

10135003 számú Élelmezésvezető megnevezésű

szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény módosítási javaslat

1 A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés

1.1 Megnevezése: Élelmezésvezető

1.2 Ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazat

1.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 1013

2 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerzhető szakképesítés

2.1 Megnevezése: Élelmezésvezető

2.2 Szintjének besorolása

2.2.1 Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 5

2.2.2 A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 5

2.2.3 A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 5

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

4.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele: A szakmai képzés követelményeinek igazolásáról a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek:

4.2 Írásbeli vizsga

4.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Élelmezésvezető feladatai

4.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

Az írásbeli vizsgatevékenység a következő tanulási eredmények mérésére és értékelésére irányul:

- Ismeri az élelmiszerek és ételek, szervezetre gyakorolt hatását az összetételük alapján. Ismeri a tápanyagtartalom számítás módját.
- Ismeri, értelmezni és alkalmazza az élelmezési egységre és működésre vonatkozó előírásokat, és munkaügyi szabályokat.
- Ismeri a hatékony szervezési és vezetési módszereket.

- Ismeri a közétkeztetéshez kapcsolódó jogszabályi előírásoknak megfelelő az üzleti életre vonatkozó nyilvántartások fajtáit és a vezetésükkel kapcsolatos előírásokat.
- Ismeri az élelmezési szoftvereket, gazdasági számítási módokat.
- Ismeri a beszerzéssel, raktározással kapcsolatos lehetőségeket, a nyersanyagok tulajdonságait. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.
- Ismeri az intézmény élelmezésének működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerzés lehetőségeit és alternatíváit.
- Ismeri a szakmai szoftvereket és alkalmazásukat.
- Ismeri az élelmezés gazdaságos üzemeltetéséhez szükséges gépek, berendezések használatát és működését.
- Ismeri az anyaghányad-nyilvántartó lappal kapcsolatos jogszabályi előírásokat. • Ismeri a raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításuk lehetséges módjait.
- Ismeri a szakmai továbbképzési lehetőségeket, szakirodalmat, szakfolyóiratokat. • Ismeri a diétás étrendek összeállításának szabályait, a különböző diétákban használható és tiltott alapanyagokat.
- Ismeri az álláskereső és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszerét, rendelkezik a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó törvényi szabályozást.
- Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a protokolláris előírásokat, a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

4.2.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 40%

4.2.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Tápanyagtartalom számítás - feleletalkotó feladat (számítás)	20%
Beszerzéssel-áruátvétellel kapcsolatos teendők-feleletalkotó feladat (rövid válasz)	15%
Raktározás, élelmiszer és árukészlet ellenőrzése - feleletalkotó (többszörös választás, válaszok illesztése)	20%
Létszám és készletgazdálkodás, elszámoltatás és bizonylatolás-feleletalkotó feladat (számítás, kiegészítés)	25%
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása, anyagfelhasználás kiszámítása-feleletalkotó (számítás, kiegészítés)	20%

4.2.5 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább 61%-át elérte.

4.3 Projektfeladat

4.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Élelmezésvezető gyakorlati feladatai

4.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

A vizsgaszervező által megadott szempontok szerint (diétára vonatkozó meghatározások) állítson össze, egy három fogásos menüt felnőtt étkeztetésre kalkulálva, három adagban, az aktuális közétkeztetési nyersanyag normában meghatározott maximum keretösszegen belül. A menü tervezése során ügyeljen a szezonális és friss nyersanyagok felhasználására és az egészséges táplálkozásra.

10.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

10.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 60%

10.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az elkészített kalkuláció pontossága.	25%
A tervezett menü változatossága.	25%
Szezonális és friss nyersanyagok betervezése a menübe.	25%
A tervezett menü, egészséges táplálkozás szempontjainak való megfelelése.	25%

10.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább 61 %-át elérte.

10.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: ---

10.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek, élelmezési szoftverek)

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 közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírás, 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:

--