



**Siófoki Szakképzési Centrum**  
**8600 Siófok, Kálmán Imre stny 3.**  
**Nyilvántartásba-vételi szám: E – 001295/2015.**

## **TÁJÉKOZTATÓ**

Szakképesítés-ráépülés megnevezése: **Diétás Szakács**  
OKJ azonosító szám: **35 811 03**  
Felnőttképzési engedély nyilvántartási szám: **E-001295/2015/A011**

**A képzés célja:** A szakképesítés-ráépülés munkaterületéhez tartozó legjellemzőbb munkakörök, foglalkozások betöltéséhez szükséges kompetenciák elsajátítása. Olyan szakemberek képzése, akik a közétkeztetés területén, ide értve a fekvőbeteg ellátást biztosító egészségügyi a nevelési-oktatási, a szociális alapszolgáltatásokat és szakosított ellátást végző, illetve gyermekjóléti alap és szakellátást biztosító intézményeket, a turizmus és a vendéglátás(gyógyszállók, wellness és fitness szolgáltatások), valamint a speciális igényű táplálás területén(pl. sporttáplálkozás) a dietetikus által összeállított étrendet készít el.

### **A képzés során megszerezhető kompetenciák:**

- Alkalmazza az egészséges és az egészségtől eltérő szervezet működéséhez szükséges változtatást igénylő ételkészítési technológiák szakmai fogásait
- Alkalmazza a tápanyag ismereteket (fehérjék, szénhidrátok, zsírok, vitaminok, ásványi anyagok és a víz)
- Ismeri az alapanyagok fő tápanyag-összetételét és a diétás igényeknek megfelelően helyettesíteni tudja egymással azokat
- Kiszámolja a különböző korcsoportok és ellátottak energia és tápanyagszükségletét
- Tápanyagtáblázat felhasználásával kiszámolja az ételkészítésénél felhasznált alapanyagok energia-, fehérje-, zsír-szénhidrát, valamint vitamin és ásványianyag tartalmát
- Alkalmazza az Egységes Diétás Rendszert (EDR)
- Alkalmazza az alapvető élelmezés és táplálkozás-egészségtani ismereteket (élelmiszer-biztonság, élelmiszer-fertőzések, élelmiszer- mérgezések megelőzése)
- Alkalmazza a közétkeztetésre vonatkozó ismereteket
- Alkalmazza az életkoroknak megfelelő közétkeztetési előírásokat
- Felismeri és elkerüli a korlátozás vagy tilalom alá eső élelmiszereket, adalékanyagokat, ételkészítési technológiákat
- Alkalmazza munkája során az adott diétában a diétás követelményeknek megfelelő, egymással helyettesíthető alapanyagokat
- Felhasználja a munkája során a naponta biztosítandó élelmiszereket, élelmiszer - csoportokat
- Alkalmazza munkája során az élelmiszerek összetételéről és címkézéséről szóló uniós rendeletet
- Elkészíti a közétkeztetés különböző területein összeállított étrendet
- Betartja a közétkeztetésre vonatkozó felhasználási előírásokat, korlátozásokat és tilalmakat
- Alkalmazza az ételkészítésnél felhasznált alapanyagok energia -, fehérje -, zsír- valamint szénhidráttartalom kiszámítását
- Elkészíti a dietetikus által összeállított étrendet az Egységes Diétás rendszer (EDR)

- A diétás követelményeknek megfelelően, az adott diétában helyettesíteni tudja egymással az alapanyagokat
- Alkalmazza és pontosan betartja a diétás ételek receptúráját
- Dietetikussal konzultálva új ételeket, recepteket próbál ki
- Alkalmazza a korszerű és az adott diétának megfelelő konyhatechnológiai eljárásokat
- Betartja az élelmiszer-biztonsági előírásokat
- Alkalmazza a HACCP rendszer előírásait
- Csoportosítja és megfelelően tárolja az élelmiszereket és kész ételeket
- Betartja a közegészségügyi előírásokat
- Használja az előírt tisztító és fertőtlenítőszereket
- Betartja a munkaegészségügyi és munkabiztonsági előírásokat
- Használja az egyéni védőeszközöket
- Felismeri és jelenti a munkaegészségügyi és munkabiztonsági kockázatokat

### Követelmény modulok:

Képzési program követelmény moduljai	ÓRASZÁM			A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
	Elmélet	Gyakorlat	Összesen	
11517-14 Táplálkozási alapismeretek	72	0	72	írásbeli
11516-14 Diétás ételkészítés	0	168	168	gyakorlati
Összesen:	72	168	240	

### A programba való bekapcsolódás feltételei:

Iskolai végzettség: -

Szakmai végzettség: 33 811 04 Szakács vagy 33 78 26 02 Szakács vagy 33 811 03 00000000 szakács vagy 33 811 03 10000000 szakács vagy a fentiekkel egyenértékű jogelőd szakképesítés

Szakmai gyakorlat: A szakács szakma munkaterületén a szakirányú képesítés megszerzését követően végzett 2 év, amely szakmai gyakorlat részeitől is állhat, de az utolsó időszak nem lehet 1 évnél rövidebb, és a vizsgára jelentkezés időpontjában az utolsó szakmai gyakorlat nem lehet egy évnél régebbi. Kivételnek minősül, ha a jelölt a vendéglátó egységben vezetőként dolgozik.

Egészségügyi alkalmasság: szükséges

Egyéb feltételek: -

### Megengedett hiányzás mértéke: 20 %

**A képzés időbeosztása** Heti 5 nap 8,00 – 16,00 óra között  
esetenként speciális időbeosztás

**A korábban megszerzett kompetenciák beszámításának lehetőségei:** előzetes tudásszint felmérés és beszámítás

### Vizsgára bocsátás feltételei:

- min. 51%-os sikeres modulzáró (írásbeli, gyakorlati, szóbeli ) vizsga modulonként
- A kötelező dokumentumok megléte
- jelenléti ívvel igazolt részvétel a megengedett igazolt hiánnyal figyelembe véve

## **Szakmai záróvizsga vizsgatevékenységei:**

### **Gyakorlati vizsgatevékenység:**

A vizsgafeladat megnevezése: **Diétás ételkészítési alapeladatok**

A vizsgafeladat ismertetése: **A vételezési jegy alapján előétel , leves, köret, főzelék, főfogás (hús,hal, egyéb), saláta, desszert ételcsoportokból kétféle diétás, vagy különleges igényű étel elkészítése és tálalása minimum három adagban**

A vizsgafeladat időtartama: **180 perc**

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya a gyakorlati vizsgatevékenységen belül: **70 %**

### **Szóbeli vizsgatevékenység:**

A vizsgafeladat megnevezése: **Szóban ismertetni a diétás és különleges étrendek jellemzőit, szabályait, a nyersanyagválogatás 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.**

A vizsgafeladat ismertetése: **Ismerteti a különböző korcsoportoknak (gyermekek, felnőttek, idősek), fogyókúrázóknak, vegetáriánusoknak, diabéteszes-, máj- és epebetegeknek, továbbá táplálékallergiában,- intoleranciában(pl. glutén, laktóz, tojás, stb.) magas vérnyomásban, érlemeszesedésben szenvedőknek, infarktuszos-, köszvényes, vérszegény, székrekedéses betegek, valamint a várandós és szoptató anyák részére az ételkészítés menetét, szabályait és ételkészítési technológiákat ajánl.**

A vizsgatevékenység időtartama: **30 perc(felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)**

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: **30%**