



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

52 811 01 Élelmezésvezető

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Verpflegungsleiter/in

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- die Wirkung von Lebensmitteln und Speisen auf den Organismus anhand ihrer Zusammensetzung festzustellen;
- aufgrund von Ernährungsempfehlungen für gesunde Ernährung zu werben;
- den Speiseplan für verschiedene Altersgruppen unter Berücksichtigung der Ernährungsempfehlungen, des Nährstoffbedarfs, der fachlichen Gesichtspunkte und der geltenden Rechtsvorschriften zu bestimmen;
- den Energie-, Fett-, gesättigte Fettsäuren-, Eiweiß-, Kohlenhydrat-, Zucker- und berechneten Salzgehalt der Speisen sowie die in den Rechtsvorschriften über die Bezeichnung von Lebensmitteln bestimmten Allergene auf traditionelle Weise und anhand von Nährstoffberechnungs-Software auszurechnen;
- über die Verwendung von Lebensmitteln nach ihrer Zusammensetzung bei der Versorgung der verschiedenen Altersgruppen zu entscheiden;
- in Kenntnis der gesundheitlichen und sozialen Lage der Versorgten die entsprechende Ernährung zu gewährleisten;
- die modernen Technologien der Speisezubereitung zu bestimmen und anzuwenden;
- Merkmale von ernährungsbedingten Krankheiten zu verstehen und die Art und Weise der Vorbeugung zu bestimmen;
- die fachlichen Hinweise von Diätetikern zu befolgen und sie anzuwenden;
- die Allergene enthaltenden Lebensmittel zu erkennen und sie je nach ihren Eigenschaften aufgrund der Diätvorschriften zu verwenden oder zu vermeiden;
- die täglichen Verpflegungsaufgaben zu leiten;
- die Aufgaben der Lebensmittelversorgung unter Berücksichtigung der lokalen Spezialitäten zu organisieren, zu leiten und zu kontrollieren;
- das Blatt zur Registrierung von Stoffanteilen gemäß den Rechtsvorschriften zu führen;
- die objektiven und persönlichen Bedingungen für die Funktion eines Verpflegungsbetriebs zu bestimmen;
- die zur wirtschaftlichen Funktion des Verpflegungsbetriebs notwendigen Maschinen und Anlagen zu verwenden und deren Bedienung zu erklären;
- den Warenverkehr und die Produktion zu leiten und zu kontrollieren;
- den Verpflegungsbetrieb wirtschaftlich zu führen;
- Wirtschaftlichkeitsberechnungen (Budget, Kostenabrechnung, Stoffverteilung, Entgelte usw.) auszuführen;
- die schriftsmäßige Dokumentation auf traditionelle Weise und elektronisch zu führen;
- den Schutz der zu seinem Arbeitsbereich gehörenden Wertgegenstände, Grundstoffe, Mittel und Anlagen zu organisieren und in Bezug auf sie finanziell abzurechnen;
- die Inventur zu leiten, bei Problemen diese Fälle effektiv und schnell zu untersuchen;
- die Rechtsvorschriften über die Beschäftigung von Mitarbeitern anzuwenden;
- die Vorschriften über die Organisationseinheit und deren Funktion auszulegen;
- mit seinen Mitarbeitern, dem Diätetiker und dem Diätkoch zusammenzuarbeiten;
- die Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit auszulegen und anzuwenden;
- sich auf die Kontrolle durch Fachbehörden vorzubereiten und deren Arbeit zu erleichtern;
- Führungskompetenzen zu zeigen;
- die auf obligatorischen Fortbildungen angeeigneten Kenntnisse anzuwenden.

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

2223 Diätetiker/in und Ernährungsberater/in

(*) 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:

Entschließung 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 ©

MOBILIA

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

<p>Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle</p>	<p>Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde</p> <p>Ministerium für Nationale Wirtschaft</p>																
<p>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</p> <p>OKJ-Fachausbildungsstufe: 52 Berufsqualifikation der gehobenen Sekundarstufe II: ist an einen Abitur-/Maturaabschluss gebunden und kann in erster Linie in der nicht-formalen Berufsbildung erworben werden</p> <p>ISCED2011 Kode: 5</p> <p>NQR Stufe: 5</p> <p>EQR Stufe: 5</p>	<p>Bewertungsskala/Bestehensregeln</p> <p>Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend</p>																
<p>Seriennummer des Zeugnisses: PT K</p> <p>lfd. Nummer: 123456</p> <p>Datum der Ausstellung des Zeugnisses: 2021.07.21</p>	<p>Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Mündliche Prüfung</td> <td style="width: 50%;">Ernährungswissenschaft - Verpflegung - Qualitätsmanagement</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">50.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Planen von Speisekarten für die Gemeinschaftsverpflegung</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Geschäftsführung in der Gemeinschaftsverpflegung</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	Mündliche Prüfung	Ernährungswissenschaft - Verpflegung - Qualitätsmanagement	5	50.00	Praktische Prüfung	Planen von Speisekarten für die Gemeinschaftsverpflegung	5	25.00	Praktische Prüfung	Geschäftsführung in der Gemeinschaftsverpflegung	5	25.00	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5	
Mündliche Prüfung	Ernährungswissenschaft - Verpflegung - Qualitätsmanagement	5	50.00														
Praktische Prüfung	Planen von Speisekarten für die Gemeinschaftsverpflegung	5	25.00														
Praktische Prüfung	Geschäftsführung in der Gemeinschaftsverpflegung	5	25.00														
Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5															
<p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</p> <p>In die Hochschulbildung</p>	<p>Internationale Abkommen</p>																
<p>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess</p>																	
<p>Rechtsgrundlagen</p> <p>Gesetz Nr. CLXXXVII von 2011 über die Berufsausbildung in der 29/2016 (VIII.26.) NGM Verordnung herausgegebene Fach- und Prüfungsanforderung.</p>																	

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: 60 % Praxis: 40 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		700 Stunden

Zugangsbedingungen:

- Abitur

Berufsanforderungsmodulen:

- 11498-12 Beschäftigung I (auf dem Abitur aufbauende Ausbildungen)
- 11562-16 Ernährungswissenschaftliche Kenntnisse
- 11563-16 Qualitätsmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung
- 11565-16 Geleitetes Gemeinschaftsverpflegungspraktikum
- 11629-16 Verpflegungsplanung
- 11627-16 Verpflegungsmanagement
- 11499-12 Beschäftigung II

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: 2021.07.21

L. S.