



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

52 6601 01 ÉLELMEZÉSVEZETŐ

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

DIETARY UNIT MANAGER
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- a műszaki és személyi feltételek ismeretében szervezni, irányítani és ellenőrizni az ételmezési üzem munkáját;
- a foglalkozását végezni:
 - = bölcsődék ételmezési üzemeiben,
 - = csecsemőotthonok ételmezési üzemeiben,
 - = kórházak ételmezési üzemeiben,
 - = kórházak befejező - tálaló konyháiban,
 - = gyermekotthonok ételmezési üzemeiben,
 - = szociális otthonok ételmezési üzemeiben,
 - = gondozási központok ételmezési üzemeiben,
 - = önkormányzatok központi ételmezési üzemeiben,
 - = óvodák ételmezési üzemeiben,
 - = iskolák ételmezési üzemeiben,
 - = öregek napközi otthonai ételmezési üzemeiben,
 - = népkonyhák ételmezési üzemeiben,
 - = munkahelyek ételmezési üzemeiben.
- munkakörében - a biológiai igények, a higiéniai és gazdasági-ügyviteli előírások figyelembevételével - végezni az ellátottak szakszerű ételmezését:
 - = meghatározni az energia- és tápanyagszükségletet,
 - = étlapot tervezni,
 - = különböző ételkészítési technológiák alkalmazásával különböző étrendeket készíttetni.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

3249 Egyéb humán egészségügyhöz kapcsolódó foglalkozások

(*) 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 közösségen 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 Egészségügyi Minisztérium ágazatába tartozó szakképesítéseknel az EüM által megbízott, szakképesítésenként létrehozott független szakmai bizottság</p>																						
<p>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>OKJ szakképesítési szint: 52 középiskola utolsó évfolyamának elvégzéséhez vagy érettségi vizsgához kötött szakképesítések, amelyek jellemzően szellemi tevékenység ellátására jogosítanak</p> <p>ISCED97 kód: 4CV</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Ötfokú:</td> <td style="width: 5%;">5</td> <td style="width: 5%;">jeles</td> <td style="width: 75%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td>4</td> <td>jó</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>3</td> <td>közepes</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>2</td> <td>elégéses</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> <td>elégtelen</td> <td></td> </tr> </table> <p>A szakképzés befejezése után szakmai vizsga A szakmai vizsga részei: - Szakmai elmélet - Szakmai gyakorlat</p> <p>Az eredményes szakmai vizsgához szakmai elméletből és szakmai gyakorlatból az elégséges osztályzatot el kell érni.</p>	Ötfokú:	5	jeles			4	jó			3	közepes			2	elégéses			1	elégtelen			
Ötfokú:	5	jeles																					
	4	jó																					
	3	közepes																					
	2	elégéses																					
	1	elégtelen																					
<p>A bizonyítvány sorozatjele:</p> <p>PT K</p> <p>sorszám:</p> <p>123456</p> <p>A bizonyítvány kiállításának időpontja:</p> <p>2023.09.14</p>	<p>Szakmai elméleti és gyakorlati tantárgyak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <p>1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td style="width: 85%;">Komplex (táplálkozás, élelmiszer-áruismeret, étlaptervezés, ételkészítési technológia, élelmiszer-üzemszervezés, gazdasági ügyvitel, élelmiszer-higiéna, műszaki és munkavédelmi ismeretek)</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Írásbeli vizsga érdemjegye</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Komplex (táplálkozás, élelmiszer-áruismeret, étlaptervezés, ételkészítési technológia, élelmiszer-üzemszervezés, gazdasági ügyvitel, élelmiszer-higiéna, műszaki és munkavédelmi ismeretek)</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai elmélet osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A gyakorlati vizsga tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Étlaptervezés</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Gazdasági ügyvitel</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai gyakorlat osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Komplex (táplálkozás, élelmiszer-áruismeret, étlaptervezés, ételkészítési technológia, élelmiszer-üzemszervezés, gazdasági ügyvitel, élelmiszer-higiéna, műszaki és munkavédelmi ismeretek)	5	Írásbeli vizsga érdemjegye	5	A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Komplex (táplálkozás, élelmiszer-áruismeret, étlaptervezés, ételkészítési technológia, élelmiszer-üzemszervezés, gazdasági ügyvitel, élelmiszer-higiéna, műszaki és munkavédelmi ismeretek)	5	Szakmai elmélet osztályzata	5	2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése		A gyakorlati vizsga tantárgyai		Étlaptervezés	5	Gazdasági ügyvitel	5	Szakmai gyakorlat osztályzata	5
Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai																							
Komplex (táplálkozás, élelmiszer-áruismeret, étlaptervezés, ételkészítési technológia, élelmiszer-üzemszervezés, gazdasági ügyvitel, élelmiszer-higiéna, műszaki és munkavédelmi ismeretek)	5																						
Írásbeli vizsga érdemjegye	5																						
A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai																							
Komplex (táplálkozás, élelmiszer-áruismeret, étlaptervezés, ételkészítési technológia, élelmiszer-üzemszervezés, gazdasági ügyvitel, élelmiszer-higiéna, műszaki és munkavédelmi ismeretek)	5																						
Szakmai elmélet osztályzata	5																						
2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése																							
A gyakorlati vizsga tantárgyai																							
Étlaptervezés	5																						
Gazdasági ügyvitel	5																						
Szakmai gyakorlat osztályzata	5																						
<p>Tovább lépés az oktatás/képzés következő szintjére</p> <p>Érettségi vizsga letétele után felsőfokú oktatásba.</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																						
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ (akkreditált program lajstromszáma)</p>																							
<p>Jogi alap</p> <p>1993. évi LXXVI. törvény a szakképzésről, 27/2001. (VII. 27.) OM rendelet az Országos Képzési Jegyzékről szóló 7/1993. (XII. 30.) MüM rendelet módosításáról, 26/2001. (VII. 27.) OM rendelet a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről, 38/1995 (X. 7.) NM rendelettel kiadott élelmiszer-üzemszervező szakmai és vizsgakövetelmény, 15/1998. (IV. 30.) NM rendelet a személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti, gyermekvédelmi intézmények, valamint személyek szakmai feladatairól és működésük feltételeiről.</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		1250 óra

Belépési követelmények:

- Érettségi vizsga, valamint szakmai alkalmassági követelményeknek kell megfelelnie.

További információk:

KÖTELEZŐ SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGYAK

Vizsgaszervező tölti ki.

KÖTELEZŐ SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGYAK

Vizsgaszervező tölti ki.

További információ (beleértve a nemzeti minősítési módszer leírását):

A minősítő rendszer alapja az egységes szempontok és felépítés szerint összeállított, jogszabályban kiadott szakmai és vizsgakövetelmény, amely tartalmazza a következőket:

- a szakképesítés OKJ-ben szereplő azonosító számát, megnevezését és a hozzárendelt FEOR számot,
- a képzés megkezdéséhez szükséges iskolai és szakmai előképzettséget, a pályalkalmassági, illetve szakmai alkalmassági követelményeket, valamint az előírt gyakorlatot,
- a szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb foglalkozást, tevékenységet, valamint a munkaterület rövid leírását, a rokon szakképesítések felsorolását,
- a szakképesítés megszerzéséhez szükséges képzés időtartamát, a maximális óraszámot, az elméleti és gyakorlati képzési idő arányát, szakképző iskolában a szakképzési évfolyamok számát, a szakmai alapképzés időtartamát, a gyakorlati képzés eredményességét mérő szintvizsga szervezésének lehetőségét,
- a szakképesítés szakmai követelményeit,
- a szakmai vizsgáztatással kapcsolatos követelményeket.

A szakmai és vizsgakövetelményt az Országos Képzési Jegyzék szakmacsoportos bizottságai és az Országos Szakképzési Tanács minősíti, melyet követően jogszabályban kerül kiadásra.

A szakmai és vizsgakövetelmények elérhetősége: <http://www.nive.hu>

Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kitöltési útmutató alapján került elkészítésre.

Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:
Kiállítás dátuma: 2023.09.14

P. H.