



Emberi Értékek Kft
4400 Nyíregyháza, Színház utca 16.
Nyilvántartási szám: ---
Engedélyszám: E/2022/000029
Adószám: 26112132-1-15; Cg: 15-09-087459
WEB: www.emberiertekekkt.hu – E-mail: kepzes@emberiertekekkt.hu
tel: +36 20 572 3311

DS-02-09
Szakmai képzési program
1. változat

KÉPZÉSI PROGRAM

KÖZÉTKEZTETÉSI SEGÍTŐ MUNKATÁRS

GINOP PLUSZ-3.2.1-21 II. ütem

A munkavállalók és vállalatok
alkalmazkodóképességének és termelékenységének
javítása a munkaerő fejlesztésén keresztül

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

Képzés megnevezése: KÖZÉTKEZTETÉSI SEGÍTŐ MUNKATÁRS

1. A képzés célja

A Mamas-Food Kft. azoknak a zömében alacsony iskolai végzettséggel rendelkező, illetve a népkonyhák működtetése során elvégzendő segítő tevékenységek elvégzésében nem kellően jártas munkavállalóinak a biztonságos, higiénikus, és szakszerű napi feladatokra történő felkészítése a kft. gyakorlatának megfelelően.

2. A képzés célcsoportja

A Mamas-Food Kft. azon, jellemzően alacsony iskolai végzettségű munkavállalói, akik nem rendelkeznek a képzés során elsajátítandó kompetenciákkal, de munkájuk elvárt színvonalú elvégzéséhez a megszerezhető ismeretek szükségesek a munkáltató véleménye alapján.

3. A képzés során megszerezhető kompetenciák

1. A képzés után a résztvevő képes lesz a Mamas-Food Kft. népkonyha üzemeltetési tevékenysége során a kiadott részfeladatok önálló elvégzésére a higiéniai, a munka- és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével.
2. Ennek érdekében ismeri az a konyhán felhasznált zöldségeket és gyümölcsöket, azok tisztításának és tárolásának szabályait és munkafolyamatait, és a kapcsolódó konyhai előkészítő folyamatokat.
3. Ismeri és alkalmazza a készétel adagolásának és csomagolásának szabályait, munkafolyamatait a higiéniai szempontok és szabályok, valamint munkavédelmi szabályok maximális betartása mellett.
4. Önállóan képes az elsajátított konyhai tevékenységek elvégzésére.

4. A képzésbe való bekapcsolódás feltételei

Iskolai előképzettség	nem szükséges
Szakmai előképzettség	nem szükséges
Egészségügyi alkalmasság	nem szükséges
Szakmai gyakorlat területe és időtartama	nem szükséges
Egyéb feltétel(ek)	16. életév betöltése

5. A képzésben való részvétel feltételei

Részvétel követésének módja	a képzésben részt vevő által képzési alkalmanként aláírt jelenléti ívek, valamint a képzésben részt vevővel esetlegesen elektronikus úton folytatott szakmai felkészítést, ellenőrzést igazoló dokumentum(ok)
-----------------------------	---

Megengedett hiányzás mértéke	10%, (túllépése esetén a hiányzott órákat pótolni kell)
Egyéb feltételek	felnttktptzsi szerztds megktdtse

6. Tervezett ktptzsi id

sszes raszam	80	ora
--------------	----	-----

7. Maximális csoportlétszám

20 fő

8. A ktptzs személyi és tárgyi, valamint egyéb speciális feltételei

8.1. A ktptzs személyi feltételei A ktptzs oktatóival szembeni követelmények

A ktptzs oktatója olyan, lehetőleg felső- vagy középfokú végzettséggel rendelkező személy, aki az adott népkonyhai tevékenységek elméleti és gyakorlati háttérével egyaránt tisztában van, és ismeri a kft. népkonyhai tevékenységét.

A személyi feltételek biztosításának módja

A ktptzsi program lebonyolításához szükséges személyi feltétele főállású munkaviszonyban, ennek hiányában vállalkozási vagy megbízási szerződés keretében foglalkoztatott oktatókkal biztosítható.

8.2. A ktptzs tárgyi feltételei

Elméleti órákon

Az elméleti jellegű ktptzsi helyszíneken a résztvevők számának megfelelő számú szék és asztal (vagy írólapos szék) az oktatót is figyelembe véve, valamint tábla vagy flipchart tábla, vagy projektor és laptop szükséges.

Gyakorlati órákon

A gyakorlati jellegű ktptzések a kft. napi működési területén a kft. a napi tevékenység során üzemszerűen használt eszközeivel kerülnek lebonyolításra.

A tárgyi feltételek biztosításának módja

Az oktatóterem és annak berendezései, valamint a gyakorlati órákon használt eszközök és berendezések szabad kapacitás esetén saját tulajdonban lévő erőforrásokkal biztosítható.

Amennyiben nem áll rendelkezésre saját tulajdonú tárgyi feltétel, annak biztosítása bérleti szerződés keretében, külső partner bevonásával történik.

8.3. Speciális feltételek

Nincsenek.

A speciális feltételek biztosításának módja

Nem releváns.

9. A képzés során alkalmazott teljesítményértékelési rendszer

9.1. A képzési folyamat alatt

Ellenőrzés és értékelés módja, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formái	Diagnosztikus értékelés: NINCS Fejlesztő ellenőrzés, értékelés, amelynek középpontjában a képzésben részt vevő fejlődésének támogatása áll, tudásának rendszeres, interaktív módon történő értékelése, önértékelése alapján. Módszerei: • visszajelzések, • megbeszélések, • kérdések, • rávezetés, • képzésben részt vevők önértékelése, • társak értékelése, • csoportmegbeszélés, • követelményminták alkalmazása. Szummatív ellenőrzés, értékelés: NINCS <i>Az oktató döntése alapján lehetséges (opcionális) melynek célja a képzésben részt vevők tanulási eredményeinek, teljesítményének összegzése, minősítése a témakörök lezárásakor.</i> <i>Az ellenőrzés, értékelés formája: az oktató által összeállított írásbeli teszt, szóbeli kérdéssor, vagy gyakorlati feladat.</i>
Ellenőrzések rendszeressége	A fejlesztő ellenőrzés, értékelés a tanulási folyamat szerves része, így az oktatás időtartama alatt folyamatos. <i>Az esetleges szummatív ellenőrzés, értékelés a témakörök (képzés) lezárásakor történik.</i>
Ellenőrzések tartalma	A fejlesztő ellenőrzés, értékelés tartalmának összeállítása az aktuális témakör tartalmát figyelembe véve történik az elvárt előrehaladás függvényében. <i>A szummatív ellenőrzés nem kötelező, az esetleges értékelés tartalma a témakörök ismeretanyaga.</i> <i>A tudás ellenőrzése szóbeli feleletek és gyakorlati feladatok elvégzésével történik.</i>
Megszerezhető minősítések	A fejlesztő értékelés esetében a cél a pozitív megerősítés, vagy a hibák és nehézségek differenciált feltárása és ismertetése. A minősítés lehet dicséret vagy elmarasztalás.

	<i>Az esetleges szummatív értékelés során megszerezhető minősítések:</i> <i>„Megfelelt” / „Nem felelt meg”</i> <i>A fenti minősítések tájékoztató jellegűek.</i>
Megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek	A fejlesztő értékelés esetében a minősítés lehet dicséret vagy elmarasztalás. Az értékelés során a képzésben részt vevőt viselkedése, teljesítménye alapján minősítik: 60–100%: dicséret 1–59%: elmarasztalás <i>Az esetleges szummatív értékelés esetében:</i> 51–100%: „Megfelelt” 1–50%: „Nem felelt meg”
Sikertelen teljesítések következményei	A nem megfelelő szinten teljesített fejlesztő értékelés esetében, a tapasztalt hiányosságok alapján, plusz feladatok adhatók résztvevőknek, a kompetenciák megfelelő szintű elsajátításához. Az 5. pontban leírt feltételek valamelyikének nem teljesülése esetén a résztvevő nem kaphat igazolást a képzés elvégzéséről. A további eljárási lehetőségeket a felnőttképzési szerződés határozza meg.

10. A program sikeres elvégzését igazoló okirat

Igazolás a „közétkeztetési segítő munkatárs” képzés elvégzéséről.

11. A program elvégzését igazoló irat kiadásának feltételei

Az 5. pontban leírt feltételek teljesülése.

12. Tananyagegységek (tantárgyak)

12.1 Közétkeztetési segítő munkatárs feladatai

Tananyagegység (tantárgy) célja	A tananyagegység (tantárgy) során a résztvevők sajátítsák el a népkonyha üzemeltetése során elvégzendő előkészítő és a készétel átadásához kapcsolódó tevékenységeket!
Tananyagegység (tantárgy) tartalma	
1. A Mamas-Food kft. működési területén betartandó munka-, tűz- és balesetvédelmi szabályok. 2. A Mamas-Food kft. működési területén betartandó higiéniai szabályok. 3. A Mamas-Food kft.-nél felhasznált zöldség és gyümölcsfajok felismerése, feldolgozás előtti szakszerű tárolásának ismeretei, munkafolyamatai. 4. A Mamas-Food kft.-nél felhasznált zöldség és gyümölcsfajok tisztítási munkafolyamatai, alkalmazott eszközök és berendezések.	

5. A zöldségek és gyümölcsök tisztítás utáni tárolása a felhasználásig, feldolgozás előtti szakszerű tárolásának ismeretei, munkafolyamatai, alkalmazott eszközök és berendezések.
6. A Mamas-Food kft.-nél készült készételek osztásának munkafolyamatai, eszközei és berendezései, valamint a kapcsolódó higiéniai szabályai.
7. A Mamas-Food kft.-nél készült készételek kiszállításához kapcsolódó csomagolás munkafolyamatai, eszközei és berendezései, valamint a kapcsolódó higiéniai szabályai.

Óraszám: 80 óra

A megvalósítás során alkalmazott képzési módszerek:

Prezentációval kísért előadás, magyarázat

Tevékenységek bemutatása

Feladatlap/tesztek kitöltése

Kérdés-válasz módszer

Önálló feladatmegoldás

Csoportos feladatmegoldás

Gyakorlati jellegű tevékenység oktatói iránymutatással

Feladatok közös értékelése

Munkaformák:

jelenléti oktatás (kontaktóra), frontális munka, esetleg online oktatás.

Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: 0 óra

A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

1. Kontaktóra esetén a tananyagegység (tantárgy) óraszámának legalább 80%-án való részvétel, aláírt jelenléti ív.

A képzési programot előzetesen minősítő szakértő

neve: Györgyi Gyula

aláírása:

a felnőttképzési szakértők nyilvántartásában szereplő nyilvántartási száma:

FSZ/2020/000086

Az előzetes minősítés

helye: Nyíregyháza

időpontja: 2024.06.14.

A felnőttképző képviselőjére jogosult személy

neve: Valikovics Ferenc

aláírása:

Emberi Értékek Felnőttképző

Szolgáltató Kft.

4400 Nyíregyháza, Színház utca 16.

Cg.: 15-09-087459

Adószám: 26112132-1-15

Bsz.: 10700048-72103072-51100005