

SZOCIÁLIS ÉS MUNKAÜGYI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
1430-06/1 Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben,
a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 30 perc

A 19/2008. (XII. 4.) SZMM rendelet 19. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételét a 2042/2009. számon kiadom.

EREDETIVEL MINDENBEN
MEGEGYEZŐ MÁSZOLAT

Rudolf J.



Jóváhagyta:



2009

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

Érvényes: 2009. 03. 20-tól

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

A 10/2007 (II. 27.) SzMM rendelettel módosított 1/2006 (II. 17.) OM rendelet Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzékbe történő felvétel és törlés eljárási rendjéről alapján.

Szakképesítés, szakképesítés-elágazás, rész-szakképesítés, szakképesítés-ráépülés azonosító száma és megnevezése, valamint a kapcsolódó szakképesítés megnevezése:

52 811 01 0000 00 00	Élelmezésvezető	Élelmezésvezető
-----------------------------	------------------------	------------------------

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

1. Iskolai étkeztetés a feladatköre. Milyen szempontokat vesz figyelembe az étlap tervezésekor? Mutassa be egy étlapon, hogyan épülnek be ezen szempontok?

Információtartalom vázlata

- Étlaptervezés fogalma, formái
- Az étlaptervezés jelentősége
- Az étlaptervezés alapelvei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

A vizgázó neve:

Értékelő lap

1. Iskolai étkeztetés a feladatköre. Milyen szempontokat vesz figyelembe az étlap tervezésekor? Mutassa be egy étlapon, hogyan épülnek be ezen szempontok?

Típus	A feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Összehangolja a napi étkezések számát, megoszlását a tárgyi, személyi feltételeket, a rendelkezésre álló pénzkeretet, az étrendek változatosságát, időszerűségét és megítélését táplálkozás-élettani szempontból	Étlaptervezés fogalma, formái	20	
		Az étlaptervezés jelentősége	30	
		Az étlaptervezés alapelvei	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Szervezőkészség	3	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Tervezési képesség	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

2. Egy nyári tábor élelmezésvezetőjeként különböző étlapterveket készít különböző korcsoportok (kisgyerek, iskoláskorú, serdülő) és különböző étrendet (energiadús, fehérjedús, zsírszegény) igénylők részére. Milyen csoportokat tervez? Melyek a fontosabb szempontok, amelyeket figyelembe vesz?

Információtartalom vázlata

- Tápanyagszámítás módszere és gyakorlata
- Tápanyagtartalom szerinti diéták ételkészítési technológiája
- Étlaptervezés különböző korcsoportok részére: kisgyerek, iskoláskorú, serdülő
- Energiadús, fehérjedús, zsírszegény étrend jellemzői

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

2. Egy nyári tábor élelmezésvezetőjeként különböző étlapterveket készít különböző korcsoportok (kisgyerek, iskoláskorú gyerek, serdülő) és különböző étrendet (energiadús, fehérjedús, zsírszegény) igénylők részére. Milyen csoportokat tervez? Melyek a fontosabb szempontok, amelyeket figyelembe vesz?

Típus	A feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Megtervezi a közétkeztetés számára megadott különböző korcsoportok részére előírt tápanyagszükségletet	Tápanyagszámítás módszere és gyakorlata Tápanyagtartalom szerinti diéták ételkészítési technológiája Étlaptervezés különböző korcsoportok részére: kisgyerek, iskoláskorú, serdülő Energiadús, fehérjedús, zsírszegény étrend jellemzői	20 20 20 10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Mennyiségérzék		20	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Önállóság	3	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Tervezési képesség	2	
		Körültekintés, elővigyázatosság	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

3. Egy szociális ellátásban működő konyha élelmezésvezetőjeként ellenőrzi az étlapon szereplő ételcsoportokat és érdeklődik az elkészítési technológiák iránt, hogy táplálkozás-élettani szempontból értékelhesse azokat. Melyek ezek?

Információtartalom vázlata

- Ételkészítési alapfogalmak
- Ételkészítési műveletek és csoportosításuk
- Ételszoportok és jellemzőik

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

A vizgázó neve:

Értékelő lap

3. Egy szociális ellátásban működő konyha élelmezésvezetőjeként ellenőrzi az étlapon szereplő ételcsoportokat és érdeklődik az elkészítési technológiák iránt, hogy táplálkozás-élettani szempontból értékelhesse azokat. Melyek ezek?

Típus	A feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Alkalmazza az egészséges táplálkozás és tápanyagtartalom szerinti, illetőleg az ételkészítés szerinti diéták ételkészítési technológiáit a különböző étrendi típusokban	Ételkészítési alapfogalmak Ételkészítési műveletek és csoportosításuk Ételcsoportok és jellemzőik	20 20 30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Olvasott szakmai szöveg megértése		20	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Megbízhatóság	3	
	Társas	Irányítási készség	3	
	Módszer	Áttekintő képesség	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

4. Élelmezésvezetőként fogalmazza meg a hazai táplálkozási ajánlásokat az egészséges táplálkozás alapelveit figyelembe véve!

Információtartalom vázlata

- Az egészséges táplálkozás alapelvei
- Hazai táplálkozási ajánlások

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

4. Élelmezésvezetőként fogalmazza meg a hazai táplálkozási ajánlásokat az egészséges táplálkozás alapelveit figyelembe véve!

Típus	A feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	A jogszabályi előírásoknak megfelelően összeállítja az ellátottak napi energia és tápanyag bevitelét	Az egészséges táplálkozás alapelvei Hazai táplálkozási ajánlások	35 35	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
2	ECDL. 7. m. Információ és kommunikáció		20	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Önállóság	3	
	Társas	Kompromisszum- készség	3	
	Módszer	Áttekintő képesség	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

5. Egy családsegítő cég élelmezésvezetőjeként arra kérték fel, hogy állítson össze egy tájékoztató füzetet, amely segítséget nyújt a családoknak a helyes táplálkozás megismerésében. A füzet informál az élelmiszerek és a tápanyagok energiatartalmáról is. Mutassa be ezeket!

Információtartalom vázlata

- Az élelmiszerek energiatartalma
- Fehérjék, szénhidrátok, zsírok energiatartalma

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

A vizgázó neve:

Értékelő lap

5. Egy családsegítő cég élelmezésvezetőjeként arra kérték fel, hogy állítson össze egy tájékoztató füzetet, amely segítséget nyújt a családoknak a helyes táplálkozás megismerésében. A füzet informál az élelmiszerek és a tápanyagok energiatartalmáról is. Mutassa be ezeket!

Típus	A feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Megtervezi a közétkeztetés számára megadott különböző korcsoportok részére előírt tápanyagszükségletet	Az élelmiszerek energiatartalma Fehérjék, szénhidrátok, zsírok energiatartalma	35 35	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban		20	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Elhivatottság, elkötelezettség	3	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	3	
	Módszer	Rendszerező képesség	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

6. Egy kistelepülésen a közétkeztetést ellátó cég élelmezésvezetőjeként több korosztály táplálkozását kell biztosítani. Mutassa be a tápanyagszükséglet változását az életkortól függően a terhességi időszaktól az idős korig!

Információtartalom vázlata

- Az életkoronkénti egészséges táplálkozás alapjai a közétkeztetésben
- A terhesség és szoptatás időszakának táplálkozása és tápanyagszükséglete
- A csecsemők és kisdedek táplálkozása és tápanyagszükséglete
- A kisgyermek és az iskoláskorúak táplálkozása és tápanyagszükséglete
- Serdülők táplálkozása és tápanyagszükséglete
- Időskorúak táplálkozása és tápanyagszükséglete

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

6. Egy kistelepülésen a közétkeztetést ellátó cég élelmezésvezetőjeként több korosztály táplálkozását kell biztosítani. Mutassa be a tápanyagszükséglet változását az életkortól függően a terhességi időszakától az idős korig!

Típus	A feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Megtervezi a közétkeztetés számára megadott különböző korcsoportok részére előírt tápanyagszükségletet	Az életkoronkénti egészséges táplálkozás alapjai a közétkeztetésben A terhesség és szoptatás időszakának táplálkozása és tápanyagszüksége A csecsemők és kisdedek táplálkozása és tápanyagszüksége A kisgyermek és az iskoláskorúak táplálkozása és tápanyagszüksége Serdülők táplálkozása és tápanyagszüksége Időskorúak táplálkozása és tápanyagszüksége	15 15 15 20 15	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Matematikai készségek		10	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Szervezőképesség	3	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Áttekintő képesség	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

7. Napjainkban az iskolai étkeztetésben az egészséges gyerekek mellett a speciális étrendet igénylő tanulók is étkezhetnek. Ilyen speciális étrend a zsírszegény étrend. Mutassa be a normál és a zsírszegény étrend jellemzőit, célcsoportjait!

Információtartalom vázlata

- Az egészséges táplálkozás alapjai- életkoronként- a közétkeztetésben
- A normál étrend jellemzői, tápanyagszámítása, alkalmazási területe
- Normál ételkészítési technológiák
- Zsírszegény étrend jellemzői, tápanyagszámítása, alkalmazási területe
- Zsírszegény ételkészítési technológiák

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

A vizgázó neve:

Értékelő lap

7. Napjainkban az iskolai étkeztetésben az egészséges gyerekek mellett a speciális étrendet igénylő tanulók is étkezhetnek. Ilyen speciális étrend a zsírszegény étrend. Mutassa be a normál és a zsírszegény étrend jellemzőit, célcsoportjait!

Típus	A feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Alkalmazza az egészséges táplálkozás és tápanyagtartalom szerinti, illetőleg az ételkészítés szerinti diéták ételkészítési technológiáit a különböző étrendi típusokban	Az egészséges táplálkozás alapjai- életkoronként- a közétkeztetésben	30	
		A normál étrend jellemzői, tápanyagszámítása, alkalmazási területe	10	
		Normál ételkészítési technológiák Zsírszegény étrend jellemzői, tápanyagszámítása, alkalmazási területe	30	
		Zsírszegény ételkészítési technológiák	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Matematikai készségek		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Felelősségtudat	3	
	Társas	Irányítási készség	3	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

8. Furcsa helyzet alakult ki. Egy cégnél, ahol élelmezésvezetőként dolgozik, kollegája tanácsért fordult Önhöz, nagy túlsúlya miatt aggódik. Milyen diétát ajánl? Segítsen a tápanyagszámításban és a helyes technológiák kiválasztásában!

Információtartalom vázlata

- Energiaszegény étrend jellemzése, tápanyagtartalma, tápanyagszámítása, alkalmazott technológiák, alkalmazási területei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

A vizgázó neve:

Értékelő lap

8. Furcsa helyzet alakult ki. Egy cégnél, ahol élelmezésvezetőként dolgozik, kollegája tanácsért fordult Önhöz, nagy túlsúlya miatt aggódik. Milyen diétákat ajánl? Segítsen a tápanyagszámításban és a helyes technológiák kiválasztásában!

Típus	A feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Alkalmazza az egészséges táplálkozás és tápanyagtartalom szerinti, illetőleg az ételkészítés szerinti diéták ételkészítési technológiáit a különböző étrendi típusokban	Energiaszegény étrend jellemzése, tápanyagtartalma, tápanyagszámítása, alkalmazott technológiák, alkalmazási területei	20 15 15 15	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Felelősségtudat	3	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	3	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

9. A kórházban fekszik egy nátriumszegény étrendet, és egy cukorbeteg diétát igénylő beteg. Foglalja össze ezen étrendek szükséges tápanyagtartalmát! Melyek azok a betegségek, amelyeknél ezek a diéták sikeresen alkalmazhatók a gyógyulás érdekében?

Információtartalom vázlata

- Nátriumszegény étrend jellemzése
- Cukorbeteg étrend jellemzése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

9. A kórházban fekszik egy nátriumszegény étrendet, és egy cukorbeteg diétát igénylő beteg. Ismertesse ezen étrendek szükséges tápanyagtartalmát! Melyek azok a betegségek, amelyeknél ezek a diéták sikeresen alkalmazhatók a gyógyulás érdekében?

Típus	A feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Alkalmazza az egészséges táplálkozás és tápanyagtartalom szerinti, illetőleg az ételkészítés szerinti diéták ételkészítési technológiáit a különböző étrendi típusokban	Nátriumszegény étrend jellemzése Cukorbeteg étrend jellemzése	40 40	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Mennyiségérzék		5	
4	Matematikai készségek		5	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Felelősségtudat, megbízhatóság	3	
	Társas	Irányítási készség	3	
	Módszer	Tervezési képesség	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

10. Ön egy idősök otthonának az élelmezésvezetője. Az itt étkező idős emberek különböző emésztőrendszeri betegségekben szenvednek. Nevezze meg és jellemezze azokat a konyhatechnikai változás szerinti diétatípusokat, amelyek elősegítik a gyógyulásukat!

Információtartalom vázlat

- Könnyű- vegyes étrend jellemzői, alkalmazási területe
- Rostszegény diéta jellemzői, alkalmazási területe
- Rostdús diéta jellemzői, alkalmazási területe
- Pépes diéta jellemzői, alkalmazási területe
- Folyékony diéta jellemzői, alkalmazási területe

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

10. Ön egy idősök otthonának az élelmezésvezetője. Az itt étkező idős emberek különböző emésztőrendszeri betegségekben szenvednek. Nevezze meg és jellemezze azokat a konyhatechnikai változás szerinti diétatípusokat, amelyek elősegítik a gyógyulásukat!

Típus	A feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Alkalmazza az egészséges táplálkozás és tápanyagtartalom szerinti, illetőleg az ételkészítés szerinti diéták ételkészítési technológiáit a különböző étrendi típusokban	Könnyű- vegyes étrend jellemzői, alkalmazási területe Rostszegény diéta jellemzői, alkalmazási területe Rostdús diéta jellemzői, alkalmazási területe Pépes diéta jellemzői, alkalmazási területe Folyékony diéta jellemzői, alkalmazási területe	16 16 16 16	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Szervezőképesség	3	
	Társas	Irányítási készség	3	
	Módszer	Tervezési készség	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

11. Egy rehabilitációs, nappali ellátást biztosító intézményben az utógondozás mellett felhívják a figyelmet a megelőzés fontosságára is. Melyek azok a magyarországi népbetegségek, amelyeknek táplálkozási vonatkozásai is vannak? Milyen táplálkozási ártalmakat és táplálkozási zavarokat ismer?

Információtartalom vázlata

- Népbetegségek: elhízás - magas vérnyomás, érrendszeri megbetegedések, érszűkület összefüggése
- Elhízás-cukorbetegség-érszűkület- vakság összefüggése
- Magas vérnyomás- túlzott só, alkohol fogyasztásának összefüggése
- Gyomorfekély- erős fűszerek, kávé fogyasztásának összefüggése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

A vizgázó neve:

Értékelő lap

11. Egy rehabilitációs, nappali ellátást biztosító intézményben az utógondozás mellett felhívják a figyelmet a megelőzés fontosságára is. Melyek azok a magyarországi népbetegségek, amelyeknek táplálkozási vonatkozásai is vannak? Milyen táplálkozási ártalmakat és táplálkozási zavarokat ismer?

Típus	A feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Alkalmazza az egészséges táplálkozás és tápanyagtartalom szerinti, illetőleg az ételkészítés szerinti diéták ételkészítési technológiáit a különböző étrendi típusokban	Népbetegségek: elhízás - magas vérnyomás, érrendszeri megbetegedések, érszűkület összefüggése Elhízás-cukorbetegség-érszűkület- vakság összefüggése Magas vérnyomás- túlzott só, alkohol fogyasztásának összefüggése Gyomorfekély- erős fűszerek, kávé fogyasztásának összefüggése	20 20 20 20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
2	ECDL 7 m. Információ és kommunikáció		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Felelősségtudat	3	
	Társas	Kompromisszum-készség	3	
	Módszer	Problémamegoldás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

12. Egy családsegítő cég élelmezésvezetőjeként arra kérték fel, hogy állítson össze egy tájékoztató füzetet, amely segítséget nyújt a családoknak a helyes táplálkozás megismerésében. A füzet informál az élelmiszerek vitamin- és ásványi anyag-tartalmáról is. Mutassa be ezeket!

Információtartalom vázlata

- Vízben oldódó és zsírban oldódó vitaminok csoportjai, élettani szerepük, hiánybetegségük, előfordulásuk, napi szükségletük
- Makroelemek és mikroelemek csoportjai, élettani szerepük, előfordulásuk, napi szükségletük

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

12. Egy családsegítő cég élelmezésvezetőjeként arra kérték fel, hogy állítson össze egy tájékoztató füzetet, amely segítséget nyújt -a családoknak a helyes táplálkozás megismerésében. A füzet informál az élelmiszerek vitamin- és ásványi anyag-tartalmáról is. Mutassa be ezeket!

Típus	A feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Megtervezi a közétkeztetés számára megadott különböző korcsoportok részére előírt tápanyagszükségletet	Vízben oldódó és zsírban oldódó vitaminok csoportjai, élettani szerepük, hiánybetegségük, előfordulásuk, napi szükségletük Makroelemek és mikroelemek csoportjai, élettani szerepük, előfordulásuk, napi szükségletük	40 40	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Elhivatottság, elkötelezettség	3	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	3	
	Módszer	Rendszerező képesség	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

13. Napjainkban a malomipari termékeknek, a sütőipari termékeknek és a tésztaipari termékeknek széles választékát találjuk. Mutassa be ezeket! Milyen szerepük van az egészséges táplálkozás kialakításában?

Információtartalom vázlata

- Malomipari termékek csoportjai, táplálkozási jelentőségük
- Sütőipari termékek csoportjai, táplálkozási jelentőségük
- Tésztaipari termékek csoportjai, táplálkozási jelentőségük

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

A vizgázó neve:

Értékelő lap

13. Napjainkban a malomipari termékeknek, a sütőipari termékeknek és a tésztaipari termékeknek széles választékát találjuk. Mutassa be ezeket! Milyen szerepük van az egészséges táplálkozás kialakításában?

Típus	A feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	A jogszabályi előírásoknak megfelelően összeállítja az ellátottak napi energia és tápanyag bevitelét	Malomipari termékek csoportjai, táplálkozási jelentőségük Sütőipari termékek csoportjai, táplálkozási jelentőségük Tésztaipari termékek csoportjai, táplálkozási jelentőségük	30 30 20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Mennyiségérzék		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Szaglás	2	
		Ízérzékelés	2	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	3	
	Módszer	Körültekintés, elővigyázatosság	3	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

14. Az öregek napközi otthonában az étrend összeállításánál figyelembe kell venni az idős embereknél gyakran előforduló idős kori cukorbetegséget. Hogyan befolyásolja a napi tápanyag- és energiamennyiséget az édesipari termékek fogyasztása? Mi az édesítőszer szerepe?

Információtartalom vázlata

- Az édesipari termékek csoportjai
- Édesipari termékek táplálkozástani jelentősége
- Édesítőszer csoportjai, biológiai szerepük

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

14. Az öregek napközi otthonában az étrend összeállításánál figyelembe kell venni az idős embereknél gyakran előforduló idős kori cukorbetegséget. Hogyan befolyásolja a napi tápanyag- és energiamennyiséget az édesipari termékek fogyasztása? Mi az édesítőszer szerepe?

Típus	A feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információ tartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Megtervezi a közétkeztetés számára megadott különböző korcsoportok részére előírt tápanyagszükségletet	Az édesipari termékek csoportjai Édesipari termékek táplálkozási jelentősége Édesítőszer csoportjai, biológiai szerepük	30 30 20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Mennyiségérzék		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Szaglás	2	
		Ízérzékelés	2	
	Társas	Kompromisszum-készség	3	
	Módszer	Körültekintés, elővigyázatosság	3	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

15. A zöldségek és gyümölcsök fogyasztása a kisgyerekek körében nem túl népszerű. Biológiai szerepüket figyelembe véve milyen ételekkel, ételcsoportokkal tudná őket kedveltebbé tenni? A választott konyhatechnológiánál is vegye figyelembe a biológiai értékeket!

Információtartalom vázlat

- Zöldségek csoportjai, táplálkozástani jelentőségük, felhasználási lehetőségük, ételcsoportok, alkalmazott technológiák
- Gyümölcsök csoportjai, táplálkozástani jelentőségük, felhasználási lehetőségük, ételcsoportok, alkalmazott technológiák

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

A vizgázó neve:

Értékelő lap

15. A zöldségek és gyümölcsök fogyasztása a kisgyerekek körében nem túl népszerű. Biológiai szerepüket figyelembe véve milyen ételekkel, ételcsoportokkal tudná őket kedveltebbé tenni? A választott konyhatechnológiánál is vegye figyelembe a biológiai értékeket!

Típus	A feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Megtervezi a közétkeztetés számára megadott különböző korcsoportok részére előírt tápanyagszükségletet	Zöldségek csoportjai, táplálkozástani jelentőségük, felhasználási lehetőségük, ételcsoportok, alkalmazott technológiák Gyümölcsök csoportjai, táplálkozástani jelentőségük, felhasználási lehetőségük, ételcsoportok, alkalmazott technológiák	40 40	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Mennyiségérzék		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Ízérzékelés	3	
	Társas	Kompromisszum-készség	3	
	Módszer	Problémamegoldás	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

16. Magyarországon az egyik leggyakrabban előforduló betegségcsoport az érrendszeri megbetegedések csoportja. Milyen összefüggést lát az ételkészítéskor használt zsiradéktípus és a betegségek között? Mit tehet az élelmezésvezető a megelőzésben?

Információtartalom vázlata

- Állati eredetű zsiradékok jellemzése
- Növényi eredetű zsiradékok jellemzése
- Zsiradékok táplálkozástani szerepe

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

16. Magyarországon az egyik leggyakrabban előforduló betegségcsoport az érrendszeri megbetegedések csoportja. Milyen összefüggést lát az ételkészítéskor használt zsiradéktípus és a betegségek között? Mit tehet az élelmezésvezető a megelőzésben?

Típus	A feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Alkalmazza az egészséges táplálkozás és tápanyagtartalom szerinti, illetőleg az ételkészítés szerinti diéták ételkészítési technológiáit a különböző étrendi típusokban	Állati eredetű zsiradékok jellemzése Növényi eredetű zsiradékok jellemzése Zsiradékok táplálkozástani szerepe	30 30 30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
2	ECDL 7. m. Információ és kommunikáció		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Elhivatottság, elkötelezettség	3	
	Társas	Irányítási készség	3	
	Módszer	Körültekintés, elővigyázatosság	4	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

17. Indokolja meg a húsfogyasztás szükségességét az emberi szervezet számára! Milyen húsféléket, húsipari készítményeket építene be a gyermekélelmezés normál étrendjébe?

Információtartalom vázlata

- A hús táplálkozástani jelentősége
- **Húsfélék** jellemzése
- Húsipari termékek választéka

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

17. Indokolja meg a húsfogyasztás szükségességét az emberi szervezet számára! Milyen húsféléket, húsipari készítményeket építene be a gyermekélelmezés normál étrendjébe?

Típus	A feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	A jogszabályi előírásoknak megfelelően összeállítja az ellátottak napi energia és tápanyag bevitelét	A hús táplálkozástani jelentősége	20	
		Húsfélék jellemzése	30	
		Húsipari termékek választéka	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
3	Szakmai nyelvű beszédképesség	10		
Összesen		90		
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért	
	Személyes	Elhivatottság, elkötelezettség	3	
	Társas	Kompromisszum-készség	3	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	4	
Összesen		10		
Mindösszesen		100		

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

18. Az óvodai, a kisiskolás és a serdülőkori étkeztetésben fontos szerepet játszik a tej, tejtermékek és a tejkészítmények fogyasztása. Ismertesse ezen termékek táplálkozási jelentőségét! A termékválaszték bemutatásával igazolja a változatosság lehetőségét!

Információtartalom vázlata

- A tej kémiai felépítése és táplálkozási jelentősége
- A fogyasztási tejek és az ízesített tejkészítmények étrendben elfoglalt szerepe
- Tejkészítmények csoportjai, étrendben elfoglalt szerepe
- Tejtermékek csoportjai, étrendben elfoglalt szerepe

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

18. Az óvodai, a kisiskolás és a serdülőkori étkeztetésben fontos szerepet játszik a tej, tejtermékek és a tejkészítmények fogyasztása. Ismertesse ezen termékek táplálkozási jelentőségét! A termékválaszték bemutatásával igazolja a változatosság lehetőségét!

Típus	A feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Összehangolja– az étlaptervezés során- az élelmezést igénybe vevők és az üzem által biztosítottakat	A tej kémiai felépítése és táplálkozási jelentősége	20	
		A fogyasztási tejek és az ízesített tejkészítmények étvendben elfoglalt szerepe	20	
		Tejkészítmények csoportjai, étvendben elfoglalt szerepe	20	
		Tejtermékek csoportjai, étvendben elfoglalt szerepe	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
3	Szakmai nyelvű beszédképesség	10		
Összesen		90		
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért	
	Személyes	Szaglás	2	
		Ízérzékelés	2	
	Társas	Irányítási képesség	3	
	Módszer	Áttekintő képesség	3	
Összesen		10		
Mindösszesen		100		

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

19. Ismertesse a tojás táplálkozás élettani jelentőségét, a felhasználás jelentőségét a közétkeztetésben. Miben rejlik a tojás felhasználás veszélye?

Információtartalom vázlata

- Helytelen tárolásra visszavezethető tojáshibák-, rothadások
- A tojás helye az ételsorban és a konyhatechnológiában
- A tojásfelhasználás lehetőségei, előnyei és veszélyei

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

19. Ismertesse a tojás táplálkozás élettani jelentőségét, a felhasználás jelentőségét a közétkeztetésben. Miben rejlik a tojás felhasználás veszélye?

Típus	A feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Tervezi és szervezi a beszerzést	Helytelen tárolásra visszavezethető tojáshibák-, rothadások A tojás helye az ételsorban és a konyhatechnológiában A tojásfelhasználás lehetőségei, előnyei és veszélyei	30 30 20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
3	Szakmai nyelvű beszédképesség		10	
Összesen			90	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Max.	Elért
	Személyes	Szaglás	2	
		Ízérzékelés	2	
	Társas	Közérthetőség	3	
	Módszer	Problémamegoldás, hibaelhárítás	3	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

20. Az elégedett, igényes főnök a munkahelyi buli rendezvény gasztronómiai részét az élelmezésvezetőre bízta. Csak az a kérése, hogy kevésbé terhelje a dolgozók szervezetét. Milyen szerepet kapnak a fűszerek, élvezeti szerek és az italok? Milyen elvek alapján tervezi meg az étel- és itallapot?

Információtartalom vázlata

- Mértékletesség elve
- Fűszerezés elve
- Az étel- és italajánlás szabályai
- Az étrend összeállításának szabályai
- Fűszerek, élvezeti szerek, italok táplálkozástani szerepe

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1430-06 Élelmezés tervezés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Az egészséges táplálkozás alapjainak bemutatása a közétkeztetésben, a tápanyagszámítás módszereinek ismertetése megadott szempontok alapján

A vizgázó neve:

Értékelő lap

20. Az elégedett, igényes főnök a munkahelyi buli gasztronómiai részét az élelmezésvezetőre bízta. Csak az a kérése, hogy kevésbé terhelje a dolgozók szervezetét. Milyen szerepet kapnak a fűszerek, élvezeti szerek és az italok? Milyen elvek alapján tervezi meg az étel- és itallapot?

Típus	A feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
-	Összehangolja– az étlaptervezés során- az élelmezést igénybe vevők és az üzem által biztosítottakat	Mértékletesség elve	10	
		Fűszerezés elve	10	
		Az étel- és italajánlás szabályai	10	
		Az étrend összeállításának szabályai	20	
		Fűszerek, élvezeti szerek, italok táplálkozástani szerepe	30	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
4	Mennyiségérzék		10	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Szaglás	2	
		Ízérzékelés	2	
	Társas	Irányítási készség	3	
	Módszer	Tervezési készség	3	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás