

## SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

### AZ „A” KÉPZÉSI KÖRBE TARTOZÓ KÉPZÉSI PROGRAM ELŐZETES SZAKÉRTŐI MINŐSÍTÉSÉRŐL

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| INTÉZMÉNY NEVE:                                 | MÁTÉSZALKAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM   |
| SZÉKHELYE, CÍME:                                | 4700 MÁTÉSZALKA, KÖLCSEY UTCA 12. |
| A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE<br>AZONOSÍTÓ SZÁMA: | 35 811 03 DIÉTÁS SZAKÁCS          |

#### A KÉPZÉSI PROGRAM TANANYAGEGYSÉGEINEK BEMUTATÁSA

| Ssz.                                | Megnevezése                         | Elm.          | Gyak.          | Óraszám        |
|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------|----------------|----------------|
| 7.1.                                | 11517-14 Táplálkozási-alapismeretek | 60 óra        | 0 óra          | 60 óra         |
| 7.2.                                | 11516-14 Diétás ételkészítés        | 36 óra        | 224 óra        | 260 óra        |
| <i>Összesen:</i>                    |                                     | <b>96 óra</b> | <b>224 óra</b> | <b>320 óra</b> |
| <i>Elmélet és gyakorlat aránya:</i> |                                     | <b>30 %</b>   | <b>70 %</b>    | <b>100 %</b>   |

|  |                   |
|--|-------------------|
| A SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNYT KÉSZÍTETTE:            | VÁRADI ISTVÁNNÉ   |
| Ajánlási lista nyilvántartásba vételi száma: | A-296/2014        |
| Programszakértők nyilvántartási száma :      | P-192/2014        |
| A szakvélemény készítésének időpontja :      | 2016. MÁRCIUS 26. |

Felelősségem tudatában kijelentem, hogy szerepelek a Felnőttképzési Szakértői Bizottság által vezetett ajánlási listán.

#### Szakértői megállapítások

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Az előzetes minősítés során megállapítom, hogy a képzési program:</b>   |             |
| A képzési program megfelel a 2013. évi LXXVII. Fktv. 1. § (2) bekezdés a) pontja szerinti képzési kör esetén a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményében vagy az iskolai rendszerben is oktatható szakképesítések esetében a vonatkozó kerettanterv (a továbbiakban: kerettanterv) tartalmi | <b>igen</b> |

*Váradi István*

|  |             |
|--|-------------|
| követelményei alapján meghatározott előírásoknak.  |             |
| A szakképesítés-ráépülés megnevezése és OKJ száma pontos, a jogszabályi előírásoknak megfelelő.  | <b>igen</b> |
| A szakképesítés-ráépülés oktatható az iskolarendszeren kívül.  | <b>igen</b> |
| A képzési program óraszámát összhangban van az OKJ-ban meghatározott minimális illetve maximális órászámmal.   | <b>igen</b> |
| Az elméleti és gyakorlati képzési idő aránya megegyezik a vonatkozó SZVK által előírtakkal.  | <b>igen</b> |
| A képzésbe való bekapcsolódás feltételeit a vonatkozó SZVK által előírtakkal megfelelően tartalmazza.  | <b>igen</b> |
| A képzési program tartalmazza a képzés célját és célcsoportját.  | <b>igen</b> |
| Részletesen meghatározza a tananyagegységeket, annak célját, tartalmát, terjedelmét, az elmélet és gyakorlat órászámát.  | <b>igen</b> |
| A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetőek a programban megjelölt kompetenciák.          | <b>igen</b> |
| A jogszabályban előírtaknak megfelelően meghatározza a maximális csoportlétszámot.   | <b>igen</b> |
| Tartalmazza a képzésben résztvevők teljesítményét értékelő rendszer leírását.<br><br>A modulzáró és a szakmai vizsga formáját, eredményességének feltételeit, dokumentálásának módját. | <b>igen</b> |
| Tartalmazza a képzéshez szükséges személyi és tárgyi feltételek leírását és annak biztosításának módját.   | <b>igen</b> |
| A képzési program tartalmazza a képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételeit, az igazolás formáját.   | <b>igen</b> |

### Összesített szakértői vélemény

A képzési programot áttanulmányoztam, a fentiek alapján felnőttképzési tevékenység folytatására alkalmasnak minősítem.

.....  
*Bárándi János*

Szakértő aláírása

MÁTÉSZALKAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM  
4700 MÁTÉSZALKA, KÖLCSEY UTCA 12.

KÉPZÉSI PROGRAM

„A” képzési kör

1. A képzési program

|      |  |  |
|------|--|--|
| 1.1. | Megnevezése  | Diétás szakács   |
| 1.2. | OKJ azonosító  | 35 811 03  |
| 1.3. | Szakmai, vagy nyelvi programkövetelmény azonosítója          | -----  |
| 1.4. | Engedély megszerzését követően a nyilvántartásba-vételi szám |  |
| 1.5. | A képzési program célja                                      | <p>A szakképesítés munkaterületéhez tartozó legjellemzőbb munkakörök, foglalkozások betöltéséhez szükséges kompetenciák elsajátítása.</p> <p>A tudás elsajátítás leghatékonyabb módszereinek megismerése.</p> <p>A 7. pontban szereplő tananyagegységek tartalmának ismeret, illetve készség szinten történő elsajátítása, amelyek birtokában a képzést sikeresen befejező a munkakörét szakszerűen el tudja látni.</p> <p>A kis- és középvállalkozások munkaerő piaci igényének folyamatos kielégítése, az adott szakterületen elhelyezkedési lehetőség biztosítása.</p> <p>A diétás ételek receptúráinak és az Egységes Diétás Rendszer (EDR) előírásainak megismerése, a dietetikus által összeállított étrend elkészítésének elsajátítása.</p> |



|      |  |   |
|------|--|---|
| 1.6. | A képzési program célcsoportja                               | <p>A képzés célcsoportját alkotják, akik megfelelnek a programba való bekapcsolódás feltételeinek, érdeklődnek a vendéglátás szakterület iránt valamint a szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörökben kívánnak elhelyezkedni.</p> <p>Szeretnének a korszerű táplálkozás követelményeinek megfelelni, szeretnék elsajátítani a diétás ételkészítés követelményeit.</p> <p>A képzés lehetőséget ad a munkaerő-piacról kiszorult, hátrányos helyzetű álláskeresőknél, pályamódosítóknak, munkanélkülieknek és második szakmát szerzőknek is.</p> |
| 1.7. | A szakmai és vizsgakövetelményt meghatározó jogszabály száma | 4/2015. (II. 19.) NGM rendelettel módosított 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről.   |

## 2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

|      |   |
|------|---|
| 2.1. | <b>SZAKMAI KOMPETENCIÁK</b>   |
|      | 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 ételkészítésnél felhasznált alapanyagok energia-, fehérje-, zsír- és szénhidrát-tartalmát, valamint vitamin és ásványi anyag tartalmát. |
|      | Alkalmazza az Egységes Diétás Rendszert (EDR).  |
|      | Alkalmazza az alapvető élelmezés és táplálkozás-egészségtani ismereteket (élelmiszer-biztonság, élelmiszer-fertőzések, élelmiszer-mérgeződések 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.                                  |
| <b>2.2.</b> | <b>SZAKMAI ISMERETEK</b>   |
|             | Táplálkozási alapismeretek.  |
|             | Az Egységes Diétás Rendszer (EDR) ismerete.  |
|             | A diétás előírásoktól való eltérés egészségügyi következményeinek ismerete.  |
|             | Az élelmiszerek fő tápanyag-összetételének ismerete a különböző diéták vonatkozásában.   |
|             | Diétás ételkészítési alapismeretek.  |
|             | Korszerű konyhatechnológiai alapismeretek.   |
|             | Élelmezés és táplálkozás egészségtani ismeretek (élelmiszer-biztonság, élelmiszer-fertőzések, élelmiszer-mérgezések megelőzése). |
|             | A Gyakorlati dietétika alapjai.  |
|             | Közétkeztetési ismeretek.  |
|             | Nyersanyag-válogatás szempontjai a diétás élelmezésben.  |
| <b>2.3.</b> | <b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>   |
|             | Szakmai nyelvezet szakszerű alkalmazása.   |
|             | Biztos számolási készség.  |
|             | Mennyiségérzék.  |
| <b>2.4.</b> | <b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>  |
|             | Elhivatottság, elkötelezettség.  |
|             | Önállóság.   |
|             | Precizitás.  |
| <b>2.5.</b> | <b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>   |
|             | Motiválhatóság   |
|             | Irányíthatóság   |
|             | Együttműködés  |
| <b>2.6.</b> | <b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>   |
|             | Emlékezőképesség (ismeretek megőrzése)   |
|             | Gyakorlatias feladatértelmezés   |
|             | Személyi- és környezeti higiéné biztosítása és betartatása   |



## 2.7. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének leírása:

A diétás szakács 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 (gyógy szállók, wellness és fitness szolgáltatások), valamint a speciális igényű táplálás területén (pl. sporttáplálkozás) a dietetikus által összeállított étrendet készíti el.

A szakképesítéssel rendelkező 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.

## 3. A programba való bekapcsolódás feltételei

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Iskolai végzettség       | Alapfokú iskolai végzettség   |
| Szakmai végzettség       | 34 811 04 Szakács szakképesítés<br>A Diétás szakács képzés megkezdésének feltétele során előírt iskolai előképzettség az alábbi azonosító számú szakács végzettség esetén vehető figyelembe: <ul style="list-style-type: none"><li>• 33 78 26 02 Szakács</li><li>• 33 811 03 0000 0000 Szakács</li><li>• 33 811 03 1000 0000 Szakács</li></ul> Elfogadhatóak a fentiekkel egyenértékű jogelőd szakképesítések is. |
| Szakmai gyakorlat        | A Szakács szakma munkaterületén a szakirányú képesítést megszerzését követően végzett 2 év.<br>A szakmai gyakorlat részidőkből 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.<br>Kivételnek minősül, ha a jelölt vendéglátóegységben vezetőként dolgozik.  |
| Egészségügyi alkalmasság | Szükséges   |

|                  |               |
|------------------|---------------|
| Egyéb feltételek | Nem szükséges |
|------------------|---------------|

#### 4. A programban való részvétel feltételei

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Részvétel követésének módja | A résztvevők által aláírt jelenléti ív, haladási napló. |
| Megengedett hiányzás        | A képzési órák 20 %-a.                                  |
| Egyéb feltételek            | ----  |

#### 5. Tervezett képzési idő

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Elméleti órák száma   | 96 óra  |
| Gyakorlati órák száma | 224 óra |
| Összes óraszám        | 320 óra |

#### 6. A képzés formájának (egyéni felkészítés, vagy csoportos képzés, vagy távoktatás) meghatározása

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| A képzés formája | csoportos képzés |
|------------------|------------------|

#### 7. A tananyagegységek

|             |                                       |
|-------------|---------------------------------------|
| <b>7.1.</b> | <b>A tananyagegységek megnevezése</b> |
| 7.1.1.      | 11517-14 Táplálkozási-alapismeretek   |
| 7.2.2.      | 11516-14 Diétás ételkészítés          |

| Ssz.                                | Megnevezése                         | Elm.          | Gyak.          | Óraszám        |
|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------|----------------|----------------|
| 7.1.                                | 11517-14 Táplálkozási-alapismeretek | 60 óra        | 0 óra          | 60 óra         |
| 7.2.                                | 11516-14 Diétás ételkészítés        | 36 óra        | 224 óra        | 260 óra        |
| <b>Összesen:</b>                    |                                     | <b>96 óra</b> | <b>224 óra</b> | <b>320 óra</b> |
| <i>Elmélet és gyakorlat aránya:</i> |                                     | <b>30 %</b>   | <b>70 %</b>    | <b>100 %</b>   |

## 7.1. Tananyagegység

|        |             |   |
|--------|-------------|---|
| 7.1.1. | Megnevezése | <b>11517-14 Táplálkozási-alapismeretek</b>  |
| 7.1.2. | Célja       | <p>Alkalmazza az egészséges és az egészségtől eltérő szervezet működéséhez szükséges változtatást igénylő ételkészítési technológiák szakmai fogásait.</p> <p>Alkalmazza a tápanyag ismeretet (fehérjék, szénhidrátok, zsírok, vitaminok, ásványi anyagok és a víz).</p> <p>Ismeri az alapanyagok fő tápanyag-összetételét és a diétás igényeknek megfelelően helyettesíteni tudja egymással azokat.</p> <p>Kiszámolja a különböző korcsoportok és ellátottak energia- és tápanyagszükségletét.</p> <p>Tápanyagtáblázat felhasználásával kiszámolja az ételkészítésnél felhasznált alapanyagok energia-, fehérje-, zsír- és szénhidráttartalmát, valamint vitamin és ásványi anyag tartalmát.</p> |
|        |             | <p>Alkalmazza az Egységes Diétás Rendszert (EDR).</p> <p>Alkalmazza az alapvető élelmezés és táplálkozás-egészségtani ismereteket (élelmiszer-biztonság, élelmiszer-fertőzések, élelmiszer-mérgezések megelőzése).</p> <p>Alkalmazza a közétkeztetésre vonatkozó ismereteket.</p> <p>Alkalmazza az életkoroknak megfelelő közétkeztetési előírásokat.</p>   |
|        |             | <p>Felismeri és elkerüli a korlátozás vagy tilalom alá eső élelmiszereket, adalékanyagokat, ételkészítési technológiákat.</p> <p>Alkalmazza munkája során az adott diétában a diétás követelményeknek megfelelő, egymással helyettesíthető alapanyagokat.</p> <p>Felhasználja a munkája során a naponta biztosítandó élelmiszereket, élelmiszer-csoportokat.</p> <p>Alkalmazza munkája során az élelmiszerek összetételéről és címkézéséről szóló uniós rendeletet.</p>   |



|        |          |  |
|--------|----------|--|
| 7.1.3. | Tartalma | <p><b>Táplálkozási alapfogalmak</b><br/> A táplálkozási alapfogalmak összefoglalása.<br/> <b>Az egyes tápanyagok és táplálkozás-élettani jelentőségük</b><br/> A tápanyagok csoportosítása.<br/> A fehérjék és táplálkozás-élettani jelentőségük.<br/> A szénhidrátok és táplálkozás-élettani jelentőségük, ezen belül kiemelten az élelmi rostok szerepe és a túlzott cukorfogyasztás káros táplálkozás-élettani hatása.<br/> A zsírok és táplálkozás-élettani jelentőségük, a zsírsavösszetétel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a telített- és telítetlen zsírsavak, a transz-zsírsavak</li> </ul> A vitaminok és táplálkozás-élettani jelentőségük.<br>Az ásványi anyagok és táplálkozás-élettani jelentőségük.<br>A víz és táplálkozás-élettani jelentősége.<br>Édesítőszeres és alkalmazási feltételeik az élelmiszer-adalékanyagokról szóló 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint. <p><b>A szervezet ásványianyag- és vízforgalma</b><br/> Az ásványianyagok- és a vízforgalom kapcsolata.<br/> Napi folyadékszükséglet.<br/> A szervezet sav-bázis egyensúlya.<br/> Az ásványianyag-pótlás fontosabb dietetikai szempontjai.</p> <p><b>A tápcsatorna felépítése és működése</b><br/> A tápcsatorna részei (felső-, középső- és alsó szakasza).<br/> A tápcsatorna táplálkozás-élettani szerepe (mechanikai funkciók, emésztés, felszívás, salakanyag ürítése).</p> <p><b>A tápanyagok hasznosulása</b><br/> A fehérjék hasznosulása a szervezetben.<br/> A szénhidrátok hasznosulása a szervezetben.<br/> A zsírok hasznosulása a szervezetben.<br/> A vitaminok hasznosulása a szervezetben.<br/> Az ásványi anyagok hasznosulása a szervezetben.<br/> A víz hasznosulása a szervezetben.</p> <p><b>A táplálkozás és az egészség kapcsolata</b><br/> Az elfogyasztott táplálék hasznosulását befolyásoló külső tényezők.<br/> Táplálék összetevők emészthetőségre gyakorolt hatásai<br/> Az érzékszervi tulajdonságok tápanyag-hasznosulást befolyásoló tényezői.<br/> Éhség-étvágy-jóllakottság-telítőérték.<br/> A magyar lakosság egészségi állapota.<br/> A leggyakoribb táplálkozással kapcsolatos betegségek a magyar táplálkozási szokások tükrében.<br/> A magyar táplálkozás kritikus tényezői.</p> |
|--------|----------|--|

|        |   |   |
|--------|---|---|
|        |   | <p><b>Az egészséges táplálkozás kritériumai</b></p> <p>Az egyes élelmiszerek jelentősége az egészséges táplálkozásban.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gabona alapú élelmiszerek</li> <li>• Zöldség, gyümölcs</li> <li>• Tej, tejtermék</li> <li>• Hús</li> <li>• Hal</li> <li>• Tojás</li> <li>• Folyadék</li> </ul> <p>Magas zsírtartalmú élelmiszerek.</p> <p>Magas cukortartalmú élelmiszerek, italok.</p> <p>Étkezések gyakorisága, szezonális, változatosság, adagnagyság.</p> <p>Az egészséges táplálkozás alapelveinek alkalmazása a közétkeztetésben.</p> |
| 7.1.4. | Terjedelme  | 60 óra  |
| 7.1.5. | Elméleti órák száma   | 60 óra  |
| 7.1.6. | Gyakorlati órák száma   | 0 óra   |
| 7.1.7. | A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei | Írásbeli modulzáró vizsga legalább 51 %-ra való teljesítése.  |

## 7.2. Tananyag egység

|        |             |   |
|--------|-------------|---|
| 7.2.1. | Megnevezése | <b>11516-14 Diétás ételkészítés</b>   |
| 7.2.2. | Célja       | <p>Használja a nyersanyag kiszabati ívet.</p> <p>Elkészíti a közétkeztetés különböző területein összeállított étrendet.</p> <p>Betartja a közétkeztetésre vonatkozó felhasználási előírásokat, korlátozásokat és tilalmakat.</p> <p>Alkalmazza az ételkészítésnél felhasznált alapanyagok energia-, fehérje-, zsír- valamint szénhidrát tartalom kiszámítását.</p> <p>Elkészíti a dietetikus által összeállított étrendet az Egységes Diétás rendszer (EDR) ismereteire alapozva.</p> |
|        |             | <p>Csoportosítja és megfelelően tárolja az élelmiszereket és kész ételeket.</p> <p>Betartja a közegészségügyi előírásokat.</p> <p>Használja az előírt tisztító és fertőtlenítőszereket.</p> <p>Betartja a munkaegészségügyi és munkabiztonsági előírásokat.</p> <p>Használja az egyéni védőeszközöket.</p>  |



|        |          |  |
|--------|----------|--|
|        |          | <p>Felismeri és jelenti a munkaegészségügyi és munkabiztonsági kockázatokat. A diétás követelményeknek megfelelően, az adott diétában helyettesíteni tudja egymással az alapanyagokat.</p> <p>Alkalmazza és pontosan betartja a diétás ételek receptúráit. Dietetikussal konzultálva új ételeket, recepteket próbál ki.</p> <p>Alkalmazza a korszerű és az adott diétának megfelelő konyhatechnológiai eljárásokat.</p> <p>Betartja az ételmiszer-biztonsági előírásokat.</p> <p>Alkalmazza a HACCP rendszer előírásait.</p>   |
| 7.2.3. | Tartalma | <p><b>Tápcsatorna betegségek diétája</b></p> <p>Gyomornyálkahártya-gyulladás (Gastritis) diétája az ételkészítés jellemzői alapján.</p> <p>Nyelőcső-gyulladás (Reflux) diétája az ételkészítés jellemzői alapján.</p> <p>Gyomor- és nyombélfekély (Ulcus) diétája az ételkészítés jellemzői alapján.</p> <p>Gyulladásos bélbetegségek diétája: Colitis, Crohn-betegség az ételkészítés jellemzői alapján.</p> <p>Székrekedés diétája az ételkészítés jellemzői alapján.</p> <p>Hasmenés diétája az ételkészítés jellemzői alapján.</p> <p>Epehólyag és az epeutak megbetegedéseinek diétája az ételkészítés jellemzői alapján.</p> <p>Hasnyálmirigy betegségek diétája az ételkészítés jellemzői alapján.</p> <p>Májbetegségek diétája az ételkészítés jellemzői alapján.</p> <p>Szájüreg betegségei diétája az ételkészítés jellemzői alapján.</p> <p>Nyelési nehezítettséggel járó állapotok diétája az ételkészítés jellemzői alapján.</p> <p>Divertikulózis, divertikulitis diétája az ételkészítés jellemzői alapján.</p> |
|        |          | <p><b>Anyagcsere-betegségben szenvedők diétája</b></p> <p>Elhízás (Obesitas) diétája az ételkészítés jellemzői alapján.</p> <p>Cukorbetegség (Diabetes Mellitus) diétája az ételkészítés jellemzői alapján.</p> <p>Köszvény (Arthritis urica) diétája az ételkészítés jellemzői alapján.</p>   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>Szív- és érrendszeri betegség diétája</b><br/> Magas vérzsír-szint (Hyperlipoproteinaemia) diétája az ételkészítés jellemzői alapján.<br/> Kardioprotektív étrend az ételkészítés jellemzői alapján.<br/> Érelmeszesedés (Atherosclerosis) diétája az ételkészítés jellemzői alapján.<br/> Szívinfarktusz (Acute Myocardial Infarction) diétája az ételkészítés jellemzői alapján.<br/> Magas vérnyomás (Hypertonia) diétája az ételkészítés jellemzői alapján.<br/> Stroke diétája az ételkészítés jellemzői alapján.</p>   |
|  | <p><b>Vesebeteg diétája</b><br/> Vesegyulladás (Glomerulonephritis) diétás kezelése az ételkészítés jellemzői alapján.<br/> Vesekövesedés (Nephrolithiasis) diétája az ételkészítés jellemzői alapján.<br/> Dializált beteg étrendje az ételkészítés jellemzői alapján<br/> Vese transzplantált beteg étrendje az ételkészítés jellemzői alapján.</p>  |
|  | <p><b>Mozgásszervi betegség diétás javallatai</b><br/> Csontritkulás (Osteoporosis) diétás kezelése az ételkészítés jellemzői alapján.<br/> <b>Endokrin betegség diétás kezelése</b><br/> Pajzsmirigy-betegségek diétás kezelése (Hypothyreosis, Hyperthyreosis) az ételkészítés jellemzői alapján.<br/> <b>Sebészeti kórképek diétás javallatai</b><br/> Gasztrointesztinális műtétek előtti és utáni étrend kialakítása az ételkészítés jellemzői alapján.<br/> Az ételkészítés jellemzői a mesterséges táplálás során alkalmazott legfontosabb tápszerekkel.</p>  |
|  | <p><b>Daganatos betegségek diétás javallatai</b><br/> Daganatos betegségek megelőzésére javasolt étrendek az ételkészítés jellemzői alapján.<br/> Daganatos betegek étrendje az ételkészítés jellemzői alapján.</p>  |
|  | <p><b>Táplálékallergia, -intolerancia diétás javallatai</b><br/> Táplálékallergiák: laktózérzékenység, gluténérzékenység (Coeliac disease), szója-, mogyoró-, tojás- és egyéb táplálékok, valamint adalékanyagok okozta allergiák diétás javallatai az ételkészítés jellemzői alapján.<br/> <b>Enzimopátiák és diétás javallataik</b><br/> Fenilketonuria, galaktozémia és fruktózintolerancia diétás javallatai az ételkészítés jellemzői alapján.<br/> <b>Különböző korcsoportok, várandós- és szoptató anyukák étrendje</b><br/> Csecsemők, bölcsődések, óvodások, kisiskolások, tinédzserek, egészséges felnőttek, idősek táplálkozási javallatai az ételkészítés jellemzői alapján.</p> |



|        |   |  |
|--------|---|--|
|        |   | <b>Különleges táplálkozási irányzatok és táplálkozási javallataik.</b><br>Vegetáriánus ételek készítése, valláshoz kapcsolódó étkezési szabályok ismerete, az alternatív étrendek táplálkozás-élettani értékelésének figyelembe vételével; Sporttáplálkozás; a pszichés táplálkozási betegségek diétás javallatai az ételkészítés jellemzői alapján. |
| 7.2.4. | Terjedelme  | 260 óra  |
| 7.2.5. | Elméleti órák száma   | 36 óra   |
| 7.2.6. | Gyakorlati órák száma   | 224 óra  |
| 7.2.7. | A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei | Gyakorlati modulzáró vizsga legalább 51 %-ra való teljesítése.   |

### 8. Csoportlétszám

|      |                               |       |
|------|-------------------------------|-------|
| 8.1. | Maximális csoportlétszám (fő) | 40 fő |
|------|-------------------------------|-------|

### 9. Szakképzésről szóló törvény szerinti, állam által elismert szakképesítés (OKJ szerinti szakképesítés) megszerzésére irányuló szakmai képzés esetén az értékelő rendszer – modulzáró vizsgákat is tartalmazó – leírása

#### 9.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

#### 9.1.1. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

| A  | B                          | C   |
|--|----------------------------|---|
| <b>A szakképesítés-ráépülés<br/>szakmai követelménymoduljainak</b> |                            |   |
| <b>azonosító<br/>száma</b>   | <b>megnevezése</b>         | <b>a modulzáró<br/>vizsga<br/>vizsgatevékenység<br/>e</b> |
| 11517-14   | Táplálkozási-alapismeretek | írásbeli  |
| 11516-14   | Diétás ételkészítés        | gyakorlati  |

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

A modulzáró vizsga a szakmai és vizsgakövetelményben a szakmai vizsgára bocsátás feltételeként előírt, a szakképzést folytató intézmény által megszervezett vizsga, kompetenciamérés, amellyel az intézmény meggyőződik arról, hogy a képzésben résztvevő rendelkezik a szakmai vizsga teljesítéséhez szükséges kompetenciákkal.

A modulzáró vizsga szervezése a tananyagegység végén történik.

A számonkérés tartalmát tekintve a modul során elsajátított szakmai ismereteket és készségeket foglalja magában.

Az írásbeli feladatsort, a gyakorlati feladatokat az oktató állítja össze, a képző intézmény hagyja jóvá, figyelembe véve a szakmai vizsga követelményeit.

A modulzáró vizsgák minősítése: nem felelt meg 0-50% között, megfelelt 51%-100% között.

A modulzáró vizsga eredményeként létrejött dokumentumokat (írásbeli dolgozat, gyakorlati értékelő lap) a képző intézmény a tanfolyami dokumentáció mellékleteként helyezi el, eredményét nyilvántartja.

Eredményesség esetén a képző intézmény modulzáró, illetve képzést befejező igazolást állít ki.

## **9.1.2. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:**

### **9.1.2.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:**

A képzés szakmai és vizsgáztatási követelményeiről szóló 4/2015. (II. 19.) NGM rendelettel módosított 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet 5.2. pontjában előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Diétás ételkészítéssel is foglalkozó közétkeztetőnél 80 gyakorlati óra letöltése.

### **9.1.2.2. Gyakorlati vizsgatevékenység**

#### **A vizsgafeladat megnevezése:**

*Diétás ételkészítési alapfeladatok*

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: 70%.

### **9.1.2.3. Központi írásbeli vizsgatevékenység**

#### **A vizsgafeladat megnevezése: -**

A vizsgafeladat ismertetése: -

A vizsgafeladat időtartama: -

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: -

### **9.1.2.4. Szóbeli vizsgatevékenység**

#### **A vizsgafeladat megnevezése:**

Szóban ismerteti 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, infarktusos-, koszvényes, vészegény, székrekedéses betegek, valamint a várandós és szoptató anyák részére az ételkészítés menetét, szabályait és ételkészítési technológiákat ajánl.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc).

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%.

A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok: ----

A szakképesítéssel kapcsolatos előírások, az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/cimű> weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában.

A komplex szakmai vizsga egyes vizsgatevékenységeinek érdemjegye az elért %-os teljesítmények alapján:

|         |               |
|---------|---------------|
| 91-100% | jeles (5)     |
| 81-90%  | jó (4)        |
| 71-80%  | közepes (3)   |
| 51-70%  | elégéses (2)  |
| 0-50%   | elégtelen (1) |

Amennyiben minden vizsgatevékenység eredményes, úgy a komplex szakmai vizsga osztályzatát a vizsgatevékenységenként elért érdemjegyek vizsgafeladat arányával súlyozott átlaga alapján két tizedesre kerekítve, az érdemjegyet pedig az így kapott érték kerekítésével az általános szabályok szerint (0,50-től felfelé) egy egész jegyben kell meghatározni.

Sikertelen a komplex szakmai vizsga, ha annak bármelyik vizsgatevékenységének érdemjegye elégtelen (1). Javítóvizsgát abból a vizsgatevékenységből kell tenni, amelyből a vizsgázó teljesítményét elégtelenre (1) minősítette a vizsgabizottság.

#### 10. A képzés zárása

|       |  |  |
|-------|--|--|
| 10.1. | A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei | OKJ-s képzés esetén az SZVK alapján.<br>Modulzáró vizsgák legalább 51 %-ra való teljesítése.<br>A résztvevő hiányzása ne haladja meg a 4.2. pontban feltüntetett mértéket. |
|-------|--|--|

#### 11. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek:

|         |  |   |
|---------|--|---|
| 11.1.   | Személyi feltételek                      | A Fktv. 1. § (2) bekezdés a.) és b.) pontja szerinti képzési körbe tartozó képzés   |
|         |  | <p><b>elméleti részének oktatása esetén:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel pl. közgazdász tanár vendéglátás-idegenforgalom szakiránnyal vagy</li> <li>- A képzési tartalomnak /vendéglátás-idegenforgalom/ megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel pl. közgazdász, vendéglátó üzemgazdász vagy</li> <li>- Felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének /811 Szálláshely-szolgáltatás, étkeztetés, vendéglátás/ megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktató alkalmazása pl. szakács, diétás szakács</li> </ul> <p><b>gyakorlati részének oktatása esetén:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A képzési tartalomnak megfelelő /vendéglátás-idegenforgalom/ felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy</li> <li>- A képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel /811 Szálláshely-szolgáltatás, étkeztetés, vendéglátás/ és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató alkalmazása.</li> </ul> |
|         |  | A <b>Dietetikával</b> kapcsolatos ismeretek oktatására Dietetikus szakképzettséggel rendelkező oktató alkalmazása szükséges.  |
| 11.1.1. | Személyi feltételek biztosításának módja | 393/2013 (XI.12.) Korm. rendelet 16. § (7) pontjában meghatározott feltételek szerint.<br>Főállású, vállalkozói vagy megbízási szerződéssel alkalmazott oktató(k).  |

|       |                   |  |
|-------|-------------------|--|
| 11.2. | Tárgyi feltételek | <p>A képzés helyszínéül szolgáló helyiségekre, a helyiségek bútorzatára, egyéb berendezési tárgyaira vonatkozó előírásokat a 393/2013. (XI.12.) Kormányrendelet 16 § (1) - (6) pontjai valamint a rendelet 1. sz. melléklete tartalmazza.</p> <p>Mozgássérült résztvevő esetén a 2. számú melléklet előírásai szerint.</p> |
|-------|-------------------|--|



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Képzési helyszínenként legalább 1 tanterem az alábbiak szerint:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tantermenként a résztvevők létszámának megfelelően min. 1,5 m<sup>2</sup>/fő alapterület</li> <li>• tantermenként a résztvevők létszámának megfelelően tanulóasztalok, székek vagy írólapos székek</li> <li>• tantermenként 1 tanári asztal, 1 tanári szék</li> <li>• tantermenként 1 tábla vagy flipchart</li> <li>• A gyakorlati oktatáshoz egy tanműhely ami rendelkezik a lentebb felsorolt szerszámokkal és eszközökkel</li> </ul> |
|  |  | <p>Legalább 1 adminisztrációs iroda és irattár.<br/> Legalább 1 ügyfélszolgálati helyiség vagy pult, elérhetőségének jelzése minden képzési helyszínen kötelező.<br/> Képzési helyszínenként legalább 1 WC helyiség (az egy időben jelen lévő résztvevői létszám figyelembevételével).<br/> Legalább 1 fénymásoló.<br/> Legalább 1 számítógép internet hozzáféréssel, perifériákkal.<br/> A felsorolt eszközök, felszerelések helyettesíthetők az érintett eszköz, felszerelés funkcióját kiváltó, korszerű eszközzel, felszereléssel.</p>              |
|  |  | <p>A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a <b>35 811 03 Diétás szakács szakképesítés „Szakmai és Vizsgakövetelménye”</b> tartalmazza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aszaló készülék</li> <li>- Elektronikus kisgépek, munkaeszközök</li> <li>- Főző-sütő edények, serpenyők</li> <li>- Gőzpároló</li> <li>- Hűtők</li> <li>- Kézi szerszámok</li> <li>- Kézi turmix</li> <li>- Kutter</li> <li>- Mikrohullámú készülékek</li> </ul>   |

|         |   |   |
|---------|---|---|
|         |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mosogatómedencék</li> <li>- Munkaasztalok</li> <li>- Olaj-gyorssütő</li> <li>- Paco-jet gép</li> <li>- Rostsütő, grill-lap</li> <li>- Salamander</li> <li>- Sokkoló</li> <li>- Sous-vide gép</li> <li>- Sütők</li> <li>- Tűzhelyek</li> <li>- Univerzális konyhagépek</li> <li>- Vákuum-csomagoló gép</li> </ul> |
| 11.2.1. | Tárgyi feltételek biztosításának módja          | A képzési helyszínek, oktatótermek igénybevételek igazolása bérleti szerződéssel vagy tulajdoni jogviszonnyal, vagy egyéb szerződésnek minősülő használati megállapodással.   |
| 11.3.   | Egyéb speciális feltételek                      | Nincs   |
| 11.3.1. | Egyéb speciális feltételek biztosításának módja | -   |

|  |   |
|--|---|
| Minősítés helye  | 4400 Nyíregyháza, Lengyel utca 76.  |
| Minősítés időpontja  | 2016. március 26.   |
| Felnőttképzési szakértő neve                                   | Váradai Istvánné  |
| Felnőttképzési szakértő, programszakértői nyilvántartási száma | Ajánlási lista nyilvántartásba vételi száma : A-296/2014<br>Programszakértők nyilvántartási szám : P-192/2014 |

*Váradai Istvánné*

Szakértő aláírása



Képzést végző szervezet képviselője

*Uyvári*

Szakmai vezető aláírása