

PROGRAMKÖVETELMÉNY KÉPESÍTŐ VIZSGÁRA VONATKOZÓ KIVONATA

Képesítő vizsga megnevezése: **Élelmezésvezető**

Szakképesítés azonosító száma: 10135003

Ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:
1013 Szálláshely-szoláztatás, étkeztetés, vendéglátás

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

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

Egyéb feltételek:

Írásbeli vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Élelmezésvezető feladatai

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 álláskeresés 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

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 40%

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%

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

Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Élelmezésvezető gyakorlati feladatai

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.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 60%

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%

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

A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírás, 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet.