



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

A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza	A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza Az Szociális és Munkaügyi Minisztérium ágazatába tartozó szakképesítéseknél az SZMM által megbízott, szakképesítésenként létrehozott független szakmai bizottság.	
A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi) OKJ szakképesítési szint: 33 tizedik évfolyamra épülő szakképesítések ISCED97 kód: 3CV	Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények A vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga, a szakmai és vizsgakövetelmények szerinti súlyozás figyelembevételével, osztályzattal kifejezve: 81-100% jeles (5) 71-80% jó (4) 61-70% közepes (3) 51-60% elégséges (2) 0-50% elégtelen (1)	
	A szakmai követelménymodul azonosítója, megnevezése és a szakmai követelménymodulhoz rendelt vizsgarészen elért teljesítmény %-ban kifejezve:	
A bizonyítvány sorozatjele: PT K sorszám: 123456	1468-06 Diétás ételkészítés	100%
A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2021.06.18	A vizsgázó szakmai vizsgán elért teljesítménye %-ban kifejezve:	100%
	A vizsgázó szakmai vizsgán elért teljesítménye osztályzattal kifejezve:	5
Tovább lépés az oktatás/képzés következő szintjére Középfokú oktatásba	Nemzetközi megállapodások	
Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ (akkreditált program lajstromszáma)		
Jogi alap 1993. évi LXXVI. törvény a szakképzésről, 1/2010 (II.5.) SZMM rendeletben kiadott szakmai és vizsgakövetelmény.		

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.