

**ÉLELMEZÉSVEZETŐ
SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI**

**I.
ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

1. A szakképesítés azonosító száma: 52 811 01 0000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Élelmezésvezető

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részszzakképesítés	Nincs	
-----	--------------------	-------	--

3.2	Elágazások	Nincsenek	
-----	------------	-----------	--

3.3	Ráépülés		
		Azonosítószám:	52 811 01 0001 54 01
		Megnevezés:	Élelmezési menedzser

4. Hozzárendelt FEOR szám: 5129

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Élelmezésvezető	-	1200
Élelmezési menedzser	-	1000

**II.
EGYÉB ADATOK**

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Élelmezésvezető

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: -

Iskolai előképzettség: érettségi vizsga

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 50 %

3. Gyakorlat aránya: 50 %
4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): -
Időtartama (évben vagy félévben): -
5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető
Ha szervezhető, mikor: -
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÁÉPÜLÉS MEGNEVEZÉSE:

Élelmezési menedzser

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Szakmai előképzettség: 52 811 01 0000 00 00 Élelmezésvezető, vagy
54 761 02 0000 00 00 Gyermekgondozó-nevelő
54 762 01 0000 00 00 Szociális segítő
54 762 02 0000 00 00 Szociális szakgondozó
54 146 01 0000 00 00 Egészségügyi gyakorlatvezető
54 723 01 0000 00 00 Ápoló
52 341 04 1000 00 00 Kereskedelmi ügyintéző
52 341 05 1000 00 00 Kereskedő
52 811 02 0000 00 00 Vendéglős

vagy 2 év élelmezési területen szerzett szakmai gyakorlat

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. Elmélet aránya: 50 %
3. Gyakorlat aránya: 50 %
4. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III.

MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
5129	Élelmezésvezető

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Az élelmezésvezető "rendeletileg szabályozott" feladata: a HACCP rendszer bevezetése és működésének irányítása és ellenőrzése az élelmezés területén. Irányítja és ellenőrzi az élelmezési üzem munkáját

Alkalmazza a külön jogszabályban meghatározott napi energia- és tápanyag-beviteli, illetve élelmiszer-felhasználási ajánlásokat

Étlapot tervez, figyelembe véve a napi étkezések számát, a tárgyi és személyi feltételeket, a rendelkezésre álló pénzkeretet, a változatosságot és az idényszerűséget

Elvégzi az előírt ügyviteli adminisztrációs feladatokat. Árrendelést végez, raktári készletet kezel, utalványoz, élelmezési költségelszámolást végez. Kezeli a dokumentációt és a dolgozók egészségügyi igazolásait

Az Élelmezési menedzser a hazai élelmezés, táplálkozás és HACCP rendszer követelményeit érvényre juttatja. Szakszerűen tervez és megvalósít: minőségbiztosítást, technológiát, eszközrendszert, működést, irányítást, ellenőrzést

Biztosítja az életkoroknak, kórállapotnak megfelelő étrendet, diétát

Szervezési, vezetési, menedzseri, humán-és marketing feladatait felkészülten, szakszerűen végzi. A munkajogi, munkavédelmi, biztonságtechnikai, tűzvédelmi, környezetvédelmi követelményeket érvényesíti. Elégedettség vizsgálatokat végez

Ellenőrzi a gépek, eszközök, használatát, áruforgalmat, leltárt, ellátmányt

Pénzügyi, számviteli, ügyviteli előírásokat betartja és betartatja

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

IV.

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kiépíti és betartja a HACCP előírásait

Betartja és betartatja a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzrendészeti előírásokat

Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat

Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket

Ügyel a vagyonbiztonságra

Részt vesz a kötelező egészségügyi vizsgálatokon

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

A HACCP rendszer ismerete és működtetése

A HACCP rendszer alapfogalmai, alapelvei, lépésrendszere

B Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása

C Helyesbítő tevékenységek és igazolási eljárások meghatározása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Gépírás
- 4 Információforrások kezelése
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédkészség

Személyes kompetenciák:

Szervezőkészség
Elhivatottság, elkötelezettség
Felelősségtudat
Megbízhatóság
Önállóság
Szaglás
Ízérzékelés

Társas kompetenciák:

Konfliktusmegoldó készség
Irányítási készség
Közérthetőség
Kompromisszumkészség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Tervezési képesség
Rendszerező képesség
Áttekintő képesség
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Körültekintés, elővigyázatosság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1429-06 Ügyviteli tevékenységek végzése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Étlapot tervez, állít össze
Anyaghányadot, kalkulációt készít
Figyelemmel kíséri az árukészletet
Veszteségszámításokat végez
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást
Bizonylatokat állít ki, igazol
Kiszámítja az ételek tápanyagtartalmát
Leltározási feladatokat végez
Tervezi és szervezi a termelést
Étrendjavaslatot állít össze

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Élelmiszer- és áruismeret
- A Az élelmiszerek energiatartalma - fehérjék, zsírok, szénhidrátok
- A Étlaptervezés, formái, jelentősége, alapelvei
- B Tápanyagszámítás módszere és gyakorlata
- A Ételkészítési alapfogalmak
- A Ételkészítési műveletek és csoportosításuk
- A Üzemszervezés
- A Gazdálkodás és ügyvitel
- B Raktári készletek kezelése
- B Költségelszámolás
- C A hazai fogyasztóvédelmi politikai célkitűzések
- C A hazai és az EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
- C A fogyasztói jogorvoslati lehetőségek
- C A fogyasztóvédelmi intézményrendszer
- C A Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
- C A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Mennyiségérzék
- 4 Matematikai készségek
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszéd-készség

Személyes kompetenciák:

- Szervező-készség
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Felelősségtudat
- Megbízhatóság
- Önállóság
- Szaglás
- Ízérvékelés

Társas kompetenciák:

- Konfliktusmegoldó készség
- Írányítási készség
- Közérthetőség
- Kompromisszum-készség
- Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

- Tervezési képesség
- Rendszerező képesség
- Áttekintő képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Körültekintés, elővigyázatosság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Tervezi és szervezi a beszerzést

A jogszabályi előírásoknak megfelelően összeállítja az ellátottak napi energia és tápanyag bevitelét

Megtervezi a közétkeztetés számára megadott különböző korcsoportok részére előírt tápanyagszükségletet

Alkalmazza az egészséges táplálkozás és tápanyagtartalom szerinti, illetőleg az ételkészítés szerinti diéták ételkészítési technológiáit a különböző étrendi típusokban

Összehangolja- az étlaptervezés során- az élelmezést igénybe vevők és az üzem által biztosítottakat

Összehangolja a napi étkezések számát, megoszlását a tárgyi, személyi feltételeket, a rendelkezésre álló pénzkeretet az étrendek változatosságát, időszerűségét és megítélését táplálkozás-élettani szempontból

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Az egészséges táplálkozás és dietetikai alapjai a közétkeztetésben
- A Tápanyagszámítás módszere és gyakorlata
- A Normál ételkészítési technológia
- A A közétkeztetés célja, feladata, területei
- B Az élelmezési üzemek szervezeti felépítése, munkakörei
- A Táplálkozás-élettani alapismeretek
- A Élelmiszer és áruismeret
- A Dietetika
- A Az egészséges táplálkozás és a dietetika alapjai - életkoronként - a közétkeztetésben
- A Tápanyagtartalom szerinti diéták (gyógyintézeti alapétrend, energia és -fehérjebő étrend, energiaszegény étrend, fehérjeszegény étrend, zsírszegény étrend, cukorbeteg étrendje, konyhasó, illetőleg nátriumszegény étrend) ételkészítési technológiája
- A Ételkészítés szerinti diéták (étrend folyékony változata, étrend pépes változata, étrend rost és -fűszerszegény változata, étrend könnyű, vegyes változata, étrend élelmi rostban gazdag változata) technológiája
- A Enzimzavarok következtében alkalmazott diéták technológiája

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Mennyiségérzék
- 4 Matematikai készségek
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszéd-készség

Személyes kompetenciák:

- Szervezőképesség
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Felelősségtudat
- Megbízhatóság
- Önállóság
- Szaglás
- Ízérzékelés

Társas kompetenciák:

- Irányítási készség
- Közérthetőség
- Kompromisszum-készség
- Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

- Tervezési képesség
- Rendszerező képesség
- Áttekintő képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Körültekintés, elővigyázatosság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1431-06 Ügyviteli feladatok végzése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Ellátja az ügyviteli és adminisztrációs feladatokat
- Elkészíti az élelmezési üzem munkatervét étlap alapján
- Meghatározza a napi nyersanyag - felhasználást
- Személyes kapcsolatot tart a beszállítókkal
- Árut rendel
- Nyersanyagkészletet tart nyilván, élelmezési költséget elszámol
- Fogadja és együttműködik a hatóság embereivel
- Utalványoz
- Beszedi az élelmezést fizetendő díjakat
- Működteti az étkeztetés információs rendszerét
- Üzleti levelezést folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- D Gazdálkodás és ügyvitel
- A Vagyonvédelem, leltárkezelés, anyagi felelősség
- A Árurendelés, napi nyersanyag-felhasználás meghatározása
- A Utalványozás, raktári készletek kezelése
- A Költségelszámolás
- B Élelmezési nyersanyagok nyilvántartási rendszere, számítógépes irányítási és információs rendszer

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 4 Információforrások kezelése
- 3 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék
- 4 Tájékozódás

Személyes kompetenciák:

Szervezőkészség
Elhivatottság, elkötelezettség
Felelősségtudat
Megbízhatóság
Önállóság
Szaglás
Ízérzékelés

Társas kompetenciák:

Konfliktusmegoldó készség
Irányítási készség
Közérthetőség
Kompromisszum-készség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Tervezési képesség
Rendszerező képesség
Áttekintő képesség
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Körültekintés, elővigyázatosság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1432-06 Humánerőforrás-gazdálkodási feladatok gyakorlása

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Kezeli a dolgozók problémáit
Javaslatot tesz/dönt a bérezés mértékére
Javaslatot tesz/dönt a dolgozók premizálására és egyéb juttatásaira
Tervezi a szabadságolást
Szervezi és vezeti a dolgozók továbbképzését
Elkészíti a foglalkoztatási tervet
Részt vesz a munkaerő felvételében, munkatársak kiválasztásában, munkaköri követelmények meghatározásában
Segíti az új alkalmazott beilleszkedését
Részt vesz a dolgozók teljesítmény-értékelésében

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- D A szükséges létszám és a munkakörök meghatározásának szempontjai
- D A munkaidő-alap meghatározása
- B A munkabeosztás elkészítésének módjai, szempontjai
- A A bér összetevői
- A A foglalkoztatásra és bérezésre vonatkozó jogszabályok
- B Munkatárs felvételének előkészítése
- B Információs beszélgetés lefolytatása
- B Dolgozó szakmai bevezetése és beillesztése a munkahelyen
- B Ösztönzés, teljesítmény értékelése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 3 Köznyelvi beszédkészség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 4 Információforrások kezelése
- 3 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék
- 4 Tájékozódás

Személyes kompetenciák:

Szervezőkészség
Elhivatottság, elkötelezettség
Felelősségtudat
Megbízhatóság
Önállóság

Társas kompetenciák:

Irányítási készség
Közérthetőség
Kompromisszum-készség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Tervezési képesség
Rendszerező képesség
Áttekintő képesség
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Körültekintés, elővigyázatosság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1433-06 Üzemszervezési tevékenységek végzése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Beszerezési, tárolási, raktározási, szállítási előkészítő, elkészítő, befejező tevékenységet végez

Az étrendek ételkészítési technológiáit a gyakorlatban alkalmazza és felügyeli
Ellenőrzi az anyagfelhasználást, az árukiadási és elszámolási munkát
Betartja a -külön jogszabályban meghatározott- bizonylati fegyelmet
Elkészíti és betartja az ellenőrzési tervet
Jogszabályokat és hatósági előírások betartását ellenőrzi
Felelős az ételmezési tevékenység gazdaságos, költséghatékony ellátásáért
Közreműködik az ételmezési üzem készletgazdálkodásában
Elkészíti, betartja/betartatja a takarítási rendet
Megteremti a termelési feltételek és az ételmezési ellátás hatékonyságának összhangját

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Az ételmezési ellátás folyamatának részei
- B Ételmezési nyersanyagok beszerzésének, raktározásának szervezése
- A A termelési feltételek összhangjának biztosítása
- A Az ételmezési ellátás hatékonyságát befolyásoló tényezők
- A Árrendelés, napi nyersanyag-felhasználás meghatározása
- A Utalványozás, raktári készletek kezelése
- A Költségelszámolás
- A Ételmezési nyersanyagok nyilvántartási rendszere, számítógépes irányítási és információs rendszer
- A Az ételmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, balesetvédelmi-, tűzvédelmi, környezetvédelmi előírások
- A Készletgazdálkodás
- A Ételmezési tevékenység gazdasági elemzése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 3 Köznyelvi beszédkészség
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 4 Információforrások kezelése
- 3 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék
- 4 Tájékozódás

Személyes kompetenciák:

Szervezőkészség
Elhivatottság, elkötelezettség
Felelősségtudat
Megbízhatóság
Önállóság
Szaglás
Ízérzékelés

Társas kompetenciák:

Konfliktusmegoldó készség
Irányítási készség
Közérthetőség
Kompromisszum-készség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Tervezési képesség
Rendszerező képesség
Áttekintő képesség
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Körültekintés, elővigyázatosság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1518-08 Menedzseri feladatok végzése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Az élelmezéstervezést (munkatervek, üzleti tervek, stb.) ellátja, megvalósítást szervezi, tervezi, irányítja
Szakmai kérdéseket véleményez, problémákat old meg
Bekapcsolódik a döntési folyamatokba, azok végrehajtásába
Irányítja a szakmai tevékenységet
Biztosítja magas szinten a korszerű táplálkozás követelményeinek a megvalósítását
Alkalmas az élelmezési előállítási folyamat technológiai, eszközbeli tervezésére, működtetésére, irányítására, ellenőrzésére
Ismeri a minőségbiztosítás alapjait, feladatait, módszereit, szervezeti megoldásait - team munka, brainstorming, SPC (statisztikai folyamatszabályozás)
Bekapcsolódik a munkahely teljesítményének értékelési folyamatába
Elemezni képes szakmai aspektusból, környezetét szakszerű módszertani felkészültséggel, feltáró és feldolgozó módszerek segítségével (adatokat feldolgoz statisztikai módszerekkel, elektronikus úton, internet felhasználásával)
Ellenőrzi az eszközök, gépek biztonságos használatát
Járatos az áruforgalom tervezése, szervezése, irányítása, ellenőrzése (beszerzés, készletezés, értékesítés) területén
A gazdálkodáshoz szükséges pénzügyi és számviteli előírásokat betartja és betartatja
Piacelemzést, szakmai számításokat végez, piaci helyzethez való alkalmazkodást elősegíti
Ismeri és alkalmazza a marketing mix eszközeit, marketing stratégiák kidolgozására képes a fogyasztói szokások, elvárások figyelembevételével
Szakmai érdekérvényesítést képvisel
Elősegíti az egészséges táplálkozás gyakorlatát
Ügyviteli feladatokat, ügyiratkezelést lát el
Humánmenedzsment feladatokat végez, partnerekkel, munkatársakkal eredményes szakmai kapcsolatot ápol, jártas az emberekkel való bánásmódban, befolyásolásban, meggyőzésben, partneri kapcsolatok kiépítésében, megtartásában, kiválasztás, beilleszkedés, beválás segítségével
Képes a verbális és nonverbális eszközrendszer hatékony alkalmazására

Aktívan részt vesz a szakmai információ-áramlásban, azok eszközeit, eljárásait alkotó módon alkalmazza (elektronikus szövegszerkesztés, e-mail levelezés, telekommunikációs eszközök üzemeltetése)

A jogi folyamatokat figyelemmel kíséri, a munkajog alapjait ismeri, alkalmazza

Beosztásának megfelelően ismeretekkel rendelkezik EÜ-s ügyekben

Pályázatok írásába részfeladatok ellátásával képes bekapcsolódni

Munkavédelmi és biztonságtechnikai előírásokat betartja és betartatja, saját és munkatársai biztonságát megóvjva

A munkahelye speciális eszközeit ismeri balesetvédelmi szempontból is

Elsősegély-nyújtásban járatos

Tűzvédelmi- és környezetvédelmi szabványokat érvényesíti

A környezetre veszélyes anyagokat kezeli a szabályzatokat, alkalmazza

A hulladékkezelés folyamatának előírásait betartatja

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Szervezés és vezetéselmélet
- B Humánerőforrás
- A Marketingmenedzsment
- C Gazdasági ügyvitel
- B Szakfeladatok ellátását segítő informatika és logisztika
- A Munkavédelem, tűzvédelem, elsősegélynyújtás

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Információforrások kezelése (gazdasági, jogi, humánmenedzsmeri, marketingmenedzsmeri, vezetési és szervezési)
- 4 Segítő, ellenőrző, értékelési készség
- 3 Marketinggondolkodás és a módszerek felhasználásban való jártasság
- 2 Humánmunkaerő szükséglet szakszerű kezelése
- 3 Vezetési stílus tudatos és jártasság szintű alkalmazása
- 4 Programkészítés, gazdasági ügyletek áttekintésének készsége

Személyes kompetenciák:

Innovációs képesség
Önállóság
Felelősségtudat
Megbízhatóság
Körültekintés

Társas kompetenciák:

Konfliktuskezelés
Információ-kezelési jártasság
Kommunikációs képesség
Vizuális közlési képesség
Empátia

Módszerkompetenciák:

Tervezési képesség

Rendszerező képesség
Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

A hazai élelmezés-és táplálkozástudomány fejlődését folyamatosan figyelemmel kíséri, és közreadja
Élelmezés minőségügyi rendszerének főbb összetevőit ismeri és alkalmazza (stratégia, szervezet minőségi követelményei, dokumentációk, emberi erőforrás, auditálás)
Ismerteti a táplálkozás és betegségek összefüggéseit és az egészséges táplálkozást, népszerűsíti
A krónikus betegségek, megelőzését elősegíti
Az egészséges táplálást a gyakorlatban érvényre juttatja

Élelmiszerbiztonságot szavatolja (Élelmiszertörvény, Magyar Élelmiszerkönyv)
Ismeri és alkalmazza az élelmiszerek előállításával és forgalmazásával kapcsolatos jogszabályokat, szabályozókat
Ismeri az egyes kórállapotoknak megfelelő speciális étrendek, diéták, illetve hagyományostól eltérő étrendek összeállításának szabályozóit
Elősegíti és biztosítja az életkoroknak megfelelő kiegyensúlyozott táplálkozást

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Minőségirányítási alapfogalmak, a minőség fogalma
- C Minőségfejlesztés megvalósítása a közétkeztetésben
- C Az élelmezés minőségirányítási rendszerének főbb összetevői
- C Teljes körű minőségbiztosítás (TQM)
- B Közétkeztetésben szükséges kockázatelemzés módszerének ismerete
- B Az E-számok jelentőségének ismerete, értékelése
- A A hazai népegészségügyi program
- B A különleges táplálkozási igényt kielégítő és diétás élelmiszerek ismerete
- B Magyar Élelmiszerkönyv főbb fejezeteinek ismerete
- A Az élelmiszerek előállításával kapcsolatos főbb rendelkezések ismerete

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Szaknyelv értelmezésének készsége, aktív alkalmazása
- 3 Folyamattervezés, élelmezési standardok, indikátorok összefüggéseinek vizsgálatában, elemzési készség, jártasság
- 3 Diétás élelmiszerek alkalmazásában való jártasság
- 3 Matematikai készség

Személyes kompetenciák:

Szaglás
Ízérzékelés
Szervezőképesség,

Önállóság
Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

Közérthetőség
Kompromisszumkészség
Hibaelhárító képesség, elővigyázatosság

Konfliktuskezelés

Módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség
Áttekintő képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1520-08 Vezetés, szervezés

Feladatprofil:

Helyzetelemzés készítése
Munkatervkészítés
Elektronikus étlaptervezés
HCCP részprogram tervezés
Élelmezési folyamat tervezése
Szakmai ellenőrzés tervezése
Munkavédelmi, érintésvédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi előírások ellenőrzése
Vezetői program készítése
Kommunikációs képesség fejlesztése
Módszertani megoldások a személyes vezetés során szimulált helyzetben
Munkakör kialakítás, munkakörelemzés, munkaköri leírás készítése
Munkaerő felvétel szimulált helyzetben
Elemzések
Marketing stratégia tervezés
Ellenőrzési programkészítés
Étel elkészítés és készétel ellenőrzése

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Tervezés, szervezés alapelemei
- B Menedzsment technológiák
- C Intézményvezetés funkciói: tervezés, szervezés, személyes vezetés módszertana
- C Irányítás, ellenőrzés, értékelés eljárásai
- C Vezetési stílus, szervezeti struktúra alkalmazásának feltételei
- B Kommunikáció technikái
- C Döntés, stresszkezelés, konfliktuskezelés módszertana
- B Munkakörtervezés, munkaköri leírás, munkaerő felvétel, ösztönzés, motiválás eljárásai
- B Beválás, beilleszkedés eljárásai
- A Marketing lehetőségek, piac, fogyasztói magatartás hatékony eszközei
- B Ellenőrzési eljárások

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Tervezés-szervezés képessége, (helyzetelemzés munkatervkészítés, elektronikus étlaptervezés, HACCP) részprogram tervezése; élelmezési folyamat tervezése; szakmai ellenőrzés tervezése; munkavédelmi, érintésvédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi előírások ellenőrzése
- 4 Vezetői program tervezésében jártasság
- 3 Kommunikációs képesség (verbális, nonverbális)
- 3 Módszertani jártasságok a személyes vezetés során (beszélgetés, alkotó bírálat, konfliktuskezelés, problémamegoldás, brainstorming döntési alternatívák kidolgozása, kérdezés technikája, team-munka, hibaelhárítás probléma megszüntetés technológiája, kreativitás, alkotó légkör elősegítése)
- 3 Munkakör kialakítás, munkakörelemzés megfogalmazása, munkaköri leírás készítés, munkaerő felvétel: kiválasztás, munkaköri követelmények, jelölt személy jellemzőinek feltárása, teljesítményértékelés
- 2 Elemzések. Információs rendszer, piaci környezet, fogyasztói magatartás, versenyelemzés
- 3 Marketing stratégia, program tervezése
- 3 Ellenőrzési program készítése
- 3 Étel elkészítés és a készétel ellenőrzése

Személyes kompetenciák:

Tervező- szervező-vezető-irányító képesség
Innovációs képesség
Önállóság
Felelősségtudat
Megbízhatóság
Körültekintés

Társas kompetenciák:

Konfliktuskezelés
Problémamegoldó képesség
Információ-kezelési jártasság
Tervezési képesség
Kommunikációs képesség
Vizuális közlési képesség
Empátia

Módszerkompetenciák:

Tervező-, rendszerező-, problémamegoldó-szervezőképesség eljárásai
Áttekintő képesség
Alkotó bírálat, kérdezés, alkotó légkört elősegítő technikák
Kiválasztás, beválás, beilleszkedés eljárásai
Munkaköri leírás formái
Személyiségjellemzők feltárásának módszerei
Teljesítményértékelés eljárásai
Vezetési stílus technikák
Döntési jártasság módszertana

Az 52 811 01 0000 00 00 azonosító számú, Élelmezésvezető megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1428-06	Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése
1429-06	Ügyviteli tevékenységek végzése
1430-06	Élelmezés tervezés
1431-06	Ügyviteli feladatok végzése
1432-06	Humán erőforrás-gazdálkodási feladatok gyakorlása
1433-06	Üzemszervezési tevékenységek végzése
Az 52 811 01 0001 54 01 azonosító számú, Élelmezési menedzser megnevezésű ráépülés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1518-08	Menedzseri feladatok végzése
1519-08	Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás
1520-08	Vezetés, szervezés

V. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1429-06 Ügyviteli tevékenységek végzése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Ügyviteli feladatok lebonyolítása, a vizsgafeladatban megadott szakmai szempontok alapján

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1431-06 Ügyviteli feladatok végzése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Az árurendelés, a napi nyersanyag-felhasználás meghatározása, a raktári készletek kezelése, gazdasági ügyviteli feladatok ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1432-06 Humánerőforrás-gazdálkodási feladatok gyakorlása

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Munkaszervezési feladatok megtervezése, a munkabeosztás elkészítésének módjai, szempontjai

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1433-06 Üzemszervezési tevékenységek végzése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Az élelmezési ellátás folyamatának tervezése, a nyersanyagok beszerzésének, raktározásának szervezése, a termelési feltételek összhangjának biztosítása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1518-08 Menedzseri feladatok végzése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Szervezés és vezetéselmélet, humán menedzsment, marketingmenedzsment

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Informatika, logisztika, munkavédelem, tűzvédelem, elsősegélynyújtás,
munkajog, etika, gazdasági ügyvitel

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 50%

2. feladat 50%

8. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1519-08 Táplálkozástudomány- és minőségbiztosítás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Táplálkozástudományi és minőségbiztosítási ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

9. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1520-08 Vezetés, szervezés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Étlaptervezés számítógép segítségével

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

Az 52 811 01 0000 00 00 azonosító számú, Élelmezésvezető megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 15
- 2. vizsgarész: 20
- 3. vizsgarész: 20
- 4. vizsgarész: 10
- 5. vizsgarész: 10
- 6. vizsgarész: 25

Az 52 811 01 0001 54 01 azonosító számú, Élelmezési menedzser megnevezésű ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 7. vizsgarész: 40
- 8. vizsgarész: 30
- 9. vizsgarész: 30

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai

-

VI. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Élelmezésvezető	Élelmezési menedzser
Számítógép	X	X
Szkenner	X	X
Nyomtató	X	X
Internet hozzáférés	X	X
CD jogtár	X	X
Telefon	X	X
Fax	X	X
Videomagno		X
Kamera		X
Írásos szakanyagok (esettanulmányok, kérdőívek stb.)		X
Projektor		X