűzvédelmi, és egészségvédelmi szabályokat.
6.1.3.	<b>Tartalma</b>	<p><b>Közétkeztetési üzem működtetése</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az élelmezési egységre és működésre vonatkozó előírások és munkaügyi szabályok.</li> <li>• A közétkeztetéshez kapcsolódó jogszabályi előírások</li> </ul> <p><b>Közétkeztetési minőségbiztosítás</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az élelmiszerlánc biztonság elve</li> <li>• Az élelmiszer-biztonsági előírásai</li> <li>• A közétkeztetés élelmiszerbiztonsági előírásai</li> <li>• A személyi higiéniaira vonatkozó szabályok</li> <li>• Az étlaptervező és tápanyagszámító programok</li> <li>• Az élelmezési programok</li> <li>• A közétkeztetést szabályozó alapvető jogi előírások A belső szabályzatok</li> <li>• A közétkeztetés minőségügyi rendszere, minőségbiztosítási szempontjai, a közétkeztetésben használt indikátorok</li> <li>• A dolgozók foglalkoztatására vonatkozó jogszabályok</li> <li>• Élelmiszerlánc biztonság</li> <li>• Élelmiszerlánc biztonság alapjai</li> <li>• Élelmiszer-, élelmezés- és személyi higiénia</li> <li>• Közétkeztetési jogi ismeretek</li> </ul> <p><b>HACCP rendszer működtetése és ellenőrzése.</b></p>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• A közétkeztetéshez kapcsolódó jogszabályi előírásoknak megfelelő, az üzleti életre vonatkozó nyilvántartások fajtái és a vezetésükkel kapcsolatos előírások.</li> <li>• Hatékony szervezési és vezetési módszerek</li> <li>• A közétkeztetésben dolgozó munkájának, munkafolyamatainak megszervezése, meghatároz</li> <li>• Munkavégzése közben együttműködés a munkatársakkal, a dietetikusokkal, a diétás szakácsokkal és a diétás cukrászokkal.</li> <li>• Az egység működéséhez szükséges létszám,</li> <li>• Létszám és bérgazdálkodással kapcsolatos számítások.</li> <li>• A munkaerő utánpótlás</li> <li>• Az álláskeresés és a munkaerő pótlás eszköz-, és szabályrendszere, a vonatkozó törvényi előírások</li> <li>• A foglalkoztatás törvényi szabályainak ismeretei,</li> <li>• A bérekre vonatkozó törvényi szabályozás.</li> <li>• A munkaerő kiválasztás, helyettesítés</li> </ul> <p><b>Munkavédelmi, biztonsági, tűzvédelmi, és egészségvédelmi szabályok.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biztonságos munkakörülmények, a biztonságos munkavégzés feltételei.</li> <li>• A védőeszközök használatának jelentősége.</li> <li>• A munka-, baleset- és tűzbiztonsági előírások betartásának ellenőrzése</li> <li>• A szervezeti egységre és működésre vonatkozó előírások,</li> <li>• A munka- és tűzvédelmi, higiénés szabályok.</li> <li>• A szükséges gépek és berendezések szakszerű és biztonságos használata.</li> <li>• Elsősegélynyújtás</li> <li>• Baleset- és munkavédelem</li> </ul>
6.1.4.	<b>A tananyagegységhez rendelt óraszám</b>	<b>20 óra</b>
6.1.5.	<b>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek</b>	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők

		lehetnek; előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projekt módszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás
6.1.6.	<b>A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott munkaformák</b>	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
6.1.7.	<b>A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám</b>	0 óra
6.1.8.	<b>A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei</b>	A tananyag egység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

Y) Releváns, ha kéri a résztvevő az előzetes tudás mérésének lehetőségét, és azt eredményesen teljesíti. Egyébként teljes óraszámában történő képzés.

z) előzetesen megszerzett tudás beszámítása

X) Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható - egyéb esetben nem releváns

Releváns, ha a képzés munkaformája: **Távoktatás vegyes képzési módszerrel** történő megvalósulása (a kontaktórás képzés és a távoktatás módszereinek kombinált alkalmazása). Egyébként nem releváns.

## 6.2. Tananyag egység

6.2.1.	<b>Megnevezése</b>	<b>Az élelmiszerek és ételek szervezetre gyakorolt hatása, étlaptervezés szabályai, diétás étrendek</b>
6.2.2.	<b>Célja</b>	A résztvevők sajátítsák el az egészséges táplálkozás fontosságát. Ismerjék meg az étlaptervezés szabályait, diétás étrendeket.
6.2.3.	<b>Tartalma</b>	<b>Egészséges táplálkozás</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az élelmiszerek és ételek szervezetre gyakorolt hatása</li> <li>• Táplálkozás-élettan és epidemiológia</li> <li>• A szervezet energia és tápanyagforgalma</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Táplálkozási ajánlások, a hazai lakosság táplálkozási jellemzői</li><li>• Életkorok táplálkozás-élettani igényei</li><li>• Gyermekek és idősek táplálkozási igényei</li><li>• Aktivitáshoz igazodó energia és tápanyagigény</li><li>• Speciális élethelyzethez igazodó táplálkozási szükségletek</li><li>• Alapdiéták általános ismerete</li><li>• Dietoterápiás alapismeretek</li><li>• A táplálkozással összefüggő nem fertőző krónikus betegségek diétája</li><li>• Élelmiszerallergiák és intoleranciák diétája</li><li>• Emésztőrendszeret érintő kórképek diétája</li><li>• Az egészséges táplálkozás népszerűsítése a táplálkozási ajánlások alapján.</li><li>• Az élelmiszerek és ételek, szervezetre gyakorolt hatása az összetételük alapján,</li><li>• A tápanyagtartalom számítási módja.</li><li>• Az anyaghányad-nyilvántartó lappal kapcsolatos jogszabályi előírások.</li><li>• Az ételek energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát, sótartalmának kiszámítása</li><li>• Az élelmiszerek jelöléséről szóló jogszabályban meghatározott allergén összetevők kiszámítása hagyományosan és tápanyag számítási szoftver segítségével.</li><li>• A tápanyagtartalom számítás módja</li></ul> <p><b>A diétás étrendek</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• A diétás étrendek összeállításának általános szabályai, a különböző diétákban használható és tiltott alapanyagok.</li><li>• Dietetikus bevonásával a különböző korcsoportokhoz tartozók, táplálkozásra érzékeny betegségben vagy allergiában szenvedők számára nyújtott élelmezés ellátása megfelelőségének, minőségének irányítása és ellenőrzése</li><li>• Az ételek előírás szerinti elkészítése</li></ul>
--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>A fogyasztói igényeknek megfelelően dietetikus által összeállított diétás étrend elkészítése.</li> </ul> <p><b>Az étlaptervezés szabályai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatok kizárása</li> <li>Különbféle speciális étrendek összeállítására vonatkozó előírások.</li> </ul> <p><b>Beszámítható óra 15 óra-</b> étlaptervezés. Otthoni feladat.</p>
6.2.4.	<b>A tananyagegységhez rendelt óraszám</b>	30 óra
6.2.5.	<b>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek</b>	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és 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, kiadott feladatok pontosítása, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás
6.2.6.	<b>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák</b>	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
6.2.7.	<b>A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám</b>	Beszámítható óra 15 óra-. Otthoni feladat.
6.2.8.	<b>A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei</b>	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.



Y) Releváns, ha kéri a résztvevő az előzetes tudás mérésének lehetőségét, és azt eredményesen teljesíti. Egyébként teljes óraszámában történő képzés.

z) előzetesen megszerzett tudás beszámítása

X) Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható - egyéb esetben nem releváns

Releváns, ha a képzés munkaformája: **Távoktatás vegyes képzési módszerrel** történő megvalósulása (a kontaktóras képzés és a távoktatás módszereinek kombinált alkalmazása. Egyébként nem releváns.

### 6.3. Tananyagegység

6.3.1.	<b>Megnevezése</b>	<b>Az élelmezési üzem gazdaságos működtetése Élelmezés menedzsment.</b>
6.3.2.	<b>Célja</b>	A résztvevők ismerjék meg a közétkeztetés üzemszervezési feladataival. áruforgalmi és termelési feladataival, vagyonvédelemmel.
6.3.3.	<b>Tartalma</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Élelmiszer-biztonsági előírások</b></li> <li>• Szakhatóságok ellenőrzések ismerete</li> <li>• Vezetői kompetenciák</li> <li>• Élelmezési üzemek műszaki ismerete</li> <li>• Az élelmezési üzem tevékenységi folyamataihoz kapcsolódó gépek, berendezések</li> <li>• Közétkeztetési üzemszervezés</li> <li>• Közétkeztetési ismeretek</li> </ul> <p><b>Az élelmezés tevékenységi folyamatai</b></p> <p>Gazdálkodási ismeretek, közétkeztetési ügyvitel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A napi élelmezési feladatok irányítása, szabályszerű munkavégzés</li> <li>• Az élelmezési üzem működésének tárgyi, személyi és nyersanyag szükséglete</li> <li>• Az intézmény élelmezésének működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módja,</li> <li>• Az árubeszerzés lehetőségei és alternatívái.</li> <li>• Az élelmezési üzem gazdaságos működtetése.</li> </ul> <p><b>Gazdasági számítások</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az élelmezési szoftverek, gazdasági számítási módok</li> <li>• Az élelmezés gazdaságos üzemeltetéséhez szükséges gépek, berendezések használata és működése</li> <li>• A raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmi és számításuk lehetséges módjai.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az áruforgalom és a termelés koordinációja</li> </ul> <p><b>FIFO elv, Raktározásnál használatos FIFO elv</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalkuláció és anyagnyilvántartó lap tervezése és készítése.</li> <li>• Az anyaghányad-nyilvántartó lappal kapcsolatos jogszabályi előírások.</li> <li>• Termelési, raktárkezelési és leltározási műveletek koordinálása, a kapcsolódó dokumentáció elkészítése</li> <li>• A raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmai és számításuk lehetséges módjai.</li> <li>• A raktár és a termelés elszámoltatása, anyagi felelősség.</li> <li>• Áruforgalmi és termelési feladatok.</li> <li>• Az áruforgalmi és termelési folyamatok nyomon követése</li> <li>• A beszerzéssel, raktározással kapcsolatos lehetőségek,</li> <li>• A nyersanyagok tulajdonságai.</li> <li>• A minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályai, követelményei.</li> <li>• Számítási, irányítási és ellenőrzési feladatok és az önellenőrzés szerepe.</li> <li>• Az élelmezési egységek felelőseinek felkészítése a szakhatóságok ellenőrzésére, és segíteni azok munkáját.</li> </ul> <p>Vagyonvédelem</p> <p><b>Beszámítható feladat: 15 óra</b>- Az élelmezési szoftverek, gazdasági számítási módokhoz kapcsolódó feladat Otthoni feladat.</p>
6.3.4.	<b>A tananyagegységhez rendelt óraszám</b>	<b>30 óra</b>
6.3.5.	<b>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek</b>	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és 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, kiadott feladatok pontosítása, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás
6.3.6.	<b>A tananyagegység megvalósítása során</b>	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos



	<b>alkalmazott munkaformák</b>	képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
6.3.7.	<b>A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám</b>	Beszámítható óra 15 óra - otthoni feladat.
6.3.8.	<b>A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei</b>	. A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

Y) Releváns, ha kéri a résztvevő az előzetes tudás mérésének lehetőségét, és azt eredményesen teljesíti. Egyébként teljes óraszámában történő képzés.

z) előzetesen megszerzett tudás beszámítása

X) Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható - egyéb esetben nem releváns

Releváns, ha a képzés munkaformája: **Távoktatás vegyes képzési módszerrel** történő megvalósulása (a kontaktóras képzés és a távoktatás módszereinek kombinált alkalmazása). Egyébként nem releváns.

#### 6.4. Tananyagegység

6.4.1.	<b>Megnevezése</b>	<b>Az üzleti életre vonatkozó nyilvántartások, dokumentumok. A kommunikáció protokoll szabályrendszere</b>
6.4.2.	<b>Célja</b>	A résztvevők ismerjék meg a közétkeztetési üzem működtetéséhez kapcsolódó nyilvántartások vezetését, adminisztrációit. Sajátítsák el a külső és belső gazdasági környezettel való kapcsolattartás, kommunikáció protokoll szabályrendszerét.
6.4.3.	<b>Tartalma</b>	<b>Az üzleti életre vonatkozó nyilvántartások</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A közétkeztetéshez kapcsolódó jogszabályi előírásoknak megfelelő, az üzleti életre vonatkozó nyilvántartások fajtái és a vezetésükkel kapcsolatos előírások.</li> <li>• Számítógépes programok használata</li> <li>• Irodai és szakmai szoftverek használata.</li> <li>• Étlaptervező és tápanyagszámító szoftverek.</li> <li>• Az élelmezés számítógépes irányítása és információs rendszere.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az élelmezéssel kapcsolatos dokumentációk vezetése hagyományos és elektronikus módon.</li> <li>• A közétkeztetési üzem működtetéséhez kapcsolódó nyilvántartások vezetése, adminisztrációi</li> <li>• Az üzleti életre vonatkozó nyilvántartások fajtái, és a vezetésükkel kapcsolatos előírások</li> </ul> <p><b>Szakmai továbbképzési terv készítése</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Szakmai továbbképzési lehetőségek, szakirodalom, szakfolyóiratok.</li> </ul> <p><b>A külső és belső gazdasági környezettel való kapcsolattartás</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A kommunikáció protokoll szabályrendszere</li> <li>• A viselkedésre és illemre vonatkozó szabályok, a protokolláris előírások, a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírások és szokások.</li> <li>• A társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartás.</li> <li>• Megfelelő viselkedés, kommunikáció.</li> </ul>
6.4.4.	<b>A tananyagegységhez rendelt óraszám</b>	20 óra
6.4.5.	<b>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek</b>	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és 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, kiadott feladatok pontosítása, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás
6.4.6.	<b>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák</b>	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.  A képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő önálló tanulás (távoktatás): távoktatási tananyagba épített iránymutatás, irányított tanulás, e-learning, digitális platformon való tananyagfeldolgozás, egyéni feladatmegoldás
6.4.7.	<b>A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám</b>	0 óra



6.4.8.	<b>A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei</b>	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.
--------	---	--

### 7. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése	TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/8, 5 11/2020. (11, 7,) Korm. rendelet 22, 5 (1)
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásnak feltételei	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele a záróvizsgán „Megfelelt” minősítés megszerzése.
7.3.	A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás megnevezése	Részvételi igazolás
7.4.	A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele.	A hiányzás mértéke nem lépi túl a képzési program 3.2. pontjában megadott mértéket. Amennyiben a képzésben résztvevő nem teljesíti a záró (szummatív) értékelést megfelelt minősítésűre, a sikeresen teljesített tananyagegységekről igazolást állítunk ki a résztvevő kérésére.

### 8. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

#### 9. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

9.1.	Személyi feltételek	<p>Elméleti oktató: 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 oktató.</p> <p>Gyakorlati oktató: a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább öt éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.</p>
9.2.	Személyi feltételek biztosításának módja	Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel.



9.3.	Tárgyi feltételek	<p>A képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő képzési rész esetén: a résztvevők létszámának megfelelő oktatóterem a hozzá kapcsolódó berendezési tárgyak: flipchart tábla vagy kivetítő, tanulói és tanári létszámnak megfelelő asztal és szék, laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés.</p> <p>A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• intézmény részéről: a képzési program megvalósításához szükséges számítástechnikai eszközök, internetelérés, a képzési programban alkalmazott szoftverek;</li> <li>• képzésben résztvevő részéről: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközök (például laptop/személyi számítógép/tablet/okostelefon, mikrofón, webkamera) és internetelérés, alapvető irodai szoftverek, élelmezési szoftverek.</li> </ul> <p>Eszközjegyzék: A használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályokat a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírás, 37/20141 (IV. 30.) EMMI rendelet tartalmazza.</p>
9.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	<p>A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony alapján biztosítja.</p> <p>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,</p>
9.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb feltételek	-
9.6.	szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek	-



9.6.	Egyéb speciális feltételek	-
------	----------------------------	---

## 10. Képesítő vizsga

A képesítő vizsga	
<p><b>A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát az akkreditált vizsgaközpont szervezhet. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <a href="https://szakkesitesaik.hu/">https://szakkesitesaik.hu/</a> weblapon érhető el a programkövetelmények menüpontban.</b></p> <p><b>A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett képesítő bizonyítvány államilag elismert, önálló végzettségi szintet nem biztosító szakképesítést tanúsít.</b></p>	
<b>A képesítő vizsga</b>	<b>TÁJÉKOZTATÓ JELLEGEL!</b>
<p>10.1. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:</p> <p>A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:                      A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről (7,1. pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.                      Egyéb feltételek:</p>	
<b>10.2 Írásbeli vizsga</b>	
10.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: <b>Élelmezésvezető feladatai</b>	
<p>10.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:                      Az írásbeli vizsgatevékenység a következő tanulási eredmények mérésére és értékelésére irányul:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ismeri az élelmiszerek és ételek, szervezetre gyakorolt hatását az összetételük alapján.</li> <li>• Ismeri a tápanyagtartalom számítás módját.</li> <li>• Ismeri, értelmezni és alkalmazza az élelmezési egységre és működésre vonatkozó előírásokat, és munkaügyi szabályokat.</li> <li>• Ismeri a hatékony szervezési és vezetési módszereket.</li> <li>• Ismeri a közétkeztetéshez kapcsolódó jogszabályi előírásoknak megfelelő az üzleti életre vonatkozó nyilvántartások fajtáit és a vezetésükkel kapcsolatos előírásokat.</li> <li>• Ismeri az élelmezési szoftvereket, gazdasági számítási módokat.</li> <li>• Ismeri a beszerzéssel, raktározással kapcsolatos lehetőségeket, a nyersanyagok tulajdonságait. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.</li> <li>• Ismeri az intézmény élelmezésének működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerzés lehetőségeit és alternatíváit.</li> <li>• Ismeri a szakmai szoftvereket és alkalmazásukat.</li> <li>• Ismeri az élelmezés gazdaságos üzemeltetéséhez szükséges gépek, berendezések használatát és működését.</li> <li>• Ismeri az anyaghányad-nyilvántartó lappal kapcsolatos jogszabályi előírásokat.</li> <li>• Ismeri a raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításuk lehetséges módjait.</li> <li>• Ismeri a szakmai továbbképzési lehetőségeket, szakirodalmat, szakfolyóiratokat.</li> </ul>	

- Ismeri a diétás étrendek összeállításának szabályait, a különböző diétákban használható és tiltott alapanyagokat.
- Ismeri az álláskereső és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszerét, rendelkezik a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó törvényi szabályozást.
- Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a protokolláris előírásokat, a
- főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.

10.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

10.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 40%

10.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

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

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

### 10.3 Projektfeladat

10.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: **Élelmezésvezető gyakorlati feladatai**

10.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

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

10.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

10.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 60%

10.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

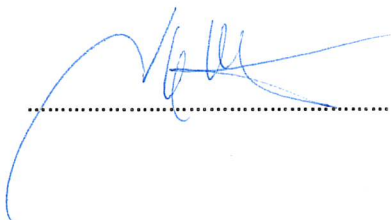
Az elkészített kalkuláció pontossága.	25%
A tervezett menü változatossága.	25%
Szezonális és friss nyersanyagok betervezése a menübe.	25%



A tervezett menü, egészséges táplálkozás szempontjainak való megfelelése.	25%
<p>10.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám <b>legalább 61 %-át elérte.</b></p> <p>10.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: ---</p> <p>10.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek: Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek, élelmezési szoftverek)</p> <p>10.6 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: ---</p> <p>10.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: A közzétételre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírás, 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet</p> <p>10.8 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: ---</p>	
<b>11. A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek: --</b>	

Sopron, 2024. 07. 01.

Készítette:



Jóváhagyta:



Felnőttképzési vezető



