

009155002 számú Diétás szakács megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény

1 A javaslatot tevő adatai¹

1.1 Természetes személy esetén:

1.1.1 Név:

1.1.2 Lakcím:

1.1.3 E-mail cím:

1.1.4 Telefonszám:

1.2 Nem természetes személy esetén:

1.2.1 Név: **Szakképzésért felelős miniszter**

1.2.2 Jogi személy működési formája (cégforma):

1.2.3 Székhely:

1.2.4 Képviselőre (cégjegyzésre) jogosult személy neve:

1.2.5 Képviselőre (cégjegyzésre) jogosult személy telefonszáma:

1.2.6 Képviselőre (cégjegyzésre) jogosult személy e-mail címe:

1.2.7 Kapcsolattartásra kijelölt természetes személy neve:

1.2.8 Kapcsolattartásra kijelölt természetes személy telefonszáma:

1.2.9 Kapcsolattartásra kijelölt természetes személy e-mail címe:

2 A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés

2.1 Megnevezése: Diétás szakács

2.2 Ágazat megnevezése: Egészségügy Ágazat

2.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 0915

3 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés

3.1 Megnevezése: Diétás szakács

3.2 Szintjének besorolása

3.2.1 Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint:5

3.2.2 A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint:5

¹ A megfelelő elem kiválasztandó.

4 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése²:

- 4.1 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.
- 4.2 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához.

A képesítési követelményt előíró jogszabály:

5 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:

A diétás szakács a konyhafőnök és/vagy ételmezésvezető valamint dietetikus felügyelete és irányítása mellett dolgozik. Munkáját közétkeztetési intézményekben, fekvőbeteg-ellátást nyújtó intézményben, személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátást, gyermekvédelmi szakellátást, illetve szociális szakosított ellátást nyújtó intézményben, valamint a nevelési-oktatási intézményben látja el. Feladata a táplálékallergia és – intoleranciában és más egészségügyi okból szükséges diétás étrend megtervezése, összeállítása és elkészítése, a különböző korosztályok (fiatalok – idősök), a várandós és szoptatós anyák speciális étrendjének összeállítása, wellness és gyógyszállodák vendégeinek speciális ellátása és a sportolói étrendek összeállítása. Az összeállított étrendekhez a szükséges anyagokat megrendeli, beszerzi és raktározza. Ellenőrzi a feldolgozásra kerülő nyersanyagok mennyiségét, minőségét, egyedi technológiai eljárásokkal, kémelő hő behatással segíti az egészséges táplálkozás, az előírt diéták megvalósítását.

6 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása:

- 6.1 Szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll:

6.1.1 Az oltalom típusának megjelölése: ”-”

6.1.2 Nyilvántartó hatóság: ”-”

6.1.3 Azonosító vagy nyilvántartásba vételi száma: ”-”

² A megfelelő elem kiválasztandó.

7 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés megkezdéséhez szükséges bemeneti feltételek:

- 7.1 Iskolai előképzettség³ középfokú végzettség,
 7.2 Szakmai előképzettség: 4 1013 23 05 Szakács és jogelődjei
 7.3 Egészségügyi alkalmassági követelmény: Szükséges
 7.4 Szakmai gyakorlat területe és időtartama: --

8 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés elvégzéséhez szükséges foglalkozások minimális és maximális óraszám (Amennyiben a programkövetelmény modulszerű felépítésű, a minimális óraszám a modulonként meghatározott minimális, a maximális óraszám a modulonként meghatározott maximális óraszámok összege):

- 8.1 Minimális óraszám: 240 óra
 8.2 Maximális óraszám: 360 óra

9 .A szakmai követelmények leírása:

- 9.1 Nem modulszerű felépítés esetén:

Sors szám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok , attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Diétás étkezés szabályainak megfelelően étrendeket állít össze	Ismeri a receptúra és a tápanyagtáblázat használatát, az előállított ételek tápanyag összetételének és energiatartalmának kiszámítási módját, a kiszámolt értékek jelentését. Felhasználói szinten ismeri az ételek összetételének megállapításához használható szoftvereket.	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Szabály követően, nagyfokú precizitással végzi munkáját.	Dietetikus felügyelete mellett betartja a fogyasztókra vonatkozó ételmiszer tájékoztatás előírásait.
2	Kiszámítja receptúra és tápanyagtáblázat adatai alapján a diétás étrend ételeinek tápanyag és energia tartalmát,		Pontosan, precízen rögzít adatokat, kizárólag hiteles tápanyag és energiatartalom adatokat használ fel, ügyel a	

³ A megfelelő elem kiválasztandó.

	a számításokhoz szoftvereket használ		számítások matematikai műveleteinek helyességére.	
3	A különböző diétás étrendek készítését a piacon megjelenő megújuló nyersanyagkínálatának ismeretében végzi. Ennek érdekében folyamatosan tájékozódik a megjelenő újdonságokról és technológiákról.		Fokozottan ügyel a diétás, és a különleges táplálkozási előírások szerint készülő ételek követelményeire vonatkozó jogszabályok betartására. Magáénak érzi a tudatos táplálkozás alkalmazását.	Dietetikus felügyelete mellett betartja, és betartatja a diétás, a különleges táplálkozási előírások szerint készülő ételek és étrendek nyersanyag összetételére, készítésére, tárolására, szállítására, átadására, valamint a környezetvédelemre, higiéniájára, élelmiszerbiztonságra vonatkozó előírásokat.
4	Laktóz érzékenyeknek étrendeket és ételeket készít, összeállításuknál figyel a felhasználható alapanyagokra.	Ismeri a laktóz allergia esetén kerülendő nyersanyagokat, és ezek helyettesítését, az egyes technológiai eljárások hatását a felhasznált anyagokra		
5	Tojás érzékenyeknek étrendeket és ételeket készít, összeállításuknál figyel a felhasználható alapanyagokra	Ismeri a tojás allergia esetén kerülendő nyersanyagokat, és ezek helyettesítését, az anyagok technológiai hatását		
6	Tejfehérje érzékenyeknek étrendeket és ételeket készít, összeállításuknál figyel a	Ismeri a tejfehérje allergia esetén kerülendő nyersanyagokat, és ezek helyettesítését, az egyes technológiai		

	felhasználható alapanyagokra	eljárások hatását a felhasznált anyagokra		
7	Glutén érzékenyeknek étrendeket és ételeket készít, összeállításuknál figyel a felhasználható alapanyagokra	Ismeri a glutén allergia esetén kerülendő nyersanyagokat, és ezek helyettesítését az egyes technológiai eljárások hatását a felhasznált anyagokra		
8	Különféle betegségben (tápcsatorna, anyagcsere, szív- és érrendszeri, vese, mozgásszervi, endokrin, daganatos) szenvedő betegeknek étrendeket és ételeket készít, összeállításuknál figyel a felhasználható alapanyagokra	Ismeri a különféle betegségek (tápcsatorna, anyagcsere, szív-és érrendszeri, vese, mozgásszervi, endokrin, daganatos) esetén kerülendő nyersanyagokat, és ezek helyettesítését, az egyes technológiai eljárások hatását a felhasznált anyagokra		
9	Különböző korcsoportok, várandós- és szoptatós anyáknak étrendeket és ételeket készít, összeállításuknál figyel a felhasználható alapanyagokra	Ismeri a különböző korcsoportok, várandós és szoptatós anyák számára felhasználható nyersanyagokat, és egyes technológiai eljárások hatását a felhasznált anyagokra		

9.2 A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban: igen/nem⁴

10 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés társadalmi-gazdasági hasznosíthatóságának bemutatása (munkaerő-piaci relevanciája):

A diétás szakács nemcsak a közétkeztetés területén, ideértve a fekvőbeteg ellátást biztosító egészségügyi, a nevelési-oktatási, a szociális alapszolgáltatásokat és szakosított ellátást végző, illetve gyermekjóléti alap és szakellátást biztosító intézményeket, hanem a turizmus és a vendéglátás (gyógy szállók, wellness és fitness szolgáltatások), valamint a speciális igényű táplálás területén (pl. sporttáplálkozás) a dietetikus felügyelete mellett összeállított étrendet készíti el. A vendéglátás felé egyre erősödően nyilvánul meg az a kielégítendő fogyasztói igény, amely az egészséges táplálkozási szokások elterjedésével az egészségmegőrzés, a tudatos táplálkozás megvalósításához a vendéglátó szolgáltatást kívánja igénybe venni. A munkaerő piaci jelzések alapján kiemelten fontos olyan szakemberek képzése, akik képesek összeállítani diétás étrendeket a vendég elvárásának, állapotának és betegségének megfelelően, és tanácsaikkal, ötleteikkel segítik a táplálkozás egészség megővő szerepét.

11 A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:

11.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről, a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek:

11.2 Írásbeli vizsga

11.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Diétás szakács adminisztrációs feladatai

11.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

Az írásbeli vizsga a következő feladattípusokat és tematikai egységeket tartalmazza:

- Diétás étrendet állít össze (kiegészítést igénylő tesztek, feladatok)
- Adott étrendhez tápanyag és energia tartalmat számol (számítási feladatok)
- Ételallergiában szenvedő vendég részére átdolgoz egy meglévő étrendet (többszörös választás igénylő tesztek, feladatok)
- Anyagfelhasználás kiszámítása (feleletalkotó, kiegészítést igénylő tesztek, feladatok)

11.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc

11.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 40 %

11.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Diétás étrendet állít össze étrend részei megfelelnek az adott diétának tiltott alapanyag nem jelenik meg	25 %
---	------

⁴ A megfelelő válasz aláhúzendő.

Adott étrendhez tápanyag és energia tartalmat számol helyes érték megfelelő számítási mód (ok) megfelelően értelmezi a tápanyag-összetételt	25 %
Ételallergiában szenvedő vendég részére átdolgoz egy meglévő étrendet megfelelő alapanyagokat választ figyelembe veszi a korszerű technológiát étrend összeállítási szempontokat helyesen alkalmazza	25 %
Anyagfelhasználás kiszámítása - feleletalkotó számítási mód(ok) megfelelő mértékegységek helyes használata	25 %

11.2.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 60 %-át elérte.

11.3 Projektfeladat

11.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Diétás menüsor készítése

11.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

A vizsga előtt 30 nappal a vizsgaszervező által meghatározott 4 féle étel allergiához összeállít egy – egy 3 fogásos menüsört, nyersanyagszükséglettel és technológiai leírással együtt és 10 nappal a vizsga előtt e-mailben elküldi a vizsgaszervező által megadott e-mail címre. Ebből az összeállításból a vizsga előtt 7 nappal a vizsgabizottság kiválasztja az elkészítendő ételsort. A leadott nyersanyagigény alapján a vizsgaszervező biztosítja az alapanyagot 3 adag étel elkészítéséhez.

11.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

11.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 60 %

11.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Menüsor összeállításához kapcsolódó feladatok	
A menü összeállítások szakmai tartalma	10 %
Kiválasztott menü szakszerűsége	10 %
Kalkuláció és nyersanyag felhasználás	10 %
Technológiai leírás	10 %
Konyhai munkavégzés	
A vizsgázó ruházata, személyi higiéniája	5 %
Konyhai munka előkészítettsége, munkafelület tisztasága	10 %
Az ételek íze, ízhatása	25 %
A vizsgázó kreativitása	10 %
Az ételsor elemeinek arányossága	10 %

11.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 60 %-át elérte.

11.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

Vizsgabizottság egy tagjának Dietetikus végzettséggel kell rendelkeznie.

11.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő

Egyetemes konyhagép

Elektromos kisgépek

Főző-sütőedények

Grillező – rostlap

Húsdaráló

Hűtők - fagyasztók – sokkolók

Kézi szerszámok

Kézi turmix

Kombisütő – gőzpároló

Konfitáló - lassú sütő

Konyhai kiegészítő eszközök

Kutter – pépesítő

Mérleg, (digitális grammos)

Mikrohullámú készülékek

Mosogatógép - edénytisztító gép

Mosogatómedencék

Munkaasztalok

Olaj-gyorssütő

Regeneráló szekrény

Rostsütő

Rozsdamentes pultok állványok

Salamander

Salátacentrifuga

Serpenyők

Sokkoló

Sous-vide gép

Sütők

Számítógép (alapvető irodai szoftverek, élelmezési szoftverek)

Szeletelő

Tűzhelyek

Vágólapok

Vákuum csomagológép

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

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

11.8 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -

12 A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek:-
--