SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) (magyar, angol és német nyelvű) megnevezése	**Élelmezésvezető** **Food Service Manager** **Catering-Manager**
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	**Novum7 Szolgáltató Kft.** **E/2022/000158**
Szakértői megállapítások	
1 A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek. 2 A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetők a képzési programban megjelölt kompetenciák. 3 A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.	
Szakértői vélemény kelte	Budapest, 2026.09.30.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Pádárné DR. Mátraházi Noémi FSZ/2020/000035
Felnőttképzési szakértő aláírása/elektronikus aláírás	Pádárné dr. Mátraházi

KÉPZÉSI PROGRAM

Élelmezésvezető
Food Service Manager
Catering-Manager

PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 10135003

A PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGJELENÉSÉNEK DÁTUMA: 2026. 08. 26.

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

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program alapadatai

1.1.1.	Képzés magyar nyelvű megnevezése:	**Élelmezésvezető**
1.1.2.	Képzés angol nyelvű megnevezése: *(Title of training)*	**Food Service Manager**
1.1.3.	Képzés német nyelvű megnevezése: *(Titel der Ausbildung)*	**Catering-Manager**
1.2.	A képzés célja:	A képzés célja, hogy a résztvevők a tanulási folyamat során elsajátítsák az **Élelmezésvezető** szakképesítés megszerzéséhez szükséges ismereteket és kompetenciákat, valamint képesek legyenek azok alkalmazására.
1.3.	A képzés célcsoportja:	A képzés célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a képzési programmal elérhető ismeretek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.
1.4.	A képzés során megszerezhető kompetenciák:	• Képes meghatározni az élelmezési üzem működésének tárgyi, személyi, jogi feltételeit. • Képes megszervezni és meghatározni a közétkeztetésben dolgozók feladatait, munkafolyamatait. Képes munkarendet kialakítani. Képes kialakítani a vezetői kompetenciáit. • Biztosítja az egység működéséhez szükséges létszámot, elvégzi a létszám- és bérgazdálkodással kapcsolatos adatszolgáltatásokat. Gondoskodik a munkaerő utánpótlásról. • Képes betanítani kollégáit a szükséges gépek és berendezések szakszerű és biztonságos használatára. • Képes megszervezni, irányítani és ellenőrizni az élelmezési ellátás tevékenységeit, figyelembe véve a helyi specialitásokat, igényeket. • Képes koordinálni az áruforgalmat és a termelést a minőségbiztosítási előírások alapján. Képes önellenőrzést végezni dokumentáltan. Képes elégedettség mérésére szolgáló vizsgálatokat végezni. • Megszervezi az élelmezési ellátás tevékenységeit, figyelembe véve a helyi specialitásokat, igényeket, fenntarthatósági szempontokat. • Képes a munkaterületéhez, a közétkeztetési üzem működtetéséhez kapcsolódóan, naprakész, előírásoknak megfelelő dokumentációkat, nyilvántartásokat vezetni, manuálisan és elektronikusan is. • Képes kialakítani a tevékenységi körében végzett vagyontárgyak, alapanyagok, eszközök, berendezések megóvására irányuló tevékenységet, azokkal való anyagi elszámolást. Képes irányítani a leltározást, probléma esetén igyekszik annak hatékony és gyors kivizsgálására. • Képes különböző gazdasági számításokat végezni, költséghatékony működést tervezni, szakmai szoftvereket használni. Képes kikalkulálni a közétkeztetés különböző területén alkalmazott normák szerint az egy főre jutó adag nyersanyag árát, támogatási összegét,

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

		az ellátottak által fizetett összeget. Képes elszámolni az előírt normatívákkal és bevételekkel. • Képes kalkulációt és anyaghányadnyilvántartó lapot tervezni, készíteni és vezetni. • Képes kiszámolni az ételek energia-, zsír-, telített zsírsav- , fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát, sótartalmát, valamint beazonosítani az élelmiszerek jelöléséről szóló jogszabályban meghatározott allergén összetevőket manuálisan és tápanyag számító szoftver segítségével. • Képes megtervezni a különböző korcsoportok és ellátotti formák étrendjét / étlapját a táplálkozási ajánlások, a tápanyagszükséglet, a szakmai, a fenntarthatósági szempontok és a hatályos jogszabályok figyelembe- vételével, manuálisan és étrendtervező szoftver segítségével. • Fogyasztó részéről felmerült diétás étkezési igény esetén (pl. táplálékallergia és intolerancia, cukorbetegség, gluténérzékenység, stb.) betartja a vonatkozó jogszabályokat. Tisztában van vele, hogy diétás étrendet és diétás étlapot kizárólag dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember tervezhet. • Részt vesz elméleti és gyakorlati szakmai továbbképzéseken. • Képes kapcsolatot tartani a külső és belső környezetével, kommunikációja során betartja a protokoll szabályrendszerét.

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai végzettség:	Érettségi végzettség
2.2.	Szakmai végzettség:	• 4 1013 2305 Szakács • 510132306 Szakács szaktechnikus • 34 811 04 Szakács • 33 811 03 1000 00 00 Szakács • 33 7826 02 Szakács • 42 2 5124 08 20 09 Szakács • 2103 Szakács • 54 541 02 Élelmiszeripari technikus • 4 1013 2301 Cukrász • 5 1013 2302 Cukrász szaktechnikus • 34 811 01 Cukrász • 33 811 01 1000 00 00 Cukrász • 33 7826 01 Cukrász • 42 2 5122 08 20 01 Cukrász • 2101 Cukrász • 4 1013 23 04 Pincér-vendégtéri szakember • 5 1013 23 08 Vendégtéri szaktechnikus • 34 811 03 Pincér • 33 811 02 1000 00 00 Pincér • 33 7822 01 Pincér • 42 2 5123 08 20 08 Pincér • 2102 Felszolgáló • 4 1013 23 03 Panziós-fogadós • 5 1013 23 08 Vendégtéri szaktechnikus • 54 811 01 Vendéglátás-szervező • 52 811 01 Vendéglős • 54 811 01 Vendéglátásszervező-vendéglős • 54 811 01 Vendéglátásszervező

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

		• 52 811 02 0000 00 01 Vendéglős • 52 811 02 0001 52 01 Vendéglátásszervező • 33 7822 02 Vendéglátó eladó • 52 7822 02 Vendéglátó technikus • 52 7822 03 Vendéglátó üzletvezető • 54 3434 04 Vendéglátó menedzser • 55 7822 01 Vendéglátó szakmenedzser • 42 5 3129 16 90 28 Vendéglátó technikus • 42 9 5129 09 80 12 Vendéglátó menedzser • 2104 Szállodás • Vendéglátóipari szakközépiskolai érettségi • Vendéglátó és szálloda szakoktató • Vendéglátás szálloda szakos közgazdász • Közgazdász turizmus-vendéglátás alapképzési szakon • Okleveles vendéglátóipari üzemgazdász • Élelmiszeripari mérnök • Élelmiszermérnök • Élelmiszerbiztonsági és minőségi mérnök • Élelmiszerbiztosító agrármérnök
2.3.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	nem szükséges
2.4.	Egészségügyi alkalmasság:	szükséges
2.5.	Előzetesen elvárt ismeretek:	--
2.6.	Egyéb feltételek:	--

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszáma:	350
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	A felnőttképzési szerződésben rögzített érték szerint.

4. A képzés tananyagegységei

	A képzés tananyagegységeinek megnevezése:	Elmélet	Gyakorlat	Összesen
4.1.	Élelmezés menedzsment	50	0	50
4.2.	Közétkeztetési minőségbiztosítás	50	0	50
4.3.	Táplálkozástudományi ismeretek	50	0	50
4.4.	Élelmezéstervezés és közétkeztetési ügyvitel	50	100	150
4.5.	Diétás étkeztetés és ételkészítés ismeretei	50	0	50
Összesen:		250	100	350

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

4.1. Tananyagegység

4.1.1.	Megnevezése:	**Élelmezés menedzsment**
4.1.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a résztvevők elsajátítsák az élelmezési üzem szakszerű, jogszerű és gazdaságos működtetéséhez, valamint vezetéséhez szükséges ismereteket.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	**A képzésben részt vevő – személyes vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló – jelenlétét igénylő kontaktórás, egyéni vagy csoportos képzés munkaformái lehetnek:** frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka. **A képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő önálló tanulás (távoktatás) munkaformái lehetnek:** távoktatási tananyagba épített iránymutatás, irányított tanulás, e-learning, digitális platformon való tananyagfeldolgozás, egyéni feladatmegoldás.
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	**A tananyagegység/modul/képzési rész/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport vagy az egyén igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek:** előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás.
4.1.5.	Óraszáma:	50
4.1.6.	Beszámítható óraszáma:[1]	35 (elmélet)
4.1.7.	Tartalma:	• Az élelmezési üzemek kialakításának személyi, tárgyi és jogszabályi feltételeire vonatkozó előírások. • A hatékony szervezési és vezetési módszerek. A munkaviszonyra vonatkozó jogszabályok, a munkaszerződés tartalma, a felmondási lehetőségek, a felelősségre vonás lehetőségei, az eljárás lépései. • Az álláskeresés és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszere, a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismeretei, a bérekre vonatkozó törvényi szabályozás. • Az élelmezés gazdaságos üzemeltetéséhez szükséges gépek, berendezések használatát és működése. A kapcsolódó, munka-, tűz-, és érintésvédelmi továbbá a higiénés előírások. • A közétkeztetés rendszere, feladatai, saját üzem elhelyezése benne és a rá vonatkozó jogszabályok alkalmazása. • Az élelmezésvezető irányítói, vezetői tevékenységének sajátosságai, az együttműködési előírások. • Az élelmezésvezető felelősségvállalási kötelezettségei, az anyagi elszámolás feltételei. • A leltározás és a raktár elszámoltatás, az eredmények számításának módjai, a felelősségre vonás eljárásának lépései. • A következő gazdasági számítási módok, mint például költségvetés, költségelszámolás, anyagkiszabás, élelmezési norma, térítési díjak, stb.

[1] *Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, egyéb esetben nem releváns.*

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

		• A közétkeztetés finanszírozása, kapcsolata az állami költségvetéssel, a különböző intézménytípusok esetében. • A támogatásokkal kapcsolatos elszámolási módok. • Az intézmények által kialakítandó élelmezési szabályzat tartalma. • A pénzügyi, számviteli, ügyviteli előírások, jogszabályok. • A közétkeztetés területén szervezett továbbképzések, a jogszabályok továbbképzési előírásai, a szakmai szervezetek és azok munkája, a szakirodalmak, szakfolyóiratok. • A viselkedésre és illemre vonatkozó szabályok, a protokolláris előírások, a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírások és szokások.
4.1.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltétel(ek) teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

4.2. Tananyagegység

4.2.1.	Megnevezése:	**Közétkeztetési minőségbiztosítás**
4.2.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a résztvevők elsajátítsák a közétkeztetés áruforgalmi, élelmiszer-biztonsági, higiéniai és minőségbiztosítási folyamatainak szakszerű szervezéséhez és ellenőrzéséhez szükséges ismereteket.
4.2.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	**A képzésben részt vevő – személyes vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló – jelenlétét igénylő kontaktórás, egyéni vagy csoportos képzés munkaformái lehetnek:** frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka. **A képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő önálló tanulás (távoktatás) munkaformái lehetnek:** távoktatási tananyagba épített iránymutatás, irányított tanulás, e-learning, digitális platformon való tananyagfeldolgozás, egyéni feladatmegoldás.
4.2.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	**A tananyagegység/modul/képzési rész/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport vagy az egyén igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek:** előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás.
4.2.5.	Óraszáma:	50
4.2.6.	Beszámítható óraszáma:[2]	35 (elmélet)
4.2.7.	Tartalma:	• Az áruforgalmi feladatok (árubeszerzés, megrendelés, áruátvétel, raktározás, leltározás és termelés, értékesítés), és a rájuk vonatkozó minőségbiztosítási előírások. • A higiénés és élelmiszer-biztonsági előírások és a kapcsolódó jogszabályok a beszerzés, áruátvétel, raktározás, elő- és ételkészítés, készétel kezelése, tálalása, tárolása, szállítása továbbá a takarítás,

[2] *Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, egyéb esetben nem releváns.*

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

		mosogatás, rovar és rágcsálóirtás, hulladékkezelés, göngyölegek kezelése során. • A közétkeztetési tevékenység dokumentált önellenőrzésének módszerei, az ellenőrzési terv készítése és az ellenőrzések dokumentálása. • Az elégedettség mérésére szolgáló vizsgálatok módszere, értékelése. • Az élelmezési ellátás tevékenységének szervezése: 1) árubeszerzés feltételei, jellemzői, módjai, nyersanyagok minősége, szervezési feladatai. Élelmiszer- és áruismeret. A nyersanyagok tulajdonságait 2) áruátvétel kritériumai, szervezési feladatai. A minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályai, követelményei. 3) raktározási feladatok, minőségmegőrzés, szervezési feladatai. Raktározásnál a FIFO elv alkalmazása. 4) előkészítő tevékenységek helyiségei, kritériumai, szervezési feladatai. 5) termelő tevékenységek helyiségei, kritériumai, szervezési feladatai. A korszerű ételkészítési technológiai műveletek. Megfelelő ételismeret. 6) az étkeztetés szervezési feladatai.
4.2.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltétel(ek) teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

4.3. Tananyagegység

4.3.1.	Megnevezése:	**Táplálkozástudományi ismeretek**
4.3.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a résztvevők elsajátítsák az élelmiszerek és tápanyagok szervezetre gyakorolt hatásával, a tápanyagtartalom számításával és a különböző korcsoportok táplálkozási sajátosságaival kapcsolatos ismereteket.
4.3.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	**A képzésben részt vevő – személyes vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló – jelenlétét igénylő kontaktórás, egyéni vagy csoportos képzés munkaformái lehetnek:** frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka. **A képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő önálló tanulás (távoktatás) munkaformái lehetnek:** távoktatási tananyagba épített iránymutatás, irányított tanulás, e-learning, digitális platformon való tananyagfeldolgozás, egyéni feladatmegoldás.
4.3.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	**A tananyagegység/modul/képzési rész/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport vagy az egyén igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek:** előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás.

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

4.3.5.	Óraszáma:	50
4.3.6.	Beszámítható óraszáma:[3]	35 (elmélet)
4.3.7.	Tartalma:	• Az élelmiszerek és ételek szervezetre gyakorolt hatása az összetételük alapján. • A tápanyagtartalom számítás módja. • A különböző korcsoportok számára felhasználható élelmiszerek összetételére vonatkozó előírásai.
4.3.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltétel(ek) teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

4.4. Tananyagegység

4.4.1.	Megnevezése:	**Élelmezéstervezés és közétkeztetési ügyvitel**
4.4.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a résztvevők elsajátítsák a közétkeztetési étlaptervezéshez, dokumentációhoz, anyaghányad-nyilvántartáshoz, gazdasági számításokhoz és szakmai szoftverek alkalmazásához szükséges ismereteket és gyakorlati készségeket.
4.4.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	**A képzésben részt vevő – személyes vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló – jelenlétét igénylő kontaktórás, egyéni vagy csoportos képzés munkaformái lehetnek:** frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka. **A képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő önálló tanulás (távoktatás) munkaformái lehetnek:** távoktatási tananyagba épített iránymutatás, irányított tanulás, e-learning, digitális platformon való tananyagfeldolgozás, egyéni feladatmegoldás.
4.4.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	**A tananyagegység/modul/képzési rész/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport vagy az egyén igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek:** előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás.
4.4.5.	Óraszáma:	150 Elmélet: 50 óra; Gyakorlat: 100 óra A gyakorlat óraszámán belül 40 órás igazolt, külső gyakorlati helyen, élelmezésvezető felügyelete mellett eltöltött gyakorlat javasolt.
4.4.6.	Beszámítható óraszáma:[4]	35 (elmélet)

[3] *Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, egyéb esetben nem releváns.*

[4] *Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, egyéb esetben nem releváns.*

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

4.4.7.	Tartalma:	• Az alábbi közétkeztetési dokumentációk tartalma (manuálisan és elektronikusan): étlaptervezés, árurendelés, élelmezettek nyilvántartása, utalványozás, élelmezési nyersanyagok nyilvántartása, élelmezési keret meghatározása, költségelszámolás. • A szakmai szoftverek és alkalmazásuk. • Az élelmezési szoftverek. • Az anyaghányad-nyilvántartással kapcsolatos jogszabályi előírások. • Az étlaptervezés szabályai, a kapcsolódó jogszabályok és a táplálkozási ajánlások. • A változatosság és az idényszerűség. • A felhasználható nyersanyagnorma, az árubeszerzés ütemezhetősége, az élelmezési üzem termelési kapacitása, a személyi és tárgyi feltételek. • Az ételek energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukor- és sótartalmának kiszámítása, valamint az allergén összetevők beazonosítása manuálisan és tápanyagszámító szoftver segítségével. • Különböző korcsoportok és ellátotti formák étrendjének / étlapjának megtervezése a táplálkozási ajánlások, a tápanyagszükséglet, a szakmai, a fenntarthatósági szempontok és a hatályos jogszabályok figyelembevételével, manuálisan és étrendtervező szoftver segítségével. • Kalkuláció és anyaghányad-nyilvántartó lap készítése és vezetése, létszámra szabott nyersanyag-kiszabat és nyersanyagköltség meghatározása, valamint a közétkeztetéshez kapcsolódó gazdasági számítások végzése.
4.4.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltétel(ek) teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

4.5. Tananyagegység

4.5.1.	Megnevezése:	**Diétás étkeztetés és ételkészítés ismeretei**
4.5.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a résztvevők megismerjék a leggyakoribb táplálkozásfüggő betegségekhez, táplálékallergiákhoz és -intoleranciákhoz kapcsolódó diétás étkeztetés és ételkészítés alapelveit, valamint élelmiszer-biztonsági szabályait.
4.5.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	**A képzésben részt vevő – személyes vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló – jelenlétét igénylő kontaktórás, egyéni vagy csoportos képzés munkaformái lehetnek:** frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka. **A képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő önálló tanulás (távoktatás) munkaformái lehetnek:** távoktatási tananyagba épített iránymutatás, irányított tanulás, e-learning, digitális platformon való tananyagfeldolgozás, egyéni feladatmegoldás.
4.5.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	**A tananyagegység/modul/képzési rész/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport vagy az egyén igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek:** előadás, magyarázat, szemléltetés,

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

		megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás.
4.5.5.	Óraszáma:	50
4.5.6.	Beszámítható óraszáma:[5]	35 (elmélet)
4.5.7.	Tartalma:	• A leggyakoribb táplálkozásfüggő betegségek jellemzői. • A leggyakoribb táplálékallergiák, és -intoleranciák, illetve gluténérzékenység esetén felhasználható és kerülendő nyersanyagok, összetevők, és ezek helyettesíthetősége, az egyes konyhatechnológiai műveletek hatása a felhasznált alapanyagokra, a diétánál alkalmazandó kereszt-szennyeződést kizáró szabályok • Az Egységes Diétás Rendszer.
4.5.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltétel(ek) teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

5. Csoportlétszám

5.1	Maximális csoportlétszám:[6] (fő)	40 fő

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

(valamint, ha a képzés számonkérést tartalmaz, akkor a számonkérés módja, pótlás lehetősége és annak módja, továbbá a képzés befejezésének feltétele)

6.1.[7]	**Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés résztvevő kérésére biztosított.** **A képzésben résztvevő előrehaladását képzés közben fejlesztő értékelés keretében értékeljük.** 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 lehetnek: Visszakérdezés, Gyakorlati feladatmegoldás, Képzésben résztvevő visszajelzései, Beszélgetés, Feladatlap kitöltése, (ön)ellenőrző kérdések. A fejlesztő értékelés nem tartalmaz számonkérést, nem tartozik hozzá minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja. **A képzéshez számonkérés (teljesítményértékelés, vizsga) és minősítés nem kapcsolódik.**

[5] *Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, egyéb esetben nem releváns.*

[6] *Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns.*

[7] *A képzési program 6.1. pontjában a felnőttképző intézmény szervezésében megvalósuló értékelő rendszer kerül bemutatásra. A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról a 12/2020. (II. 7.) Korm. rendeletben szabályozottak szerint, vizsgáztatási engedéllyel rendelkező akkreditált szakképzési vizsgaközpont szervezhet. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a képzési program előzetes minősítésekor hatályos programkövetelményben érhetők el.*

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

7. A képzés zárása

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	**TANÚSÍTVÁNY** *2013. évi LXXVII. törvény 13/B. §* *11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)*
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának, a képzés befejezésének feltétele(i):	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele(i): • a képzésen való részvétel - a képzésben résztvevővel kötött felnőttképzési szerződésben meghatározott hiányzás mértékének, illetve a megengedett hiányzás mértékének túllépése esetén a képzésben részt vevő személyt érintő következményeknek a figyelembevételével.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	A képzési program tartalmához illeszkedő felsőfokú végzettségű oktató, vagy • felsőfokú végzettségű és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 3 éves szakmai tapasztalattal rendelkező oktató, vagy • a képzési program tartalmához illeszkedő középfokú végzettségű és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 3 éves szakmai tapasztalattal rendelkező oktató, vagy • középfokú végzettségű és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 5 éves szakmai tapasztalattal rendelkező oktató, vagy • legalább 10 éves, a képzési program tartalmához illeszkedő szakmai tapasztalattal rendelkező oktató. A képzésbe közétkeztetésben jártas dietetikus oktató bevonása javasolt.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel vagy megállapodással.
8.3.	Tárgyi feltételek:	**A képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő képzési rész esetén:** • A résztvevők létszámának megfelelő oktatóterem és a hozzá kapcsolódó berendezési tárgyak: (flipchart) tábla vagy kivetítő, résztvevői és oktatói létszámnak megfelelő asztal és szék, • laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés, • élelmezési szoftver, melyben elérhető minden funkció a nyersanyag és recept rögzítéstől, az étlaptervezésen át a létszám megadásig, elő és utókalkulációig és a készletkarbantartásig (Tervezés/ Beszerzés/ Készletezés/ Étel készítés/ Gazdasági elszámolások/ Elő- és utókalkuláció/ a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI Rendeletnek való megfelelőség ellenőrzése/ stb.) • közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírás, 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet. **A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén:**

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

		• intézmény részéről: a képzési program megvalósításához szükséges számítástechnikai eszközök, internetelérés, a képzési program megvalósításához szükséges szoftverek; • képzésben résztvevő részéről: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközök (például laptop/személyi számítógép/tablet/okostelefon, mikrofon, webkamera) és internetelérés.
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony, vagy más megállapodás alapján biztosítja. A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközöket és internetelérést a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	• A képzésbe közétkeztetésben jártas dietetikus oktató bevonása javasolt. • A képzés óraszámán belül 40 órás igazolt, külső gyakorlati helyen, élelmezésvezető felügyelete mellett eltöltött gyakorlat javasolt.
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel vagy megállapodással. A megfelelő gyakorlati oktatás megvalósításáról felnőttképző a képzés megszervezése során gondoskodik.

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

9. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Budapest
Az előzetes minősítés időpontja:	2026. 09. 30.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Pádárné DR. Mátraházi Noémi
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000035
Felnőttképzési szakértő aláírása:	Pádárné dr. Mátrah
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.