

10135003 számú Élelmezésvezető megnevezésű

szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény módosítási javaslat

1 A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés

1.1 Megnevezése: Élelmezésvezető

1.2 Ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazat

1.3 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 megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:

Megszervezi és ellenőrzi az ételmezési üzem munkáját, törekedve a költséghatékony működésre. Elkészíti az általános és a speciális táplálkozáshoz szükséges ételek kalkulációit, nyersanyag-kiszabati ívet vezet, és veszteségszámításokat végez. Dietetikus munkatársak bevonásával komplett napi, heti, havi étlapot és/vagy étrendet tervez, állít össze, szükség szerint személyre szabottan. Tápanyagszükséglet kalkulációt készít a különböző korcsoportokba tartozók, táplálkozásra érzékeny betegségben vagy allergiában szenvedők részére az ételallergia és táplálékintolerancia szigorú szabályainak betartása mellett. A táplálkozásnak, mint kiegészítő gyógymódnak ismerése és alkalmazása mellett gazdaságosan vezeti, irányítja a közétkeztetést ellátó üzemet. Adminisztrációs feladatokat lát el, és információs rendszert működtet. Munkatervet, takarítási rendet készít. HACCP rendszert üzemeltet és ellenőriz. Beszerzést irányít és ellenőriz. Készletgazdálkodást végez, együttműködik a szakhatóságokkal és segíti azok ellenőrző munkáját. Ellenőrzési tervet készít az érvényben lévő jogszabályok, előírások betartatásához. Megtervezi a napi étkeztetést a rendelkezésre álló tárgyi-, személyi- és anyagi feltételek szerint. Tisztában van a különböző diéták ételkészítési technikáival és alkalmazza azokat. Gondoskodik a dolgozók szakmai továbbképzéséről. Ösztönzi a dolgozókat a szakmai fejlődésre. Népszerűsíti az egészséges táplálkozást. Folyamatosan fejleszti a szakmai tudását.

5 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető 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:

- 510132306 Szakács szaktechnikus
- 510132302 Cukrász szaktechnikus
- 510132308 Vendégtéri szaktechnikus
- 42 5 5129 169 0 28 Vendéglátó technikus
- 52 7822 02 Vendéglátó technikus
- 54 811 01 Vendéglátás-szervező
- 52 811 01 Vendéglős
- 54 811 01 Vendéglátásszervező-vendéglős

- 54 811 01 Vendéglátásszervező
- 34 811 03 Pincér
- 34 811 04 Szakács
- 34 811 01 Cukrász

6.3 Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges

6.4 Szakmai gyakorlat területe és időtartama: 34 811 03 Pincér, 34 811 04 Szakács, 34 811 01 Cukrász előképzettség esetén pincér, szakács, cukrász munkakörben eltöltött összefüggő 2 év szakmai gyakorlat. A gyakorlati időbe nem számít bele: a GYED, GYES időszaka, a harminc napnál hosszabb ideig tartó fizetés nélküli szabadság időtartama, továbbá minden olyan időszak, amikor munkabér kifizetésére nem állt fenn jogosultság.

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: **100 óra**

7.2 Maximális óraszám: **180 óra**

8 A szakmai követelmények leírása:

8.1 Nem modulszerű felépítés esetén:

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Közétkeztetési üzemet működtet. Megszervezi és meghatározza a közétkeztetésben dolgozó munkáját, munkafolyamatait. HACCP rendszert működtet és ellenőríz.	Ismeri, értelmezi és alkalmazza az élelmezési egységre és működésre vonatkozó előírásokat, és munkaügyi szabályokat. Ismeri a hatékony szervezési és vezetési módszereket.	Munkavégzése közben együttműködik munkatársaival, a diétetikusokkal, a diétás szakácsokkal és a diétás cukrászokkal. Népszerűsíti az egészséges táplálkozást, a táplálkozási	Érvényesíti vezetői kompetenciáit, felelősséget vállal a saját és munkatársai feladatainak szabályszerű elvégzésért. Irányítja a napi élelmezési feladatokat.

			ajánlások alapján.	
2	A munkaterületéhez, a közétkeztetési üzem működtetéséhez kapcsolódó nyilvántartásokat vezet, adminisztrációkat végez.	Ismeri a közétkeztetéshez kapcsolódó jogszabályi előírásoknak megfelelő, az üzleti életre vonatkozó nyilvántartások fajtáit, és a vezetőségükkel kapcsolatos előírásokat.	Törekszik a pontos és precíz munkavégzésre a dokumentálás közben.	Felelősséget vállal az önállóan végzett munkájáért.
3	Feladatai végzése során biztonságos munkakörülményeket alakít ki.	Ismeri a munkavédelmi, biztonsági, tűzvédelmi, és egészségvédelmi szabályokat. Tisztában van a biztonságos munkavégzés feltételeivel.	Belátja a védőeszközök használatának jelentőségét.	Felelős munka-, tűz-, egészségvédelmi és biztonsági szabályok betartásáért.
4	Kiszámolja az ételek energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát, sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló jogszabályban meghatározott allergén összetevőket hagyomá-	Ismeri az élelmiszerek és ételek, szervezetre gyakorolt hatását az összetételük alapján. Ismeri a tápanyagtartalom számítás módját.	Elkötelezett az egészséges táplálkozás mellett.	Dietetikus bevonásával irányítja és ellenőrzi a különböző korcsoportokhoz tartozók, táplálkozásra érzékeny betegségben vagy allergiában szenvedők számára nyújtott ételmezés megfelelőségét,

	nyosan és tápanyag számítási szoftver segítségével.			minőségét, az ellátásra vonatkozó előírásokat. ¹
5	Dönt a fogyasztói igényeknek megfelelően dietetikus által összeállított diétás étrend elkészítéséhez, szükséges alapanyagokról, gondoskodik az ételek előírás szerinti elkészítéséről. ²	Ismeri a diétás étrendek összeállításának általános szabályait, a különböző diétákban használható és tiltott alapanyagokat. Ismeri az étlaptervezés szabályait. ³	Felelősségteljesen, kockázatok kizárása mellett végzi a különféle speciális étrendek összeállítását.	
6	Különböző gazdasági számításokat végez.	Ismeri az élelmezési szoftvereket, gazdasági számítási módokat.	Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Magabiztosan kezeli a számítógépes programokat.
7	Irodai és szakmai szoftvereket használ.	Ismeri az általános irodai és szakmai szoftvereket és alkalmazásukat.		
8	Koordinálja az áruforgalmat és a termelést. Betartatja raktározásnál a FIFO elvet.	Ismeri a beszerzéssel, raktározással kapcsolatos lehetőségeket, a nyersanyagok tulajdonságait. Ismeri a minőségi,	Felelősségteljesen végzi az áruforgalmi és termelési feladatokat.	Nyomon követi az áruforgalmi és termelési folyamatokat.

¹ 2020.02.15-én módosított szöveg

² 2020.02.15-én módosított szöveg

³ 2020.02.15-én módosított szöveg

		mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.		
9	Meghatározza az élelmezési üzem működésének tárgyi, személyi és nyersanyag szükségletét.	Ismeri az intézmény élelmezésének működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerezés lehetőségeit és alternatíváit.	Törekszik az élelmezési üzem gazdaságos működtetésére.	Felelősségteljesen végzi számítási, irányítási és ellenőrzési feladatait és képes az önellenőrzésre.
10	Betanítja kollégáit a szükséges gépek és berendezések szakszerű és biztonságos használatára.	Ismeri az élelmezés gazdaságos üzemeltetéséhez szükséges gépek, berendezések használatát és működését.	Felkészíti az élelmezési egységek felelőseit a szakhatóságok ellenőrzésére, és segíteni azok munkáját.	Folyamatosan ellenőrzi a munka-, baleset- és tűzbiztonsági előírások betartását. Betartja és betartatja a szervezeti egységre és működésre vonatkozó előírásokat, a munka- és tűzvédelmi, higiénés szabályokat.
11	Az élelmezéssel kapcsolatos dokumentációkat vezet hagyományos és elektronikus módon. Kalkulációt és anyagnyilvántartó lapot tervez és készít.	Ismeri az anyaghányad-nyilvántartó lappal kapcsolatos jogszabályi előírásokat.	Szem előtt tartja a pontos és precíz, hiba nélküli munkavégzés fontosságát.	Felelősséget vállal a vonatkozó törvényi előírások betartására.

12	Termelési, raktárkezelési és leltározási műveleteket koordinál és elkészíti a kapcsolódó dokumentációt.	Ismeri a raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításuk lehetséges módjait.	Törekszik az elszámoltatás során a pontos, precíz számításokra.	Felelősséggel végzi a raktár és a termelés elszámoltatását, pontosan látja a saját magára vonatkozó anyagi felelősségét.
13	Saját és munkatársai számára szakmai továbbképzési tervet készít.	Ismeri a szakmai továbbképzési lehetőségeket, szakirodalmat, szakfolyóiratokat.	Részt vesz elméleti és gyakorlati szakmai továbbképzéseken.	
14	Biztosítja az egység működéséhez szükséges létszámot, elvégzi létszám és bérgazdálkodással kapcsolatos számításokat. Gondoskodik a munkaerő utánpótlásról.	Ismeri az álláskeresés 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, helyettesítésében.
15	Kapcsolatot tart a külső és belső gazdasági 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.	Kommunikációjában 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):

Közétkeztetési feladatokat ellátó intézmény, egység felelősségteljes vezetőjeként, kiemelkedő, speciális szaktudással rendelkezik, magas szinten ismeri a táplálkozástudományt. Az élelmezési részlegek munkáját koordinálja, ellenőrzi. Dietetikusokkal, diétás cukrászokkal és diétás szakácsokkal dolgozik, team szisztéma szerint. A közétkeztetésben egyre nagyobb szerephez jutó diétáknak, táplálkozási érzékenységekben szenvedőknek biztosítani tud olyan lehetőséget, amellyel a táplálkozásukban felmerülő speciális igények szerint képesek megoldást kínálni. A közétkeztetésre folyamatosan megnövekedett igény, munkaerőpiaci hiányt idézett elő ebben a munkakörben, így nagy szükség van a jó élelmezésvezetőkre.

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 igazolásáról a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek:

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%
Beszerezéssel-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 61%-át elérte.

10.3 Projektfeladat

10.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Élelmezésvezető gyakorlati feladatai

10.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

A vizsgaszervező által megadott szempontok szerint (diétára vonatkozó meghatározások) állítson össze, egy három fogásos menüt felnőtt étkeztetésre kalkulálva, három adagban, az aktuális közétkeztetési nyersanyag normában meghatározott maximum keretösszegeken belül. A menü tervezése során ügyeljen a szezonális és friss nyersanyagok felhasználására és az egészséges táplálkozásra.

10.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

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

10.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az elkészített kalkuláció pontossága.	25%
A tervezett menü változatossága.	25%
Szezonális és friss nyersanyagok betervezése a menübe.	25%
A tervezett menü, egészséges táplálkozás szempontjainak való megfelelése.	25%

10.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 61 %-át elérte.

10.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: ---

10.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek, élelmezési szoftverek)

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 közzétételre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírás, 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet

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

11 A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek:

--