

4/2015. (II. 19.) NGM rendelettel módosított 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről

A 252. sorszámú Diétás szakács megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1.A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 811 03
- 1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Diétás szakács
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 0,5
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1.A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség:
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -
- 2.2.Szakmai előképzettség: 34 811 04 Szakács, bővebben a 7. pontban
- 2.3.Előírt gyakorlat: a szakács szakma munkaterületén a szakirányú képesítést megszerzését követően végzett 2 év
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: nincsenek
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%
- 2.8. Szintvizsga: -
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

3.1.A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.	5134	Szakács	Diétás szakács
3.1.3.			Étkezdei szakács
3.1.4.			Grill szakács
3.1.5.			Gyermekélelmezési szakács
3.1.6.			Hajószakács
3.1.7.			Hidegkonyhai szakács
3.1.8.			Közétkeztetési szakács
3.1.9.			Kukta

3.1.10.			Melegkonyhai szakács
3.1.11.			Pizzakészítő szakács
3.1.12.			Segédszakács
3.1.13.			Szakács, diétás szakács
3.1.14.			Éttermi műszakvezető
3.1.15.			Főszakács
3.1.16.	3222	Konyhafőnök, Séf	Helyettes séf
3.1.17.			Konyhafőnök
3.1.18.			Konyhavezető

3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A diétás szakács a közétkeztetés területén, ide értve a fekvőbeteg ellátást biztosító egészségügyi a nevelési- oktatási, a szociális alapszolgáltatásokat és szakosított ellátást végző, illetve gyermekjóléti alap és szakellátást biztosító intézményeket, a turizmus és a vendéglátás (gyógy szállók, wellness és fitness szolgáltatások), valamint a speciális igényű táplálás területén (pl. sporttáplálkozás) a dietetikus által összeállított étrendet készíti el.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- az egészséges táplálkozás és a diétás előírások ismeretében minden fogyasztó, ellátott és szolgáltatást igénybevevő egészségi állapotának megfelelő ételek elkészítésére és tálalására,
- az egészségmegőrző életmód és a diétát igénylő állapotok ismeretében alkalmazni a különböző korcsoportok energia- és tápanyagszükségletére, valamint az ételkészítés során felhasznált alapanyagok tápanyagértékére diétába illeszthetőségére vonatkozó ismereteit,
- az egészséges táplálkozáshoz és a diétás ételek szakszerű elkészítéséhez kapcsolódó konyhatechnológiai eljárásokat, élelmiszer-alapanyag és készétel tárolási-szállítási követelményeket alkalmazni,
- különböző korcsoportoknak, különleges táplálkozási igényűeknek minden, szakorvos által igazolt diétás étkezést igénylő személy számára az állapotának megfelelő, dietetikus által tervezett diétás ételeket készíteni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó alap-szakképesítés, rész szakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	szakképesítés köre
3.3.3.	34 811 04	Szakács	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	11517-14	Táplálkozási alapismeretek
4.4.	11516-14	Diétás ételkészítés

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1 A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az elméleti és a gyakorlati oktatásról a hiányzás mértéke nem haladhatja meg a 20%-ot.

Diétás ételkészítéssel is foglalkozó közétkeztetőnél 80 gyakorlati óra letöltése.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	11517-14	Táplálkozási-alapismeretek	írásbeli
5.2.4.	11516-14	Diétás ételkészítés	gyakorlati

Az egyes szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsgák akkor eredményesek, ha az egyes modulokhoz előírt feladatok legalább 51%-osra értékelhetők.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:
Diétás ételkészítési alapfeladatok

A vizsgafeladat ismertetése:
A vételezési jegy alapján előétel, leves, köret, főzelék, főfogás (hús, hal, egyéb), saláta, desszert ételcsoportokból kétféle diétás, vagy különleges igényű étel elkészítése és tálalása minimum három adagban.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc
A vizsgafeladat értékelési súlyaránya a gyakorlati vizsgatevékenységen belül: 70 %

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység:

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat aránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:
Szóban ismerteti a diétás és különleges étrendek jellemzőit, szabályait, a nyersanyag-válogatás és helyettesítés szempontjait, az alapanyag, élelmiszer és készétel tárolás és szállítás élelmiszerbiztonsági feltételeit, tápanyag-számítási feladatokat végez, ismerteti a különleges ételkészítési technikákat és módszereket. Ismerteti az egységes diétás rendszert is magába foglaló diétás konyhatechnológiát.

A vizsgafeladat ismertetése:
Ismerteti a különböző korcsoportoknak (gyermekek, felnőttek, idősek), fogyókúrázóknak, vegetáriánusoknak, diabéteszes-, máj- és epebetegeknek, továbbá táplálékallergiában, -intoleranciában (pl. glutén, laktóz, tojás, stb.) magas vérnyomásban, érlemeszesedésben szenvedőknek, infarktusos-, köszvényes, vérszegény, székrekedéses betegek, valamint a várandós és szoptató anyák részére az ételkészítés menetét, szabályait és ételkészítési technológiákat ajánl.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:-

5.4. A szakképesítéssel kapcsolatos előírások a <http://munka.hu> weblapon érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában.

5.5 A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelés jegyzék
6.2.	Aszaló készülék
6.3.	Elektronikus kisgépek, munkaeszközök
6.4.	Főző-sütő edények, serpenyők
6.5.	Gőzpároló
6.6.	Hűtők
6.7.	Kézi szerszámok
6.8.	Kézi turmix
6.9.	Kutter
6.10.	Mikrohullámú készülékek
6.11.	Mosogatómedencék
6.12.	Munkaasztalok
6.13.	Olaj-gyorssütő
6.14.	Paco-jet gép
6.15.	Rostsütő, grill-lap
6.16.	Salamander
6.17.	Sokkoló
6.18.	Sous-vide gép
6.19.	Sütők
6.20.	Tűzhelyek
6.21.	Univerzális konyhagépek
6.22.	Vákuum-csomagoló gép

7. EGYEBEK

A diétás szakács képzés megkezdésének feltétele során előírt iskolai előképzettség az alábbi azonosító számú szakács végzettség esetén vehető figyelembe:

33 78 26 02	Szakács
33 811 03 0000 0000	Szakács
33 811 03 1000 0000	Szakács

Elfogadhatóak a fentiekkel egyenértékű jogelőd szakképesítések is.

A szakmai gyakorlat részidőkből is állhat, de az utolsó időszak nem lehet 1 évnél rövidebb, és a vizsgára jelentkezés időpontjában az utolsó szakmai gyakorlat nem lehet egy évnél régebbi. Kivételnek minősül, ha a jelölt a vendéglátó egységben vezetőként dolgozik.