



## 1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

33 811 03 0001 33 01 Diétás szakács

## 2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Diätkoch/-köchin

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIENT NUR ZUR INFORMATION)

## 3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

### Der Facharbeiter ist in der Lage:

- den Energie- und Nährstoffbedarf der versorgten Menschen, den Nährwert der bei der Speisenzubereitung verwendeten Zutaten zu bestimmen;
- den Nährstoffverlust bei der Zubereitung der Speisen zu berücksichtigen und den für die verschiedenen Altersklassen vorgeschriebenen Nährstoffbedarf zu planen;
- schonende Zubereitungsmethoden sowie gesunde Ernährungstechniken und die Zubereitungstechniken für die vorgegebenen Diätspesen bei den verschiedenen Diätarten anzuwenden;
- die Anzahl der Tagesmahlzeiten, die diätetischen Mahlzeiten hinsichtlich Vielfalt, Zeitgemäßheit und Bewertung nach ernährungsbiologischen Kriterien zu bestimmen;
- die Zutaten unter Berücksichtigung der Zusammensetzung der Lebensmittel auszuwählen;
- die Speisen unter Berücksichtigung des gesundheitlichen Zustandes der Gäste und ihrer Erkrankungen wunschgemäß herzustellen;
- Diäten für Diätpatienten, Vegetarier, an Diabetes, Gallen-, Leber-, Magen- oder Darmerkrankungen bzw. Herz-Kreislauf-, Schilddrüsen-, Tumorerkrankungen oder Erkrankungen der Bewegungsorgane leidende Patienten zusammenzustellen und die Speisen herzustellen;
- säureerzeugende, alkalisierende und Rohdiäten zusammenzustellen und die Speisen herzustellen;
- Diäten für Säuglinge, Kleinkinder und Jugendliche zusammenzustellen und die Speisen herzustellen;
- Diäten für Patienten mit Mundhöhlen- und Speiseröhrenerkrankungen zusammenzustellen und die Speisen herzustellen;
- Diäten für Menschen mit Mehlallergien zusammenzustellen und die Speisen herzustellen;
- Diäten für Menschen mit Bluthochdruck und für Menschen, die einen Herzinfarkt erlitten haben, zusammenzustellen und die Speisen herzustellen;
- Arteriosklerose- und Gichtkranken Speisen zu empfehlen und herzustellen;
- Diäten für Leberkranke zu entwerfen und die Speisen herzustellen;
- Diätmodelle für unter Verstopfung Leidende zusammenzustellen und die Speisen herzustellen;
- Diäten für unter Blutarmut leidende Menschen und für Fieberkranke zusammenzustellen und die Speisen herzustellen;
- Diätempfehlungen zusammenzustellen und die Speisen für werdende und stillende Mütter herzustellen;
- Betagten Menschen Speisen zu empfehlen und für sie herzustellen.

## 4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND

5124 Koch/Köchin

### (\*) Bemerkungen:

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über das betreffende Zeugnis zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Als Grundlage des Formats des Formulars dienten die folgenden Dokumente:

Entscheidung 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen; Entschließung 96/C 224/04 des Rates vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise; Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©Europäische Gemeinschaften 2002 ©

## 5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

<b>Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle</b>	<b>Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde</b>  Bei den zu dem Sozialer und Arbeitsministerium (SZMM) gehörender Fachausbildungen die vom SZMM beauftragte, pro Fachausbildung geschaffener, unabhängiger Fachausschuß.	
<b>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</b>  <b>OKJ-Fachausbildungsstufe:</b> 33 Zur Ausfüllung von körperliche Arbeit erforderndem Arbeitsbereich berechtigende Berufsqualifikation der Mittelstufe, welche auf Eingangskompetenzen in den fachlichen und Prüfungsanforderungen oder auf Schulabschluss mit bescheinigter Absolvierung des zehnten Jahrgangs basiert.  <b>ISCED97 Kode:</b> 3CV	<b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b>  Durchschnitt der pro Prüfungseinheit erreichten prozentualen Leistungen, angegeben in Noten unter Berücksichtigung der Gewichtung nach den Berufs- und Prüfungsanforderungen: 81-100% sehr gut (5) 71-80% gut (4) 61-70% befriedigend (3) 51-60% mangelhaft (2) 0-50% ungenügend (1)	
	ID-Nummer und Bezeichnung des Berufs Anforderungsmoduls und die in der Prüfungseinheit des zugeordneten Berufs Anforderungsmoduls erreichte Leistung in Prozent:	
<b>Seriennummer des Zeugnisses:</b> PT K <b>lfd. Nummer:</b> 123456	1468-06 Herstellung von Diätspeisen	100%
<b>Datum der Ausstellung des Zeugnisses:</b>  2021.06.18	<b>Leistung des Prüflings in der Fachprüfung (Angaben in %):</b>	<b>100%</b>
	<b>Leistung des Prüflings in der Fachprüfung (Angaben in Noten):</b>	<b>5</b>
<b>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</b>  In die Mittelschulbildung	<b>Internationale Abkommen</b>	
<b>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess (Registernummer der akkreditierten Maßnahme)</b>		
<b>Rechtsgrundlagen</b>  Gesetz Nr. LXXVI vom Jahr 1993 über die Berufsausbildung, Verordnung des Ministers für Soziales und Arbeit Nr. 21/2007(V. 21.) über die Veröffentlichung der in die Zuständigkeit des Ministers für Soziales und Arbeit fallenden fachlichen und Prüfungsanforderungen der Berufe.		

## 6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

Beschreibung des fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichts	in Prozent der gesamten Maßnahme %	Zeitdauer (Stunden/Wochen/Monate/Jahre)
Schule/Ausbildungszentrum	Theorie: 30 % Praxis: 70 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		600 Stunden

### Zugangsbedingungen:

33 811 03 1000 00 00 Berufsqualifikation als Köchin/Koch

Diese Zeugnisergänzung wurde auf der Grundlage der Ausfüllungshinweise zusammengestellt, die auf den Homepages der Nationalen Referenzzentrale (Nemzeti Referencia Központ) und der Nationalen Europass-Zentrale (Nemzeti Europass Központ) veröffentlicht wurden.

**Nationale Referenzzentrale– NSZFH – <http://nrk.nive.hu>**

Leiter der Prüfungsorganisation:  
Ausstellungsdatum: 2021.06.18

**L. S.**