

SZAKÁCS
SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.
ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 33 811 03 1000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Szakács

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részszerkésítés		
		Azonosítószám:	33 811 03 0100 31 01
		Megnevezés:	Gyorséttermi- és ételradó
		Azonosítószám:	33 811 03 0100 21 01
		Megnevezés:	Konyhai kisegítő

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

3.3	Ráépülés		
		Azonosítószám:	33 811 03 0001 33 01
		Megnevezés:	Diétás szakács

4. Hozzárendelt FEOR szám: 5124

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés/Ráépülés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Szakács	3	3000
Diétás szakács	-	600

II. EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: **Szakács**

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.
Vagy

Iskolai előképzettség: tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 30 %

3. Gyakorlat aránya: 70 %

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1,5 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): szervezhető

Ha szervezhető, mikor: A 12. évfolyamon a 3. lezárt félév végén

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: **Gyorséttermi- és ételradó**

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetők a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.
Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:
Szakképzési évfolyamok száma:
Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 30 %

4. Gyakorlat aránya: 70 %

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):
-

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Konyhai kisegítő

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: -

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:
Szakképzési évfolyamok száma:
Óraszám: 200

3. Elmélet aránya: 20 %

4. Gyakorlat aránya: 80 %

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):
-

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÁÉPÜLÉS MEGNEVEZÉSE: Diétás szakács

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Szakmai előképzettség: 33 811 03 1000 00 00 Szakács szakképesítés

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 30 %

3. Gyakorlat aránya: 70 %

4. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III. MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
5124	Szakács

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

A szakács legfontosabb feladata a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatok ellátása, valamint a vendégek elvárásainak megfelelő ételválaszték kialakítása és elkészítése. Az ételeknek, a követelményeknek megfelelő minőségi színvonalon történő tálalása a fogyasztók és a vendégek számára

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
52 811 01 0000 0000	Élelmezésvezető
52 811 02 0000 0000	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
Ízérezékelés

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 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:

1464-06 Előkészítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Megismeri a működési szabályokat
A személyzet számára kijelölt helyiségeket használja
Munka- és védőruhát használ, gondoz
Műszak közben és műszak után takarít
Szükség szerint mosogat
Karbantartja, tisztítja, ápolja a berendezéseket
Hiba esetén intézkedik
Óvja a saját és mások testi épségét, egészségét
Elsősegélyt nyújt
Tájékoztodik a napi feladatairól
Tájékoztodik a rendkívüli feladatokról
Célokat fogalmaz meg önmaga számára
Előkészíti a nyersanyagokat: hús, zöldség, tojás, stb.

Ételek tálalásának tervezése

A technológiai előírásoknak megfelelően előkészíti a gépeket és eszközöket

Szakszerűen kezeli a gépeket, eszközöket

Beosztottjait kioktatja a használatról, kezeléssel

Az áru súlyával kapcsolatos számításokat készíti

Gazdálkodási tevékenységet végez

Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárakból

Gondoskodik a szakosított tárolásról

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Tűzvédelem, balesetvédelem
- A Munkahelyi-, és személyi higiénia
- A Élelmiszerek jellemzői
- A Technikai ismeret
- A Gazdálkodás
- A Áruszükségleti terv,-árufedezet, beszerzési formák
- A Az áruátvétel szabályai, folyamata
- A Raktározás és készletgazdálkodás
- B Anyagfelhasználás mérése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédképesség
- 4 Idegen nyelvi áruismeret
- 4 Idegen nyelvi ismerete: berendezések, felszerelések
- 5 Dísztlak tervezése, megrajzolása
- 1 Hálózati, kapcsolási jellemzők, műszaki rajzok
- 4 Folyamatábrák készítése
- 5 Gépek, készülékek működtetéséhez kapcsolódó ábrák értelmezése
- 3 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Erős fizikum

Kézügyesség

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)

Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Megbízhatóság

Szervezőképesség
Szorgalom, igyekezet

Társas kompetenciák:

Határozottság
Motiválhatóság
Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

Rendszerező képesség
Új ötletek, megoldások kipróbálása
Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
Tervezési képesség
Rendszerben való gondolkodás
Módszeres munkavégzés
Körültekintés, elővigyázatosság
A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Feltölti és kezeli a kéziraktárt
Ételek tálalásának tervezése
Elkészíti az ételeket
Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre
Kiszolgál, csomagol
Meghatározza a napi nyersanyag igényt, árut vételez és szerez be
Javaslatot tesz az árubeszerezésre
Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
Kiegészítő műveleteket végez: szűr, sűrít, dúsít, aprít stb.
Szükség szerint ételmintát tesz el
Az étel jellegének megfelelően készen tart
Munka- és védőruhát használ, gondoz

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Ételkészítési alapműveletek
- A Levesek készítése
- A Főzelékek, köretek készítése
- A Saláták, öntetek készítése
- A Mártások készítése
- A Halakból készíthető ételek készítése
- A Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek készítése
- A Vadakból készíthető ételek készítése
- A Hideg és meleg előételek készítése
- A Éttermi tészták készítése
- A Menü ajánlása és elkészítése
- A Korszerű technikai eszközök használata

- A Formák, színek harmóniája, térbeli elhelyezésük
- A Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédképesség
- 4 Idegen nyelvi áruismeret
- 4 Berendezések, felszerelések idegen nyelvi ismerete
- 5 Dísztalak tervezése, megrajzolása
- 4 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 5 Gépek, készülékek működtetéséhez kapcsolódó ábrák értelmezése
- 3 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Tájékozódás

Személyes kompetenciák:

- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Önállóság
- Precizitás

Társas kompetenciák:

- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- Kreativitás, ötletgazdagság
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Figyelem-összpontosítás
- Figyelemmegosztás
- A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1466-06 Konyhai kisegítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
- Előkészítő műveleteket végez
- Húst készít elő
- Előkészíti a zöldségeket
- Kiegészítő műveleteket végez: szűr, sűrít, dúsít, aprít stb.
- Szükség szerint ételmintát tesz el
- Az étel jellegének megfelelően készentart

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Élelmiszer
- A Alapvető technológia
- A HACCP
- A Húsbontás

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédkésztség
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédkésztség
- 3 Elemi számolási készség
- 5 Tájékozódás
- 5 Térérzékelés

Személyes kompetenciák:

- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Önállóság
- Precizitás

Társas kompetenciák:

Motiválhatóság
Írányíthatóság

Módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság
Új ötletek, megoldások kipróbálása
Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
Lényegfelismerés (lényeglátás)
Módszeres munkavégzés
Gyakorlatias feladatértelmezés
Figyelem-összpontosítás
Figyelemmegosztás
A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1467-06 Marketing tevékenységek végzése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Közreműködik az üzleti arculat kialakításában
Ápolja a gasztronómiai hagyományokat
Követi és gyakorolja az új szakmai trendeket
Szakmai versenyeken, bemutatókon vesz részt
Segíti munkatársai ambícióinak megvalósulását
Figyelemmel kíséri a szakmai utánpótlás nevelését, képzését
Külföldi tanulmányutakon vesz részt

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Szakmaspecifikus kommunikáció magyar és idegen nyelven
- A Üzletvitel-, üzemeltetés (Üzleti marketing)
- A Üzleti kommunikáció feladata, gyakorlata
- B Szakmatörténet
- A Tanulóképzés, -önképzés, -karrierépítés
- A Innováció

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédkésztség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédkésztség
- 3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédkésztség
- 4 Idegen nyelvi áruismeret

- 4 Berendezések, felszerelések idegen nyelvi ismerete
- 3 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Tájékozódás

Személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Önállóság
- Precizitás
- Türelem

Társas kompetenciák:

- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- Kreativitás, ötletgazdagság
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Figyelem-összpontosítás
- Figyelemmegosztás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Meghatározza az ellátottak energia és tápanyag szükségletét
- Meghatározza az ételkészítés során felhasznált alapanyagok tápanyagértékét
- Figyelembe veszi az ételek elkészítése során a tápanyagvesztiséget
- Megtervezi a különböző korcsoportok részére előírt tápanyagszükségletet
- Alkalmazza a kímélő hőbehatási eljárásokat
- Alkalmazza az egészséges táplálkozás és a jelzett diéták ételkészítési technológiáit a különböző étrendi típusokban
- Összehangolja a napi étkezések számát, az étrendek változatosságát, időszerűségét és megítélését táplálkozás-élettani szempontból
- Alkalmazza az egészséges táplálkozás előírásait
- Megismeri az emberi szervezet emésztőrendszerének szerepét
- Az élelmiszerek összetételének ismeretében választja ki az alapanyagokat
- A vendégek állapotának és betegségének megfelelően állítja össze az ételeket
- A vendég igénye szerint készíti az ételeket
- Fogyókúra étrendeket állít össze, és készíti el
- Vegetáriánus ételeket készít
- Cukorbeteg étrendjét állítja össze, és készíti el
- Epebeteg étrendjét állítja össze, és készíti el
- Májbeteg étrendjét állítja össze, és készíti el
- Lisztérzékenyek étrendjét állítja össze, és készíti el

Magasvérnyomásban szenvedők étrendjét készíti
 Infarktusos betegek étrendjét összeállítja és készíti
 Ételeket ajánl és készít érelmeszesedéses betegeknek
 Étrendet tervez és készít vesebetegeknek
 Ételeket ajánl és készít köszvényes betegeknek
 Székrekedésben szenvedőknek étrendmintát állít össze és készíti el
 Étrendet állít össze és készíti vérszegényeknek
 Étrendet állít össze, és készíti lázas betegeknek
 Étrendajánlatot állít össze, és készíti el, terhes-, és szoptatós anyáknak
 Időskorúak számára ajánl és készíti ételeket

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Táplálkozási alapismeretek
- A Diétás ételek készítése
- A Nyersanyagok kiválasztásának szempontjai
- A Cukorbetegeknek ajánlott ételek
- A Máj-, és epebeteg ételei
- A Bélbetegségekben szenvedők diétája
- A Vesebeteg diétája
- A Csökkentett kalóriatartalmú ételek
- A Időskorúak ételajánlatai
- A Tápanyagszámítás, nyilvántartás
- A Különleges (extrém) fogyasztási igények kielégítése
- A Különleges ételkészítési technikák, módszerek

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédképesség
- 4 Idegen nyelvi áruismeret
- 4 Berendezések, felszerelések idegen nyelvi ismerete
- 5 Dísztalak tervezése, megrajzolása
- 5 Gépek, készülékek működtetéséhez kapcsolódó ábrák értelmezése
- 3 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Tájékozódás
- 5 Térérzékelés

Személyes kompetenciák:

- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Elhivatottság, elkötelezettség

Fejlődőképesség, önfejlesztés
Önállóság
Precizitás

Társas kompetenciák:

Motiválhatóság
Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság
Új ötletek, megoldások kipróbálása
Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
Lényegfelismerés (lényeglátás)
Módszeres munkavégzés
Gyakorlatias feladatértelmezés
Figyelem-összpontosítás
Figyelemmegosztás
A környezet tisztántartása

A 33 811 03 1000 00 00 azonosító számú, Szakács megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak

azonosítója	megnevezése
1428-06	Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése
1429-06	Ügyviteli tevékenységek végzése
1464-06	Előkészítés
1465-06	Ételkészítés

A 33 811 03 0100 31 01 azonosító számú, Gyorséttermi- és ételadó megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak

azonosítója	megnevezése
1428-06	Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése
1464-06	Előkészítés
1467-06	Marketing tevékenységek végzése

A 33 811 03 0100 21 01 azonosító számú, Konyhai kisegítő megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak

azonosítója	megnevezése
1466-06	Konyhai kisegítés

A 33 811 03 0001 33 01 azonosító számú, Diétás szakács megnevezésű ráépülés szakmai követelménymoduljainak

azonosítója	megnevezése
1468-06	Diétás ételkészítés

V. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Amennyiben a szintvizsgát a kamara megszervezte, úgy az iskolai rendszerű szakképzésben résztvevő vizsgára bocsátásának feltétele az eredményes szintvizsga

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

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (félkészülési 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:

1464-06 Előkészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gazdálkodási számítások, veszteségszámítás, kapacitásszámítás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 60 perc (felkészülési idő 45 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

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

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Technológiai, módszertani ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

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

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Ételek előkészítése, előállítása, tálalása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 15%

2. feladat 85%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1466-06 Konyhai kisegítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Előkészítési, darabolási ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 45 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1467-06 Marketing tevékenységek végzése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Marketing alapismeretek, üzleti kommunikáció

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Helyzetgyakorlatok, esettanulmányok értékelése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

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

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 80%

2. feladat 20%

7. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Speciális szakmai ismeretek, kalóriaszámítás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Ételkészítés, diétás étrend összeállítása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Diétás ételkészítési 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 30%

2. feladat 60%

3. feladat 10%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 33 811 03 1000 00 00 azonosító számú, Szakács megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 10
- 2. vizsgarész: 10
- 3. vizsgarész: 25
- 4. vizsgarész: 55

A 33 811 03 0100 31 01 azonosító számú, Gyorséttermi- és ételadó megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 10
- 3. vizsgarész: 25
- 6. vizsgarész: 65

A 33 811 03 0100 21 01 azonosító számú, Konyhai kisegítő megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 5. vizsgarész: 100

A 33 811 03 0001 33 01 azonosító számú, Diétás szakács megnevezésű ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 7. vizsgarész: 100

A 33 811 03 1000 00 00 azonosító számú, Szakács megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 811 03 0100 31 01 azonosító számú, Gyorséttermi- és ételadó megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

- 2. vizsgarész: 30
- 4. vizsgarész: 70

A 33 811 03 1000 00 00 azonosító számú, Szakács megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 811 03 0100 21 01 azonosító számú, Konyhai kisegítő megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

- 1. vizsgarész: 10
- 2. vizsgarész: 10
- 3. vizsgarész: 25
- 4. vizsgarész: 55

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	Szakács	Gyorséttermi- és éttelezdő	Konyhai kisegítő	Diétás szakács
Tűzhelyek	X	X		X
Sütők	X	X		X
Hűtők	X	X		X
Munkaasztalok	X	X	X	X
Főzőüstök	X	X		X
Mosogatómedencék	X	X	X	X
Univerzális konyhagépek	X		X	X
Szeletelő	X		X	X
Húsdaráló	X		X	X
Burgonyakoptató	X	X	X	X
Salátacentrifuga	X	X	X	X
Kutter	X			X
Gőzpároló	X			X
Sokkoló	X			X
Salamander	X			X
Rostsütő	X	X		X
Grill-lap	X	X		X
Olaj-gyorssütő	X	X		X
Grillező	X	X		X
Mikrohullámú készülékek	X	X		X
Számítógép	X	X		X
Pénztárgép	X	X		X
Kézi turmix	X			X
Főző-sütő edények	X	X		X
Serpenyők	X	X	X	X
Kézi szerszámok	X	X	X	X

VII. EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 x 90 óra