

Északi Agrárszakképzési Centrum
4400 Nyíregyháza, Semmelweis utca 15.

KÉPZÉSI PROGRAM MEGNEVEZÉSE SZAKÁCSSEGÉD

1. A képzési és kimeneti követelmény (KKK), illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés adatai

A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:		
1.1.	Megnevezése:	SZAKÁCSSEGÉD
1.2.	Programkövetelmény azonosító száma:	4 1013 23 05 Szakács szakma/részsakma
1.3.	Ágazat megnevezése:	TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS
1.4.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	1013 Szálláshely-szolgáltatás, étkeztetés, vendéglátás
1.5.	A képzési program intézményi nyilvántartási száma:	
A képzési program a szakképzésért felelős miniszter által 2020. május 18-án hivatalosan kiadott (www.ikk.hu) képzési és kimeneti követelmény alapján készült.		

2. A képzési és kimeneti követelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető részsakma adatai

2.1.	Megnevezése:	SZAKÁCSSEGÉD
Szintjének besorolása:		
2.2.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	2
2.3.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	2
2.4.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3

3. A képzési és kimeneti követelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető részsakma és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése

A szakácssegéd a meleg és hidegkonyhai munka során kiegészítő és segítő munkát végez. Feladata a szakácsok munkájának segítése.
 Napi munkatevékenységét felettesei utasítása alapján végzi.
 Konkrét feladatai közé tartozik a vendéglátó termelés során használt alapanyagok és nyersanyagok tisztítása és előkészítése.
 Zöldségeket, gyümölcsöket tisztít, pucol, darabol, szeletel és előkészíti azokat a főzéshez, sütéshez.
 Felelőssége a konyha tisztántartása, higiénia előírások betartása.
 Munkáját és feladatait minden esetben nagy odafigyeléssel és pontossággal végzi.

4. A részszakma képzése során megszerezhető szakmai ismeretekkel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkaterület leírása

A szakácssegéd a meleg és hidegkonyhai munka során kiegészítő és segítő munkát végez. Feladata a szakácsok munkájának segítése.
 Napi munkatevékenységét felettesei utasítása alapján végzi.
 Konkrét feladatai közé tartozik a vendéglátó termelés során használt alapanyagok és nyersanyagok tisztítása és előkészítése.
 Zöldségeket, gyümölcsöket tisztít, pucol, darabol, szeletel és előkészíti azokat a főzéshez, sütéshez.
 Felelőssége a konyha tisztántartása, higiénia előírások betartása.
 Munkáját és feladatait minden esetben nagy odafigyeléssel és pontossággal végzi.

5. A képzés célja és célcsoportja

<p>A képzés célja</p>	<p>Olyan szakemberek képzése, aki képes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - szakács felügyelete mellett végezni munkáját, - állati, növényi eredetű, nyers és feldolgozott élelmiszereket előkészíteni, - alapételeket készíteni, szükség esetén tálalni, - egyszerű standard ételeket készíteni (étel kiegészítő salátákat, köreteket, főzelékeket azokhoz feltéteket [egyben, szeletben, vagdaltnak sült húsok, pörköltök, tojás feltétek], - egyszerű híg és sűrített leveseket, azok betéteit, egyszerű tésztaételeket [kevert tészták, főzéssel készített egyszerű gyúrt- illetve száraztészta ételek]) készíteni, - tevékenységét az élelmiszerbiztonsági, valamint
-----------------------	--

Szakértő aláírása: *Bárcsi*

	balesetvédelmi, a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok betartásával végezni.
A képzés célcsoportja:	A képzés célcsoportját alkotják, akik megfelelnek a programba való bekapcsolódás feltételeinek, érdeklődnek a vendéglátás szakterület iránt valamint a szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörökben kívánnak elhelyezkedni. Szeretnének a korszerű táplálkozás követelményeinek megfelelni, szeretnék elsajátítani az ételkészítés követelményeit. A képzés lehetőséget ad a munkaerő-piacról kiszorult, hátrányos helyzetű álláskeresőknél, pályamódosítóknak, munkanélkülieknek és második szakmát szerzőknek is.

6. A képzés során megszerezhető kompetenciák

<p>Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács helyettes, élelmezésvezető helyettes) kéréseit, utasításait.</p> <p>Kiválasztja a zöldség, gyümölcs és húsfélék előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat, továbbá egy adott ételhez a receptúrában szereplő megfelelő alapanyagokat.</p> <p>Munkáját a vendéglátásra vonatkozó munkabiztonsági és egészségvédelmi környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.</p> <p>Az ételek receptúráiban szereplő mennyiségeket, kiméri.</p>
--

7. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

7.1.	Iskolai végzettség:	Alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
7.2.	Szakmai végzettség:	----
7.3.	Szakmai gyakorlat:	----
7.4.	Foglalkozás egészségügyi alkalmasság:	Szükséges
7.5.	Előzetesen elvárt ismeretek:	----
7.6.	Pályalkalmassági vizsgálat	Szükséges
7.7.	Egyéb feltételek:	----
7.8.	A részvétel követésének módja:	A résztvevő által aláírt jelenléti ív, és/vagy elektronikus („e”) forma esetében a részvétel követésére alkalmas „e”-megoldás.

7.9.	Megengedett hiányzás mértéke:	Tananyagegységenként 20 %
7.10.	Egyéb feltételek	Támogatott képzések esetén a támogatási szerződésben/együttműködési megállapodásban, munkáltatói megrendelés esetén a megrendelővel kötött szolgáltatási szerződésben további feltételek szerepelhetnek. Ezen szerződésekben szereplő megengedett hiányzás az irányadó.

8. Tervezett képzési idő

A tervezett képzési idő:	600 óra
--------------------------	---------

9. Maximális csoportlétszám

Maximális csoportlétszám:	40 fő
---------------------------	-------

10. A képzés tananyagegységei és óraszámjai

Sorszám	Tananyagegység megnevezése* és óraszámja	A tananyagegység tematikai egységei	Tananyag-egység tematikai egységeinek óraszámja	Tananyagegység óraszámja összesen
1.	Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	<i>Előkészítés</i>	<i>100 óra</i>	340 óra
		<i>Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés</i>	<i>100 óra</i>	
		<i>Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és peccsenyelevek</i>	<i>100 óra</i>	
		<i>Alapkészítmények</i>	<i>40 óra</i>	
2.	Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	<i>Kéziszerszámok</i>	<i>80 óra</i>	260 óra
		<i>Hűtő- és fagyasztó-berendezések</i>	<i>80 óra</i>	
		<i>Főző- és sütőberendezések</i>	<i>80 óra</i>	
		<i>Egyéb berendezések és gépek</i>	<i>20 óra</i>	

Összesen:	600 óra
------------------	----------------

*A tananyagegységek megnevezése és tartalma megegyezik a Szakács szakma programtervében (PTT) meghatározott tanulási területek/tantárgyak elnevezésével és az azokban meghatározott szakmai tartalmakkal.

11.A képzés tananyagegységei, azok célja, tartalma, óraszám, a tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek és munkaformák, valamint a kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám

11.1. Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás

A tananyagegység sorszáma és megnevezése:	1. Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás		
A tananyagegység célja:	A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével képes legyen <ul style="list-style-type: none"> - azonosítani és csoportosítani és helyesen alkalmazni a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, - alapkészítményeket előállítani a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával. 		
A tananyagegység óraszám:	340 óra		
Beszámítható óraszám:	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazhatóak a távoktatás módszertani elemei, melyre a tananyagegység óraszámának kevesebb, mint 50 százalékáig van lehetőség.		
Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul			
Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti.	Teljesen önállóan.
Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.		Teljesen önállóan.

Szakértő aláírása: *Háncsin*

Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Odafigyeléssel izesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	Teljesen önállóan.
Használja a fűszereket és izesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és izesítőanyagokat.		Teljesen önállóan.
A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út			
A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek és munkaformák	<p><u>Munkaforma:</u> blended learning, távoktatás, személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás (online kontakt), frontális munka, csoportos munka, irányított egyéni munka, önálló tanulás</p> <p><u>Módszerek:</u> (online) előadás; (online) magyarázat; oktató videó; megbeszélés; egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás, tananyag feldolgozás; digitális alkalmazások</p>		
	<p>A tananyagegység tematikai egységei</p> <p>Csoport és team munka: Alapanyagok, technológiai eljárások megismerése. Instrukció alapján a projektmunka során önállóan dolgozza fel az ismereteket.</p> <p>Elbeszélés és szemléltetés: Növényi, állati eredetű élelmiszerek fajtái, csoportosításuk. Fűszerek megismerése.</p> <p>Projektfeladat: Alapleveket készít. Mártásokat készít. Bundázott ételeket készít.</p>		
A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei		
Előkészítés 100 óra	<p>A résztvevők felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát. Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.</p>		
Alapműveletek, fűszerezés, izesítés 100 óra	<p>A résztvevők megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, 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)
Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek 100 óra	<p>A résztvevők megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentrálás) ezek az ízek felerősödnek.</p> <p>Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsza, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznék egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt.</p> <p>Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.</p>
Alapkészítmények 40 óra	<p>A résztvevők megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:</p> <ul style="list-style-type: none"> • fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak, • farce-ok: máj- és húsfarce-ok, • páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz, • marinálás: citrom alapú aromatikusan készítmények, melyek elsősorban világos húsk, halak, zöldségek és gyümölcsök aromázására szolgálnak, • egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez, • duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható, • muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely tölteléként, habgaluskaként használható.
A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek mérése és értékelése (a tanítási-tanulási folyamat közben fejlesztő és a tanítási-tanulási folyamat végén minősítő céllal):	<p>A tanítási-tanulási folyamat közben: szóbeli ellenőrző kérdések, szóbeli/írásbeli feladatok megoldása önállóan vagy az oktató irányításával.</p> <p>A tanítási-tanulási folyamat végén: tananyagegység záró mérése (lásd 12.1 pont). A mérés módszere: gyakorlati/szóbeli Időtartama: 90 perc</p>

A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak, internetes oldalak:	-
A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:	A képzésben résztvevő hiányzása nem haladhatja meg a tananyagegység óraszámának 20 %-át. A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló feladatlap minimum 51 %-os szinten való teljesítése.

11.2. Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása

A tananyagegység sorszama és megnevezése:	2. Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása		
A tananyagegység célja:	A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével képes legyen - a konyhában található eszközök és gépek biztonságos használatára. - a konyhában található gépek programozására.		
A tananyagegység óraszama:	260 óra		
Beszámítható óraszám:	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazhatóak a távoktatás módszertani elemei, melyre a tananyagegység óraszámának kevesebb, mint 50 százalékáig van lehetőség.		
Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul			
Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Szabály- és üzemszerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljesen	Teljesen önállóan.
Kezeli a hűtő- és fagyasztó berendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.		Teljesen önállóan.
Használja a sütő-és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését		Teljesen önállóan.

Használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.	betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	Teljesen önállóan.
Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket.		Teljesen önállóan.
A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út			
A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek és munkaformák	<p><u>Munkaforma:</u> blended learning, távoktatás, személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás (online kontakt), frontális munka, csoportos munka, irányított egyéni munka, önálló tanulás</p> <p><u>Módszerek:</u> (online) előadás; (online) magyarázat; oktató videó; megbeszélés; egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás, tananyag feldolgozás; digitális alkalmazások</p>		
	<p>A tananyagegység tematikai egységei</p> <p>Csoport és team munka: Konyhatechnológiai gépek, kéziszerszámok megismerése. Instrukció alapján a projektmunka során önállóan dolgozza fel az ismereteket.</p> <p>Elbeszélés és szemléltetés: A konyhatechnológia gépek csoportosítása. A konyhatechnológiai gépek fajtái. A konyhatechnológiai eszközök szakszerű használata.</p> <p>Projektfeladat: Használja a kéziszerszámokat. Beüzemeli a főző és sütőberendezéseket. Használja az egyéb konyhatechnológiai berendezéseket, gépeket. Karbantartja a konyhában lévő gépeket és berendezéseket.</p>		
A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei		
Kéziszerszámok 80 óra	<p>A résztvevők megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.</p>		
Hűtő- és fagyasztóberendezések 80 óra	<p>A résztvevők ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.</p>		

<p>Főző- és sütőberendezések 80 óra</p>	<p>Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).</p>
<p>Egyéb berendezések és gépek 20 óra</p>	<p>Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket. Ajánlás:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük. • Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel. • Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést • VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni. <p>Sous-vide runner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.</p>
<p>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek mérése és értékelése (a tanítási-tanulási folyamat közben fejlesztő és a tanítási-tanulási folyamat végén minősítő céllal):</p>	<p>A tanítási-tanulási folyamat közben: szóbeli ellenőrző kérdések, szóbeli/írásbeli feladatok megoldása önállóan vagy az oktató irányításával. A tanítási-tanulási folyamat végén: tananyagegység záró mérése (lásd 12.1 pont). A mérés módszere: gyakorlati/szóbeli Időtartama: 45 perc</p>
<p>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak, internetes oldalak:</p>	<p>-</p>
<p>A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:</p>	<p>A képzésben résztvevő hiányzása nem haladhatja meg a tananyagegység óraszámának 20 %-át. A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló feladatsor minimum 51 %-os szinten való teljesítése.</p>

12.A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

A tanítási-tanulási folyamat végén tananyagegységenként kerül sor a képzésben résztvevők tanulási eredményének mérésére és értékelésére a képző által kijelölt időpontban és helyszínen.

12.1. A tananyagegységek záró mérésének időtartama, módszere, formája, tartalma

1. Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás

Időtartama: 90 perc

A mérés módszere: gyakorlati/szóbeli - (személyes jelenlétet biztosító forma, pl.: digitális alkalmazás, platform használata, hagyományos vagy interaktív módszer)

Formája: képző hatáskörébe utalt

Tartalma: a szakmai követelmények megadott témaköreinek mindegyike

2. Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása

Időtartama: 45 perc

A mérés módszere: gyakorlati/szóbeli - (személyes jelenlétet biztosító forma, pl.: digitális alkalmazás, platform használata, hagyományos vagy interaktív módszer)

Formája: képző hatáskörébe utalt

Tartalma: a szakmai követelmények megadott témaköreinek mindegyike

12.2. A tananyagegységek záró mérésének értékelése, a tanúsítvány kiadásának feltétele, sikertelen mérés ismétlésének lehetősége

A tananyagegységhez kapcsolódó tanulási eredmények mérése akkor eredményes, ha az írásbeli és gyakorlati feladatokat a képzésben részt vevő tanegységenként külön-külön legalább 51 %-os szinten teljesíti.

Az értékelés megfelelt és nem megfelelt minősítésű.

Amennyiben a tananyagegységek tanulási eredményének mérése megfelelt minősítésű, a képző tanúsítványt állít ki a képzésben részt vevő részére.

A tanúsítvány a szakmai vizsgára bocsátás feltétele.

A tanulási eredmények javító- és pótló méréseit 1 éven belül a képző által megjelölt időpontban a mérésben részt vevő megismételheti.

A javító- pótló mérésre utasított, az eredményes tananyagegység mérésről *Tananyagegység záró igazolást* kaphat.

Az igazolást kérésre a tananyagegység szakmai követelményeinek mérését követően ki kell adni.

A tanúsítványt/igazolást a képző elektronikus úton vagy papíralapon bocsátja a mérésben részt vevő személy rendelkezésére.

12.3 A dokumentumok kezelésének módja

A képző által megbízott oktató készíti el az írásbeli feladatlapokat, a gyakorlati feladatsorokat és az értékelési útmutatót.

A mérésben részt vevők mérési eredményeit értékelő lapon vezetik.

A kijavított és értékelt feladatlapokat (interaktív mérés esetén az adathordozót) a képzés befejezését követő 1 évig meg kell őrizni.

A mérésben részt vevő élhet az általa megírt és értékelt feladatlap megtekintési jogával. Észrevétel esetén a panaszkezelési rendszerben foglaltaknak megfelelően kell eljárni.

12.4. Az egyes tananyagegységek tanulási eredményének mérése alóli felmentés feltételei:

A tananyagegység tanulási eredményének mérése alól az a képzésben résztvevő menthető fel, aki az előzetesen megszerzett tudását dokumentummal igazolni tudja és a dokumentum alapján egyértelműen megállapítható, hogy rendelkezik azokkal a kompetenciákkal, melyek a tananyagegység záró méréséhez/a képesítő vizsga sikeres teljesítéséhez szükségesek.

13. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

A képzésről szóló tanúsítvány kiadásának feltételei:	A szakmai képzés követelményeinek eredményes teljesítését tanúsítvány igazolja. A tanúsítvány kiadásának feltételei: <ul style="list-style-type: none">- a képzésben résztvevő hiányzása tananyagegységenként nem haladja meg a minimális óraszám 20 %-át, a képzésben résztvevő a tanulási eredmények mérésére szolgáló, a tananyagegységek szakmai követelményeinek mérését külön-külön minimum 51 %-os szinten teljesítette.
---	--

14. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

14.1.	Személyi feltételek:	A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet szerint: <ul style="list-style-type: none">- szakmának megfelelő, államilag elismert, legalább középfokú szakirányú szakképzettséggel és legalább ötéves, az érintett szakképzettségnek megfelelő szakmai gyakorlattal rendelkezik és kamarai gyakorlati oktatói vizsgával vagy mestervizsgával rendelkezik,- a szakmának megfelelő<ul style="list-style-type: none">o szakirányú felsőfokú szakképzettséggel és legalább kétéves szakirányú szakmai gyakorlattal,o felsőfokú végzettséggel, szakirányú középfokú szakképzettséggel és legalább
-------	----------------------	--

		ötéves szakirányú szakmai gyakorlattal rendelkezik.
14.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Oktatók foglalkoztatása: Megbízási szerződéssel vagy munkaszerződéssel, vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel.
14.3.	Tárgyi feltételek:	Eszközjegyzék a Szakácssegéd szakmára: <ul style="list-style-type: none"> - Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő - Egyetemes konyhagép - Elektromos kisgépek - Főző-sütőedények - Kézi szerszámok - Kézi turmix - Mérleg - Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító - Mosogatómedencék - Munkasztalok - Olaj-gyorssütő
14.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	A szükséges tárgyi feltételeket képző intézmény tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja.
14.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	----
14.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	----

1. sz. MELLÉKLET

A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

A részzakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

A részzakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése.

Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése:

- Gyakorlati feladat

A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgázó feladata:

- Négyféle zöldséget tisztít, azt négyféle különböző és szabályos formára vágja.
- Konyhában megtalálható előkészítő gépeket szakszerűen beüzemeli, tisztán tartja, szét és összeszereli, legalább 3 különböző gép esetében.
- Feladata elvégzése közben betartja a munkabiztonsági és egészségvédelmi, balesetvédelmi és környezetvédelmi szabályokat.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- A vizsgázó ruházata, személyi higiéniaja 10 %
- Tisztítás, darabolás, vágás szabályossága 20 %
- Munkaterület tisztasága 20 %
- Szakszerű eszköz használat 10 %
- Előkészítő gépek szakszerű szét és összeszerelése és tisztántartása 20 %
- Betartja a munka és balesetvédelmi szabályokat 20 %

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%- át elérte.

A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: -

A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő
- Egyetemes konyhagép
- Elektromos kigépek
- Főző-sütőedények
- Kézi szerszámok
- Kézi turmix
- Mérleg
- Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító

- Mosogatómedencék
- Munkaasztalok
- Olaj-gyorssütő

A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: -

Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	4400 Nyíregyháza, Lengyel utca 76.
Az előzetes minősítés időpontja:	2021. augusztus 16.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Váradai Istvánné
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000360
Felnőttképzési szakértő aláírása:	<i>Váradai Istvánné</i>
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	SZAKÁCSSEGÉD
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	Északi Agrárszakképzési Centrum Engedélyszáma:
Szakértői megállapítások	
<p>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.</p> <p>2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.</p> <p>3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva, és az összefűzésre úgy került sor, hogy annak szétválasztására sérülésmentesen nincs lehetőség.</p>	
Szakértői vélemény kelte	2021. augusztus 16.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Váradai Istvánné FSZ/2020/000360
Felnőttképzési szakértő aláírása	<i>Váradai Istvánné</i>