**A 252. sorszámú Dietetikus szakács megnevezésű szakképesítés-ráépülés
szakmai és vizsgakövetelménye**

**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

1.1.A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 811 03

1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Dietetikus szakács

1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 0,5

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 240-360

**2. EGYÉB ADATOK**

2.1.A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség:

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -

2.2.Szakmai előképzettség: 34 811 04 Szakács, bővebben a 7. pontban

2.3.Előírt gyakorlat: a szakács szakma munkaterületén a szakirányú képesítést megszerzését követően végzett 2 év

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: nincsenek

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

2.8. Szintvizsga: **-**

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: **-**

**3. PÁLYATÜKÖR**

3.1.A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.1.1 | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakör(ök)** |
| 3.1.2. | 5134 | Szakács | Diétás szakács |
| 3.1.3. | Étkezdei szakács |
| 3.1.4. | Grill szakács |
| 3.1.5. | Gyermekélelmezési szakács |
| 3.1.6. | Hajószakács |
| 3.1.7. | Hidegkonyhai szakács |
| 3.1.8. | Közétkeztetési szakács |
| 3.1.9. | Kukta |
| 3.1.10. | Melegkonyhai szakács |
| 3.1.11. | Pizzakészítő szakács |
| 3.1.12. | Segédszakács |
| 3.1.13. | 3222 | Konyhafőnök, Séf | Szakács, diétás szakács |
| 3.1.14. | Éttermi műszakvezető |
| 3.1.15. | Főszakács |
| 3.1.16. | Helyettes séf |
| 3.1.17. | Konyhafőnök |
| 3.1.18. | Konyhavezető |

**3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:**

A dietetikus szakács a közétkeztetés területén, ide értve a fekvőbeteg ellátást biztosító egészségügyi  *a nevelési-oktatási, a szociális alapszolgáltatásokat és szakosított ellátást végző, illetve gyermekjóléti alap és szakellátást biztosító intézményeket*, a turizmus és a vendéglátás *(gyógyszállók, wellness és fitnesz szolgáltatások)*,valamint a speciális igényű táplálás területén *(pl. sporttáplálkozás)* a dietetikus által összeállított étrendet készíti el.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- az egészséges táplálkozás és a diétás előírások ismeretében minden fogyasztó, ellátott és szolgáltatást igénybevevő egészségi állapotának megfelelő ételek elkészítésére és tálalására,

- az egészségmegőrző életmód és a diétát igénylő állapotok ismeretében alkalmazni a különböző korcsoportok energia- és tápanyagszükségletére, valamint az ételkészítés során felhasznált alapanyagok tápanyagértékére diétába illeszthetőségére vonatkozó ismereteit,

- az egészséges táplálkozáshoz és a diétás ételek szakszerű elkészítéséhez kapcsolódó konyhatechnológiai eljárásokat, élelmiszer-alapanyag és készétel tárolási-szállítási követelményeket alkalmazni,

- különböző korcsoportoknak, különleges táplálkozási igényűeknek minden, szakorvos által igazolt diétás étkezést igénylő személy számára az állapotának megfelelő , dietetikus által tervezett diétás ételeket készíteni.

**3.3. Kapcsolódó szakképesítések**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **A** | **B** | **C** |
| 3.3.1. | **A kapcsolódó alap-szakképesítés, rész szakképesítés,****szakképesítés-ráépülés** |
| 3.3.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **szakképesítés köre** |
| 3.3.3. | 34 811 04  | Szakács | szakképesítés |

**4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **A** | **B** |
| **4.1.** | **A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet** |
| 4.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** |
| 4.3. | 11517-14 | Táplálkozási alapismeretek |
| 4.4. | 11516-14 | Diétás ételkészítés |

**5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK**

5.1 A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az elméleti és a gyakorlati oktatásról a hiányzás mértéke nem haladhatja meg a 20%-ot.

Diétás ételkészítéssel is foglalkozó közétkeztetőnél 80 gyakorlati óra letöltése.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **A** | **B** | **C** |
| 5.2.1. | **A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak** |
| 5.2.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége** |
| 5.2.3. | 11517-14 | Táplálkozási-alapismeretek | írásbeli |
| 5.2.4. | 11516-14 | Diétás ételkészítés | gyakorlati |

Az egyes szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsgák akkor eredményesek, ha az egyes modulokhoz előírt feladatok legalább 51%-osra értékelhetők.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Diétás ételkészítési alapfeladatok

A vizsgafeladat ismertetése:

A vételezési jegy alapján előétel, leves, köret, főzelék, főfogás (hús, hal, egyéb), saláta, desszert ételcsoportokból kétféle diétás, vagy különleges igényű étel elkészítése és tálalása minimum három adagban.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya a gyakorlati vizsgatevékenységen belül: 70 %

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység:

A vizsgafeladat megnevezése: -

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat aránya: -

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Szóban ismerteti a diétás és különleges étrendek jellemzőit, szabályait, a nyersanyag-válogatás és helyettesítés szempontjait, az alapanyag, élelmiszer és készétel tárolás és szállítás élelmiszerbiztonsági feltételeit, tápanyag-számítási feladatokat végez, ismerteti a különleges ételkészítési technikákat és módszereket. Ismerteti az egységes diétás rendszert is magába foglaló diétás konyhatechnológiát.

A vizsgafeladat ismertetése:

Ismerteti a különböző korcsoportoknak (gyermekek, felnőttek, idősek), fogyókúrázóknak, vegetáriánusoknak, diabéteszes-, máj- és epebetegeknek, továbbá táplálékallergiában, -intoleranciában (pl. glutén, laktóz, tojás, stb.) magas vérnyomásban, érelmeszesedésben szenvedőknek, infarktusos-, köszvényes, vérszegény, székrekedéses betegek, valamint a várandós és szoptatós anyák részére az ételkészítés menetét, szabályait és ételkészítési technológiákat ajánl.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:-

5.4. A szakképesítéssel kapcsolatos előírások a http://munka.hu weblapon érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában.

5.5 A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

**6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK**

|  |  |
| --- | --- |
|  | A |
| 6.1. | **A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelés jegyzék** |
| 6.2. | Aszaló készülék |
| 6.3. | Elektronikus kisgépek, munkaeszközök |
| 6.4. | Főző-sütő edények, serpenyők |
| 6.5. | Gőzpároló |
| 6.6. | Hűtők |
| 6.7. | Kézi szerszámok |
| 6.8. | Kézi turmix |
| 6.9. | Kutter |
| 6.10. | Mikrohullámú készülékek |
| 6.11. | Mosogatómedencék |
| 6.12. | Munkaasztalok |
| 6.13. | Olaj-gyorssütő |
| 6.14. | Paco-jet gép |
| 6.15. | Rostsütő, grill-lap |
| 6.16. | Salamander |
| 6.17. | Sokkoló |
| 6.18. | Sous-vide gép |
| 6.19. | Sütők |
| 6.20. | Tűzhelyek |
| 6.21. | Univerzális konyhagépek |
| 6.22. | Vákuum-csomagoló gép |

**7. EGYEBEK**

A dietetikus szakács képzés megkezdésének feltétele során előírt iskolai előképzettség az alábbi azonosító számú szakács végzettség esetén vehető figyelembe:

|  |
| --- |
| 33 78 26 02 Szakács |
| 33 811 03 0000 0000 Szakács |
| 33 811 03 1000 0000 Szakács |

Elfogadhatóak a fentiekkel egyenértékű jogelőd szakképesítések is.

A szakmai gyakorlat részidőkből is állhat, de az utolsó időszak nem lehet 1 évnél rövidebb, és a vizsgára jelentkezés időpontjában az utolsó szakmai gyakorlat nem lehet egy évnél régebbi. Kivételnek minősül, ha a jelölt a vendéglátó egységben vezetőként dolgozik.