

FELNŐTTKÉPZÉSI SZAKMAI PROGRAMKÖVETELMÉNY

1. a) A SZAKMAI PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGNEVEZÉSE

Közétkeztetési szakács

b) SZAKMAI VÉGZETTSÉG MEGNEVEZÉSE

Közétkeztetési szakács

Szakmai programkövetelmény azonosító száma:	SzPk-00198-17-18 4 05 3
Szakmai programkövetelmény érvényessége	2017-10-26

2. A SZAKMAI VÉGZETTSÉGGEL MEGSZERELHETŐ KOMPETENCIÁKKAL

egy adott tevékenység, munkaterületi feladat magasabb szinten gyakorolható

3. A SZAKMAI PROGRAMKÖVETELMÉNY MODULRENDSZERŰ

igen

programkövetelmény modul azonosító száma	modul megnevezése
SzPk-00198-17-18 4 05 3 /M-01	Ételkészítés gépei, eszközei, adminisztrációja, a munkaszervezés alapjai és jogszabályi előírások a közétkeztetésben
SzPk-00198-17-18 4 05 3 /M-02	Ételkészítés gyakorlata a közétkeztetésben

4. AZ OKJ-BAN SZEREPLŐ AZON SZAKMACSOPORT, AMELYBE A PROGRAMKÖVETELMÉNY BESOROLHATÓ

18 - Vendéglátás-turisztika

5. AZ EKKR-HEZ KAPCSOLÓDÓ MAGYAR KÉPESÍTÉSI KERETRENDSZER SZERINTI SZINTJÉNEK MEGHATÁROZÁSÁRA ÉS BESOROLÁSÁRA VONATKOZÓ MEGJELÖLÉSE

4 - szint

6. A SZAKMAI VÉGZETTSÉG JELLEGÉTŐL FÜGGŐEN A KÉPZÉS MEGKEZDÉSÉHEZ SZÜKSÉGES BEMENETI FELTÉTELEK

Iskolai előképzettség

középfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség

a javaslatban szereplő, OKJ szerinti szakmacsoportba tartozó szakképesítés(ek), éspedig

34 811 04 Szakács

Egészségügyi alkalmassági követelmények

szükséges, éspedig:

foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat

Előírt gyakorlati idő

nem szükséges

Egyéb feltételek

nem szükséges

7. A SZAKMAI VÉGZETTSÉGGEL ELLÁTHATÓ LEGJELLEMZŐBB TEVÉKENYSÉG, VAGY MUNKATERÜLET RÖVID LEÍRÁSA

A közétkeztetési szakács megtervezi a munkafolyamatokat, használja a közétkeztetési konyhák gépeit, berendezéseit, eszközeit, meghatározza/ellenőrzi az ételekhez a nyersanyagok és alapanyagok mennyiségét, előkészíti, ellenőrzi az eszközöket, a jogszabályi előírásokat betartva összeállítja és elkészíti a közétkeztetésben a reggelit, tízórait, uzsonnát, vacsorát, továbbá elvégzi az alapvető adminisztrációs, dokumentációs, szállításhoz kapcsolódó feladatokat, és gondoskodik munkaterületén a higiénés előírások betartásáról.

8. A SZAKMAI VÉGZETTSÉGGEL BETÖLTHETŐ MUNKAKÖR MEGNEVEZÉSE ÉS BESOROLÁSA

FEOR főcsoport megnevezése	FEOR száma	Foglalkozás megnevezése	A szakmai végzettséggel legjellemzőbben ellátható tevékenység, munkaterület
5. Kereskedelmi és szolgáltatási foglalkozások	5134	Szakács	Közétkeztetési szakács

9. A SZAKMAI VÉGZETTSÉG MEGSZERZÉSÉHEZ SZÜKSÉGES KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÖSSZÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A képzés "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A képzés "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

Csoportos felkészítés	Minimum	Maximum
A képzés összóraszám	260	390
Elméleti képzés idő aránya (%)	30	
Gyakorlati képzés idő aránya (%)	70	

A képzés "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

10. A TERVEZETT KÉPZÉS MUNKAERŐ-PIACI RELEVÁNCIÁJA

A szakácsok szakmai tanulmányaik során találkoznak a közétkeztetés sajátos kompetencia elvárásaival, azonban ezeknek a munkaszervezési, eszközismereti, higiénés, és speciális ételkészítési kompetenciáknak az elsajátítására a kis konyhai, vagy tankonyhai környezet nem biztosít megfelelő kereteket és lehetőségeket. Ennek következtében közétkeztetési szakácsokból folyamatos a kereslet a munkaerőpiacon, és kellő felkészültség hiányában a szakács végzettség megléte nem garancia arra, hogy a kiválasztott szakember gyorsan és zökkenőmentesen tud bekapcsolódni egy közétkeztetési konyha tevékenységébe. Kiemelten fontos megtapasztalni – és erre a gyakorlatorientált képzés lehetőséget biztosít -, hogy melyek azok a szabályozási és munkaszervezési keretek, amelyek biztosítják a rendelkezésre álló idő alatt az elvárt mennyiségek megfelelő minőségben történő elkészítését.

11. A SZAKMAI VÉGZETTSÉG MEGSZERZÉSÉT IGAZOLÓ DOKUMENTUM KIADÁSÁNAK FELTÉTELEI

1. a képzés felnőttképzési szerződésben megjelölt óraszámának hetven százalékán való részvétel, és
2. a szakmai záró beszámoló sikeres teljesítése

3.1. PROGRAMKÖVETELMÉNY MODUL RÉSZLETES BEMUTATÁSA

A programkövetelmény modul azonosító száma	SzPk-00198-17-18 4 05 3 /M-01
A programkövetelmény modul megnevezése	Ételkészítés gépei, eszközei, adminisztrációja, a munkaszervezés alapjai és jogszabályi előírások a közétkeztetésben

3.1.1. A KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A modul "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A modul "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

Csoportos felkészítés	Minimum	Maximum
A képzés óraszám	100	150
Elméleti képzés idő aránya (%)	30	
Gyakorlati képzés idő aránya (%)	70	

A modul "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

3.1.2. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK LEÍRÁSA

A legjellemzőbb tevékenység vagy munkaterület ellátásához szükséges szakmai kompetenciákat leíró szakmai ismeretek, készségek és személyes kompetenciák, társas kompetenciák és módszerkompetenciák tanulási eredmények szerinti leírása

Tudás	Képesség	Attitűd	Felelősség, autonómia
Ismeri a közétkeztetésben a konyhai munkafolyamatokat, munkaszervezési alapelveket.	Képes a közétkeztetésben a munkaszervezésre, tervezésre, irányításra saját munkaterületén.	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függési helyzeteket.	Ellenőrzi beosztottjai munkatevékenységét.
Ismeri az egyes receptúrák elkészítéséhez szükséges idő, létszám, mennyiségi arányok kiszámításának szabályait.	Kiszámolja a szükséges időt, létszámot, mennyiségeket a közétkeztetési receptúrák alapján.	Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat lehetőleg másokkal együttműködve oldja meg.	
Ismeri a közétkeztetésben használt szakmai számításokat (mértékegységek, mértékegység átváltások, arányosság, százalékszámítás).	Alkalmazza a számítási műveleteket a mennyiségek kiszámításában és ellenőrzésében.	Pontosságra törekszik az alapanyagok, nyersanyagok mennyiségének meghatározása során.	Önállóan meghatározza az alapanyagok, nyersanyagok mennyiségét.

Ismeri a közétkeztetési konyhák gépeit, berendezéseit.	Szakszerűen használja a közétkeztetési konyhák gépeit, berendezéseit, képes kiválasztani az adott munkafeladat elvégzéséhez szükséges eszközt.	Elkötelezett a közétkeztetési konyha gépeinek, berendezéseinek rendeltetésszerű használata, és állagmegóvása mellett.	Önállóan és felelősségteljesen használja a közétkeztetési konyhák gépeit, berendezéseit.
Ismeri a kisegítő gépek (hűtőkamra, emelők, mérlegek, átvétel berendezései) működési elvét, leggyakoribb hibáit, hibaelhárítását, teljesítményét - ételkészítési szempontból.	Szakszerűen kezeli a kisegítő gépeket, elhárítja a gépek alapvető hibáit, szükséges esetben a hiba azonosításában közreműködik, tájékoztatja a karbantartásáért, hibajavításért felelős személyt.	Szabálykövető a kisegítő gépek használata során.	Önállóan és felelősségteljesen kezeli a kisegítő gépeket.
Ismeri a közétkeztetésben használt előkészítő gépeket, eszközöket (pl. üst, sütő), azok hőbehatását, konyhatechnológiai alkalmazhatóságát.	Szakszerűen alkalmazza a közétkeztetésben használt előkészítő gépeket, eszközöket.	Törekszik a közétkeztetési konyhák gépeit, berendezéseit rendeltetésszerűen használni.	Önállóan és felelősségteljesen használja a közétkeztetés során használt előkészítő gépeket, eszközöket.
Ismeri a közétkeztetés során használt alapanyagokat, azok kiszerezését, csomagolását.	Felismeri és használja a közétkeztetésben használt alapanyagokat.	Jó minőségű alapanyagok felhasználására törekszik.	Önállóan használja a közétkeztetésben használt alapanyagokat.
Ismeri a közétkeztetésben a személyi higiéné követelményeit, valamint az ételhygiéniai követelményeket: a mosás, tisztítás, aprítás, hőkezelés, utóhőkezelés, hűtés, hidegen tartás szabályait.	Tisztán tartja a gépeket, eszközöket.	Magára nézve kötelezőnek tekinti a közétkeztetés ételkészítési higiéniai követelményeit, a munkavégzésre kész állapotot, kerüli a műköröm, fülbevaló, ékszer használatát.	Betartja és betartatja a személyes higiénére vonatkozó követelményeket.
Ismeri a közétkeztetésre vonatkozó alapvető jogi szabályozást, jogkövetkezményeket.	Az ételkészítés folyamatában tudatosan alkalmazza a vonatkozó jogszabályok előírásait.	Magára nézve kötelezőnek tekinti a közétkeztetésre vonatkozó jogszabályok betartását. Tisztában van a szabályok megsértésének következményeivel.	Felelősségteljesen betartja és betartatja a közétkeztetésre vonatkozó jogszabályokat.
Ismeri a közétkeztetésben használt bizonylatokat, dokumentumokat, programokat (tálalási lista, ételkísérő okmány, szállítódény-kiosztó).	Elvégzi a munkaköréhez kapcsolódó alapvető adminisztrációs, dokumentációs feladatokat.	Pontosságra, precizításra törekszik az adminisztráció során.	Kollégáival szorosan együttműködve kezeli a közétkeztetésben használt bizonylatokat, dokumentumokat.

Ismeri a közétkeztetésben a munkavédelmi, balesetvédelmi előírásokat.		Elkötelezett a közétkeztetésre vonatkozó munkavédelmi, balesetvédelmi előírások betartása iránt.	Betartja és betartatja a közétkeztetésre vonatkozó munkavédelmi, balesetvédelmi előírásokat.
---	--	--	--

3.2. PROGRAMKÖVETELMÉNY MODUL RÉSZLETES BEMUTATÁSA

A programkövetelmény modul azonosító száma	SzPk-00198-17-18 4 05 3 /M-02
A programkövetelmény modul megnevezése	Ételkészítés gyakorlata a közétkeztetésben

3.2.1. A KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A modul "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A modul "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

Csoportos felkészítés	Minimum	Maximum
A képzés óraszám	160	240
Elméleti képzés idő aránya (%)	30	
Gyakorlati képzés idő aránya (%)	70	

A modul "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

3.2.2. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK LEÍRÁSA

A legjellemzőbb tevékenység vagy munkaterület ellátásához szükséges szakmai kompetenciákat leíró szakmai ismeretek, készségek és személyes kompetenciák, társas kompetenciák és módszerkompetenciák tanulási eredmények szerinti leírása

Tudás	Képesség	Attitűd	Felelősség, autonómia
Ismeri a közétkeztetésben az előmunkálatokhoz kapcsolódó feladatokat (előkészület a következő napra, alapanyagok átvétele, kivetési ív alapján az átvett mennyiségek ellenőrzése).	Az anyag-felhasználási kivetési ív alapján átveszi a főzendő ételek alapanyagait, ellenőrzi azok mennyiségét, felveszi, átveszi az alapanyagokat.	Fontosnak tartja az előmunkálatokhoz kapcsolódó feladatok precíz elvégzését.	Kollégáival szorosan együttműködve végzi az előkészítő feladatokat.
Ismeri a közétkeztetésben használt alapanyagok előkészítésével kapcsolatos eljárásokat minden ételcsoportra, a rendelkezésre álló eszközök kapacitásának, műszaki jellemzőinek figyelembe vételével.	Előkészíti, ellenőrzi az eszközöket, alapanyagokat.	Együttműködésre törekszik kollégáival az eszközök, alapanyagok ellenőrzése során.	Önállóan előkészíti, ellenőrzi a közétkeztetésben használt eszközöket, alapanyagokat.

Ismeri az ételkészítéshez kapcsolódó utómunkálatokat, a reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna és vacsora ételekkel szemben támasztott minőségi elvárásokat.	Elvégzi az ételkészítéshez kapcsolódó utómunkálatokat: kiszabatok mennyiségének ellenőrzését, a minőségi elvárásoktól való eltérések okának feltárását, szükséges módosítások kezdeményezését.	Elkötelezett a minőségi elvárások teljesítése iránt.	Önállóan és felelősségteljesen végzi az ételkészítéshez kapcsolódó utómunkálatokat.
Ismeri a közétkeztetésben használt ételkészítési technológiákat minden ételcsoportra.	Alkalmazza a közétkeztetésben használt ételkészítési technológiákat.	Nyitott új ételkészítési technológiák megismerésére.	Kollégáival szorosan együttműködve, irányításukkal, felettesei szükség szerinti tájékoztatásával, felelősségteljesen készíti el az ételeket.
Ismeri az anyagkiszabotokat, receptúrákat minden ételcsoportra, reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna és vacsora ételekre.	Alkalmazza az anyagkiszabotban leírtakat a rendelkezésre álló humánerőforrások és idő figyelembe vételével, minden ételcsoportra, reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna és vacsora ételekre.	Pontosságra, precizításra törekszik az ételek elkészítése során.	A rendelkezésre álló erőforrások alapján határidőre, munkájáért és az általa irányított csoport munkájáért felelősséget vállalva készíti el az elvárt ételeket.
Ismeri a munka hatékony megszervezésének, irányításának szabályait.	Képes a rá bízott munkatársak tevékenységének megszervezésére, irányítására.	Együttműködésre törekszik munkatársaival a hatékony munkavégzés érdekében.	Felelősséget vállal saját és az általa irányított csoport munkájáért.
Ismeri az ételek szállításra történő előkészítésével, jelölésével kapcsolatos követelményeket, elvárásokat.	Elvégzi az ételek expedálásával, szállításával kapcsolatos adminisztrációs és előkészítési feladatokat.	Törekszik a szállítással, ételek jelölésével kapcsolatos tevékenységek pontos, hibamentes végrehajtására.	Önállóan és felelősségteljesen végzi az ételek expedálásával, szállításával kapcsolatos feladatokat.