

Élelmezésvezető (OKJ 52 811 01)

E-001287/2015/A052

A képzés helyszíne: Kaposvár

A képzés típusa: OKJ szerinti szakmai képzés

A képzés időtartama: 650 óra (390 óra elmélet, 260 óra gyakorlat)

Képzés célja:

A képzésben résztvevő sajátítsa el az Élelmezésvezető szakképesítés megszerzéséhez, adott munkakör betöltéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket.

A képzés során megszerezhető kompetenciák/a szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Az élelmezésvezető irányítói, vezetői feladatokat lát el a közétkeztetés területén működő élelmezési üzemegységben.

Feladata a közétkeztetési ellátásban részesülő különböző csoportok táplálkozásának megszervezése, a hatályos közétkeztetési rendeletnek megfelelően.

- A mindennapi munkája során a különböző korcsoportok szükségleteit azonosítja.
- Az elkészített étlap alapján az ételek energiatartalmát meghatározza, tápanyagösszetételét kiszámolja, allergénjeit azonosítja.
- Az élelmezés irányítása során kialakítja a munkarendet, kiadja a napi munkafeladatokat és folyamatos ellenőrzést végez.
- Az élelmezési feladatokat irányítja, az élelmiszer-biztonsági előírások alapján szervezi és felügyeli azokat.
- Gazdálkodási tevékenységet végez, felelősséget vállal a dokumentáció teljes körű elvégzéséért és a dokumentumok tartalmáért.
- Önállóan elkészíti a közétkeztetésben készülő ételekre vonatkozó anyaghányadnyilvántartólapot, a tápanyagtartalmát kiszámolja, allergéneket jelöli.
- Folyamatosan követi és alkalmazza a jogszabályi változásokat.
- Felelőséggel tartozik a tevékenységi körében használt vagyontárgyak, alapanyagok, eszközök, berendezések megóvásáért és azokkal való anyagi elszámolásért.
- A leltározás és a raktár-elszámoltatást irányítja és felelősséget vállal a tartalmáért, esteleges probléma esetén igyekszik annak gyors kivizsgálására.
- Saját hatáskörében és felelősségkörében alkalmazza a munkaviszonyra vonatkozó jogszabályokat.
- Gondoskodik maga és beosztottjai továbbképzéséről.

A szakképesítéssel rendelkező képes :

Szakmai készségek : A közétkeztetési jogszabály értelmezésére, a megszerzett élelmiszer áruismeret, konyhatechnológia és étlaptervezési tudás értékelésére és gyakorlati alkalmazására. Élelmiszerbiztonság, közétkeztetési, szociális, és közoktatási jogszabályok alkalmazására, étlaptervezés kivitelezésére, a megszerzett műszaki, üzemszervezési, vezetéselméleti és gazdálkodási ismeretek értékelése és gyakorlati alkalmazására, koordinálására. A legújabb számítógépes és információkezelési technikák alkalmazására, jogi szöveg értelmezésére és alkalmazására, diétás konyhatechnológiák megismerésére, megfigyelésére. Alapvető elsősegélynyújtási feladatok ellátására, elemi szintű számítógéphasználatára.

Személyes kompetenciák : Önálló, precíz döntésképeség, problémamegoldó gondolkodás, szorgalom és igyekezet, szervezőkészség.

Társas kompetenciák : Kapcsolatteremtő és –fenntartó készség, nyelvhelyesség, irányítási készség, határozottság, nyelvi magabiztosság, hatékony kérdésés készsége.

Módszertani kompetenciák : Logikus, problémamegoldó gondolkodás, információgyűjtés, rendszerező képesség, a környezet tisztántartása, numerikus gondolkodás, alapvető matematikai készség, lényegfelismerés.

A szakképesítéssel rendelkező képes : összetételük alapján megállapítani az élelmiszerek és ételek szervezter gyakorolt hatását, népszerűsíteni az egészséges táplálkozást, a táplálkozási ajánlások alapján. Meghatározni különböző korcsoportok étrendjét a táplálkozási ajánlások, a tápanyagszükséglet, a szakmai szempontok, és a hatályos jogszabályok figyelembe vételével. Kiszámolni az ételek energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát, számított sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló jogszabályban meghatározott allergén összetevőket hagyományosan és tápanyag számítási szoftver segítségével. Meghatározni és alkalmazni a korszerű ételkészítési technológiákat, értelmezni a táplálkozásfüggő betegségek jellemzőit, és megelőzésének módját, követni és alkalmazni a dietetikus szakmai utasításait, irányítani a napi ételkészítési feladatokat, a jogszabályi előírásoknak megfelelően elkészíteni az anyaghányad-nyilvántartó lapot, meghatározni az ételkészítési üzem működésének tárgyi, személyi feltételeit. Az áruforgalom és a termelés irányítására, ellenőrzésére, az ételkészítési gazdaságos működtetésére, gazdasági számítások elvégzésére, (költségvetés, költségelszámolás, anyagkiszabás, térítési díjak, stb.), nyersanyag nyilvántartás vezetésére és ellenőrzésére. A vezetői kompetenciák érvényesítésére, a kötelező továbbképzéseken elsajátított ismereteket alkalmazni. Értelmezni a szervezeti egységre és működésére vonatkozó jogszabályokat, értelmezni a szervezeti egységre és működésére vonatkozó előírásokat, együttműködni munkatársaival, a dietetikussal és a diétás szakáccsal.

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

A képzés megkezdésének feltételei:

- Iskolai végzettség: érettségi végzettség

Egészségügyi alkalmasság: szükséges, A 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről alapján.

A képzés moduljai:

Képzési program moduljai	ÓRASZÁM			Modulzáró vizsga vizsgatevékenységei
	Elmélet	Gyakorlat	Összesen	
11562-16 Táplálkozástudományi ismeretek	96	0	96	írásbeli
11629-16 Élelmezéstervezés	108	64	172	írásbeli
11627-16 Élelmezési menedzsment	78	44	128	írásbeli
11563-16 Minőségbiztosítás a közétkeztetésben	33	32	65	írásbeli
11565-16 Irányított közétkeztetés gyakorlat	-	120	114	gyakorlati
11498-12 Foglalkoztatás I.	60	-	60	írásbeli
11499-12 Foglalkoztatás II.	15	-	15	írásbeli
Képzési program összes óraszama	390	260	650	

Vizsgára bocsátás feltételei:

- a modulzáró vizsgák eredményes teljesítése
- a képzési programban meghatározott gyakorlat teljesítése
- a képzés óraszámának és az egyes modulok óraszámának 20 %-át meg nem haladó hiányzás
- a képzés során elkészített munkák bemutatása, leadása legkésőbb a vizsgára jelentkezéskor