

Hatályos: 2016.09.01-től

**A 265. sorszámú Élelmezésvezető megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

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

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 52 811 01
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Élelmezésvezető
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 500-700

**2. EGYÉB ADATOK**

- 2.1 A képzés megkezdésének feltételei:
  - 2.1.1. Iskolai előképzettség: érettségi végzettség
  - 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: –
- 2.2. Szakmai előképzettség: –
- 2.3. Előírt gyakorlat: –
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 60 %
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 40 %
- 2.8. Szintvizsga: –
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: –

**3. PÁLYATÜKÖR**

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

	A	B	C
3.1.1.	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)</b>
3.1.2.	2223	Dietetikus és táplálkozási tanácsadó	Élelmezésvezető

- 3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az élelmezésvezető irányítói, vezetői feladatokat lát el a közétkeztetés területén működő élelmezési üzemegységben. Feladata a közétkeztetési ellátásban részesülő különböző csoportok táplálkozásának megszervezése, a hatályos közétkeztetési rendeletnek megfelelően. A mindennapi munkája során a különböző korcsoportok szükségleteit azonosítja. Az elkészített étlap alapján az ételek energiatartalmát meghatározza, tápanyag-összetételét kiszámolja, allergénjeit azonosítja. Az élelmezés irányítása során kialakítja a munkarendet, kiadja a napi munkafeladatokat és folyamatos ellenőrzést végez. Az élelmezési feladatokat irányítja, az élelmiszer-biztonsági előírások alapján szervezi és felügyeli azokat. Gazdálkodási tevékenységet végez, felelősséget vállal a dokumentáció teljes körű elvégzéséért és a dokumentumok tartalmáért. Önállóan elkészíti a közétkeztetésben készülő ételekre vonatkozó anyaghányad-nyilvántartólapot, a tápanyagtartalmat kiszámolja, allergéneket jelöli. Folyamatosan követi és alkalmazza a jogszabályi változásokat. Felelősséggel tartozik a tevékenységi körében használt vagyontárgyak, alapanyagok, eszközök, berendezések megóvásáért és azokkal való anyagi elszámolásáért. A leltározás és a raktár-elszámoltatást irányítja és felelősséget vállal a tartalmáért,

Hatályos: 2016.09.01-től

esetleges probléma esetén igyekszik annak gyors kivizsgálására. Saját hatáskörében és felelősségkörében alkalmazza a munkaviszonyra vonatkozó jogszabályokat. Gondoskodik maga és beosztottjai továbbképzéséről.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- összetételük alapján megállapítani az élelmiszerek és ételek szervezetre gyakorolt hatását
- népszerűsíteni az egészséges táplálkozást, a táplálkozási ajánlások alapján
- meghatározni a különböző korcsoportok étrendjét a táplálkozási ajánlások, a tápanyagszükséglet, a szakmai szempontok és a hatályos jogszabályok figyelembe vételével,
- kiszámolni az ételek energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát, számított sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló jogszabályban meghatározott allergén összetevőket hagyományosan és tápanyag számítási szoftver segítségével
- dönteni az élelmiszerek összetétele szerinti felhasználásáról a különböző korcsoportok ellátása során
- az ellátottak egészségi és szociális helyzetének ismeretében a megfelelő ételmezés megvalósítására,
- meghatározni és alkalmazni a korszerű ételkészítési technológiákat
- értelmezni a táplálkozásfüggő betegségek jellemzőit, és megelőzésének módját
- követni és alkalmazni a dietetikus szakmai utasításait,
- felismerni és a jellegük szerint a diétára jellemző előírások alapján felhasználni vagy kikerülni az allergéneket tartalmazó élelmiszereket
- irányítani a napi ételmezési feladatokat,
- megszervezni, irányítani és ellenőrizni az ételmezési ellátás tevékenységeit, figyelembe véve a helyi specialitásokat
- a jogszabályi előírásoknak megfelelően elkészíteni az anyaghányad-nyilvántartó lapot
- meghatározni az ételmezési üzem működésének tárgyi, személyi feltételeit
- az ételmezési üzem gazdaságos üzemeltetéséhez szükséges gépek, berendezések használatára és azok működésének betanítására
- az áruforgalom és a termelés irányítására, ellenőrzésére
- az ételmezési üzem gazdaságos működtetésére
- gazdasági számítások elvégzésére, (költségvetés, költségelszámolás, anyagkiszabás, térítési díjak, stb.)
- nyersanyag nyilvántartás vezetésére és ellenőrzésére
- előírásoknak megfelelő dokumentáció hagyományos és elektronikus elvégzésére
- kialakítani a tevékenységi körében végzett vagyontárgyak, alapanyagok, eszközök, berendezések megóvására irányuló tevékenységet, azokkal való anyagi elszámolást
- irányítani a leltározást, probléma esetén annak hatékony és gyors kivizsgálására
- a vonatkozó munka- és tűzvédelmi és higiénés szabályok betartására és betartatására
- alkalmazni a dolgozók foglalkoztatására vonatkozó jogszabályokat
- értelmezni a szervezeti egységre és működésre vonatkozó előírásokat
- együttműködni munkatársaival, a dietetikussal és a diétás szakáccsal
- értelmezni és alkalmazni az élelmiszer-biztonsági előírásokat
- felkészülni a szakhatóságok ellenőrzésére, és segíteni azok munkáját
- a vezetői kompetenciák érvényesítésére
- a kötelező továbbképzéseken elsajátított ismereteket alkalmazni

### 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>szakképesítés köre</b>
3.3.3.	-	-	-

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>

Hatályos: 2016.09.01-től

4.3.	11562-16	Táplálkozástudomány ismeretek
4.4.	11629-16	Élelmezéstervezés
4.5.	11627-16	Élelmezési menedzsment
4.6.	11563-16	Minőségbiztosítás a közétkeztetésben
4.7.	11565-16	Irányított közétkeztetés gyakorlat
4.8.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
4.9.	11499-12	Foglalkoztatás II.

## 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

### 5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezés</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	11562-16	Táplálkozástudomány ismeretek	írásbeli
5.2.4.	11629-16	Élelmezéstervezés	írásbeli
5.2.5.	11627-16	Élelmezési menedzsment	írásbeli
5.2.6.	11563-16	Minőségbiztosítás a közétkeztetésben	írásbeli
5.2.7.	11565-16	Irányított közétkeztetés gyakorlat	gyakorlati
5.2.8.	11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	írásbeli
5.2.9.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51 %-osra értékelhető.

### 5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

#### 5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

##### A.) A vizsgafeladat megnevezése: Közétkeztetési étlaptervezés

A vizsgafeladat ismertetése: Adott korcsoport számára tervezzen 10 napos mintaétlapot megadott hónapra, 5 étkezéssel. Szoftver segítségével dolgozza ki 3 egymást követő nap100 személyes anyagkiszabását, és számítsa ki az egy főre jutó energia és tápanyagértékeket (fehérje, zsír, szénhidrát), nátrium és koleszterin mennyiséget. Korrigálja a rendeletben előírt korcsoporti igényekhez +/- 5% különbséggel. Nevezze meg az adott étkezés allergén komponenseit!

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25 %

##### B) A vizsgafeladat megnevezése: Közétkeztetési ügyvitel

A vizsgafeladat ismertetése: Két részből álló ügyviteli feladat végzése:

- Adott közétkeztetési intézmény élelmezési normájának, létszám adatainak és étlapjának ismeretében végezze el a következő számításokat

- napi felhasználható nyersanyagköltség meghatározása,
- anyagkiszabás elkészítése
- napi felhasznált nyersanyagköltség értékelés

Hatályos: 2016.09.01-től

Az adatok ismeretében végezze el a szükséges korrekciót.

- Minimum 5 féle gazdasági számítás, (pl. tisztítási veszteségszámítás, technológiai veszteségszámítás, raktár elszámoltatás, raktárnyilvántartás számításai, stb.)

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25 %

### 5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: –

A vizsgafeladat ismertetése:–

A vizsgafeladat időtartama: –

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: –

### 5.3.2. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Táplálkozástudomány – Élelmezés – Minőségbiztosítás

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység tételsora a következő témaköröket tartalmazza: Táplálkozás-élettan és epidemiológia, Életkorok táplálkozási igényei, Alapdiéták általános ismeretei, Élelmiszer áruismeret, Közétkeztetési konyhatechnológia, Diétás-ételkészítési konyhatechnológia, Közétkeztetési étlaptervezés, Műszaki ismeretek, Közétkeztetési üzemszervezés-vezetés elmélet, Gazdálkodási ismeretek, közétkeztetési ügyvitel, Élelmezési és táplálkozási szoftverek, Közétkeztetési jogi ismeretek, Élelmiszerlánc-biztonság, Élelmezés minőségirányítása

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 50 %

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

A szakképesítéssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> című weblapon érhetők el a Vizsgák menüpontban

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

## 6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

<b>A</b>	
<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>	
6.1	Adathordozók
6.2	Élelmezési szoftver
6.3	Fax
6.4	Fénymásoló
6.5	Írásvetítő
6.6	Laptop
6.7	Mikrofon
6.8	Projektor
6.9	Számítógép
6.10	Számítógépes kabinet
6.11	Tanterem: padokkal, asztalokkal, táblával
6.12	Táplálkozási szoftver

## 7. EGYEBEK

29/2016. (VIII. 26.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet módosításáról

Hatályos: 2016.09.01-től