



KÉPZÉSI TÁJÉKOZTATÓ

DIÉTÁS SZAKÁCS

Dietary Cook · Diätkoch · szakmai képzés



Programkövetelmény azonosító:	10134009
Felnőttképző:	Klasszis Oktatás Kft.
Engedélyszám:	E/2020/000261



1. A KÉPZÉS RÖVIDEN

A diétás szakács dietetikussal együttműködve készíti el a speciális táplálkozási igényeket kielégítő diétás ételeket. Munkáját közétkeztetési intézményekben, egészségügyi, szociális, gyermekvédelmi és nevelési-oktatási intézményekben, valamint a vendéglátás területén is végezheti. A képzés arra készíti fel, hogy a dietetikus által megtervezett étrendeket a diéta szabályainak megfelelően, biztonságosan és szakszerűen valósítsd meg, különös figyelemmel az alapanyag-választásra, a konyhatechnológiára, a keresztszennyeződés megelőzésére, a tápanyagszámításra és az ételminszérbiztonságra.

Tervezett időtartam	4 hónap
Képzési díj	290 000 Ft
Képzési díj	290 000 Ft
Fizetési lehetőség	egyösszegben vagy részletekben
A díj tartalmazza	oktatás, tananyagok, online felület, belső számonkérések
Képzési forma	személyes / online jelenléti, e-learning és egyéni feladatmegoldási elemekkel
Megkezdés feltétele	- középfokú végzettség és - Az alábbi végzettségek valamelyike: • 4 1013 23 05 Szakács • 5 1013 23 06 Szakács szaktechnikus • 34 811 04 Szakács • 33 811 03 1000 0000 Szakács • 33 78 26 02 Szakács • 42 2 5124 08 20 09 Szakács • 2103 Szakács
Szakmai gyakorlat	igazolt, legalább 2 év szakmában eltöltött gyakorlat szükséges
Egészségügyi alkalmasság	szükséges

FONTOS

Ez a képzés már meglévő szakács szakmai alapokra épül. A jelentkezéshez a programkövetelményben felsorolt Szakács vagy Szakács szaktechnikus képesítések valamelyike, igazolt szakmai gyakorlat, valamint egészségügyi alkalmasság szükséges.

A jelentkezés, beiratkozás, fizetés és az általános képzési folyamat részletes leírását a Képzési Kisokos tartalmazza.



2. A KÉPZÉS MEGKEZDÉSE ÉS FELÉPÍTÉSE

A Diétás szakács szakmai képzés megkezdéséhez az alábbi feltételeknek kell megfelelni:

Iskolai előképzettség	középfokú végzettség
Szakmai előképzettség	Az alábbi végzettségek valamelyike: – 4 1013 23 05 Szakács – 5 1013 23 06 Szakács szaktechnikus – 34 811 04 Szakács – 33 811 03 1000 0000 Szakács – 33 78 26 02 Szakács – 42 2 5124 08 20 09 Szakács – 2103 Szakács
Egészségügyi alkalmasság	szükséges
Előzetes szakmai gyakorlat	legalább 2 év igazolt szakmában eltöltött gyakorlat

A tananyagegységek személyes vagy valós idejű online kontaktórákat, valamint a képzési óraszámba beszámítható irányított e-learning és egyéni feladatmegoldási részeket is tartalmaznak.

A képzés fő szakmai területei:

Diétás ételkészítés és dietetikusi együttműködés Dietetikus által megtervezett étrendek szakszerű megvalósítása; a diétás ételkészítés szabályai és technológiái; nyersanyagkiszabatok, receptúrák, élelmiszercímkek és dokumentációk értelmezése; a diétás ételkészítés folyamatának szervezése.	Allergének, intoleranciák és keresztszennyeződés A jelölésköteles allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek; felhasználható és kerülendő alapanyagok; helyettesítési lehetőségek; elkülönített munkaszervezés és a keresztszennyeződés kizárása.
Dietoterápiát igénylő étrendek Emésztőszervi, anyagcsere-, szív- és érrendszeri, vese-, mozgásszervi, endokrin és daganatos megbetegedésekhez kapcsolódó diéták; korcsoport-specifikus szempontok; az Egységes Diétás Rendszer alkalmazása.	Tápanyagszámítás, élelmiszerbiztonság és fenntarthatóság Tápanyag- és energiatartalom számítása, tápanyagszámító szoftverek használata; élelmiszerbiztonsági és higiéniai követelmények; tárolás, adagolás, csomagolás és szállítás; élelmiszerhulladék-csökkentési lehetőségek.

A megengedett hiányzás a kontakt- és online jelenléti órák 30%-a. Támogatott képzés esetén a támogatási feltételek ennél alacsonyabb hiányzási mértéket is meghatározhatnak.

ELŐZETES TUDÁS

Ha rendelkezel a képzéshez kapcsolódó korábbi tanulmányokkal vagy szakmai tapasztalattal, kérheted előzetes tudásod felmérését. A beszámítás lehetőségéről a Képzési program alapján, dokumentált módon döntünk.



3. MIRE LESZEL KÉPES A KÉPZÉS VÉGÉRE?

A képzés eredményes elvégzését követően képes leszel többek között:

- **dietetikus által megtervezett diétás étrendek ételeit a diéta szabályainak megfelelően elkészíteni;**
- **a nyersanyagkiszabatok, receptúrák, tápanyagtáblázatok és élelmiszercímke-adatok alapján ellenőrizni az alapanyagok diétába illeszthetőségét;**
- **tápanyag- és energiatartalmat, illetve szükség esetén szénhidráttartalmat számolni és az eredményeket értelmezni;**
- **allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokhoz kapcsolódó étrendeket szakszerűen elkészíteni;**
- **a felhasználható és kerülendő alapanyagokat kiválasztani, és megfelelő helyettesítési lehetőségeket alkalmazni;**
- **a munkafolyamatokat úgy megszervezni, hogy a keresztszennyeződés kockázata a lehető legkisebb legyen;**
- **különböző dietoterápiát igénylő betegségekhez kapcsolódó étrendek ételeit a megfelelő konyhatechnológiával elkészíteni;**
- **az Egységes Diétás Rendszer elveit és kategóriáit a gyakorlatban alkalmazni;**
- **a diétás ételek tárolására, adagolására, csomagolására, szállítására és átadására vonatkozó előírásokat betartani;**
- **dietetikussal együttműködve, nagyfokú precizitással, higiénikusan és élelmiszerbiztonsági szemlélettel dolgozni.**

Részvétel és hiányzás

A képzésen való rendszeres részvétel és a tanulmánykövetelmények teljesítése a tanúsítvány kiadásának feltétele. A megengedett hiányzás a kontakt- és online jelenléti órák 30%-a. A tanúsítvány kiadásához a megengedett hiányzási mértéket be kell tartani.

A képzés teljesítése

Minden tananyagegység végén belső záró értékelés történik. Írásbeli értékelésnél a „Megfelelt” minősítéshez legalább 51%-os teljesítmény szükséges. Sikertelenség esetén egy alkalommal pótlás vagy javítás biztosítható.

KISOKOS-HIVATKOZÁS

A jelentkezéshez, beiratkozáshoz, fizetéshez és az adminisztratív lépésekhez kapcsolódó általános szabályokat részletesen a Képzési Kisokosban találod meg.

4. TANKONYHAI GYAKORLAT ÉS A KÉPZÉS LEZÁRÁSA

A szakmai képzés részeként kötelező tankonyhai gyakorlatokon kell részt vened, dietetikus által meghatározott és ellenőrzött körülmények között, mesterszakács közreműködésével. A gyakorlati képzés célja, hogy a speciális étrendekhez kapcsolódó ételkészítési technológiákat valós konyhai helyzetekben is biztonságosan tudd alkalmazni.

A gyakorlati képzés során többek között:

- **dietetikus által megtervezett étrend alapján diétás ételeket készítesz;**
- **nyersanyagkiszabatot értelmezel, alapanyagokat válogatsz és szükség esetén helyettesítesz;**
- **gyakorlod az allergének és intoleranciák miatti elkülönített ételkészítést és a keresztszennyeződés megelőzését;**
- **alkalmazod a diétához illeszkedő konyhatechnológiai eljárásokat, adagolási és csomagolási szabályokat;**
- **a kész ételeket a diéta szempontjai, az íz, a tálalás, a higiénia és az élelmiszerbiztonság szerint ellenőrzöd.**

Tanúsítvány

A tananyagegységeket záró valamennyi értékelés sikeres teljesítése után, a hiányzás megengedett mértékének meg nem haladása mellett, a Klasszis Oktatás tanúsítványt állít ki. Ez igazolja a szakmai képzés eredményes elvégzését.

Mit jelent ez a gyakorlatban?

A tanúsítvány még nem a Diétás szakács képesítő bizonyítvány. A szakképesítés megszerzéséhez akkreditált vizsgaközpontban képesítő vizsgát kell teljesíteni.

VIZSGÁRA BOCSÁTÁS FELTÉTELE

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

5. VIZSGA ÉS OKTATÓK

A jelenleg hatályos programkövetelmény alapján a Diétás szakács képesítő vizsga egy projektfeladatból áll, két egymásra épülő vizsgarésszel:

A) Diétás ételkészítési feladat

A vizsgázó a kijelölt diétás étrend és a nyersanyagkiszabati ív alapján főételt, valamint egy további meghatározott ételcsoportba tartozó ételt készít és tálal. Az értékelésben kiemelt szerepet kap a megfelelő alapanyag-választás, kalkuláció, diétás technológia, higiénia, keresztszennyeződés-megelőzés, adagolás, íz és munkaszervezés.

Időtartama: 240 perc

Aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 60%

B) Szakmai beszámoló az elméleti ismeretekről

A vizsgázó az elkészített ételekhez kapcsolódóan ismerteti a diéta szabályait, az alapanyag-választást és helyettesítést, az élelmiszerbiztonsági feltételeket, a diétás konyhatechnológiákat, az élelmiszercímkek értelmezését, az Egységes Diétás Rendszert, az anyagfelhasználás és a tápanyagtartalom számításának módszereit, valamint az élelmiszerhulladék csökkentését.

Időtartama: 45 perc (30 perc felkészülési idő és 15 perc szakmai beszélgetés)

Aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 40%

A teljes képesítő vizsga projektvizsga; külön írásbeli vizsgatevékenység nincs. Az ételkészítési rész a vizsga nagyobb súlyú eleme, a szakmai beszámoló pedig az elméleti tudás alkalmazását méri. Mindkét vizsgarészben külön-külön is el kell érni az előírt eredményességi szintet; sikertelen vizsgarész esetén a teljes projektvizsgát meg kell ismételni.

A vizsgát a képző intézménytől független, akkreditált vizsgaközpont szervezi; a vizsgára jelentkezéshez és a megfelelő vizsgaközpont kiválasztásához a Klasszis Oktatás segítséget nyújt.

Oktatóink olyan gyakorló szakemberek, akik szakmai tapasztalatuk mellett felnőttek oktatásában is jártasak.



6. KÉRDÉSED VAN? SEGÍTÜNK.

A képzéssel, a bemeneti feltételekkel, az egészségügyi alkalmassággal, a szakmai gyakorlat igazolásával, a tankönyhai gyakorlattal vagy a képesítő vizsgával kapcsolatos kérdésekkel keresd ügyfélszolgálatunkat.

Telefon	+36 30 895-1612 +36 30 103-1848 +36 70 619-5705
E-mail	hello@klasszisoktatas.hu
Weboldal	www.klasszisoktatas.hu
Ügyfélszolgálat	1134 Budapest, Róbert Károly krt. 49–51., C épület, II. emelet

FONTOS DOKUMENTUMOK EGYÜTT

A Képzési tájékoztató a Diétás szakács képzés programkövetelmény alapján biztosan megállapítható legfontosabb feltételeit foglalja össze. A részletes képzésszervezési és belső értékelési szabályokat a végleges Képzési program és a Felnőttképzési szerződés tartalmazza.

A konkrét csoport indulására, ütemezésére, képzési formájára, képzési díjára és fizetési ütemezésére vonatkozó végleges adatokat a jelentkezéshez kapcsolódó tájékoztatás és a Felnőttképzési szerződés tartalmazza.

Eredményes tanulást kívánunk!

A Klasszis Csapat