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

**Szakképesítés megnevezése:** Élelmezésvezető

**A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:** A szakmai képzés követelményeinek igazolásáról 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 vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek**: ---

**A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek**:

Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek, élelmezési szoftverek)

A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: ---

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

A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: ---