

**10134009 számú Diétás szakács megnevezésű
szakképesítésre felkészítő szakmai képzéseket megalapozó
programkövetelmény**

1. A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés

- 1.1 Megnevezése: Diétás szakács
- 1.2 Megnevezése angolul: Dietary Cook
- 1.3 Megnevezése németül: Diätkoch
- 1.4 Ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.5 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 1013

2. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés

- 2.1 Megnevezése: Diétás szakács
- 2.2 Szintjének besorolása
 - 2.2.1 Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 4
 - 2.2.2 A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 4
 - 2.2.3 A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3

3. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése¹:

- 3.1 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.
- 3.2 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához.

A képesítési követelményt előíró jogszabály: 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról.

¹ A megfelelő elem kiválasztandó.

4. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:

A diétás szakács munkáját a közétkeztetési intézményekben (fekvőbeteg-ellátást nyújtó intézményben, gyermekjóléti alapellátást, gyermekvédelmi szakellátást, illetve szociális alapszolgáltatásokat és szakosított ellátásokat nyújtó intézményben, valamint a nemzeti köznevelésről szóló törvény szerinti nevelési-oktatási intézményben), továbbá a vendéglátás területén (, szállodák vendéglátó-üzleteiben, speciális táplálkozási igényt kiszolgáló éttermekben stb.) dietetikussal együttműködve látja el. Feladata a dietetikus által megtervezett diétás étrend ételeinek elkészítése, amelyek különleges összetételükre vagy az előállításuk során alkalmazott egyedi eljárásra tekintettel olyan fogyasztók speciális táplálkozási igényeit elégítik ki, akik számára sajátos egészségi állapotuk bizonyos élelmiszer összetevők ellenőrzött mértékben történő fogyasztását teszi indokolttá.

5. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása:

- 5.1 Szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll: -
- 5.1.1 Az oltalom típusának megjelölése: -
 - 5.1.2 Nyilvántartó hatóság: -
 - 5.1.3 Azonosító vagy nyilvántartásba vételi száma: -

6. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés megkezdéséhez szükséges bemeneti feltételek:

- 6.1 Iskolai előképzettség²: Középfokú végzettség
- 6.2 Szakmai előképzettség:
- 4 1013 23 05 Szakács
 - 5 1013 23 06 Szakács szaktechnikus
 - 34 811 04 Szakács
 - 33 811 03 1000 0000 Szakács
 - 33 78 26 02 Szakács
 - 42 2 5124 08 20 09 Szakács
 - 2103 Szakács
- 6.3 Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges
- 6.4 Szakmai gyakorlat területe és időtartama: igazolt, legalább 2 év szakmában eltöltött gyakorlat

² A megfelelő elem kiválasztandó.

7. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés elvégzéséhez szükséges foglalkozások minimális és maximális óraszám (Amennyiben a programkövetelmény modulszerű felépítésű, a minimális óraszám a modulonként meghatározott minimális, a maximális óraszám a modulonként meghatározott maximális óraszámok összege):

7.1 Minimális óraszám: 350

7.2 Maximális óraszám: 400

8. A szakmai követelmények leírása:

8.1 Nem modulszerű felépítés esetén:

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Önállóság és felelőség mértéke
A dietetikus által tervezett diétás étrend ételeit a diéta szabályainak és a vonatkozó előírásoknak megfelelően készíti el, felügyeli a diétás ételkészítés folyamataira beosztott munkatársak munkáját.	Ismeri a diétás ételkészítés szabályait, a diétás ételkészítési technológiákat, alapos élelmiszer ismerettel rendelkezik. A diétás étel készítésekor, a nyersanyag-kiszabatok alapján ellenőrzi a feldolgozásra kerülő nyersanyagok és összetevők mennyiségét, minőségét, továbbá a kísérő dokumentációkat és élelmiszercímke adatokat, hogy a termék megfelel-e az adott diétás célra. Ismeri a receptúra és a tápanyagtáblázat használatát, az előállított ételek tápanyag-összetételének és energia-tartalmának kiszámítási módját, a kiszámolt értékek jelentését.	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Szabálykövetően, nagyfokú precizitással végzi munkáját. Fokozottan ügyel a nyersanyagok tárolására, a diétás étel készítésére, adagolására, csomagolására vonatkozó szabályok betartására.	Dietetikussal együttműködve végzi a munkáját, betartja és betartatja a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatására vonatkozó előírásokat. Felügyeli a diétás ételkészítés folyamataira beosztott munkatársak munkáját.

	Felhasználói szinten ismeri a tápanyagszámító szoftvereket.		
A különböző diétás ételek elkészítését a dietetikus utasításai alapján, a piac megújuló nyersanyag-kínálatának ismeretében végzi.	Ismeri, hogy honnan tájékozódhat az új nyersanyagokról, ételkészítési eljárásokról, konyha-technológiákról, azok bevezetését dietetikussal egyeztetni.	Fokozottan ügyel a nyersanyagok tárolására, a diétás étel készítésére, adagolására, csomagolására vonatkozó szabályok betartására. Elhivatott az egészségtudatos táplálkozás irányában.	Felelőssége tudatában végzi feladatát. A feladat elvégzését az utasítások alapján és ezek betartásával önállóan végzi.
Elkészíti a dietetikus által tervezett, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokkal, vagy termékekkel összefüggő diétás étrendekben szereplő ételeket. Étélkészítés során ügyel a felhasználható alapanyagokra, a munkafolyamatok szervezésére a kereszt-szennyeződés elkerülése érdekében.	Ismeri a 1169/2011/EU rendelet II. mellékletében felsorolt jelölésköteles, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokkal vagy termékekkel összefüggő diétákat, az azok esetében felhasználható és kerülendő nyersanyagokat, összetevőket, és ezek helyettesíthetőségét, az egyes konyha-technológiai eljárások hatását a felhasznált alapanyagokra, és a nyersanyagok tárolása, a diétás ételek készítése, adagolása, csomagolása során alkalmazandó, kereszt-szennyeződést kizáró szabályokat. Ismeri az élelmiszerhulladék-	Fokozottan ügyel a nyersanyagok tárolására, a diétás étel készítésére, adagolására, csomagolására vonatkozó szabályok betartására.	Felelőssége tudatában végzi feladatát. A dietetikussal együttműködve betartja, és betartatja a diétás ételkészítés és ételkezelés során a készülő ételek összetételére, készítésére, tárolására, adagolására, csomagolására, szállítására, átadására, valamint a környezet-védelemre, higiéniaira, és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó előírásokat.

	csökkentés lehetőségeit.		
A különféle dietoterápiát igénylő betegségekben (pl.: emésztőszervi, anyagcsere-, szív-és érrendszeri, vese-, mozgásszervi, endokrin, daganatos megbetegedésekben) szenvedő betegek részére elkészíti a dietetikus által tervezett étrendekben szereplő diétás ételeket. Ételkészítés során ügyel a felhasználható alapanyagokra, az alkalmazható konyha-technológiai műveletekre, az adagolásra, és a csomagolásra.	Ismeri a különféle dietoterápiát igénylő betegségek (pl.: emésztőszervi, anyagcsere-, szív-és érrendszeri, vese-, mozgásszervi, endokrin, daganatos megbetegedések) fennállása esetén felhasználható és kerülendő nyersanyagokat, összetevőket, és ezek helyettesíthetőségét, az egyes konyha-technológiai műveletek hatását a felhasznált alapanyagokra. Ismeri az adott diétánál alkalmazandó ételkészítési technológiákat, adagolási, csomagolási követelményeket. Ismeri az élelmiszerhulladék-csökkentés lehetőségeit.	Fokozottan ügyel a nyersanyagok tárolására, a diétás étel készítésére, adagolására, csomagolására vonatkozó szabályok betartására.	Felelőssége tudatában végzi feladatát. A dietetikussal együttműködve betartja, és betartatja a diétás ételkészítés és ételkezelés során, a készülő ételek összetételére, készítésére, tárolására, adagolására, csomagolására, szállítására, átadására, valamint a környezetvédelemre, higiéniaira, és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó előírásokat.
A vonatkozó előírások figyelembevételével a különböző korcsoportoknak elkészíti a dietetikus által megtervezett étrendekben szereplő diétás ételeket. Ételkészítés során ügyel a felhasználható alapanyagokra, konyha-technológiai műveletekre, a	Ismeri a különböző korcsoportok számára felhasználható nyersanyagokat, összetevőket, étel típusokat, azok mennyiségi előírásait és az egyes konyha-technológiai műveletek hatását a felhasznált alapanyagokra. Ismeri az élelmiszerhulladék	Fokozottan ügyel a nyersanyagok tárolására, a diétás étel készítésére, adagolására, csomagolására vonatkozó szabályok betartására.	Felelőssége tudatában végzi feladatát. A dietetikussal együttműködve betartja, és betartatja a diétás ételkészítés és ételkezelés során, a készülő ételek összetételére, készítésére, tárolására, adagolására, csomagolására, szállítására,

kereszt-szennyeződések elkerülésére.	csökkentés lehetőségeit.		átadására, valamint a környezetvédelemre, higiéniaira, és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó előírásokat.
Alkalmazza az Egységes Diétás Rendszert (EDR).	Ismeri az Egységes Diétás Rendszer (EDR) energia- és tápanyagösszetétel szerinti és az ételkészítési eljárások szerinti változatait. Ismeri az élelmiszerhulladék-csökkentés lehetőségeit.	Fokozottan ügyel a nyersanyagok tárolására, a diétás étel készítésére, adagolására, csomagolására vonatkozó szabályok betartására.	Felelőssége tudatában végzi feladatát. A dietetikussal együttműködve betartja, és betartatja a diétás ételkészítés és ételkezelés során, a készülő ételek összetételére, készítésére, tárolására, adagolására, csomagolására, szállítására, átadására, valamint a környezetvédelemre, higiéniaira, és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó előírásokat.

8.2 A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban: igen/nem³

9. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés társadalmi-gazdasági hasznosíthatóságának bemutatása (munkaerőpiaci relevanciája):

A diétás szakács szakképesítéssel rendelkezők számára széles körű elhelyezkedési lehetőség kínálkozik a közétkeztetés (egészségügyi, szociális, nevelési-oktatási és gyermekvédelmi intézmények), valamint a turizmus és vendéglátás területén (wellness- és gyógy szállók, speciális táplálkozási igényű vendégeket kiszolgáló éttermek stb.)

A munkaerőpiaci jelzések alapján tartós szakemberhiány mutatkozik a speciális étrendek előállításában jártas szakácsokból, miközben egyre szélesebb fogyasztói kör igényli a dietetikus által összeállított étrendek szakszerű kivitelezését.

³ A megfelelő válasz aláhúzendó.

A képzés olyan szakembereket ad, akik képesek biztonságos és előírásoknak megfelelő diétás ételek elkészítésére, valamint a nyersanyagok és alkalmazott eljárások diétába illeszthetőségének ellenőrzésére. Emellett megfelelnek a közétkeztetésre vonatkozó, folyamatosan szigorodó élelmiszerbiztonsági és fenntarthatósági elvárásoknak.

10. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:

10.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek: -

10.2 Írásbeli vizsga –

10.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: -

10.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: -

10.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: - perc

10.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: - %

10.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: -

10.2.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább - %-át elérte.

10.3 Projektfeladat

10.3.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Elméleti és gyakorlati szakmai ismeretek

10.3.2. A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

A) Vizsgarész: Diétás ételkészítési feladat

A vizsgaszervező által összeállított, megadott diétás étrendek közül hús, ez alapján, valamint a nyersanyagkiszabati ív/vételezési jegy alapján, és az oktatás során elsajátított ismeretek alapján, készít egy főételt és egyet a vizsgaszervező által előre meghatározott ételcsoportokból: előétel, leves, köret, főzelék, saláta, desszert, és legalább három adagban tálalja.

B) Vizsgarész: Beszámoló feladat az elsajátított elméleti ismeretekről

A vizsgázó által elkészített ételekhez kapcsolódóan, a diéta jellemzőinek, szabályainak, a nyersanyag-válogatás és -helyettesítés szempontjainak, a keresztszennyeződés kizárási lehetőségeinek, valamint az élelmiszerek beszerzésére, az élelmiszer és a készétel tárolására, csomagolására és szállítására vonatkozó élelmiszerbiztonsági feltételek, valamint az ételkészítés során alkalmazott diétás ételkészítési technológiák szóbeli ismertetése. Az ételkészítéshez felhasznált előre csomagolt élelmiszerek élelmiszercímke adatainak szóbeli értelmezése. Az Egységes Diétás Rendszer (EDR) és az anyagfelhasználás kalkulációs / kiszámítási módszerének szóbeli ismertetése. Szénhidrátanyagcsere-zavarhoz (diabétesz) kapcsolódóan, az ételek tápanyagtartalom-, szénhidrát-tartalom-kiszámítási módszerének ismertetése, az értékek értelmezése, valamint az ételek adagolására vonatkozó javaslatok bemutatása. Az élelmiszerhulladék csökkentés lehetőségeinek szóbeli ismertetése.

10.3.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 285 perc

- „A” vizsgarész időtartama: 240 perc
- „B” vizsgarész időtartama: 45 perc (30 perc felkészülési idő és 15 perc szakmai beszélgetés)

10.3.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 100 %,

- „A” vizsgarész: 60 %
- „B” vizsgarész: 40 %

10.3.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az „A” vizsgarész értékelésének szempontjai:

Gyakorlati szakmai ismeretek	
A diétáknak megfelelő nyersanyag-válogatás	15 %
Megfelelő kalkuláció és nyersanyag-kiszabat	10 %
Az ételkészítéshez kiválasztott diétás ételkészítési technológiák szakszerűsége	15 %
Az élelmiszerbiztonsági és higiéniai előírások betartása az ételkészítés során	15 %
Megfelelő adagolás, releváns esetben a keresztzennyeződés elkerülése	10 %
Konyhai munkavégzés	
A vizsgázó ruházata, személyi higiéniája	5 %
Konyhai munka előkészítettsége, a munkafelület tisztasága	10 %
Az ételek diétának való megfelelése, íze, ízhatása	15 %
A vizsgázó kreativitása	5 %

A „B” vizsgarész értékelésének szempontjai:

Beszámoló feladat az elméleti szakmai ismeretekről	
A diéta jellemzőinek és szabályainak megfelelő ismertetése	20 %
A megfelelő nyersanyag-válogatás és -helyettesítés ismertetése	20 %
Az ételkészítés és ételkezelés élelmiszerbiztonsági feltételeinek, a keresztzennyeződés kizárásának megfelelő ismertetése	15 %
A diétának megfelelő diétás ételkészítési technológiák ismertetése	20 %
Az élelmiszercímke adatok megfelelő értelmezése	5 %
Az Egységes Diétás Rendszer (EDR) ismertetése	5 %
Az anyagfelhasználás kiszámítási módszerének megfelelő ismertetése	5 %
Szénhidrátanyagcsere-zavarhoz (diabétesz) kapcsolódóan, az ételek szénhidrát-tartalom-kiszámítási módszerének helyes ismertetése, az értékek helyes értelmezése, valamint az ételek adagolására vonatkozó javaslatok helyes bemutatása	5 %
Az élelmiszerhulladék csökkentés lehetőségeinek szóbeli ismertetése	5 %

10.3.6. A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.

Az egyes vizsgarészek esetében külön-külön is szükséges az 51% elérése.
Sikertelen vizsgarész esetén a teljes projektvizsgát meg kell ismételni.

10.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A vizsgabizottság egy tagjának dietetikus vagy diétás szakács/mesterszakács végzettséggel kell rendelkeznie.

10.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

Minden vizsgázó számára asztal, szék, papír, íróeszköz.

Az élelmiszercímke adatokat rögzítő feladathoz előrecsomagolt élelmiszerek, vagy élelmiszer-csomagolások szükségesek.

A vizsga lebonyolításához szükséges az ételkészítéshez felhasználandó alapanyagok elegendő mennyiségben történő beszerzése.

A vizsga zavartalan lebonyolításához szükséges, az alábbi eszközökkel, készülékekkel felszerelt konyha:

Egyetemes konyhagép
Elektromos kisgépek
Főző-sütőedények
Grillező – rostlap
Húsdaráló
Hűtők - fagyasztók – sokkolók
Kézi szerszámok
Kézi turmix
Kombisütő – gőzpároló
Konfitáló - lassú sütő
Konyhai kiegészítő eszközök
Kutter – gyorsvágó, pépesítő
Mérleg, (digitális, grammos)
Mikrohullámú készülékek
Mosogatógép - edénytisztító gép
Mosogatómedencék
Munkaasztalok
Olaj-gyorssütő (opcionális)
Regeneráló szekrény
Rostsütő
Rozsdamentes pultok, állványok
Salamander
Salátacentrifuga
Serpenyők
Sokkoló
Sous-vide gép
Sütők
Számítógép (alapvető irodai szoftverek, élelmezési szoftverek)
Szeletelő

Tűzhelyek
Vágólapok
Vákuum csomagológép
Tálaláshoz szükséges eszközök és edények

A vizsga lebonyolításához szükséges a fenti eszközök, berendezések tisztítására alkalmas kombinált hatású, kétfázisú, fertőtlenítő-, mosogatószeres, tisztítószeres beszerzése.

10.6 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

10.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok:

A vizsgázó számológépet, tápanyagtáblázatot használhat. Mobiltelefon és internet nem használható a vizsga során.

A vizsgán használható továbbá a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet.

10.8 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -

11. A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek

Az elmélet-gyakorlat aránya 40–60% - ebből 80 óra a képzőhely által szervezett és igazolt dietetikus és diétás szakács/mesterszakács közreműködésével megvalósított, a diétás szakács programkövetelményen alapuló tankonyhai gyakorlat teljesítése. A képzőhely által szervezett 80 órás gyakorlati időn felül a fentiekben részletezett feltételek teljesülése mellett a gyakorlat teljesítése külső gyakorlati helyszín/munkáltató által is igazolható.

Az elméleti és gyakorlati képzésbe dietetikus végzettségű oktató bevonása szükséges.