



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

35-811-03 Diétás szakács

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Dietary cook

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- az egészséges táplálkozás és a diétás előírások ismeretében minden fogyasztó, ellátott és szolgáltatást igénybevevő egészségi állapotának megfelelő ételek elkészítésére és tálalására;
- az egészségmegőrző életmód és a diétát igénylő állapotok ismeretében alkalmazni a különböző korcsoportok energia- és tápanyagszükségletére, valamint az ételkészítés során felhasznált alapanyagok tápanyagértékére diétába illeszthetőségére vonatkozó ismereteit;
- az egészséges táplálkozáshoz és a diétás ételek szakszerű elkészítéséhez kapcsolódó konyhatechnológiai eljárásokat, élelmiszer-alapanyag és készétel tárolási-szállítási követelményeket alkalmazni;
- különböző korcsoportoknak, különleges táplálkozási igényűeknek minden, szakorvos által igazolt diétás étkezést igénylő személy számára az állapotának megfelelő, dietetikus által tervezett diétás ételeket készíteni.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

5134 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 közösségen 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 Nemzetgazdasági Minisztérium			
A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi) OKJ szakképesítési szint: 35 középfokú szakképesítés-ráépülés, amely alapfokú iskolai végzettséget igénylő, jellemzően iskolai rendszerű szakképzésben megszerezhető szakképesítésre épül ISCED2011 kód: 3 MKKR szint: EKKR szint:	Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen			
A bizonyítvány sorozatjele: PT K sorszáma: 123456 A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2021.07.21	A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyben			
	Szóbeli	Szóban ismerteti a diétás és különleges étrendek jellemzőit, szabályait, a nyersanyag-válogatás és helyettesítés szempontjait, az alapanyag, élelmiszer és készétel tárolás és szállítás élelmiszerbiztonsági feltételeit, tápanyag-számítási feladatokat végez, ismerteti a különleges ételkészítési technikákat és módszereket. Ismerteti az egységes diétás rendszert is magába foglaló diétás konyhatechnológiát.	5	30.00
	Gyakorlati	Diétás ételkészítési alapfeladatok	5	70.00
A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5		
Tovább lépés az oktatás következő szintjére Középfokú oktatásba	Nemzetközi megállapodások			
Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ				
Jogi alap 2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről 25/2014. (VIII. 26.) NGM 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		360 óra

Belépési követelmények:

- 34 811 04 Szakács, vagy azzal egyenértékű végzettség,
- A szakács szakma munkaterületén a szakirányú képesítést megszerzését követően
- végzett 2 év gyakorlat,
- Egészségügyi alkalmassági követelmények szükségesek.

Szakmai követelmény modulok:

11517-14 Táplálkozási alapismeretek

11516-14 Diétás ételkészítés

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: 2021.07.21

P. H.