**3.80**

**SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV**

**35 811 03**

**DIETETIKUS SZAKÁCS**

**SZAKKÉPESÍTÉS-RÁÉPÜLÉSHEZ**

**I. A szakképzés jogi háttere**

A szakképzési kerettanterv

– a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,

– a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

– az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Kormányrendelet,

– az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,

– a(z) 35 811 03 Dietetikus szakács szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 25/2014. (VIII. 26.) NGM rendelet alapján készült.

**II. A szakképesítés-ráépülés alapadatai**

A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 811 03

A szakképesítés-ráépülés megnevezése: Dietetikus szakács

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 0,5

Elméleti képzési idő aránya: 30 %

Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %

**III. A szakképzésbe történő belépés feltételei**

Iskolai előképzettség:

vagy iskolai előképzettség hiányában

Bemeneti kompetenciák:

Szakmai előképzettség: 34 811 04 Szakács

Előírt gyakorlat: a szakács szakma munkaterületén a szakirányú képesítést megszerzését követően 2 év

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: nincsenek

**IV. A szakképzés szervezésének feltételei**

**Személyi feltételek**

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.

Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

|  |  |
| --- | --- |
| **Tantárgy** | **Szakképesítés/Szakképzettség** |
| Dietetikával kapcsolatos ismeretek | Dietetikus szakképzettség |

**Tárgyi feltételek**

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak:

nincs

**V. A szakképesítés-ráépülés óraterve nappali rendszerű oktatásra**

A szakképző iskolai képzés összes szakmai óraszáma 0,5 évfolyamos képzés esetén: 560 óra (16 hét x 35 óra)

A szakképző iskolai képzés összes szakmai óraszáma szabadsáv nélkül 0,5 évfolyamos képzés esetén: 504 óra (16 hét x 31,5 óra)

1. számú táblázat

**A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszáma**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Szakmai követelmény-modulok** | **Tantárgyak** | **Elméleti heti óraszám** | **Gyakorlati heti óraszám** |
| **Táplálkozási alapismeretek****11517-14** | **Táplálkozás-élettani ismeretek** | **4,5**  | **-** |
| **Diétás ételkészítési ismeretek** | **5** | **-** |
| **Diétás ételkészítés****11516-14** | **Diétás ételkészítési gyakorlatok** | **-** | **22** |
| **Összes óra** | **9,5**  | **22**  |
| **Összes óra** | **31,5**  |

(A táblázat bővíthető a szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak számának megfelelően!)

A 2. számú táblázat „A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma” megadja a fent meghatározott heti óraszámok alapján a teljes képzési időre vonatkozó óraszámokat az egyes tantárgyak témaköreire vonatkozóan is (szabadsáv nélküli szakmai óraszámok).

2. számú táblázat

**A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Szakmai követelmény-modul** | **Tantárgyak/témakörök** | **Elmé-leti órák száma** | **Gya-korlati órák száma** |
| **Táplálkozási alapismeretek** | **Táplálkozás-élettani ismeretek** | **72 óra** |  |
| *Táplálkozási alapfogalmak*  | *2* |  |
| *Az egyes tápanyagok és táplálkozás-élettani jelentőségük* | *20* |  |
| *A szervezet ásványianyag- és vízforgalma* | *5* |  |
| *A tápcsatorna felépítése és működése* | *15* |  |
| *A tápanyagok hasznosulása* | *5* |  |
| *A szervezet tápanyagszükséglete és energiaforgalma* | *5* |  |
| *A táplálkozás és az egészség kapcsolata* | *5* |  |
| *Az egészséges táplálkozás kritériumai*  | *4* |  |
| *A népszerű diéták táplálkozás-élettani értékelése* | *1* |  |
| *A közétkeztetés és a vendéglátóipar szerepe az egészséges táplálkozásban* | *10* |  |
| **Diétás ételkészítési ismeretek**  | **80 óra** |  |
| *Tápcsatorna betegségek diétája* | *6* |  |
| *Anyagcsere-betegségben szenvedők diétája* | *10* |  |
| *Szív- és érrendszeri betegség diétája* | *10* |  |
| *Vesebetegek diétája* | *6* |  |
| *Mozgásszervi betegség diétás javallatai* | *2* |  |
| *Endokrin betegség diétás kezelése* | *2* |  |
| *Sebészeti kórképek diétás javallatai* | *8* |  |
| *Daganatos betegségek diétás javallatai* | *6* |  |
| *Táplálékallergiák, -intoleranciák diétás javallatai* | *8* |  |
| *Enzimopátiák és diétás javallataik* | *6* |  |
| *Különböző korcsoportok, várandós- és szoptatós anyukák étrendje* | *8* |  |
| *Különleges táplálkozási irányzatok és táplálkozási javallataik* | *8* |  |
| **Diétás ételkészítés**  | **Diétás ételkészítési ismeretek gyakorlat** |  | **352 óra**  |
|  |  |  |
| *Diétás ételek készítése tápcsatorna betegségek esetén* |  | *22* |
| *Diétás ételek készítése anyagcsere-betegségben szenvedők számára* |  | *44* |
| *Diétás ételek készítése szív- és érrendszeri betegségben szenvedők számára* |  | *40* |
| *Diétás ételek készítése vesebetegek számára* |  | *30* |
| *Diétás ételek készítése mozgásszervi betegségben szenvedők számára* |  | *10* |
| *Diétás ételek készítése endokrin betegségben szenvedők számára* |  | *6* |
| *Diétás ételek készítése sebészeti kórképek esetén* |  | *10* |
| *Diétás ételek készítése daganatos betegek számára* |  | *30* |
| *Diétás ételek készítése táplálékallergiások és táplálékintolerenciában szenvedők számára* |  | *50* |
| *Diétás ételek készítése enzimopátiás betegek számára* |  | *20* |
| *Diétás ételek készítése különböző korcsoportok, várandósok és szoptatók számára* |  | *50* |
| *Diétás ételek készítése különleges fogyasztási igények figyelembevételével a modern táplálkozási ismeretek felhasználásával, sporttáplálkozás*  |  | *40* |
| Összes órák száma: | 152 | 352 |
| Elméleti/gyakorlati óraszámok %-os aránya: | **30,15%** | **69,85%** |

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.

**A**

**11517-14 azonosító számú**

**Táplálkozási alapismeretek**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 11517-14 azonosító számú Táplálkozási alapismeretek modul megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |
| --- | --- |
| **Táplálkozási alapismeretek modul** | **Táplálkozás-élettani ismeretek** |
| **Témakörök** |
| Táplálkozási alapfogalmak  | Az egyes tápanyagok és táplálkozás-élettani jelentőségük | A szervezet ásványianyag- és vízforgalma | A tápcsatorna felépítése és működése | A tápanyagok hasznosulása | A szervezet tápanyagszükséglete és energiaforgalma | A táplálkozás és az egészség kapcsolata | Az egészséges táplálkozás kritériumai  | A népszerű diéták táplálkozás-élettani értékelése | A közétkeztetés és a vendéglátóipar szerepe az egészséges táplálkozásban |
| FELADATOK |
| Alkalmazza az egészséges és az egészségtől eltérő szervezet működéséhez szükséges változtatást igénylő ételkészítési technológiák szakmai fogásait |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Alkalmazza a tápanyag ismeretet (fehérjék, szénhidrátok, zsírok, vitaminok, ásványi anyagok és a víz) | x |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Ismeri az alapanyagok fő tápanyag-összetételét és a diétás igényeknek megfelelően helyettesíteni tudja egymással azokat | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Kiszámolja a különböző korcsoportok és ellátottak energia és tápanyagszükségletét |  |  |  |  |  | x |  |  | x | x |
| Tápanyagtáblázat felhasználásával kiszámolja az ételkészítésnél felhasznált alapanyagok energia-, fehérje-, zsír- szénhidrát, valamint vitamin és ásványianyag tartalmát  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |   |
| SZAKMAI ISMERETEK |
| Táplálkozási alapismeretek | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  |
| Az Egységes Diétás Rendszer (EDR) ismerete |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |
| A diétás előírásoktól való eltérés egészségügyi következményeinek ismerete | x | x |  |  |  |  | x | x | x | x |
| Az élelmiszerek fő tápanyag-összetételének ismerete a különböző diéták vonatkozásában | x | x |  |  |  |  | x | x | x | x |
| Diétás ételkészítési alapismeretek | x | x |  |  |  |  | x | x | x | x |
| Korszerű konyhatechnológiai alapismeretek | x | x |  |  |  |  | x | x | x | x |
| Élelmezés és táplálkozás egészségtani ismeretek (élelmiszer-biztonság, élelmiszer-fertőzések, élelmiszer-mérgezések megelőzése) |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK |
| Szakmai nyelvezet szakszerű alkalmazása |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |
| Biztos számolási készség |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |
| Mennyiségérzék |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK |
| Elhivatottság, elkötelezettség |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |
| Önállóság |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |
| Precizitás |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK |
| Motiválhatóság |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Irányíthatóság |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Együttműködés |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK |
| Emlékezőképesség (ismeretek megőrzése) | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gyakorlatias feladatértelmezés |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |
| Személyi- és környezeti higiéné biztosítása és betartatása |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |

|  |  |
| --- | --- |
| **Táplálkozási alapismeretek modul** | **Diétás ételkészítési ismeretek** |
| **Témakörök** |
| Tápcsatorna betegségek diétája. | Anyagcsere-betegségben szenvedők diétája | Szív- és érrendszeri betegség diétája | Vesebetegek diétája | Mozgásszervi betegség diétás javallatai | Endokrin betegség diétás kezelése | Sebészeti kórképek diétás javallatai | Daganatos betegségek diétás javallatai | Táplálékallergiák, -intoleranciák diétás javallatai | Enzimopátiá Enzimopátiák és diétás javallataik k és diétás javallataik | Különböző korcsoportok, várandós- és szoptatós anyukák étrendje | Különleges táplálkozási irányzatok és táplálkozási javallataik |
| FELADATOK |
| Alkalmazza az Egységes Diétás Rendszert (EDR) | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Alkalmazza az alapvető élelmezés és táplálkozás-egészségtani ismereteket (élelmiszer-biztonság, élelmiszer-fertőzések, élelmiszer-mérgezések megelőzése) | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Alkalmazza a közétkeztetésre vonatkozó ismereteket | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Alkalmazza az életkoroknak megfelelő közétkeztetési előírásokat |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Felismeri és elkerüli a korlátozás vagy tilalom alá eső élelmiszereket, adalékanyagokat, ételkészítési technológiákat | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Alkalmazza munkája során az adott diétában a diétás követelményeknek megfelelő, egymással helyettesíthető alapanyagokat | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Felhasználja a munkája során a naponta biztosítandó élelmiszereket, élelmiszer-csoportokat | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Alkalmazza munkája során az élelmiszerek összetételéről és címkézéséről szóló uniós rendeletet | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK |
| A Gyakorlati dietétika alapjai | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Közétkeztetési ismeretek |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |
| Nyersanyag-válogatás szempontjai a diétás élelmezésben | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK |
| Szakmai nyelvezet szakszerű alkalmazása |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Biztos számolási készség |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Mennyiségérzék |  | x |  |  |  | x |  |  | x |  | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK |
| Elhivatottság, elkötelezettség |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |
| Önállóság |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Precizitás |  | x |  |  |  |  |  |  | x |  |  | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK |
| Motiválhatóság |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  | x |
| Irányíthatóság |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  | x |
| Együttműködés |  | x |  |  |  |  |  |  | x |  |  | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK |
| Emlékezőképesség (ismeretek megőrzése) |  | x |  |  |  |  |  |  | x |  |  | x |
| Gyakorlatias feladatértelmezés |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  | x |  |
| Személyi- és környezeti higiéné biztosítása és betartatása | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |

**1. Táplálkozás-élettani ismeretek tantárgy 72 óra**

**1.1 A tantárgy tanításának célja**

A hallgatók megismerjék az emberi szervezet alapvető működéseit, melyre alapozva elsajátíthatják az egyes állapotokhoz tartozó diétás ételkészítési ismereteket.

**1.2 Kapcsolódó szakmai tartalmak**

Diétás ételkészítési ismeretek elmélet

Diétás ételkészítési ismeretek gyakorlat

**1.3 Témakörök**

**1.3.1. Táplálkozási alapfogalmak *2 óra***

A táplálkozási alapfogalmak összefoglalása

**1.3.2. Az egyes tápanyagok és táplálkozás-élettani jelentőségük *20 óra***

A tápanyagok csoportosítása

A fehérjék és táplálkozás-élettani jelentőségük

A szénhidrátok és táplálkozás-élettani jelentőségük, ezen belül kiemelten az élelmi rostok szerepe és a túlzott cukorfogyasztás káros táplálkozás-élettani hatása

A zsírok és táplálkozás-élettani jelentőségük, a zsírsavösszetétel: a telitett- és telítetlen zsírsavak, a transz-zsírsavak

A vitaminok és táplálkozás-élettani jelentőségük

Az ásványi anyagok és táplálkozás-élettani jelentőségük

A víz és táplálkozás-élettani jelentősége

Édesítőszerek és alkalmazási feltételeik az élelmiszer-adalékanyagokról szóló 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint

**1.3.3. A szervezet ásványianyag- és vízforgalma *5 óra***

Az ásványianyagok- és a vízforgalom kapcsolata

Napi folyadékszükséglet

A szervezet sav-bázis egyensúlya

Az ásványianyag-pótlás fontosabb dietetikai szempontjai

**1.3.4. A tápcsatorna felépítése és működése *15 óra***

A tápcsatorna részei (felső-, középső- és alsó szakasza)

A tápcsatorna táplálkozás-élettani szerepe (mechanikai funkciók, emésztés, felszívás, salakanyag ürítése)

**1.3.5. A tápanyagok hasznosulása *5 óra***

A fehérjék hasznosulása a szervezetben

A szénhidrátok hasznosulása a szervezetben

A zsírok hasznosulása a szervezetben

A vitaminok hasznosulása a szervezetben

Az ásványi anyagok hasznosulása a szervezetben

A víz hasznosulása a szervezetben

**1.3.6. A szervezet tápanyagszükséglete és energiaforgalma *5 óra***

Az energiaszükséglet meghatározó tényezői

Az alapanyagcsere és befolyásoló tényezői, fizikai aktivitás energiaszükséglete, növekedésből származó többlet energiaigény, várandósság- és szoptatás többletenergia igénye, az átlagostól eltérő állapotok energiaigénye

Egyéni energia- és tápanyagigény

Tápanyag-beviteli referenciaértékek

A tápanyagok energiatartalma

Az elégtelen energiabevitel és az ebből származó hiánybetegségek

A túlzott energiabevitel és az ebből származó betegségek

**1.3.7. A táplálkozás és az egészség kapcsolata *5 óra***

Az elfogyasztott táplálék hasznosulását befolyásoló külső tényezők

Táplálék összetevők emészthetőségre gyakorolt hatásai

Az érzékszervi tulajdonságok tápanyag-hasznosulást befolyásoló tényezői

Éhség-étvágy-jóllakottság-telítőérték

A magyar lakosság egészségi állapota

A leggyakoribb táplálkozással kapcsolatos betegségek a magyar táplálkozási szokások tükrében

A magyar táplálkozás kritikus tényezői és korszerűsítésének lehetőségei

**1.3.8. Az egészséges táplálkozás kritériumai *4 óra***

Az egyes élelmiszerek jelentősége az egészséges táplálkozásban

 Gabona alapú élelmiszerek

 Zöldség, gyümölcs

 Tej, tejtermék

 Hús

 Hal

 Tojás

 Folyadék

Magas zsírtartalmú élelmiszerek

Magas cukortartalmú élelmiszerek, italok

Étkezések gyakorisága, szezonalitás, változatosság, adagnagyság

Az egészséges táplálkozás alapelveinek alkalmazása a közétkeztetésben

**1.3.9. A népszerű diéták táplálkozás-élettani értékelése *1 óra***

A legnépszerűbb divatdiéták csoportosítása és táplálkozás-élettani értékelése

**1.3.10. A közétkeztetés és a vendéglátóipar szerepe az egészséges táplálkozásban *10 óra***

A közétkeztetés és a vendéglátóipari táplálkozás alapjai

A közétkeztetés szerepe, feladatai és lehetőségei a lakosság élelmezésében

***1.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)***

*tanterem*

***1.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***

***1.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási módszer neve** | **Tanulói tevékenység szervezeti kerete** | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések** |
| **Egyéni** | **Csoport** | **Osztály** |
| 1.1 | Magyarázat |  |  | x |  |
| 1.2 | Elbeszélés |  |  | x |  |
| 1.3 | Kiselőadás |  |  | x |  |
| 1.4 | Megbeszélés |  |  | x |  |
| 1.5 | Vita |  | x |  |  |
| 1.6 | Szemléltetés |  | x | x |  |
| 1.7 | Projekt |  | x |  |  |
| 1.8 | Kooperatív tanulás |  | x |  |  |
| 1.9 | Házi feladat | x | x |  |  |

***1.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete****(differenciálási módok)** | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-****bontás** | **Osztály-****keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  |  | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| 1.5. | Információk önálló rendszerezése |  | x |  |  |
| 1.6. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  | x | x |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x |  |  |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x |  |  |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x | x |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  |  | x |  |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | x |  |  |
| 3.2. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  |  |
| 3.3. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  |  |

**1.6. A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) *a)* pontja szerinti értékeléssel.

**2. Diétás ételkészítési ismeretek tantárgy 80 óra**

**2.1. A tantárgy tanításának célja**

A korábban elsajátított táplálkozás-élettani ismeretek tantárgy folytatásaként, a hallgatók megismerik és megtanulják az Egységes Diétás Rendszert (EDR), az élelmezés és táplálkozás egészségtani ismereteket (élelmiszer-biztonság, élelmiszer-fertőzések, élelmiszer-mérgezések megelőzése), a gyakorlati dietetika alapjait, a közétkeztetési ismereteket, valamint a nyersanyag-válogatás szempontjai a diétás élelmezésben.

**2.2. Kapcsolódó szakmai tartalmak**

Táplálkozás-egészségtani ismeretek

Diétás ételkészítési ismeretek gyakorlat

**2.3. Témakörök**

**2.3.1. Tápcsatorna betegségek diétája *6 óra***

Gyomornyálkahártya-gyulladás (Gastritis) diétája az ételkészítés jellemzői alapján

Nyelőcső-gyulladás (Reflux) diétája az ételkészítés jellemzői alapján

Gyomor- és nyombélfekély (Ulcus) diétája az ételkészítés jellemzői alapján

Gyulladásos bélbetegségek diétája: Colitis, Crohn-betegség az ételkészítés jellemzői alapján

Székrekedés diétája az ételkészítés jellemzői alapján

Hasmenés diétája az ételkészítés jellemzői alapján

Epehólyag és az epeutak megbetegedéseinek diétája az ételkészítés jellemzői alapján

Hasnyálmirigy betegségek diétája az ételkészítés jellemzői alapján

Májbetegségek diétája az ételkészítés jellemzői alapján

Szájüreg betegségei diétája az ételkészítés jellemzői alapján

Nyelési nehezítettséggel járó állapotok diétája az ételkészítés jellemzői alapján

Divertikulózis, divertikulitis diétája az ételkészítés jellemzői alapján

**2.3.2. Anyagcsere-betegségben szenvedők diétája 10 óra**

Elhízás (Obesitas) diétája az ételkészítés jellemzői alapján

Cukorbetegség (Diabetes Mellitus) diétája az ételkészítés jellemzői alapján

Köszvény (Arthritis urica)diétája az ételkészítés jellemzői alapján

**2.3.3. Szív- és érrendszeri betegség diétája *10 óra***

Magas vérzsírszint (Hyperlipoproteinaemia) diétája az ételkészítés jellemzői alapján

Kardioprotektív étrend az ételkészítés jellemzői alapján

Érelmeszesedés (Atherosclerosis) diétája az ételkészítés jellemzői alapján

Szívinfarktus (Acut Myocardialis Infarctus) diétája az ételkészítés jellemzői alapján

Magas vérnyomás (Hypertonia) diétája az ételkészítés jellemzői alapján

Stroke diétája az ételkészítés jellemzői alapján

**2.3.4. Vesebetegek diétája *6 óra***

Vesegyulladás (Glomerulo nephritis) diétás kezelése az ételkészítés jellemzői alapján

Vesekövesség (Nephrolithiasis) diétája az ételkészítés jellemzői alapján

Dializált beteg étrendje az ételkészítés jellemzői alapján

Vese transzplantált beteg étrendje az ételkészítés jellemzői alapján

**2.3.5. Mozgásszervi betegség diétás javallatai *2 óra***

Csontritkulás (Osteoporosis) diétás kezelése az ételkészítés jellemzői alapján

**2.3.6. Endokrin betegség diétás kezelése *2 óra***

Pajzsmirigy-betegségek diétás kezelése (Hypothyreosis, Hyperthyreosis) az ételkészítés jellemzői alapján

**2.3.7. Sebészeti kórképek diétás javallatai *8 óra***

Gasztrointesztinális műtétek előtti és utáni étrend kialakítása az ételkészítés jellemzői alapján

Az ételkészítés jellemzői a mesterséges táplálás során alkalmazott legfontosabb tápszerekkel

**2.3.8. Daganatos betegségek diétás javallatai *6 óra***

Daganatos betegségek megelőzésére javasolt étrendek az ételkészítés jellemzői alapján

Daganatos betegek étrendje az ételkészítés jellemzői alapján

**2.3.9. Táplálékallergia, -intolerancia diétás javallatai *8 óra***

Táplálékallergiák: laktózérzékenység, gluténérzékenység (Coeliakia), szója-, mogyoró-, tojás- és egyéb táplálékok, valamint adalékanyagok okozta allergiák diétás javallatai az ételkészítés jellemzői alapján

**2.3.10. Enzimopátiák és diétás javallataik *6 óra***

Fenilketonuria, galaktozémia és fruktózintolerancia diétás javallatai az ételkészítés jellemzői alapján

**2.3.11. Különböző korcsoportok, várandós- és szoptatós anyukák étrendje
 *8 óra***

Csecsemők, bölcsődések, óvodások, kisiskolások, tinédzserek, egészséges felnőttek, idősek táplálkozási javallatai az ételkészítés jellemzői alapján

**2.3.12. Különleges táplálkozási irányzatok és táplálkozási javallataik
 *8 óra***

Vegetáriánus ételek készítése, valláshoz kapcsolódó étkezési szabályok ismerete, az alternatív étrendek táplálkozás-élettani értékelésének figyelembe vételével; Sporttáplálkozás; a pszichés táplálkozási betegségek diétás javallatai az ételkészítés jellemzői alapján

***2.4. A képzés javasolt helyszíne***

**-**

***2.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói* *tevékenységformák (ajánlás)***

***2.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási módszer neve** | **Tanulói tevékenység szervezeti kerete** | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések** |
| **Egyéni** | **Csoport** | **Osztály** |
| 1.1 | Magyarázat | x | x | x |  |
| 1.2 | Elbeszélés  |  |  | x |  |
| 1.3 | Kiselőadás |  |  | x |  |
| 1.4 | Megbeszélés |  |  | x |  |
| 1.5 | Vita |  | x |  |  |
| 1.6 | Szemléltetés |  | x | x |  |
| 1.7 | Projekt |  | x |  |  |
| 1.8 | Kooperatív tanulás |  | x |  |  |
| 1.9 | Házi feladat | x | x |  |  |

***2.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete****(differenciálási módok)** | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-****bontás** | **Osztály-****keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  |  | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| 1.5. | Információk önálló rendszerezése |  | x |  |  |
| 1.6. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  | x | x |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x |  |  |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x |  |  |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x | x |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  |  | x |  |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | x |  |  |
| 3.2. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  |  |
| 3.3. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  |  |

**2.6. A tantárgy értékelésének módja:**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) *a)* pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11516-14 azonosító számú**

**Diétás ételkészítés**

**megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

**A 11516-14 azonosító számú Diétás ételkészítés megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

|  |  |
| --- | --- |
| **Diétás ételkészítés** | **Diétás ételkészítési ismeretek gyakorlati** |
| **Témakörök** |
| Diétás ételek készítése tápcsatorna betegségek esetén | Diétás ételek készítése anyagcsere-betegségben szenvedők számára | Diétás ételek készítése szív- és érrendszeri betegségben szenvedők számára | Diétás ételek készítése vesebetegek számára | Diétás ételek készítése mozgásszervi betegségben szenvedők számára | Diétás ételek készítése endokrin betegségben szenvedők számára | Diétás ételek készítése sebészeti kórképek esetén | Diétás ételek készítése daganatos betegek számára | Diétás ételek készítése táplálékallergiások, táplálékintoleranciában szenvedők számára | Diétás ételek készítése enzimopátiás betegek számára | Diétás ételek készítése különböző korcsoportok, várandósok és szoptatók számára | Diétás ételek készítése különleges fogyasztási igények figyelembevételével a modern táplálkozási ismeretek felhasználásával  |
| FELADATOK |
| Használja a nyersanyag kiszabati ívet | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Elkészíti a közétkeztetés különböző területein összeállított étrendet | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Betartja a közétkeztetésre vonatkozó felhasználási előírásokat, korlátozásokat és tilalmakat | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Alkalmazza az ételkészítésnél felhasznált alapanyagok energia-, fehérje-, zsír- valamint szénhidráttartalom kiszámítását |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |
| Elkészíti a dietetikus által összeállított étrendet az Egységes Diétás rendszer (EDR) ismereteire alapozva | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| A diétás követelményeknek megfelelően, az adott diétában helyettesíteni tudja egymással az alapanyagokat | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Alkalmazza és pontosan betartja a diétás ételek receptúráit | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Dietetikussal konzultálva új ételeket, recepteket próbál ki | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Alkalmazza a korszerű és az adott diétának megfelelő konyhatechnológiai eljárásokat | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Betartja az élelmiszer-biztonsági előírásokat | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Alkalmazza a HACCP rendszer előírásait | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Csoportosítja és megfelelően tárolja az élelmiszereket és kész ételeket | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Betartja a közegészségügyi előírásokat | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Használja az előírt tisztító és fertőtlenítőszereket  | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Betartja a munkaegészségügyi és munkabiztonsági előírásokat | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Használja az egyéni védőeszközöket | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Felismeri és jelenti a munkaegészségügyi és munkabiztonsági kockázatokat | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| SZAKMAI ISMERETEK |
| Diétás ételkészítési alapismeretek | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Nyersanyag-válogatás szempontjai a diétás élelmezésben | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Az Egységes Diétás Rendszer (EDR) ismerete | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| A Gyakorlati dietétika alapjai | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Korszerű konyhatechnológia | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| SZAKMAI KÉSZSÉGEK |
| Szakmai nyelvezet szakszerű alkalmazása |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Biztos számolási készség |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Mennyiségérzék |  | x |  |  |  |  |  |  | x |  | x | x |
| SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK |
| Elhivatottság, elkötelezettség |  | x |  |  |  |  |  |  | x |  |  | x |
| Önállóság |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Precizitás | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| TÁRSAS KOMPETENCIÁK |
| Motiválhatóság |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Irányíthatóság |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Együttműködés |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| MÓDSZERKOMPETENCIÁK |
| Emlékezőképesség (ismeretek megőrzése) |  | x |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x |
| Gyakorlatias feladatértelmezés |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |
| Személyi- és környezeti higiéné biztosítása és betartatása | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |

**3. Diétás ételkészítés ismeretek gyakorlat tantárgy 352 óra**

**3.1. A tantárgy tanításának célja**

A diétás követelményeknek megfelelően ismerje meg a diétás ételek receptúráit és az Egységes Diétás rendszer (EDR) ismereteire alapozva képes legyen a dietetikus által összeállított étrendet elkészíteni.

**3.2. Kapcsolódó szakmai tartalmak**

Táplálkozásélettani-ismeretek

Diétás ételkészítési ismeretek elmélet

**3.3. Témakörök**

**3.3.1. Diétás ételek készítése tápcsatorna betegségek esetén *22 óra***

Munkahelyi egészségbiztonság, valamint a munkavégzés személyi és szervezési feltételeivel kapcsolatos munkavédelmi követelmények

Gyomornyálkahártya-gyulladás (Gastritis) diétás ételei

Nyelőcsőgyulladás (Reflux) diétás ételei

Gyomor- és nyombélfekély (Ulcus) diétás ételei

Gyulladásos bélbetegségek diétás ételei: Colitis, Crohn-betegség

Székrekedés diétás ételei

Hasmenés diétás ételei

Epehólyag és az epeutak megbetegedéseinek diétás ételei

Hasnyálmirigy betegségek diétás ételei

Májbetegségek diétás ételei

**3.3.2. Diétás ételek készítése anyagcsere-betegségben szenvedők számára *44 óra***

Elhízás (Obesitas) diétás ételei

Cukorbetegség (Diabetes Mellitus) diétás ételei

Köszvény (Arthritis urica)diétás ételei

**3.3.3. Diétás ételek készítése szív- és érrendszeri betegségben szenvedők számára *40 óra***

Magas vérzsírszint (Hyperlipoproteinaemia) diétás ételei

Kardioprotektív diétás ételek

Érelmeszesedés (Atherosclerosis) diétás ételei

Szívinfarktus (Acut Myocardialis Infarctus) diétás ételei

Magas vérnyomás (Hypertonia) diétás ételei

**3.3.4. Diétás ételek készítése vesebetegek számára *30 óra***

Vesegyulladás (Glomerulo nephritis) diétás ételei

Vesekövesség (Nephrolithiasis) diétás ételei

Dializált beteg számára a dietetikus irányításával készíthető diétás ételek

Vesetranszplantált beteg diétás ételei

**3.3.5. Diétás ételek készítése mozgásszervi betegségben szenvedők számára *10 óra***

Csontritkulás (Osteoporosis) diétás ételei

**3.3.6. Diétás ételek készítése endokrin betegségben szenvedők számára *6 óra***

Pajzsmirigy-betegségek diétás ételei (Hypothyreosis, Hyperthyreosis)

**3.3.7. Diétás ételek készítése sebészeti kórképek esetén *10 óra***

Gasztrointesztinális műtétek étrendje előkészítése és utókezelése esetén

A mesterséges táplálás során alkalmazott legfontosabb tápszerek és a velük készíthető diétás ételek

**3.3.8. Diétás ételek készítése daganatos betegek számára *30 óra***

Daganatos betegségek megelőzésére javasolt diétás ételek

Daganatos betegek diétás ételei

**3.3.9. Diétás ételek készítése táplálékallergiában, -intoleranciában szenvedők számára *50 óra***

A táplálékallergia, -intolerancia tünetei, dietoterápiája

Jelentős allergének

Az allergének jelölése az élelmiszereken

Gluténmentes és alacsony gluténtartalmú élelmiszerek

Szennyeződésként allergént tartalmazó élelmiszer jelölése

A diétás ételkészítés körülményei táplálékallergiában, -intoleranciában szenvedő személyek részére

**3.3.10. Diétás ételek készítése enzimopátiás betegek számára *20 óra***

Fenilketonuria, galaktozémia és fruktózintolerancia diétás ételei

**3.3.11. Diétás ételek készítése különböző korcsoportok, várandósok és szoptatók számára *50 óra***

A dietetikus által megtervezett étlap alapján diétás ételek készítése csecsemők, bölcsődések, óvodások, kisiskolások, tinédzserek, egészséges felnőttek, idősek számára az egészséges életmód kritériumainak megfelelően

**3.3.12. Diétás ételek készítése különleges fogyasztási igények figyelembevételével a modern táplálkozási ismeretek felhasználásával, sporttáplálkozás *40 óra***

Vegetáriánus ételek készítése, valláshoz kapcsolódó étkezési szabályok ismerete

Az alternatív étrendek táplálkozás-élettani értékelésének figyelembe vételével ételek készítése

Sportolók számára ételek készítése a dietetikus iránymutatásával

***3.4. A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)***

*tankonyha*

***3.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)***

***3.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Alkalmazott oktatási módszer neve** | **Tanulói tevékenység szervezeti kerete** | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések** |
| **Egyéni** | **Csoport** | **Osztály** |
| 1.1 | Magyarázat | x | x | x |  |
| 1.2 | Elbeszélés  |  |  | x |  |
| 1.3 | Kiselőadás |  |  | x |  |
| 1.4 | Megbeszélés |  |  | x |  |
| 1.5 | Vita |  | x |  |  |
| 1.6 | Szemléltetés |  | x | x |  |
| 1.7 | Projekt |  | x |  |  |
| 1.8 | Kooperatív tanulás |  | x |  |  |
| 1.9 | Házi feladat | x | x |  |  |

***3.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Sor-szám** | **Tanulói tevékenységforma** | **Tanulói tevékenység szervezési kerete****(differenciálási módok)** | **Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)** |
| **Egyéni** | **Csoport-****bontás** | **Osztály-****keret** |
| **1.** | **Információ feldolgozó tevékenységek** |  |  |  |  |
| 1.1. | Olvasott szöveg önálló feldolgozása | x |  |  |  |
| 1.2. | Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása |  |  | x |  |
| 1.3. | Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| 1.4. | Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel |  |  | x |  |
| 1.5. | Információk önálló rendszerezése |  | x |  |  |
| 1.6. | Információk feladattal vezetett rendszerezése |  | x | x |  |
| **2.** | **Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok** |  |  |  |  |
| 2.1. | Írásos elemzések készítése | x |  |  |  |
| 2.2. | Leírás készítése | x |  |  |  |
| 2.3. | Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre | x | x | x |  |
| 2.4. | Tesztfeladat megoldása | x | x | x |  |
| 2.5. | Szöveges előadás egyéni felkészüléssel | x |  |  |  |
| 2.6. | Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban | x | x |  |  |
| 2.7. | Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban |  |  | x |  |
| **3.** | **Csoportos munkaformák körében** |  |  |  |  |
| 3.1. | Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás |  | x |  |  |
| 3.2. | Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással |  | x |  |  |
| 3.3. | Csoportos helyzetgyakorlat |  | x |  |  |

**3.6. A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 54. § (2) *a)* pontja szerinti értékeléssel.