

10135003 számú Élelmezésvezető megnevezésű

szakképesítésre felkészítő szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény

1 A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés

1.1 Megnevezése: Élelmezésvezető

1.2 Megnevezése angolul: Food Service Manager

1.3 Megnevezése németül: Catering-Manager

1.4 Ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazat

1.5 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 1013

2 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés

2.1 Megnevezése: Élelmezésvezető

2.2 Szintjének besorolása

2.2.1 Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 5

2.2.2 A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 5

2.2.3 A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 5

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

3.1 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.

3.2 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához.

A képesítési követelményt előíró jogszabály:

37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról

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

Az ételmezésvezető irányítói, vezetői feladatokat lát el a közétkeztetés területén működő ételmezési üzemben. Feladata a közétkeztetési ellátásban részesülő különböző csoportok étkeztetésének megszervezése, a hatályos jogszabályoknak megfelelően. Feladata az ételmezési üzem munkájának megszervezése és ellenőrzése, törekedve a fenntarthatósági szempontok szerinti, munkaegészségügyi szempontból optimális, költséghatékony működésre. A mindennapi munkája során a különböző korcsoportok és ellátási formák szerinti szükségleteket azonosítja. Az általa készített normál, vagy dietetikus által készített normál vagy diétás étlap alapján meghatározza az ételek energia- és tápanyagtartalmát (zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát, számított sótartalmát), azonosítja az élelmiszerek jelöléséről szóló jogszabályban meghatározott allergén összetevőket. Önállóan elkészíti a közétkeztetésben készülő ételekre vonatkozó anyaghányad-nyilvántartást. Elkészíti az ételek receptúráit, kalkulációit, a nyersanyag-kiszabati ívet és veszteségszámításokat végez. Az ételmezés irányítása során kialakítja a munkarendet, kiadja a napi munkafeladatokat és folyamatos ellenőrzést végez. Irányítja az ételmezés fő- és mellékfolyamait, illetve azokat az élelmiszerbiztonsági, az élelmiszer-higiéniai, az élelmiszer-minőségi és a munka- és tűzvédelmi előírások, szempontok figyelembe vételével szervezi és felügyeli. Gazdálkodási tevékenységet végez (nyersanyag, humán erőforrás, energia), felelősséget vállal a dokumentáció teljes körű elvégzéséért és azok tartalmáért. Adminisztrációs feladatokat lát el és információs rendszert működtet. Beszerzést irányít és ellenőriz. Készletgazdálkodást végez. Együttműködik a szakhatóságokkal és segíti azok ellenőrző munkáját. Kapcsolatot tart a közétkeztetési szolgáltatást megrendelőkkel, igénybe vevőkkel. Ellenőrzési tervet készít az érvényben lévő jogszabályok, előírások betartatásához. Folyamatosan követi és alkalmazza a jogszabályi változásokat. Felelősséggel tartozik a tevékenységi körében használt vagyontárgyak, alapanyagok, eszközök, berendezések megóvásáért, az azokkal való anyagi elszámolásért. A leltározást és a raktárelszámoltatást irányítja és felelősséget vállal tartalmáért, esetleges probléma esetén igyekszik annak gyors kivizsgálására. Saját hatáskörében és felelősségkörében alkalmazza a munkaviszonyra vonatkozó jogszabályokat. Gondoskodik maga és beosztottjai továbbképzéséről.

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

5.1 Szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll:

5.1.1 Az oltalom típusának megjelölése: „- „

5.1.2 Nyilvántartó hatóság: „-„

5.1.3 Azonosító vagy nyilvántartásba vételi száma: „-„

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

6.1 Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

6.2 Szakmai előképzettség:

- 4 1013 2305 Szakács
- 510132306 Szakács szaktechnikus
- 34 811 04 Szakács
- 33 811 03 1000 00 00 Szakács
- 33 7826 02 Szakács
- 42 2 5124 08 20 09 Szakács
- 2103 Szakács
- 54 541 02 Élelmiszeripari technikus
- 4 1013 2301 Cukrász
- 5 1013 2302 Cukrász szaktechnikus
- 34 811 01 Cukrász
- 33 811 01 1000 00 00 Cukrász
- 33 7826 01 Cukrász
- 42 2 5122 08 20 01 Cukrász
- 2101 Cukrász
- 4 1013 23 04 Pincér-vendégtéri szakember
- 5 1013 23 08 Vendégtéri szaktechnikus
- 34 811 03 Pincér
- 33 811 02 1000 00 00 Pincér
- 33 7822 01 Pincér
- 42 2 5123 08 20 08 Pincér
- 2102 Felszolgáló
- 4 1013 23 03 Panziós-fogadás
- 5 1013 23 08 Vendégtéri szaktechnikus
- 54 811 01 Vendéglátás-szervező
- 52 811 01 Vendéglős
- 54 811 01 Vendéglátásszervező-vendéglős
- 54 811 01 Vendéglátásszervező
- 52 811 02 0000 00 01 Vendéglős
- 52 811 02 0001 52 01 Vendéglátásszervező
- 33 7822 02 Vendéglátó eladó
- 52 7822 02 Vendéglátó technikus
- 52 7822 03 Vendéglátó üzletvezető
- 54 3434 04 Vendéglátó menedzser
- 55 7822 01 Vendéglátó szakmenedzser
- 42 5 3129 16 90 28 Vendéglátó technikus
- 42 9 5129 09 80 12 Vendéglátó menedzser
- 2104 Szállodás
- Vendéglátóipari szakközépiskolai érettségi
- Vendéglátó és szálloda szakoktató
- Vendéglátás szálloda szakos közgazdász
- Közgazdász turizmus-vendéglátás alapképzési szakon
- Okleveles vendéglátóipari üzemgazdász
- Élelmiszeripari mérnök
- Élelmiszermérnök
- Élelmiszerbiztonsági és minőségi mérnök

6.3 Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges

6.4 Szakmai gyakorlat területe és időtartama: nem szükséges

7 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):

7.1 Minimális óraszám: 250 óra

7.2 Maximális óraszám: 400 óra

8 A szakmai követelmények leírása:

8.1 Nem modulszerű felépítés esetén:

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Képes meghatározni az élelmezési üzem működésének tárgyi, személyi, jogi feltételeit.	Ismeri, értelmezi és alkalmazza az élelmezési üzemek kialakításának személyi, tárgyi és jogszabályi feltételeire vonatkozó előírásokat.	Betartja és betartatja a jogszabályokon és szakmai szempontokon alapuló munkavégzést. Motiválja munkatársait a jogszabályokon és a szakmai szempontokon alapuló közös munkavégzésre. Példát mutat megjelenésével és viselkedésével.	Önállóan irányítja saját üzemét, a napi élelmezési feladatokat. Felelősséget vállal a döntéseiért.
Képes megszervezni és meghatározni a közétkeztetésben dolgozók feladatait, munkafolyamatait. Képes munkarendet kialakítani. Képes kialakítani a vezetői kompetenciáit.	Ismeri a hatékony szervezési és vezetési módszereket. Ismeri a munkaviszonyra vonatkozó jogszabályokat, a munkaszerződés tartalmát, a felmondási lehetőségeket, a felelősségre vonás	Betartja és betartatja a jogszabályokon és szakmai szempontokon alapuló munkavégzést. Motiválja munkatársait a jogszabályokon és a szakmai szempontokon alapuló közös munkavégzésre.	Érvényesíti vezetői kompetenciáit, felelősségi szintjétől és hatáskörétől függően alkalmazza és betartatja a munkaviszonyra vonatkozó jogszabályokat, a feladatok szabályszerű elvégzését.

	lehetőségeit, az eljárás lépéseit.		
Biztosítja az egység működéséhez szükséges létszámot, elvégzi a létszám- és bérgazdálkodással kapcsolatos adat-szolgáltatásokat. Gondoskodik a munkaerő utánpótlásról.	Ismeri az állaskeresés és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszerét, rendelkezik a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó törvényi szabályozást.	Figyelemmel kíséri a munkaerő utánpótlási lehetőségeket és a vonatkozó törvényi előírásokat.	Felelősen dönt a munkaerő kiválasztásában, pótlásában.
Képes betanítani kollégáit a szükséges gépek és berendezések szakszerű és biztonságos használatára.	Ismeri az élelmezés gazdaságos üzemeltetéséhez szükséges gépek, berendezések használatát és működését. Ismeri a kapcsolódó, munka-, tűz-, és érintésvédelmi továbbá a higiénés előírásokat.	Felkészíti az élelmezési egységek felelőseit a szakhatóságok ellenőrzéseire, és segíti azok munkáját.	Folyamatosan ellenőrzi a munka- és tűzvédelmi előírások betartását. Szükség esetén intézkedik.
Képes megszervezni, irányítani és ellenőrizni az élelmezési ellátás tevékenységeit, figyelembe véve a helyi specialitásokat, igényeket.	Ismeri a közétkeztetés rendszerét, feladatait, elhelyezi saját üzemét benne és a rá vonatkozó jogszabályokat alkalmazza. Ismeri az élelmezésvezető irányítói, vezetői tevékenységének sajátosságait, az együttműködési előírásokat.	Munkavégzése közben együttműködik munkatársaival. Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre.	Önállóan irányítja saját üzemét, döntéseiért felelősséget vállal.
Képes koordinálni az áruforgalmat és a termelést a minőségbiztosítási előírások alapján. Képes önellenőrzést végezni dokumentáltan. Képes elégedettség mérésére	Ismeri az áruforgalmi feladatokat (árubeszerzés, megrendelés, áruátvétel, raktározás, leltározás és	Az áruforgalmi feladatokat a lehető leggazdaságosabb módon szervezi, törekedve a lehető legnagyobb eredmény elérésére.	Vezetői irányítással, felelőssége tudatában nyomon követi az áruforgalmi, előkészítési, feldolgozási és termelési folyamatokat, ellenőrzi az élelmiszerbiztonsági előírások betartását.

szolgáltató vizsgálatokat végezni.	termelés, értékesítés), és a rájuk vonatkozó minőségbiztosítási előírásokat. Ismeri, megfelelően értelmezi és alkalmazza a higiénés és élelmiszer-biztonsági előírásokat és a kapcsolódó jogszabályokat a beszerzés, áruátvétel, raktározás, elő- és ételkészítés, készétel kezelése, tárolása, szállítása továbbá a takarítás, mosogatás, rovar és rágcsálóirtás, hulladékkezelés, göngyölegek kezelése során. Ismeri az elégedettség mérésére szolgáló vizsgálatok módszerét, értékelését.	Betartja és betartatja az élelmiszer-biztonsági előírásokat. Felkészíti a kollégáit a szakhatóságok ellenőrzéseire, és segíti azok munkáját. Elégedettség mérés vizsgálatokat végeztet.	
Megszervezi az ételmezési ellátás tevékenységeit, figyelembe véve a helyi specialitásokat, igényeket, fenntarthatósági szempontokat.	Az ételmezési ellátás tevékenységének szervezése: 1) árubeszerzés feltételei, jellemzői, módjai, nyersanyagok minősége, szervezési feladatai. Rendelkezik élelmiszer- és áruismerettel. Ismeri a nyersanyagok tulajdonságait. 2) áruátvétel kritériumai, szervezési feladatai. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel	Az ételmezési ellátás tevékenységeit a lehető leggazdaságosabb módon szervezi, törekedve a lehető legnagyobb eredmény elérésére, fenntarthatósági szempontok betartására.	Önállóan irányítja az ételmezési ellátás tevékenységeit, saját üzemét, döntéseiért felelősséget vállal.

	szabályait, követelményeit. 3) raktározási feladatok, minőségmegőrzés, szervezési feladatai. Raktározásnál alkalmazza a FIFO elvet. 4) előkészítő tevékenységek helyiségei, kritériumai, szervezési feladatai. 5) termelő tevékenységek helyiségei, kritériumai, szervezési feladatai. A termelés során meghatározza és alkalmazza a korszerű ételkészítési technológiai műveleteket. Rendelkezik megfelelő ételismerettel. 6) az étkeztetés szervezési feladatai.		
Képes a munkaterületéhez, a közétkeztetési üzem működtetéséhez kapcsolódóan, naprakész, előírásoknak megfelelő dokumentációkat, nyilvántartásokat vezetni, manuálisan és elektronikusan is.	Ismeri az alábbi közétkeztetési dokumentációk tartalmát (manuálisan és elektronikusan): étlaptervezés, árurendelés, élelmiszerek nyilvántartása, utalványozás, élelmészeti nyersanyagok nyilvántartása, élelmészeti keret meghatározása, költségelszámolás. Ismeri a szakmai szoftvereket és alkalmazásukat.	Betartja és betartatja a jogszabályokat. Törekszik a hibátlan, pontos, jogszabályi előírásoknak megfelelő iratok elkészítésére, elkészíttetésére. Magabiztosan kezeli a számítógépes programokat.	Felelősséget vállal a dokumentáció teljes körű elvégzésért és a dokumentumok tartalmáért. Folyamatosan követi a jogszabályi változásokat.

Képes kialakítani a tevékenységi körében végzett vagyontárgyak, alapanyagok, eszközök, berendezések megóvására irányuló tevékenységet, azokkal való anyagi elszámolást. Képes irányítani a leltározást, probléma esetén igyekszik annak hatékony és gyors kivizsgálására.	Ismeri az élelmezésvezető felelősségvállalási kötelezettségeit, az anyagi elszámolás feltételeit. Ismeri a leltározást és a raktár elszámoltatást, az eredmények számításának módjait, a felelősségre vonás eljárásának lépéseit.	Törekszik vagyonmegőrzési feladatainak pontos elvégzésére, elvégeztetésére, motiválja munkatársait, kialakítja bennük a vagyontárgyak iránti felelősségérzetet.	Önállóan dönt az elszámoltatásról, irányítja munkatársait a leltározás feladatának elvégzésében, felelősséget vállal az eredményért, felelősségre vonja munkatársait.
Képes különböző gazdasági számításokat végezni, költséghatékony működést tervezni, szakmai szoftvereket használni. Képes kikalkulálni a közétkeztetés különböző területén alkalmazott normák szerint az egy főre jutó adag nyersanyag árát, támogatási összegét, az ellátottak által fizetett összeget. Képes elszámolni az előírt normatívákkal és bevételekkel.	Ismeri az élelmezési szoftvereket. Ismeri a következő gazdasági számítási módokat, mint például költségvetés, költségelszámolás, anyagkiszabás, élelmezési norma, térítési díjak, stb. Ismeri a közétkeztetés finanszírozását, kapcsolatát az állami költségvetéssel, a különböző intézménytípusok esetében. Ismeri a támogatásokkal kapcsolatos elszámolási módokat. Ismeri az intézmények által kialakítandó élelmezési szabályzat tartalmát. Ismeri a pénzügyi, számviteli, ügyviteli előírásokat, jogszabályokat.	Betartja és betartatja a jogszabályokat. Törekszik a normatívák pontos ismeretére, naprakészen tartja ismereteit.	Felelősséget vállal az általa készített kalkulációkért, a költségek és bevételek elszámolásáért.

Képes kalkulációt és anyaghányad-nyilvántartó lapot tervezni, készíteni és vezetni.	Ismeri az anyaghányad-nyilvántartással kapcsolatos jogszabályi előírásokat.	Betartja és betartatja az előírásokat, a jogszabályokat. Szem előtt tartja a pontos és precíz, hiba nélküli munkavégzés fontosságát.	Felelősséget vállal a vonatkozó jogszabályi előírások betartására.
Képes kiszámolni az ételek energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát, sótartalmát, valamint beazonosítani az élelmiszerek jelöléséről szóló jogszabályban meghatározott allergén összetevőket manuálisan és tápanyag számító szoftver segítségével.	Ismeri az élelmiszerek és ételek szervezetre gyakorolt hatását az összetételük alapján. Ismeri a tápanyagtartalom számítás módját. Ismeri a különböző korcsoportok számára felhasználható élelmiszerek összetételére vonatkozó előírásait.	Betartja és betartatja az előírásokat, a jogszabályokat. Elkötelezett az egészségtudatos táplálkozás mellett.	Feladatát önállóan végzi, felelőssége teljes tudatában.
Képes megtervezni a különböző korcsoportok és ellátotti formák étrendjét / étlapját a táplálkozási ajánlások, a tápanyagszükséglet, a szakmai, a fenntarthatósági szempontok és a hatályos jogszabályok figyelembe vételével, manuálisan és étrendtervező szoftver segítségével.	Ismeri az étlaptervezés szabályait, a kapcsolódó jogszabályokat és a táplálkozási ajánlásokat. Ügyel a változatosságra és az idényszerűsége. A tervezés során szem előtt tartja a felhasználható nyersanyagnormát, az árubeszerzés ütemezhetőségét, az élelmezési üzem termelési kapacitását, a személyi és tárgyi feltételeket. Ezen ismeretekkel rendelkezik.	Betartja, betartatja a táplálkozás-egészségügyi előírásokat az étlaptervezés során, érti ennek célját. Népszerűsíti az egészségtudatos táplálkozást, a táplálkozási ajánlások alapján. Felkészíti a kollégáit a szakhatóságok ellenőrzéseire, és segíti azok munkáját.	Feladatát önállóan végzi, felelőssége teljes tudatában.
Fogyasztó részéről felmerült diétás étkezési igény esetén (pl. táplálékallergia és intolerancia, cukorbetegség, gluténérzékenység, stb.) betartja a vonatkozó	Ismeri a leggyakoribb táplálkozásfüggő betegségek jellemzőit. Ismeri a leggyakoribb táplálékallergiák, és -intoleranciák,	Követi, betartja és betartatja a dietetikus szakmai utasításait.	Dietetikus felügyelete mellett, annak utasításai alapján betartja, és betartatja a diétás ételkészítés és ételkezelés során a készülő ételek összetételére, készíté-

jogszabályokat. Tisztában van vele, hogy diétás étrendet és diétás étlapot kizárólag dietetikus szakképesítéssel rendelkező szakember tervezhet.	illetve gluténérzékenység esetén felhasználható és kerülendő nyersanyagokat, összetevőket, és ezek helyettesíthetőségét, az egyes konyhatechnológiai műveletek hatását a felhasznált alapanyagokra, a diétánál alkalmazandó kereszt-szennyeződést kizáró szabályokat. Ismeri az Egységes Diétás Rendszert.		sére, tárolására, adagolására, csomagolására, szállítására, átadására, valamint a környezet-védelemre, higiéniára, és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó előírásokat.
Részt vesz elméleti és gyakorlati szakmai továbbképzéseken.	Ismeri a közétkeztetés területén szervezett továbbképzéseket, a jogszabályok továbbképzési előírásait, a szakmai szervezeteket és azok munkáját, a szakirodalmakat, szakfolyóiratokat.	Tájékozódik a továbbképzési lehetőségekről, és azok közül szakmai tartalomtól függően választ. Kollégáival megosztja a szerzett tudást részben vagy egészben, önfejlesztésre sarkallja őket. A képzések alkalmával szerzett tudásával, tapasztalataival a munkája minőségét javítja, emeli.	Önállóan dönt a saját és munkatársai szakmai továbbképzésen való részvételéről és azok gyakoriságáról.
Képes kapcsolatot tartani a külső és belső környezetével, kommunikációja során betartja a protokoll szabályrendszerét.	Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a protokolláris előírásokat, a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Kommunikációja során törekszik a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra.	Felelősséget vállal saját és munkatársai szakmai, társadalmi elvárásoknak megfelelő viselkedéséért, kommunikációjáért.

8.2 A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban: igen/nem

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

A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetés területén (gyermekjóléti alapellátást, gyermekvédelmi szakellátást, illetve szociális alapszolgáltatásokat és szakosított ellátásokat nyújtó intézményben, valamint a nemzeti köznevelésről szóló törvény szerinti nevelési-oktatási intézményben) működő főzőkonyhákban személyi feltételként írja elő az élelmezésvezető szakképesítéssel rendelkező személy szükségességét.

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

10.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele: A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

10.2 Írásbeli vizsga

10.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Élelmezésvezető feladatai

10.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

Az írásbeli vizsgatevékenység a következő tanulási eredmények mérésére és értékelésére irányul:

- Ismeri az élelmiszerek és ételek, szervezetre gyakorolt hatását az összetételük alapján. Ismeri a tápanyagtartalom számítás módját.
- Ismeri, értelmezni és alkalmazza az élelmezési egységre és működésre vonatkozó előírásokat, és munkaügyi szabályokat.
- Ismeri a hatékony szervezési és vezetési módszereket.
- Ismeri a közétkeztetéshez kapcsolódó jogszabályi előírásoknak megfelelő az üzleti életre vonatkozó nyilvántartások fajtáit és a vezetésükkel kapcsolatos előírásokat.
- Ismeri az élelmezési szoftvereket, gazdasági számítási módokat.
- Ismeri a beszerzéssel, raktározással kapcsolatos lehetőségeket, a nyersanyagok tulajdonságait. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.
- Ismeri az intézmény élelmezésének működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerzés lehetőségeit és alternatíváit.
- Ismeri a szakmai szoftvereket és alkalmazásukat.
- Ismeri az élelmezés gazdaságos üzemeltetéséhez szükséges gépek, berendezések használatát és működését.
- Ismeri az anyaghányad-nyilvántartó lappal kapcsolatos jogszabályi előírásokat.

- Ismeri a raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításuk lehetséges módjait.
- Ismeri a szakmai továbbképzési lehetőségeket, szakirodalmat, szakfolyóiratokat.
- Ismeri a diétás étrendek összeállításának szabályait, a különböző diétákban használható és tiltott alapanyagokat.
- Ismeri az álláskeresés és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszerét, rendelkezik a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó törvényi szabályozást.
- Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a protokolláris előírásokat, a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.

10.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

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

10.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Tápanyagtartalom számítás - feleletalkotó feladat (számítás)	20%
Beszerzéssel-áruátvétellel kapcsolatos teendők-feleletalkotó feladat (rövid válasz)	15%
Raktározás, élelmiszer és árukészlet ellenőrzése - feleletalkotó (többszörös választás, válaszok illesztése)	20%
Létszám és készletgazdálkodás, elszámoltatás és bizonylatolás-feleletalkotó feladat (számítás, kiegészítés)	25%
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása, anyagfelhasználás kiszámítása- feleletalkotó (számítás, kiegészítés)	20%

10.2.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 51%-át elérte.

10.3 Projektfeladat

10.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Élelmezésvezető gyakorlati feladatai

- A) Vizsgarész: Közétkeztetési étlaptervezés
- B) Vizsgarész: Közétkeztetési ügyvitel

10.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

A) Vizsgarész: Közétkeztetési étlaptervezés

Az adott korcsoport számára megadott hónapra vagy időszakra vonatkozóan, 10 napos, napi 3 étkezést tartalmazó mintaétlap tervezése szoftver segítségével. 2 egymást követő nap 100 személyes nyersanyagkiszabásának kidolgozása, és az egy főre jutó energia- és tápanyagértékek (fehérje, zsír, szénhidrát), valamint a só- és a telített zsírsavtartalom kiszámítása (szoftver segítségével), majd korrigálás a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendeletben előírt korcsoporti igényeknek megfelelően, +/- 10% megengedett eltérés mellett. A meghatározott étkezés allergén komponenseinek megnevezése és jelölése. Egy nyersanyag rögzítése a szoftverben az élelmiszercímke adatok alapján. Az elkészült feladatrészeket a vizsgázó kinyomtatja és átadja a vizsgabizottságnak.

B) Vizsgarész: Közétkeztetési ügyvitel

Adott közétkeztetési intézmény élelmezési normájának, létszám adatainak és étlapjának ismeretében a napi felhasználható nyersanyagköltség meghatározása, és a nyersanyagkiszabás elkészítése után a napi felhasznált nyersanyagköltség értékelése. Az adatok ismeretében a szükséges korrekció elvégzése. Kétféle gazdasági számítás (pl. tisztítási veszteségszámítás, technológiai veszteségszámítás, raktár elszámoltatás, raktárnyilvántartás számításai, stb.) elvégzése.

10.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 420 perc amelyből

- „A” vizsgarész: 240 perc
- „B” vizsgarész: 180 perc
-

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

- A vizsgarész 60 %
- B vizsgarész 40 %

10.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- „A” vizsgarész értékelésének szempontjai:

A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV.30.) EMMI Rendeletnek való megfelelés	50 %
Korcsoportnak megfelelő ételek tervezése	10 %
A szoftverrel történő energia- és tápanyagérték számítás helyessége	10 %
Allergének jelölésének pontossága	10 %
Szezonális alapanyagok felhasználása	10 %
Élelmiszercímke adatok helyes értelmezése	10 %

– „B” vizsgarész értékelésének szempontjai:

Létszámba szabott nyersanyag-kiszabot pontossága	40 %
A nyersanyagköltség helyes felhasználása	20 %
1. gazdasági számítás helyessége, megfelelő számítási mód alkalmazása	20 %
2. gazdasági számítás helyessége, megfelelő számítási mód alkalmazása	20 %

–

10.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó mind az „A”, mind a „B”, vizsgarészből a megszerezhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.

10.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: A vizsgatevékenység lebonyolításához a vizsgabizottságba közétkeztetésben jártas dietetikus végzettségű tag is szükséges. Az „A”, „B” vizsgarész zavartalan lebonyolítása érdekében rendszergazda vagy technikus rendelkezésre állása szükséges.

10.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

A vizsga helyszínén szükséges minden vizsgázó számára asztal, szék, papír, íróeszköz és a következő informatikai eszközök:

számítógép interneteléréssel
alapvető irodai szoftverek
élelmezési szoftver, melyben elérhető minden funkció a nyersanyag és recept rögzítéstől, az étlaptervezésen át a létszám megadásig, elő és utókalkulációig és a készletkarbantartásig (Tervezés/ Beszerzés/ Készletezés/ Étél készítés/ Gazdasági elszámolások/ Elő- és utókalkuláció/ a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI Rendeletnek való megfelelés ellenőrzése/ stb.), a vizsgázók számának megfelelő adatbázissal
nyomtató
számológép

Az élelmiszercímke adatokat rögzítő feladathoz előrecsomagolt élelmiszerek, vagy élelmiszer-csomagolások szükségesek.

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

10.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírás, 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet. Mobiltelefon / okoseszköz nem használható a vizsga során.

.

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

Az "A", "B" vizsgarész megvalósítható egy vizsganapon.

11. A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek
--

A képzésbe közétkeztetésben jártas dietetikus oktató bevonása javasolt.

A képzés óraszámán belül 40 óras igazolt, külső gyakorlati helyen, ételmezésvezető felügyelete mellett eltöltött gyakorlat javasolt.