

SZAKÁCS  
SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

**I.**  
**ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

1. A szakképesítés azonosító száma: 33 811 03 1000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Szakács

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részszzakképesítések		
		Azonosítószám:	33 811 03 0100 31 01
		Megnevezés:	Gyorséttermi- és ételleladó
		Azonosítószám:	33 811 03 0100 21 01
		Megnevezés:	Konyhai kisegítő

3.2	Szakképesítés-elágazások	Nincsenek	
-----	--------------------------	-----------	--

3.3	Szakképesítés-ráépülés		
		Azonosítószám:	33 811 03 0001 33 01
		Megnevezés:	Diétás szakács

4. Hozzárendelt FEOR szám: 5124

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés/Ráépülés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Szakács	2	2000
Diétás szakács	-	600

**II.**  
**EGYÉB ADATOK**

**SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE:** Szakács

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.  
Vagy

Iskolai előképzettség: tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség  
vagy  
a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége:	-
Pályaalkalmassági követelmények:	nem szükségesek
Szakmai alkalmassági követelmények:	szükségesek
2. Elmélet aránya:	30%
3. Gyakorlat aránya:	70%

(Az elmélet/gyakorlat arány az „előrehozott” szakképzés esetében a szakmai képzésre vonatkozik)

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben):	van
Időtartama (évben vagy félévben):	1 év
5. Szintvizsga (iskolai rendszerben):	szervezhető
Ha szervezhető, mikor:	az utolsó szakképző évfolyamot megelőzően
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	szükséges

**RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Gyorséttermi- és étellelő**

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.  
Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:  
Szakképzési évfolyamok száma:  
Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):

-

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

**RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Konyhai kisegítő**

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

- Bemeneti kompetenciák: -
- Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget
- Szakmai előképzettség: -
- Előírt gyakorlat: -
- Elérhető kreditek mennyisége: -
- Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek
- Szakmai alkalmassági követelmények: nem szükségesek
2. A képzés maximális időtartama:  
Szakképzési évfolyamok száma:  
Óraszám: 200
3. Elmélet aránya: 20%
4. Gyakorlat aránya: 80%
5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):  
-
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

**SZAKKÉPESÍTÉS-RÁÉPÜLÉS MEGNEVEZÉSE: Diétás szakács**

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:
- Szakmai előképzettség: 33 811 03 1000 00 00 Szakács szakképesítés
- Előírt gyakorlat: -
- Elérhető kreditek mennyisége: -
- Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek
- Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek
2. Elmélet aránya: 30%
3. Gyakorlat aránya: 70%
4. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

**III.  
MUNKATERÜLET**

**1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:**

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
5124	Szakács

**2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:**

A szakács legfontosabb feladata a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatok ellátása, valamint a vendégek elvárásainak megfelelő ételválaszték kialakítása és elkészítése. Az ételeknek, a követelményeknek megfelelő minőségi színvonalon történő tálalása a fogyasztók és a vendégek számára.

### 3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
52 811 01 0000 00 00	Élelmezésvezető
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

## IV. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

### A szakmai követelménymodulok felsorolása:

#### A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

**1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése**

#### A szakmai követelménymodul tartalma:

##### Feladatprofil:

- Kiépíti és betartja a HACCP előírásait
- Betartja és betartatja a munkavédelmi, környezetvédelmi és tűzrendészeti előírásokat
- Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat
- Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket
- Ügyel a vagyonbiztonságra
- Részt vesz a kötelező egészségügyi vizsgálatokon

##### Tulajdonságprofil:

##### Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- A HACCP rendszer ismerete és működtetése
- A HACCP rendszer alapfogalmai, alapelvei, lépésrendszere
- B Kritikus szabályozási pontok és határértékek meghatározása
- C Helyesbítő tevékenységek és igazolási eljárások meghatározása

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 3 Gépirás
- 4 Információforrások kezelése
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszéd-készség

##### Személyes kompetenciák:

- Szervezőkészség
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Felelősségtudat
- Megbízhatóság
- Önállóság
- Szaglás
- Ízérzékelés

##### Társas kompetenciák:

- Konfliktusmegoldó készség
- Irányítási készség
- Közérthetőség
- Kompromisszumkészség
- Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

- Tervezési képesség
- Rendszerező képesség
- Áttekintő képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Körültekintés, elővigyázatosság

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**1429-06 Ügyviteli tevékenységek végzése**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Étlapot tervez, állít össze
- Anyaghányadot, kalkulációt készít
- Figyelemmel kíséri az árukészletet
- Veszteségszámításokat végez
- Elkészíti, módosítja a munkabeosztást
- Bizonylatokat állít ki, igazol
- Kiszámítja az ételek tápanyagtartalmát
- Leltározási feladatokat végez
- Tervezi és szervezi a termelést
- Étrendjavaslatot állít össze

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- A Élelmiszer- és áruismeret
- A Az élelmiszerek energiatartalma - fehérjék, zsírok, szénhidrátok
- A Étlaptervezés, formái, jelentősége, alapelvei
- B Tápanyagszámítás módszere és gyakorlata
- A Ételkészítési alapfogalmak
- A Ételkészítési műveletek és csoportosításuk
- A Üzemszervezés
- A Gazdálkodás és ügyvitel
- B Raktári készletek kezelése
- B Költségelszámolás
- C A hazai fogyasztóvédelmi politikai célkitűzések
- C A hazai és az EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
- C A fogyasztói jogorvoslati lehetőségek
- C A fogyasztóvédelmi intézményrendszer
- C A Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
- C A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 4 Mennyiségérzék
- 4 Matematikai készségek
- 2 ECDL 7. m. Információ és kommunikáció
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszéd-készség

Személyes kompetenciák:

- Szervezőképesség
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Felelősségtudat
- Megbízhatóság
- Önállóság
- Szaglás
- Ízérzékelés

Társas kompetenciák:

- Konfliktusmegoldó készség
- Irányítási készség
- Közérthetőség
- Kompromisszumkészség
- Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

- Tervezési képesség
- Rendszerező képesség
- Áttekintő képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Körültekintés, elővigyázatosság

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**1464-06 Előkészítés**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Megismeri a működési szabályokat
- A személyzet számára kijelölt helyiségeket használja
- Munka- és védőruhát használ, gondoz
- Műszak közben és műszak után takarít
- Szükség szerint mosogat
- Karbantartja, tisztítja, ápolja a berendezéseket
- Hiba esetén intézkedik
- Óvja a saját és mások testi épségét, egészségét
- Elsősegélyt nyújt
- Tájékozódik a napi feladatairól
- Tájékozódik a rendkívüli feladatokról
- Célokot fogalmaz meg önmaga számára
- Előkészíti a nyersanyagokat: hús, zöldség, tojás, stb.
- Ételek tálalásának tervezése
- A technológiai előírásoknak megfelelően előkészíti a gépeket és eszközöket
- Szakszerűen kezeli a gépeket, eszközöket
- Beosztottjait kioktatja a használatról, kezeléstről
- Az áru súlyával kapcsolatos számításokat készít
- Gazdálkodási tevékenységet végez
- Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárakból
- Gondoskodik a szakosított tárolásról

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- A Tűzvédelem, balesetvédelem
- A Munkahelyi- és személyi higiénia
- A Élelmiszerek jellemzői
- A Technikai ismeret
- A Gazdálkodás
- A Áruszükségleti terv,-árufedezet, beszerzési formák
- A Az áruátvétel szabályai, folyamata
- A Raktározás és készletgazdálkodás
- B Anyagfelhasználás mérése

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszéd-készség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése

- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédképesség
- 4 Idegen nyelvi áruismeret
- 4 Idegen nyelvi ismerete: berendezések, felszerelések
- 5 Dísztalak tervezése, megrajzolása
- 1 Hálózati, kapcsolási jellemzők, műszaki rajzok
- 4 Folyamatábrák készítése
  
- 5 Gépek, készülékek működtetéséhez kapcsolódó ábrák értelmezése
- 3 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék

**Személyes kompetenciák:**

- Erős fizikum
- Kéz ügyesség
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Megbízhatóság
- Szervezőképesség
- Szorgalom, igyekezet

**Társas kompetenciák:**

- Határozottság
- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

**Módszerkompetenciák:**

- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
- Tervezési képesség
- Rendszerben való gondolkodás
- Módszeres munkavégzés
- Körültekintés, elővigyázatosság
- A környezet tisztántartása

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**1465-06 Ételkészítés**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Feltölti és kezeli a kézraktárt
- Ételek tálalásának tervezése
- Elkészíti az ételeket
- Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helybenfogyasztásra vagy elvitelre
- Kiszolgál, csomagol
- Meghatározza a napi nyersanyag igényt, árut vételez és szerez be
- javaslatot tesz az árubeszerzésre
- Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
- Kiegészítő műveleteket végez: szűr, sűrít, dúsít, aprít stb.
- Szükség szerint ételmintát tesz el
- Az étel jellegének megfelelően készen tart
- Munka- és védőruhát használ, gondoz

**Tulajdonságprofil:**

**Szakmai kompetenciák:**

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- A Ételkészítési alpműveletek
- A Levesek készítése
- A Főzelékek, köreték készítése
- A Saláták, öntetek készítése
- A Mártások készítése
- A Halakból készíthető ételek készítése
- A Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek készítése
- A Vadakból készíthető ételek készítése
- A Hideg és meleg előételek készítése
- A Éttermi tészták készítése
- A Menü ajánlása és elkészítése
- A Korszerű technikai eszközök használata
- A Formák, színek harmóniája, térbeli elhelyezésük
- A Anyaghányad, -kalkuláció, -árképzés

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 4 Köznyelvi beszédkészség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédkészség
- 4 Idegen nyelvi áruismeret
- 4 Berendezések, felszerelések idegen nyelvi ismerete
- 5 Díszítalak tervezése, megrajzolása
- 4 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
- 5 Gépek, készülékek működtetéséhez kapcsolódó ábrák értelmezése
- 3 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Tájékozódás

Személyes kompetenciák:

- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Önállóság
- Precizitás

Társas kompetenciák:

- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- Kreativitás, ötletgazdagság
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Figyelem-összpontosítás
- Figyelemmegosztás
- A környezet tisztántartása

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**1466-06 Konyhai kisegítés**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
- Előkészítő műveleteket végez



Húst készít elő  
Előkészíti a zöldségeket  
Kiegészítő műveleteket végez: szűr, sűrít, dúsít, aprít stb.  
Szükség szerint ételmintát tesz el  
Az étel jellegének megfelelően készentart

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- A Élelmiszer
- A Alapvető technológia
- A HACCP
- A Hűsbontás

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 3 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Elemi számolási készség
- 5 Tájékozódás
- 5 Térérzékelés

Személyes kompetenciák:

Mozgáskoordináció (testi ügyesség)  
Elhivatottság, elkötelezettség  
Fejlődőképesség, önfejlesztés  
Önállóság  
Precizitás

Társas kompetenciák:

Motiválhatóság  
Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

Kreativitás, ötletgazdagság  
Új ötletek, megoldások kipróbálása  
Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)  
Lényegfelismerés (lényeglátás)  
Módszeres munkavégzés  
Gyakorlatias feladatértelmezés  
Figyelem-összpontosítás  
Figyelemmegosztás  
A környezet tisztántartása

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**1467-06 Marketing tevékenységek végzése**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

Közreműködik az üzleti arculat kialakításában  
Ápolja a gasztronómiai hagyományokat  
Követi és gyakorolja az új szakmai trendeket  
Szakmai versenyeken, bemutatókon vesz részt  
Segíti munkatársai ambícióinak megvalósulását  
Figyelemmel kíséri a szakmai utánpótlás nevelését, képzését  
Külföldi tanulmányutakon vesz részt

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- A Szakmaspecifikus kommunikáció magyar és idegen nyelven
- A Üzletvitel-, üzemeltetés (Üzleti marketing)
- A Üzleti kommunikáció feladata, gyakorlata
- B Szakmatörténet
- A Tanulóképzés,- önképzés, -karrierépítés
- A Innováció

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédképesség
- 4 Idegen nyelvi áruismeret
- 4 Berendezések, felszerelések idegen nyelvi ismerete
- 3 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Tájékozódás

Személyes kompetenciák:

- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Önállóság
- Precizitás
- Türelem

Társas kompetenciák:

- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- Kreativitás, ötletgazdagság
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Figyelem-összpontosítás
- Figyelemmegosztás

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**1468-06 Diétás ételkészítés**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Meghatározza az ellátottak energia és tápanyag szükségletét
- Meghatározza az ételkészítés során felhasznált alapanyagok tápanyagértékét
- Figyelembe veszi az ételek elkészítése során a tápanyagvesztésüket
- Megtervezi a különböző korcsoportok részére előírt tápanyagszükségletet
- Alkalmazza a kémelő hőbeadási eljárásokat
- Alkalmazza az egészséges táplálkozás és a jelzett diéták ételkészítési technológiáit a különböző étrendi típusokban
- Összehangolja a napi étkezések számát, az étrendek változatosságát, időszerezését és megítélését táplálkozás-élettani szempontból

Alkalmazza az egészséges táplálkozás előírásait  
 Megismeri az emberi szervezet emésztőrendszerének szerepét  
 Az élelmiszerek összetételének ismeretében választja ki az alapanyagokat  
 A vendégek állapotának és betegségének megfelelően állítja össze az ételeket  
 A vendég igénye szerint készíti az ételeket  
 Fogykúrás étrendeket állít össze és készíti el  
 Vegetáriánus ételeket készít  
 Cukorbeteg étrendjét állítja össze és készíti el  
 Epebeteg étrendjét állítja össze és készíti el  
 Májbeteg étrendjét állítja össze és készíti el  
 Gyomorbeteg étrendjét állítja össze és készíti el  
 Béلبeteg étrendjét állítja össze és készíti el  
 Szív és keringési beteg étrendjét állítja össze és készíti el  
 Pajzsmirigy beteg étrendjét állítja össze és készíti el  
 Daganatos beteg étrendjét állítja össze és készíti el  
 Mozgásszervi beteg étrendjét állítja össze és készíti el  
 Savanyító és lúgosító étrendet állít össze és készíti el  
 Nyersétrendet állít össze és készíti el  
 Csecsemők, kisgyermek, serdülők étrendjét állítja össze és készíti el  
 Szájüreg és nyelőcső beteg étrendjét állítja össze és készíti el  
 Lisztérzékenyek étrendjét állítja össze és készíti el  
 Magasvérnyomásban szenvedők étrendjét készíti  
 Infarktusos beteg étrendjét összeállítja és készíti  
 Ételeket ajánl és készít érlelmeszesedéses betegeknek  
 Étrendet tervez és készít vesebetegeknek  
 Ételeket ajánl és készít köszvényes betegeknek  
 Székrekedésben szenvedők étrendmintát állít össze és készíti el  
 Étrendet állít össze és készíti vérszegényeknek  
 Étrendet állít össze és készíti lázas betegeknek  
 Étrendajánlatot állít össze és készíti el, terhes- és szoptató anyáknak  
 Időskorúak számára ajánl és készíti ételeket

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- A Táplálkozástani alapismeretek
- A Diétás ételek készítése
- A Nyersanyagok kiválasztásának szempontjai
- A Cukorbetegnek ajánlott ételek
- A Szájüreg és nyelőcső beteg diétája
- A Gyomorbeteg diétája
- A Szív- és keringési beteg diétája (különösen a szívizominfarktuson átesett beteg esetén)
- A Pajzsmirigy beteg diétája
- A Daganatos beteg diétája
- A Mozgásszervi beteg diétája
- A Savanyító és lúgosító étrend
- A Vallási előírások a táplálkozásban
- A Az alternatív étrendek megítélése
- A Máj- és epebeteg ételei
- A Béلبetegségeknél szenvedők diétája
- A Vesebeteg diétája
- A Csökkentett kalóriatartalmú ételek
- A Időskorúak ételajánlatai
- A Tápanyagszámítás, nyilvántartás
- A Különleges (extrém) fogyasztási igények kielégítése
- A Különleges ételkészítési technikák, módszerek
- A Konyhatechnikai eljárások szerepe a gyógyélelmezésben
- B Fogyasztóvédelmi szabályok

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 3 Kézírás
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédkésztség
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédkésztség
- 3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédkésztség
- 4 Idegen nyelvi áruismeret
- 4 Berendezések, felszerelések idegen nyelvi ismerete
- 5 Dísztalak tervezése, megrajzolása
- 5 Gépek, készülékek működtetéséhez kapcsolódó ábrák értelmezése
- 3 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Tájékozódás

**Személyes kompetenciák:**

- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Önállóság
- Precizitás

**Társas kompetenciák:**

- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

**Módszerkompetenciák:**

- Kreativitás, ötletgazdagság
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Figyelem-összpontosítás
- Figyelemmegosztás
- A környezet tisztántartása

<b>A 33 811 03 1000 00 00 azonosító számú, Szakács megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
1428-06	Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése
1429-06	Ügyviteli tevékenységek végzése
1464-06	Előkészítés
1465-06	Ételkészítés

<b>A 33 811 03 0100 31 01 azonosító számú, Gyorséttermi- és ételleadó megnevezésű részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
1428-06	Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése
1464-06	Előkészítés
1467-06	Marketing tevékenységek végzése

<b>A 33 811 03 0100 21 01 azonosító számú, Konyhai kisegítő megnevezésű részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>
---

azonosítója	megnevezése
1466-06	Konyhai kisegítés

A 33 811 03 0001 33 01 azonosító számú, Diétás szakács megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1468-06	Diétás ételkészítés

## V. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

### 1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Amennyiben a szintvizsgát a kamara megszervezte, úgy az iskolai rendszerű szakképzésben résztvevő vizsgára bocsátásának feltétele az eredményes szintvizsga

### 2. A szakmai vizsga részei:

#### 1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Az élelmezési üzemre vonatkozó munkavédelmi, érintésvédelmi, baleset- és tűzvédelmi, valamint a minőségbiztosításra vonatkozó előírások ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 100%

#### 2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **1429-06 Ügyviteli tevékenységek végzése**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Ügyviteli feladatok lebonyolítása, a vizsgafeladatban megadott szakmai szempontok alapján

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 100%

#### 3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **1464-06 Előkészítés**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gazdálkodási számítások, veszteségszámítás, kapacitásszámítás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 60 perc (felkészülési idő 45 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségeik

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat	80%
2. feladat	20%

**4. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

**1465-06 Ételkészítés**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Technológiai, módszertani ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Ételek előkészítése, előállítás, tálalása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat	15%
2. feladat	85%

**5. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

**1466-06 Konyhai kisegítés**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Előkészítési, darabolási ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 45 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat	100%
------------	------

**6. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

**1467-06 Marketing tevékenységek végzése**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Marketing alapismeretek, üzleti kommunikáció

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Helyzetgyakorlatok, esettanulmányok értékelése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat	80%
2. feladat	20%

**7. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

**1468-06 Diétás ételkészítés**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Speciális szakmai ismeretek, kalóriaszámítás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Ételkészítés, diétás étrend összeállítása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Diétás ételkészítési ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

#### **A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 30%

2. feladat 60%

3. feladat 10%

#### **3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:**

A 33 811 03 1000 00 00 azonosító számú, Szakács megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 10

3. vizsgarész: 25

4. vizsgarész: 55

A 33 811 03 0100 31 01 azonosító számú, Gyorséttermi- és ételleladó megnevezésű részsakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 10

3. vizsgarész: 25

6. vizsgarész: 65

A 33 811 03 0100 21 01 azonosító számú, Konyhai kisegítő megnevezésű részsakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

5. vizsgarész: 100

A 33 811 03 0001 33 01 azonosító számú, Diétás szakács megnevezésű szakképesítés-ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

7. vizsgarész: 100

A 33 811 03 1000 00 00 azonosító számú, Szakács megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 811 03 0100 31 01 azonosító számú, Gyorséttermi- és ételleladó megnevezésű részsakképesítéssel rendelkezik

2. vizsgarész: 30

4. vizsgarész: 70

A 33 811 03 1000 00 00 azonosító számú, Szakács megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 33 811 03 0100 21 01 azonosító számú, Konyhai kisegítő megnevezésű részsakképesítéssel rendelkezik

1. vizsgarész: 10

2. vizsgarész: 10

3. vizsgarész: 25

4. vizsgarész: 55

#### **4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei**

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

#### **5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai**

-

**VI.  
ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK**

<b>A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma</b>	Szakács	Gyorséttermi- és tefeladó	Konyhai kisegítő	Diétás szakács
Tűzhelyek	X	X		X
Sütők	X	X		X
Hűtők	X	X		X
Munkaasztalok	X	X	X	X
Főzőüstök	X	X		X
Mosogatómedencék	X	X	X	X
Univerzális konyhagépek	X		X	X
Szeletelő	X		X	X
Húsdaráló	X		X	X
Burgonyakoptató	X	X	X	X
Salátacentrifuga	X	X	X	X
Kutter	X			X
Gőzpároló	X			X
Sokkoló	X			X
Salamander	X			X
Rostsütő	X	X		X
Grill-lap	X	X		X
Olaj-gyorssütő	X	X		X
Grillező	X	X		X
Mikrohullámú készülékek	X	X		X
Számítógép	X	X		X
Pénztárgép	X	X		X
Kézi turmix	X			X
Főző-sütő edények	X	X		X
Serpenyők	X	X	X	X
Kézi szerszámok	X	X	X	X

**VII.  
EGYEBEK**

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 160 óra, 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 80 óra a második tanévet követően 120 óra