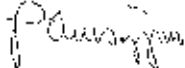


SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

| | |
|--|--|
| Képzés (képzési program) megnevezése | Népi mesterségek (gasztronómia) |
| Felnőttképzési megnevezési és engedélyszám | ICMM Kft. E/2020/000179 |
| Szakfelügyeleti feladat | |
| <ol style="list-style-type: none">1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II.7.) kormányrendeletnek.2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva. | |
| Szakértői vélemény megnevezése | Nyíregyháza, 2022. május 23. |
| Felnőttképzési feladatok nyilvántartási száma | Szemcsák Imre Mildós FSZ/2020/000194 |
| Felnőttképzési szakfelügyeleti feladat |  |

KÉPZÉSI PROGRAM

NÉPI MESTERSÉGEK (GASZTRONÓMIA)

VONATKOZÓ JOGSZABÁLYOK:

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

1. A képzési program alapadatai

| | | |
|-----|--|---|
| 1.1 | A képzés megnevezése | Népi mestersegek (gasztronómia) |
| 1.2 | A képzés célja | A képzés célja, hogy a résztvevők elsajátítsák a helyi hagyományos népi ételek – levesek, főételek, sütemények, kelt tészták – elkészítésének elméleti alapjait, megismerjék a kapcsolódó recepteket, majd a gyakorlat során begyakorolják azok elkészítésének különböző technikáit, alkalmazzák a szükséges konyhai technológiákat, feldolgozzák a nyers- és alapanyagokat, használják megszerzett ételkészítési ismereteiket. |
| 1.3 | A képzés célcsoportja | A „Humán szolgáltatások fejlesztése Hajdúböszörmény, Görbeháza, Újszentmargita, Újtkos és Folyás települések esetében” (EFOP-1.5.3-16-2017-00014) megnevezésű projektben résztvevő felnőttek. |
| 1.4 | A képzés során megismerendő kompetenciák | <ul style="list-style-type: none"> a konyhai munkavégzés során alkalmazott jogszabályi és kommunikációs alapismeretek elsajátítása; a helyi hagyományos népi ételek elkészítése; a munkavégzéshez kapcsolódó munka-, baleset-, környezet-, tűzvédelmi szabályok megismerése; a végzett tevékenységek minőségbiztosítása. |

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

| | | |
|-----|---------------------------|--|
| 2.1 | Iskolai végzettség | iskolai előképzettséghez nem kötött, az általános iskola nyolc évfolyamánál kevesebb |
| 2.2 | Szakmai végzettség | nem szükséges |
| 2.3 | Szakmai gyakorlat | nem szükséges |
| 2.4 | Szakmai nyelvi tudás | nem szükséges |
| 2.5 | Előzetes nyelvi ismeretek | nem szükséges |
| 2.6 | Évelési feltételek | Minden résztvevővel a felnőttképzési törvényben és a törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletben meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződést kell kötni! |

3. Tervezett képzési idő

| | | |
|-----|------------------------------|--|
| 3.1 | Tervezett időtartama | 80 (2 hét, 10 munkanap, 8 óra/munkanap) |
| 3.2 | Megengedett hiányzás mértéke | 20% (16 óra) |

4. A képzés tananyagegységei

| Képzési tananyagegység megnevezése | Óraszám |
|---|---------|
| A helyi népi gasztronómia elméleti alapismeretel. | 16 |
| Népi gasztronómia gyakorlat. | 64 |

4.1. Tananyagegység

| | | |
|-------|--|---|
| 4-1-1 | Megnevezése | A helyi népi gasztronómia elméleti alapismeretel. |
| 4-1-2 | Célok | A munkavégzéshez szükséges kommunikációs és jogszabályi ismeretek megismerése. A helyi gasztronómiai hagyományok, receptek összegyűjtése, feldolgozása. |
| 4-1-3 | Megvalósítási körülmények, munkakörülmények, felkészítendő személyek | Információk önálló rendszerezése. Magyarázat. Szemléltetés. Megbeszélés. Célzott tartalmú információkeresés és információszerzés. Önálló munka. Alkalmazkodás különféle körülményekhez. |
| 4-1-4 | Óraszám | 16 óra |
| 4-1-5 | Beszámítható óraszám | Nem releváns. |
| 4-1-6 | Tartalma | <ul style="list-style-type: none"> ▪ a konyhai munkavégzéshez kapcsolódó jogszabályi alapismeretek; • kommunikáció a munkatársakkal; • a helyi gasztronómiai hagyományok; • receptek összegyűjtése, feldolgozása; • ételkészítési és konyhatechnológiai alapismeretek. |
| 4-1-7 | A tananyagegység elvégzéséről szóló vizsga leírásának tartalma | A képzésben résztvevő hiányzása nem haladja meg a tananyagegység óraszámát 20%-át. A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló 10 kérdésből álló tesztfeladat minimum 51%-os szinten való teljesítése (legalább 6 helyes válasz). |

4.2. Tananyagegység

| | | |
|-------|--|--|
| 4-2-1 | Megnevezése | Népi gasztronómia gyakorlat. |
| 4-2-2 | Célok | Az alapvető technológiák és technikák megismerése után részvétel a különféle hagyományos népi ételek elkészítésében. |
| 4-2-3 | Megvalósítási körülmények, munkakörülmények, felkészítendő személyek | Információk önálló rendszerezése. Önálló szakmai munkavégzés valós körülmények között. Műveletek gyakorlása. Magyarázat. Szemléltetés. Megbeszélés, Célzott tartalmú információkeresés és információszerzés. Önálló munka. Alkalmazkodás különféle körülményekhez. |
| 4-2-4 | Óraszám | 64 óra |

| | | |
|-----|---|---|
| 4.2 | Alapanyagok óraszámja: | Nem releváns. |
| 4.3 | Tartalom: | <ul style="list-style-type: none"> • alapanyagok, gépek és berendezések; • a munkavégzéshez kapcsolódó munka-, baleset-, környezet-, tűzvédelmi szabályok; • ételkészítési technológiák és technikák; • népi ételek elkészítése: <ul style="list-style-type: none"> - levesek, - főételek, - egytálételek, - saláták, - reggeli ajánlatok, - édes és sós sütemények, - keft tészták, - torták. |
| 4.4 | A tananyagegység elvégzéséről szóló írásbeli sikáratmenet feltétel: | <p>A képzésben résztvevő hiányzása nem haladja meg a tananyagegység óraszámja 20%-át.</p> <p>A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló helyi hagyományos ételek elkészítésével kapcsolatos komplex gyakorlati feladatot minimum 51%-os szinten való teljesítése.</p> |

5. Csoportlétszám

| | | |
|-----|-------------------------|--------------------------------|
| 5.1 | Átlagos csoportlétszám: | 36 fő (3 db 12 fős csoport) |
|-----|-------------------------|--------------------------------|

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

| | | |
|-----|---------------------------------------|--|
| 6.1 | Előzetes tudásmérés (előzetes vizsga) | <p>A bemeneti kompetenciamérést minden képzésre jelentkező esetében elvégezzük. A képzés megkezdéséhez szükséges kompetenciával való rendelkezést igazoló dokumentum hiánya esetén ez egy szóbeli elbeszélgetés, amely a jelentkezők alapkompétenciáinak felmérésére szolgál, és eredményessége igazolja, hogy a jelentkező képes a képzés során elsajátítandó tananyagegységekben szereplő követelmények teljesítésére.</p> <p>A képzésben résztvevő kérésére végezzük el az előzetes tudásmérést és az előzetesen megszerzett tudásnak a beszámítását. Az előzetesen megszerzett tudás felmérése és értékelése a záró (szummatív) értékelés követelményrendszerével történik. A képzésben résztvevő a záró értékelő feladatsorral azonos szintű feladatsort kap, melyet 80% felett kell teljesítenie a tananyagegység látogatása alóli felmentéshez. Be kell számítani azokat a dokumentummal igazolt tanulmányokat, amelynek eredményeként a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel lehet menteni.</p> |
| 6.2 | Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés | <p>A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.</p> <p>A tananyagegységek teljesítése közben szóbeli számonkérés történik az oktató által, az adott témakörhöz kapcsolódó kérdésekre adott válaszok értékelésével. A tapasztalatok alapján kerülhet sor javításra, ismételtesre, további gyakorlásra. A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, az a tanulás és tanítási folyamatokat szolgálja.</p> |
| 6.3 | Záró (szummatív) értékelés | <p>A képzés a képzési idő keretén belül lebonyolított vizsgával zárul.</p> <p>A szakmai vizsga tartalma:</p> |

| |
|---|
| <p>1. A képzés elméleti részéhez kapcsolódó 10 kérdésből álló tesztfeladat megoldása 15 perc időtartamban.</p> <p>2. A képzés gyakorlati részéhez kapcsolódó ételkészítéssel (rész)feladat szakszerű megoldása 30 perc időtartamban.</p> <p>A feladatokat a képzésen oktatók állítják össze, amelyeket az értékelő bizottság vezetője hagy jóvá.</p> <p>Megszerezhető minősítések feladatrészenként: megfelelt, nem felelt meg.</p> <p>A minősítéshez kapcsolódó követelményszintek: 0% - 50%: nem felelt meg 51% - 100%: megfelelt.</p> <p>A szakmai záróvizsga minősítése megfelelt, ha mindkét feladatrész minősítése külön-külön is megfelelt.</p> <p>Sikertelen záróvizsga esetén a feladatok megoldását meg kell ismételni!</p> |
|---|

7. A képzés zárása

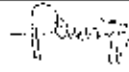

| | |
|---|--|
| <p>A képzési elvételéről szóló közlés megnevezése</p> | <p>TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/B.§ 11/2020. (II.7.) Korm. rendelet 22.§ (1)</p> |
| <p>A képzés végzéséről szóló közlés megnevezése</p> | <p>A felnőttképzési szerződésben foglaltak maradéktalan betartása.</p> <p>A hlányzás mértéke nem haladja meg a 3.2. pontban meghatározott mértéket.</p> <p>A 6.3. pontban ismertetett záróvizsgán „megfelelt” minősítés elérése.</p> |

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

| | |
|--------------------------------------|---|
| <p>személyi feltételek</p> | <p>Oktatóként olyan személy alkalmazható (legalább 1 fő szakács végzettségű szakember), aki rendelkezik szakirányú (gasztronómiai) képzés tartásában szerzett (minimum 12 hónapos) szakmai többlet tapasztalattal, továbbá:</p> <ul style="list-style-type: none">• a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, vagy• a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel, vagy• felsőfokú végzettséggel és a képzési irányynak megfelelő szakképesítéssel, vagy• a képzési irányynak megfelelő szakképesítéssel és legalább öt-éves szakmai gyakorlattal, vagy• középfokú végzettséggel és legalább öt éves szakmai gyakorlattal. <p>Jellemzően: élelmiszeripari szakoktató, szakács.</p> <p>A képzés lebonyolításához legalább 1 fő elméleti és 1 fő gyakorlati oktatót kell biztosítani!</p> |
| <p>személyi feltétel biztosítása</p> | <p>Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaviszonyban, megbízási jogviszonyban vagy vállalkozói szerződéssel.</p> |

| | |
|-----------------------------------|---|
| A képzés helye | A képzésben egyidejűleg résztvevő csoportonként legalább 1 db a csoportlétszámnak megfelelő általános rendeltetésű tanterem. Különbféle oktatástechnikai és egyéb eszközök (laptop, projektor, nyomtató, fénymásoló, okos technikai eszköz). Működő konyhai helyszín(ek), ahol megtalálhatók és használhatók az adott egység profiljának megfelelő, a képzéshez szükséges gépek és berendezések, továbbá alapanyagok, szerszámok, eszközök. |
| A képzés lebonyolításának módja | A felnőttképző intézmény biztosítja tulajdonjog és/vagy használati jog és/vagy bérleti jogviszony alapján. A helyszínt Hajdúböszörmény Város Önkormányzata törítésmentesen biztosítja. |
| A képzés költségeinek megnevezése | - |
| A képzés lebonyolításának módja | - |

9. Az előzetes minősítés ténye

| | |
|--|--|
| Szakértő nyilatkozata | A képzési program előzetes minősítése megtörtént. |
| Az előzetes minősítés helye | Nyíregyháza |
| Az előzetes minősítés időpontja | 2022. május 23. |
| Az előzetes minősítés végző intézményének a szakértő neve | Szemcsák Imre Miklós |
| Az előzetes minősítés végző intézményének a szakértő nyilatkozatának azonosítója | FSZ/2020/000194 |
| Felnőttképzési szakértő aláírása |  |
| Felnőttképzési intézmény képviselőjének neve és beosztása | Forgó Csaba Ügyvezető |
| Felnőttképzési intézmény képviselőjének aláírása |  |

ICMM KFT.
4024 Debrecen, Bálhyány utca 12.
Adószám: 14839698-1-09
Cégjegyzékszám: 09-09-017292
Szász: 18400010-03853525-20100019
(3)

