

KÉPZÉSI PROGRAM

Készült: a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. §-a alapján

VEGETÁRIÁNUS SZAKÁCS

BELSŐ NYILVÁNTARTÁSI SZÁM: 2. VERZIÓ

Budapest, 2026.04.01.

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program alapadatai

| | | |
|------|--|---|
| 1.1. | Képzés megnevezése: | Vegetáriánus szakács |
| | angol nyelven: | Vegetarian Chef Program |
| | német nyelven: | Vegetarischer Koch |
| 1.2. | A képzés célja: | A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő betekintést nyerjen a magas szintű vegetáriánus és vegán ételkészítés elméleti és gyakorlati részébe, elsajátítsa a különböző főzési és sütési alaptéchnikákat, és azokat magas szinten használni tudja majd. Továbbá, hogy megismerje a gasztronómia különböző kapcsolódó területeit és a gasztró vállalkozás beindításának és fejlesztésének lehetőségeit. |
| 1.3. | A képzés célcsoportja: | A képzés célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a képzési programmal elérhető ismeretek, készségek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé. |
| 1.4. | A képzés során megszerezhető kompetenciák: | A résztvevő: <ul style="list-style-type: none">- képes megfogalmazni saját karrier céljait;- ismeri és képes betartani a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat;- ismeri és képes megnevezni és leírni az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat;- képes a pontos munkavégzésre, munkahelyi körülményei rendben tartására;- képes munkája során az információcserére, együttműködésre, önálló munkavégzésre. |

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

| | | |
|------|------------------------------|----------------|
| 2.1. | Iskolai végzettség: | Nem szükséges. |
| 2.2. | Szakmai végzettség: | Nem szükséges. |
| 2.3. | Szakmai gyakorlat: | Nem szükséges. |
| 2.4. | Egészségügyi alkalmasság: | Nem szükséges. |
| 2.5. | Előzetesen elvárt ismeretek: | Nem szükséges. |
| 2.6. | Egyéb feltételek: | Nincs. |

3. Tervezett képzési idő

| | | |
|------|-------------------|--------|
| 3.1. | A képzés óraszám: | 50 óra |
|------|-------------------|--------|

4. A képzés tananyagegységei

| | A képzés tananyagegységeinek megnevezése: ¹ | Óraszám: |
|------|--|----------|
| 4.1. | Vegetáriánus szakács | 50 óra |

4.1. Tananyagegység

| | | |
|--------|--------------|----------------------|
| 4.1.1. | Megnevezése: | Vegetáriánus szakács |
|--------|--------------|----------------------|

| | | |
|--------|--|--|
| 4.1.2. | Célja: | A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő betekintést nyerjen a magas szintű vegetáriánus és vegán ételkészítés elméleti és gyakorlati részébe, elsajátítsa a különböző főzési és sütési alapttechnikákat, és azokat magas szinten használni tudja majd. Továbbá, hogy megismerje a gasztronómia különböző kapcsolódó területeit és a gasztró vállalkozás beindításának és fejlesztésének lehetőségeit.. |
| 4.1.3. | Megvalósítása során alkalmazott képzési formák; munkaformák: | A képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő (online) kontaktóra; csoportos képzés. |
| 4.1.4. | Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek: | A képzési módszerek alkalmazkodnak a tananyag tartalmához, jellegéhez: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, (gyakorlati) feladatmegoldás. |
| 4.1.5. | Óraszám: | 50 óra |
| 4.1.6. | Beszámítható óraszám*: | 50 óra |
| 4.1.7. | Tartalma: | Késtechnika Zöldségek Gyümölcsök Gombák Hüvelyesek Gabonák, magok Fűszerek Fermentáció Alaplevek Szószok, öntetek Levesek, krémlevesek Növényi fehérjék Csokoládé kreációk Vegán cukrászat alapjai Jégkrémek, sorbék Alternatív tejek, sajtok Főzési és sütési alapttechnikák Tálalás, ételfotózás Élelmiszerbiztonság Fenntartható gazdálkodás Kulináris önéletrajz írás Veszteségcsökkentés Vállalkozásindítás |
| 4.1.8. | A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i): | A tananyag egység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány. |

*Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha a képzés óraszámába beszámítható

5. Csoportlétszám

| | | |
|-----|--------------------------------|-------|
| 5.1 | Maximális csoportlétszám: (fő) | 20 fő |
|-----|--------------------------------|-------|

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

| | |
|------|---|
| 6.1. | A képzésben közbeni fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulás-szervezési feladatait segítse. A |
|------|---|

fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja, nem minősül számonkérésnek.

A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai: visszakerdezés, gyakorlati feladatmegoldás, képzésben résztvevő visszajelzései, beszélgetés.

A képzés közbeni számonkérésnek minősül a képzés időtartamának felénél megvalósított „félévi” vizsga. A „félévi” vizsga időpontját, feladatait a képző intézmény határozza meg.

A számonkérés módja komplex, együttesen kerül értékelésre (100%):

- házi feladatok értékelése,
- recept füzet vezetésének értékelése,
- gyakorlati vizsga.

A megszerezhető minősítések és a minősítésekhez tartozó követelményszintek:

- Megfelelt: a záróvizsgán elért legalább 61%-os teljesítmény
- Nem felelt meg: a záróvizsgán elért 61% alatti teljesítmény.

Amennyiben a képzésben résztvevő nem vesz részt a vizsgán vagy azon nem felelt meg minősítést ér el, a vizsga pótlására egyszer van mód a sikertelen vizsgát követő két héten belül a képző intézmény által meghatározott időpontban.

A számonkérés módja, minősítése megegyezik a „félévi” vizsgáéval.

Nem felelt meg minősítés esetén ügyvezetői döntéssel a képzésben résztvevő kizárható a képzésből.

A képzés záróvizsgával zárul.

A záróvizsgára bocsátás feltétele a képzésen való részvétel (a megengedett hiányzás mértékének figyelembevételével).

A záróvizsga a képzés végén kerül megtartásra, feladatait a képző intézmény állítja össze.

A számonkérés módja komplex, együttesen kerül értékelésre (100%):

- házi feladatok értékelése,
- recept füzet vezetésének értékelése,
- gyakorlati vizsga.

A megszerezhető minősítések és a minősítésekhez tartozó követelményszintek:

- Megfelelt: a záróvizsgán elért legalább 61%-os teljesítmény
- Nem felelt meg: a záróvizsgán elért 61% alatti teljesítmény.

Amennyiben a képzésben résztvevő nem vesz részt a vizsgán vagy azon „nem felelt meg” minősítést ér el, a záróvizsga pótlására egyszer van mód a sikertelen vizsgát követő két héten belül a képző intézmény által meghatározott időpontban.

A számonkérés módja, minősítése megegyezik a záróvizsgáéval.

A képzés befejezésének feltétele a záróvizsgán való „megfelelt” minősítés elérése.

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 feltételei: | A képzés végi záró értékelés keretében a záróvizsga eredményes, megfelelt minősítésű teljesítése. A Felnőttképzési törvény 13/B. § (1)-nak megfelelően a Tanúsítvány a képzésben részt vevő személy kérésére kerül kiállításra. |

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

| | | |
|------|----------------------|--|
| 8.1. | Személyi feltételek: | A képzési program tartalmához illeszkedő felsőfokú végzettségű tréner/oktató vagy középfokú végzettséggel és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 3 éves szakmai tapasztalattal rendelkező tréner/oktató. |
|------|----------------------|--|

| | | |
|------|---|---|
| 8.2. | Személyi feltételek biztosításának módja: | Megbízási szerződéssel, munkaszerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító egyéb szerződéssel. |
| 8.3. | Tárgyi feltételek: | <p>Elméleti tananyag tartalomhoz:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - képzésben résztvevő részéről: laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés. <p>Gyakorlat orientált tananyag tartalomhoz:</p> <ul style="list-style-type: none"> - működő konyha, tankonyha: konyhagépek, elektromos kisgépek, főző-, sütőedények, kézi szerszámok, munkaasztalok - munkaruházat: szakácskabát, fehér sapka, szakács nadrág, 3 db fehér konyharuha, fehér kötény, konyhai csúszásgátlós zárt cipő - szakácskés, kisméretű háztartási kés, fenőacél, zöldség és gyümölcs hámozó eszköz, tároló roll táska, microplane reszelő, csipesz, cukrász spatula, szilikon spatula, időzítő, pici mérleg, 3 alap habzsák nyomófej |
| 8.4. | 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> <ul style="list-style-type: none"> - A munkaruházatot, szakácskés, kisméretű háztartási kés, fenőacél, zöldség és gyümölcs hámozó eszköz, tároló roll táska, microplane reszelő, csipesz, cukrász spatula, szilikon spatula, időzítő, pici mérleg, 3 alap habzsák nyomófej eszközöket, laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja. |
| 8.5. | A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek: | nincs |
| 8.6. | A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja: | nincs |