



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

33 811 03 0001 33 01 Diétás szakács

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Dietitian chef

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- Meghatározni az ellátottak energia és tápanyag szükségletét, az ételkészítés során felhasznált alapanyagok tápanyagértékét;
- Figyelembe venni az ételek elkészítése során a tápanyagvesztést és megtervezni a különböző korcsoportok részére előírt tápanyagszükségletet;
- Alkalmazni a kímélő hőbeadási eljárásokat és az egészséges táplálkozás és a jelzett diéták ételkészítési technológiáit a különböző étrendi típusokban;
- Összehangolni a napi étkezések számát, az étrendek változatosságát, időszerezését és megítélését táplálkozás-élettani szempontból;
- Az élelmiszerek összetételének ismeretében kiválasztani az alapanyagokat;
- A vendégek állapotának és betegségének megfelelően összeállítani az ételeket és igény szerint elkészíteni az ételeket;
- Fogykúrás, vegetáriánus, cukor-, epe-, máj-, gyomor-, bélbetegségben szenvedő betegek, illetve szív és keringési-, pajzsmirigy-, daganatos-, és mozgásszervi betegek számára étrendeket összeállítani, elkészíteni;
- Savanyító, lúgosító, és nyersétrendet összeállítani és elkészíteni;
- Csecsemők, kisgyermek, serdülők összeállítani és elkészíteni;
- Szájüreg és nyelöcső betegek étrendjét összeállítani és elkészíteni;
- Lisztérzékenyek étrendjét összeállítani és elkészíteni;
- Magasvérnyomásban szenvedők és infarktusos betegek étrendjét elkészíteni;
- Ételeket ajánlani és készíteni érzelmeszedéses és köszvényes betegeknek;
- Étrendet tervezni és készíteni vesebetegeknek;
- Székrekedésben szenvedőknek étrendmintát összeállítani és elkészíteni;
- Étrendet összeállítani és elkészíteni vérszegényeknek, lázas betegeknek;
- Étrendajánlatot összeállítani és elkészíteni terhes-, és szoptató anyáknak;
- Időskorúak számára ajánlani és készíteni ételeket.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

5124 Szakács

(*) Megjegyzések:

Jelen dokumentum célja, hogy kiegészítő információkat nyújtson az adott bizonyítványról, önmagában nem szolgál a szakképesítés érvényes bizonyítványaként. Az űrlap formátumának alapját a következő dokumentumok adják:

„93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications” (93/C 49/01 számú 1992. dec. 3-ai Tanácsi Határozat a szakképesítések átlát-hatóságáról), „Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates” (96/C 224/04 számú, 1996. július 15-ei Tanácsi Állásfoglalás a szakképzési bizonyítványok átláthatóságáról), „Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers” (2001/613/EC számú 2001. július 10-ei Európai Parlamenti és Tanácsi Ajánlás a tanulók, gyakorlati képzésben résztvevő személyek, önkéntesek, tanárok és képzők, oktatók közönségen belüli mobilitására).

Az átláthatóságról további információk érhetők el: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

5. A BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Az Szociális és Munkaügyi Minisztérium ágazatába tartozó szakképesítéseknél az SZMM által megbízott, szakképesítésenként létrehozott független szakmai bizottság.</p>											
<p>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>OKJ szakképesítési szint: 33 tizedik évfolyamra épülő szakképesítések</p> <p>ISCED97 kód: 3CV</p>	<p>Osztályzási skála/Vizgákövetelmények</p> <p>A vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga, a szakmai és vizgákövetelmények szerinti súlyozás figyelembevételével, osztályzattal kifejezve:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">81-100%</td> <td style="width: 40%;">jeles (5)</td> </tr> <tr> <td>71-80%</td> <td>jó (4)</td> </tr> <tr> <td>61-70%</td> <td>közepes (3)</td> </tr> <tr> <td>51-60%</td> <td>elégéséges (2)</td> </tr> <tr> <td>0-50%</td> <td>elégtelen (1)</td> </tr> </table>		81-100%	jeles (5)	71-80%	jó (4)	61-70%	közepes (3)	51-60%	elégéséges (2)	0-50%	elégtelen (1)
81-100%	jeles (5)											
71-80%	jó (4)											
61-70%	közepes (3)											
51-60%	elégéséges (2)											
0-50%	elégtelen (1)											
	<p>A szakmai követelménymodul azonosítója, megnevezése és a szakmai követelménymodulhoz rendelt vizsgarészen elért teljesítmény %-ban kifejezve:</p>											
<p>A bizonyítvány sorozatjele: PT K</p> <p>sorszám: 123456</p>	<p>1468-06 Diétás ételkészítés</p>	<p>100%</p>										
<p>A bizonyítvány kiállításának időpontja:</p> <p>2021.06.18</p>	<p>A vizsgázó szakmai vizsgán elért teljesítménye %-ban kifejezve:</p>	<p>100%</p>										
	<p>A vizsgázó szakmai vizsgán elért teljesítménye osztályzattal kifejezve:</p>	<p>5</p>										
<p>Tovább lépés az oktatás/képzés következő szintjére</p> <p>Középfokú oktatásba</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>											
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ (akkreditált program lajstromszáma)</p>												
<p>Jogi alap</p> <p>15/2008. (VIII. 13.) SZMM rendelet a szociális és munkaügyi miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizgákövetelményeiről, 1993. évi LXXVI. törvény a szakképzésről.</p>												

6. A BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

A szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program százalékában %	Időtartam (órák/hetek/hónapok/évek)
Iskolai/képző központ alapú	Elmélet: 30 % Gyakorlat: 70 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		600 óra
Belépési követelmények: 33 811 03 1000 00 00 Szakács szakképesítés Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kiegészítő útmutató alapján került elkészítésre. Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – http://nrk.nive.hu		
A vizsgaszervező vezetője: Kiállítás dátuma: 2021.06.18		P. H.