

# SZOCIÁLIS ÉS MUNKAÜGYI MINISZTERIUM

Vizgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
1468-06 Diétás ételkészítés

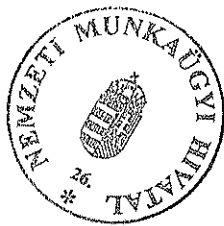
Vizgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
1468-06/3 Diétás ételkészítési ismeretek

## 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 MINDEN EN  
MEGEGYZŐ MÁSOLAT



Jóváhagyta:

Mátyus Mihály  
főosztályvezető



2009

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

Érvényes: 2009. 06. 09-től

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

**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:**

<b>33 811 03 0001 33 01</b>	<b>Diétás szakács</b>	<b>Szakács</b>
-----------------------------	-----------------------	----------------

**A szóbeli tételekhez a vizsgaszervezőnek csatolnia kell a szaktanárok által összeállított, a tétel tartalmához illeszkedő mellékleteket, forrásokat, segédanyagként felhasználható okmányokat, bizonylatokat.**

**A tételek kifejtésénél a vizsgázónak értelmeznie és alkalmaznia kell az ahhoz tartozó mellékleteket.**

#### **7-es tételhez**

Kérem a szóbeli vizsga lebonyolításakor ehhez a tételhez mellékelni szíveskedjenek a vizsgázó számára legalább 10 db ételcímkét, melyek között minimálisan 5db ételcímke a következő feltételeknek felel meg:

- Ételszínezéket, mesterséges adalékanyagokat (E-komponensek, kivéve a biotermékekben is megengedett alapanyagok) nem tartalmaz
- Lehetőleg bio élelmiszerek címkei legyenek (Biokontroll-Hungária termékei)
- Olyan gyümölcsök, zöldségek fotói lehetnek, melyek antioxidáns hatásúak (magas C-vitamin tartalmú, E-vitamin tartalmú)
- Bioflavonoidok (bogyós gyümölcsök fotói, élénk színű zöldségek, gyümölcsök)

Legyenek az ételcímkek között vöröshúsok, melyek fogyasztásának korlátozása javasolt e betegségben, tehát aki ezt az ételcímkét kiválasztja az pontlevonással jár.

#### **16-os tételhez**

Kérem a szóbeli vizsga lebonyolításakor ehhez a tételhez szíveskedjenek mellékelni a vizsgázó számára legalább 10 db ételcímkét, melyek között minimálisan 5 db ételcímke a cöliákia diétájába beilleszthető szempontoknak feleljen meg, tehát:

- ilyen pl. a Mantler liszt
- kukoricaliszt, dara
- rizsliszt
- Tóthék tésztaí, süteményei

De nem használható

Búza, rozs, árpa, zab, és belőlük készült bármilyen termék.

**A tételsor a 15/2008. (VIII.13.) SZMM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.**

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

**1. Ön egy idősök otthona konyhájának diétás szakácsa. Mondja el, hogy a diétás étrendnek milyen szempontoknak kell megfelelnie! Foglalja össze a diétás ételkészítési eljárások szerinti alapvető konyhatechnikai változatokat! Jellemezze a diétásrost-dús étrendet!**

**B. Mi az acut glomerulonephritis?**

Információtartalom vázlata

- A diétás étrend fő szempontjai
- Diéták csoportosítása konyhatechnológia szerint
- A rost (nyersrost, diétás rost) fogalma
- Ajánlott rost- és folyadékfogyasztás ebben az étrendben
- Betegségmegelőző szerep
- Rostforrások

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

1. Ön egy idősök otthona konyhájának diétás szakácsa. Mondja el, hogy a diétás étrendnek milyen szempontoknak kell megfelelnie! Foglalja össze a diétás ételkészítési eljárások szerinti alapvető konyhatechnikai változatokat! Jellemezze a diétásrost-dús étrendet!

B. Mi az acut glomerulonephritis?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Táplálkozási alapismeretek	A diétás étrend fő szempontjai	15	
A	Konyhatechnikai eljárások szerepe a gyógyélelmzésben	Diéták csoportosítása konyhatechnológia szerint	10	
A	Táplálkozási alapismeretek	A rost (nyersrost, diétás rost) fogalma	10	
		Ajánlott rost- és folyadékfogyasztás ebben az étrendben	10	
		Betegségmegelőző szerep	10	
		Rostforrások	20	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>	<b>Max.</b>	<b>Elért</b>	
4	Köznyelvi beszédképesség	5		
4	Szakmai nyelvű beszédképesség	5		
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése	5		
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>	<b>Max.</b>	<b>Elért</b>	
	Személyes	Önállóság	2	
		Precizitás	2	
	Társas	Irányíthatóság	2	
	Módszer	Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)	2	
Lényegfelismerés (lényeglátás)		2		
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

**2. Ön egy kórház konyhájának diétás szakácsa. Cukorbetegnek kell egész napra a dietetikus által megtervezett étlap alapján ételeket készítenie. Mondja el, mi ennek a betegségnek a lényege! Milyen típusait különböztetjük meg? Mire kell különösen ügyelnie ételkészítés és tálalás alkalmával? Milyen konyhatechnológiai eljárásokat alkalmazhat az ételkészítés során?**

**B. Mi a cukorbetegség latin neve?**

Információtartalom vázlata

- A nyersanyagok megítélése a diéta szempontjából
- Nyersanyagmérés
- Ételek sűrítése
- Mesterséges édesítőszer
- Alkalmazott konyhatechnológia

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

2. Ön egy kórház konyhájának diétás szakácsa. Cukorbetegeknek kell egész napra a dietetikus által megtervezett étlap alapján ételeket készítenie. Mondja el, mi ennek a betegségnek a lényege! Milyen típusait különböztetjük meg? Mire kell különösen ügyelnie ételkészítés és tálalás alkalmával? Milyen konyhatechnológiai eljárásokat alkalmazhat az ételkészítés során?

B. Mi a cukorbetegség latin neve?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Cukorbetegeknek ajánlott ételek	Nyersanyagok megítélése a diéta szempontjából	20	
A	Különleges ételkészítési technikák, módszerek	Nyersanyagmérés	20	
A	Konyhatechnikai eljárások szerepe a gyógyélelmezésben	Ételek sűrítése	15	
A	Cukorbetegeknek ajánlott ételek	Mesterséges édesítőszer	10	
A	Konyhatechnikai eljárások szerepe a gyógyélelmezésben	Alkalmazott konyhatechnológia	10	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
5	Olvasott köznyelvi szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Elhivatottság, elkötelezettség	2	
		Fejlődőképesség, önfejlesztés	2	
	Társas	Motiválhatóság	2	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság	2	
		Gyakorlatias feladatértelmezés	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

**3. Ön egy idősök otthonában dolgozik. Az egyik lakónak szájnyálkahártya gyulladása van, vérzésre hajlamos, érzékeny. A dietetikus a következő diétát írta elő számára: gyógyintézeti alapétrend, rostszegény és karminatívumoktól (izgató hatástól) mentes pépes formája. Értelmezze az előírást! Hogyan készít ételeket számára az Egységes Diétás Rendszer szabályai szerint?**

**B. Mit jelent a hyperaciditás?**

Információtartalom vázlata

- A szájüreg gyulladással megbetegedései
- Konyhatechnikai eljárások
- A pépes étrend
- A rostszegény étrend
- Kiválasztás, előkészítés, ételkészítés
- Mintaétrend

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

3. Ön egy idősök otthonában dolgozik. Az egyik lakónak szájnyálkahártya gyulladása van, vérzésre hajlamos, érzékeny. A dietetikus a következő diétát írta elő számára: gyógyintézeti alapétrend, rotszegény és karminatívumoktól (izgató hatástól) mentes pépes formája. Értelmezze az előírást! Hogyan készít ételeket számára az Egységes Diétás Rendszer szabályai szerint?

B. Mit jelent a hyperaciditás?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Szájüreg és nyelőcső betegek diétája	A szájüreg gyulladással megbetegedései	10	
A	Konyhatechnikai eljárások szerepe a gyógyélelmezésben	Konyhatechnikai eljárások	10	
A	Különleges ételkészítési technikák, módszerek	A pépes étrend	10	
A	Táplálkozási alapismeretek	A rotszegény étrend	10	
A	Konyhatechnikai eljárások szerepe a gyógyélelmezésben	Kiválasztás, előkészítés, ételkészítés	20	
A	Szájüreg és nyelőcső betegek diétája	Mintaétrend	15	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
5	Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése		5	
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Önállóság	2	
		Elhivatottság, elkötelezettség	2	
	Társas	Irányíthatóság	2	
	Módszer	Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)	2	
		Lényegfelismerés (lényeglátás)	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

**4. Ön egy geriátriai kórház konyhájának diétás szakácsa. A dietetikus a fekélybetegség IV. szakaszában megtervezett étrendet (KV, illetve kímélő étrend natív cukortól mentes, pektinben gazdag változata) juttat el Önhöz. Milyen konyhatechnológiai eljárásokat alkalmaz az ételkészítés során?**

**B. Mi a fekélybetegség latin neve?**

Információtartalom vázlata

- Az étrend értelmezése (KV, illetve kímélő étrend natív cukortól mentes, pektinben gazdag változata)
- Konyhatechnológiai eljárások (kiválasztás, előkészítés, elkészítés)
- Az ételek dúsítása
- Az étkezések gyakorisága
- A fekélybetegek étrendjében felhasználható ételek, italok

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

4. Ön egy geriátriai kórház konyhájának diétás szakácsa. A dietetikus a fekélybetegség IV. szakaszában megtervezett étrendet (KV, illetve kímélő étrend natív cukortól mentes, pektinben gazdag változata) juttat el Önhöz. Milyen konyhatechnológiai eljárásokat alkalmaz az ételkészítés során?

B. Mi a fekélybetegség latin neve?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Gyomorbetegek diétája	Az étrend értelmezése (KV, illetve kímélő étrend natív cukortól mentes, pektinben gazdag változata)	15	
A	Konyhatechnikai eljárások szerepe a gyógyélelmezésben	Konyhatechnológiai eljárások (kiválasztás, előkészítés, elkészítés)	20	
A	Különleges ételkészítési technikák, módszerek	Az ételek dúsítása	15	
A	Gyomorbetegek diétája	Az étkezések gyakorisága	10	
		A fekélybetegek étrendjében felhasználható ételek, italok	15	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Precizitás	2	
		Fejlődőképesség, önfejlesztés	2	
	Társas	Motiválhatóság	2	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság	2	
		Gyakorlatias feladatértelmezés	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

**5. Ön egy kórházban dolgozik diétás szakácsként. Szívinfarktuson átesett betegeknek kell ételt készítenie dietetikus irányításával. Mondja el a nyersanyag-kiválasztás szempontjait és az alkalmazott konyhatechnológiai eljárásokat!**

**B. Mit jelent a secunder prevenció?**

Információtartalom vázolata

- Az étrend lényege (zsírtartalom, rostok, sózás, ásványi anyagok, vitaminok)
- Nyersanyag-kiválasztás
- Javasolt ételek, italok
- Alkalmazott konyhatechnológia

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**5. Ön egy kórházban dolgozik diétás szakácsként. Szívinfarktuson átesett betegnek kell ételt készítenie dietetikus irányításával. Mondja el a nyersanyag-kiválasztás szempontjait és az alkalmazott konyhatechnológiai eljárásokat!**

**B. Mit jelent a secunder prevenció?**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Szív- és keringési betegek diétája (különösen a szívizominfarktuson átesett beteg esetén)	Az étrend lényege (zsírtartalom, rostok, sózás, ásványi anyagok, vitaminok)	25	
A	Nyersanyagok kiválasztásának szempontjai	Nyersanyag-kiválasztás	15	
A	Szív- és keringési betegek diétája (különösen a szívizominfarktuson átesett beteg esetén)	Javasolt ételek, italok	20	
A	Konyhatechnikai eljárások szerepe a gyógyélelmezésben	Alkalmazott konyhatechnológia	15	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Köznyelvi beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Önállóság	2	
		Precizitás	2	
	Társas	Irányíthatóság	2	
	Módszer	Emlézőképesség (ismeretmegőrzés)	2	
		Lényegfelismerés (lényeglátás)	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

**6. Ön diétás szakácsként dolgozik egy idősök otthonában. Dietetikus irányításával hyperthyreosis betegség diétájában kell a megtervezett étlap alapján a megfelelő konyhatechnológiákat alkalmaznia. Mondja el, milyen főbb szempontok alapján tervezte a dietetikus az étlapot! Önnek mire kell ügyelnie az ételkészítés során?**

**B. Mi a hyperthyreosis?**

Információtartalom vázlata

- A diéta lényege
- A nyersanyag-kiválasztás szempontjai
- A fehérjék beépülése, különbségek a különböző fehérjeforrások között
- A vitaminok
- Alkalmazott konyhatechnológia

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

6. Ön diétás szakácsként dolgozik egy idősök otthonában. Dietetikus irányításával hyperthyreosis betegség diétájában kell a megtervezett étlap alapján a megfelelő konyhatechnológiákat alkalmaznia. Mondja el, milyen főbb szempontok alapján tervezte a dietetikus az étlapot! Önnek mire kell ügyelnie az ételkészítés során?

B. Mi a hyperthyreosis?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Pajzsmirigy betegek diétája	A diéta lényege	15	
A	Nyersanyagok kiválasztásának szempontjai	A nyersanyag-kiválasztás szempontjai	15	
A	Táplálkozási alapismeretek	A fehérjék beépülése, különbségek a különböző fehérjeforrások között	15	
A	Pajzsmirigy betegek diétája	A vitaminok	15	
A	Konyhatechnikai eljárások szerepe a gyógyélelmezésben	Alkalmazott konyhatechnológia	15	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
5	Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése		5	
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
<b>Összesen</b>			<b>15</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Önállóság	2	
		Elhivatottság, elkötelezettség	2	
	Társas	Irányíthatóság	2	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság	2	
		Gyakorlatias feladatértelmezés	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

**7. Ön diétás szakácsként dolgozik az Onkológiai Intézetben. Foglalja össze mekkora szerepe van a táplálkozásnak a daganatos megbetegedések kezelésében! Ebben az étrendben mely alapanyagokat részesítjük előnyben? Válassza ki a diéta szempontjából a legmegfelelőbbeket a bemutatott ételcímkek közül! Milyen konyhatechnológiai eljárásokat alkalmaz az ételkészítés során?**

**B. Mi a rosszindulatú daganat latin neve?**

Információtartalom vázlat

- Ajánlások daganatos betegek étrendjében
- A rostok élettani szerepe, továbbá a diétában betöltött helye
- Szabad gyökök
- Antioxidánsok
- Fitonutriensek
- Flavonoidok
- Bio-élelmiszerek
- Konyhatechnológiai eljárások

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

7. Ön diétás szakácsként dolgozik az Onkológiai Intézetben. Foglalja össze mekkora szerepe van a táplálkozásnak a daganatos megbetegedések kezelésében! Ebben az érendben mely alapanyagokat részesítjük előnyben? Válassza ki a diéta szempontjából a legmegfelelőbbeket a bemutatott ételcímkek közül! Milyen konyhatechnológiai eljárásokat alkalmaz az ételkészítés során?

B. Mi a rosszindulatú daganat latin neve?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Daganatos betegek diétája	Ajánlások daganatos betegek étrendjében	10	
		A rostok élettani szerepe, továbbá a diétában betöltött helye	10	
		Szabad gyökök	10	
		Antioxidánsok	10	
		Fitonutriensek	10	
		Flavonoidok	10	
A	Különleges (extrém) fogyasztási igények kielégítése	Bio-élelmiszerek	10	
A	Konyhatechnikai eljárások szerepe a gyógyélelmezésben	Konyhatechnológiai eljárások	10	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
4	Idegen nyelvi áruismeret		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Önállóság	2	
		Elhivatottság, elkötelezettség	2	
	Társas	Irányíthatóság	2	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság	2	
		Gyakorlatias feladatértelmezés	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

**8. Ön egy geriátriai kórház konyhájának diétás szakácsa. A dietetikus irányítása nélkül osteoporosisos betegnek kell diétájához a felhasználható alapanyagokat kiválasztania. Milyen szempontokat vesz figyelembe, mely konyhatechnológiai eljárásokat alkalmazhatja az ételek elkészítése során?**

**B. Mi az osteoporosis?**

Információtartalom vázlata

- A betegség kiváltó oka
- Az étrend lényege
- A nyersanyag-kiválasztás szempontjai
- Dúsítási eljárások és alapanyagok
- Vitaminok

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

8. Ön egy geriátriai kórház konyhájának diétás szakácsa. A dietetikus irányítása nélkül osteoporosisos betegnek kell diétájához a felhasználható alapanyagokat kiválasztania. Milyen szempontokat vesz figyelembe, mely konyhatechnológiai eljárásokat alkalmazhatja az ételek elkészítése során?

B. Mi az osteoporosis?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Mozgásszervi betegek diétája	A betegség kiváltó oka	15	
		Az étrend lényege	20	
A	Nyersanyagok kiválasztásának szempontjai	A nyersanyag-kiválasztás szempontjai	15	
A	Különleges ételkészítési technikák, módszerek	Dúsítási eljárások és alapanyagok	10	
A	Mozgásszervi betegek diétája	Vitaminok	15	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Precizitás	2	
		Fejlődőképesség, önfejlesztés	2	
	Társas	Motiválhatóság	2	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság	2	
		Gyakorlatias feladatértelmezés	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

**9. Ön egy kórház konyhájának diétás szakácsa. Hétfégen egy húgysavköves (urát-kő) betegnek rendelnek ebédet. Mi a teendője? Mondja el, hogy miután megtudta az elkészítendő étrendet, milyen szempontok alapján választja ki az alapanyagokat és készíti el az ételleket!**  
**B. Mi a nephrolithiasis?**

Információtartalom vázlata

- Húgysavköves beteg diétája
- Az étrend lényege
- A nyersanyag-kiválasztás szempontjai
- Sófelhasználás
- A diéta fehérjetartalma

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

9. Ön egy kórház konyhájának diétás szakácsa. Hétfégen egy húgysavköves (urát-kő) betegnek rendelnek ebédet. Mi a teendője? Mondja el, hogy miután megtudta az elkészítendő étrendet, milyen szempontok alapján választja ki az alapanyagokat és készíti el az ételleket!

B. Mi a nephrolithiasis?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Savanyító és lúgosító étrend	Húgysavköves beteg diétája	15	
A	Savanyító és lúgosító étrend	Az étrend lényege	20	
A	Nyersanyagok kiválasztásának szempontjai	A nyersanyag-kiválasztás szempontjai	15	
A	Különleges ételkészítési technikák, módszerek	Sófelhasználás	10	
A	Savanyító és lúgosító étrend	A diéta fehérjetartalma	15	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
5	Olvasott köznyelvi szöveg megértése		5	
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Precizitás	2	
		Fejlődőképesség, önfejlesztés	2	
	Társas	Motiválhatóság	2	
	Módszer	Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)	2	
		Lényegfelismerés (lényeglátás)	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

**10. Ön egy óvoda diétás szakácsa. Barátnője vegetáriánus, a férj pedig muzulmán. Úgy érzi, Ön tudna barátnőjének pontos és mélyreható felvilágosítást adni étrendjével kapcsolatban, vagy inkább szakemberhez irányítaná? Néhány szóban foglalja össze a vegetarianizmus előnyeit és a rosszul összeállított étrend hátrányait! Foglalja össze a muzulmánok étkezési szokásait és a nyersanyagok kiválasztásának szempontjait!**

**B. Mi a metionin!**

Információtartalom vázlata

- Kompetenciák, alapfogalmak
- A vegetáriánus étrend előnyei, hátrányai
- Alapanyag-párosítás
- A helyesen összeállított vegetáriánus étrend betegségmegelőző szerepe
- Vallási étkezési szokások

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

10. Ön egy óvoda diétás szakácsa. Barátnője vegetáriánus, a férj pedig muzulmán. Úgy érzi, Ön tudna barátnőjének pontos és mélyreható felvilágosítást adni étrendjével kapcsolatban, vagy inkább szakemberhez irányítaná? Néhány szóban foglalja össze a vegetarizmus előnyeit és a rosszul összeállított étrend hátrányait! Foglalja össze a muzulmánok étkezési szokásait és a nyersanyagok kiválasztásának szempontjait!

**B. Mi a metionin!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Táplálkozási alapismeretek	Kompetenciák, alapfogalmak	20	
A	Az alternatív étrendek megítélése	A vegetáriánus étrend előnyei, hátrányai	20	
		Alapanyag-párosítás	10	
		A helyesen összeállított vegetáriánus étrend betegségmegelőző szerepe	15	
A	Vallási előírások a táplálkozásban	Vallási étkezési szokások	10	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
5	Olvasott köznyelvi szöveg megértése		5	
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Elhivatottság, elkötelezettség	2	
		Fejlődőképesség, önfejlesztés	2	
	Társas	Motiválhatóság	2	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság	2	
Gyakorlatias feladatértelmezés		2		
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

**11. Ön egy kórház konyháján dolgozik. Epebetegség krónikus formájában kell dietetikus irányítása nélkül a felhasználható alapanyagokat kiválasztania. Milyen szempontokat vesz figyelembe? Milyen konyhatechnológiai eljárásokat alkalmazhat az ételek elkészítése alkalmával?**

**B. Mi a krónikus epehólyag-gyulladás latin neve?**

Információtartalom vázlata

- A diéta célja
- Epekímélő étrend
- Az epebetegség diétája szempontjából az ételek csoportosítása
- Ételkészítési eljárások

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

11. Ön egy kórház konyháján dolgozik. Epebetegség krónikus formájában kell dietetikus irányítása nélkül a felhasználható alapanyagokat kiválasztania. Milyen szempontokat vesz figyelembe? Milyen konyhatechnológiai eljárásokat alkalmazhat az ételek elkészítése alkalmával?

B. Mi a krónikus epehólyag-gyulladás latin neve?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Máj- és epebetegség ételei	A diéta célja	10	
		Epekímélő étrend	25	
		Az epebetegség diétája szempontjából az ételek csoportosítása	25	
A	Konyhatechnológiai eljárások szerepe a gyógyélelmezésben	Ételkészítési eljárások	20	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
4	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Elhivatottság, elkötelezettség	2	
		Önállóság	2	
	Társas	Motiválhatóság	2	
	Módszer	Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)	2	
		Lényegfelismerés (lényeglátás)	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

C



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

**12. Ön diétás szakácsként dolgozik egy gyógyszálló konyháján. Colitis ulcerosás betegek kell ételt készítenie a dietetikus által megadott étlap és a következő információ alapján: energia-, fehérjegazdag, zsírszegény, durvarost-mentes, kímélő, könnyű-vegyes étrend. Milyen alapanyagok, konyhatechnikai eljárások okoznak panaszt (fokozódó bélmotilitást) ebben a betegségben? Melyeket alkalmazhatja?**

**B. Mit jelent az acut enteritis?**

Információtartalom vázlata

- A diéta célja
- Adható (panaszt nem okozó) nyersanyagok
- Egyénileg tolerált alapanyagok
- Panaszt okozó, tiltott élelmiszerek
- Dúsítás alapanyagokkal

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**12. Ön diétás szakácsként dolgozik egy gyógyszálló konyháján. Colitis ulcerosás betegeknek kell ételt készítenie a dietetikus által megadott étlap és a következő információ alapján: energia-, fehérjegazdag, zsírszegény, durvarost-mentes, kímélő, könnyű-vegyes étrend. Milyen alapanyagok, konyhatechnikai eljárások okoznak panaszt (fokozódó bélmotilitást) ebben a betegségben? Melyeket alkalmazhatja?**

**B. Mit jelent az acut enteritis?**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Béltbetegségben szenvedők diétája	A diéta célja	20	
		Adható (panaszt nem okozó) nyersanyagok	15	
		Egyénileg tolerált alapanyagok	15	
		Panaszt okozó, tiltott élelmiszerek	15	
A	Különleges ételkészítési technikák, módszerek	Dúsítás alapanyagokkal	10	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>	<b>Max.</b>	<b>Elért</b>	
5	Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése	5		
4	Köznyelvi beszédképesség	5		
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése	5		
<b>Összesen</b>		<b>90</b>		
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>	<b>Max.</b>	<b>Elért</b>	
Személyes		Elhivatottság, elkötelezettség	2	
		Önállóság	2	
Társas		Motiválhatóság	2	
Módszer		Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)	2	
		Lényegfelismerés (lényeglátás)	2	
<b>Összesen</b>		<b>10</b>		
<b>Mindösszesen</b>		<b>100</b>		

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

**13. Ön egy kórház diétás szakácsa. Krónikus urémiában szenvedő beteg étrendjében kell az alapanyagokat kiválasztania. Hogyan tudja biztosítani a diétában előírt követelményeket?**

**B. Mi a heveny gyomorrontás latin neve?**

Információtartalom vázlata

- Giordano-Giovanetti étrend
- Az energiagazdagság biztosítása
- Aminosavak
- Ételek sűrítése
- Vitaminok
- Konyhasóbevitel

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

13. Ön egy kórház diétás szakácsa. Krónikus urémiában szenvedő beteg étrendjében kell az alapanyagokat kiválasztania. Hogyan tudja biztosítani a diétában előírt követelményeket?

B. Mi a heveny gyomorrontás latin neve?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Vesebetegek diétája	Giordano-Giovanetti étrend	20	
A	Diétás ételek készítése	Az energiagazdagság biztosítása	15	
A	Táplálkozástani alapismeretek	Aminosavak	15	
A	Konyhatechnikai eljárások szerepe a gyógyélelmezésben	Ételek sűrítése	10	
A	Vesebetegek diétája	Vitaminok	10	
		Konyhasóbevitel	10	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Fejlődőképesség, önfejlesztés	2	
		Precizitás	2	
	Társas	Irányíthatóság	2	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság	2	
		Gyakorlatias feladatértelmezés	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

**14. Ön diétás szakács a „Centiméterfaló” nevű diétás étteremben, ahol kimondottan fogyókúrázók számára főznek diétás ételeket, de egyéb diétákat is készítenek. Az étlapok dietetikus irányításával készülnek. Az ételeket kívánságra házhoz is szállítják. Mondja el a nyersanyag-kiválasztás szempontjait és az alkalmazott konyhatechnológiai eljárásokat! Foglalja össze, milyen fogyasztóvédelmi szabályokra kell ügyelnie tálaláskor!**

**B. Mi az elhízás neve latinul?**

Információtartalom vázlata

- Elhízott betegek étrendje
- A diéta tápanyag-összetétele
- A nyersanyag-kiválasztás szempontjai
- Ételkészítési eljárások a diétában
- Ízesítés
- Fogyasztóvédelmi szabályok

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**14. Ön diétás szakács a „Centiméterfaló” nevű diétás étteremben, ahol kimondottan fogyókúrázók számára főznek diétás ételeket, de egyéb diétákat is készítenek. Az étlapok dietetikus irányításával készülnek. Az ételeket kívánságra házhoz is szállítják. Mondja el a nyersanyag-kiválasztás szempontjait és az alkalmazott konyhatechnológiai eljárásokat! Foglalja össze, milyen fogyasztóvédelmi szabályokra kell ügyelnie tálaláskor!**

**B. Mi az elhízás neve latinul?**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Csökkentett kalóriatartalmú ételek	Elhízott betegek étrendje	15	
		A diéta tápanyag-összetétele	15	
A	Nyersanyagok kiválasztásának szempontjai	A nyersanyag-kiválasztás szempontjai	15	
A	Konyhatechnikai eljárások szerepe a gyógyélelmezésben	Ételkészítési eljárások a diétában	15	
A	Különleges ételkészítési technikák, módszerek	Ízesítés	10	
B	Fogyasztóvédelmi szabályok	Fogyasztóvédelmi szabályok	10	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Fejlődőképesség, önfejlesztés	2	
		Precizitás	2	
	Társas	Irányíthatóság	2	
	Módszer	Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)	2	
Lényegfelismerés (lényeglátás)		2		
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

**15. Ön diétás szakácsként dolgozik egy gondozóházban. A lakók átlagéletkora meghaladja az 57 évet. Főként milyen konyhatechnológiákat alkalmazna? Mely ajánlások vonatkoznak erre a korosztályra?**

**B. Mit jelent a geriátria kifejezés?**

Információtartalom vázlata

- Táplálkozási ajánlások 50 év felettieknek
- A könnyű-vegyes étrend ismertetése
- A KV étrendben alkalmazott konyhatechnológiák
- Kiválasztás
- Ételkészítés, a hőbehatás különböző formái
- Lazítás, sűrítés

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**15. Ön diétás szakácsként dolgozik egy gondozóházban. A lakók átlagéletkora meghaladja az 57 évet. Főként milyen konyhatechnológiákat alkalmazna? Mely ajánlások vonatkoznak erre a korosztályra?**

**B. Mit jelent a geriátria kifejezés?**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Időskorúak ételajánlatai	Táplálkozási ajánlások 50 év felettieknek	20	
A	Diétás ételek készítése	A könnyű-vegyes étrend ismertetése	15	
A	Konyhatechnológiai eljárások szerepe a gyógyélelmezésben	A KV étrendben alkalmazott konyhatechnológiák	10	
A	Nyersanyagok kiválasztásának szempontjai	Kiválasztás	10	
A	Különleges ételkészítési technikák, módszerek	Ételkészítés, a hőbehatás különböző formái	10	
		Lazítás, sűrítés	10	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Köznyelvi beszédképesség		5	
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Elhivatottság, elkötelezettség	2	
		Fejlődőképesség, önfejlesztés	2	
	Társas	Motiválhatóság	2	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság	2	
Lényegfelismerés		2		
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

**16. Ön egy óvoda diétás szakácsa. Az óvodában 3 cöliákiás gyermeknek kell a már megtervezett étlap szerint ételt készítenie. Foglalja össze a betegség főbb tüneteit, kialakulásának okát és a diétát! Az előkészítés és ételkészítés során mit kell nagyon pontosan betartania? Válassza ki a bemutatott ételcímkek közül azokat, amely termékeket ebben a diétában felhasználhat ételkészítésre!**

**B. Mi a laktózingtolerancia?**

Információtartalom vázlata

- A glutén hatása
- A diéta (tiltott termékek, alapanyagok)
- Speciális alapanyagok
- Előkészítés, ételkészítés a konyhában (edényzet)

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-06 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**16. Ön egy óvoda diétás szakácsa. Az óvodában 3 cöliákiás gyermeknek kell a már megtervezett étlap szerint ételt készítenie. Foglalja össze a betegség főbb tüneteit, kialakulásának okát és a diétát! Az előkészítés és ételkészítés során mit kell nagyon pontosan betartania? Válassza ki a bemutatott ételcímkek közül azokat, amely termékeket ebben a diétában felhasználhat ételkészítésre!**

**B. Mi a laktózzintolerancia?**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Az alternatív étrendek megítélése	A glutén hatása	20	
A	Különleges (extrém) fogyasztási igények kielégítése	A diéta (tiltott termékek, alapanyagok)	20	
		Speciális alapanyagok	20	
A	Különleges ételkészítési technikák, módszerek	Előkészítés, ételkészítés a konyhában (edényzet)	20	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
5	Olvasott köznyelvi szöveg megértése		5	
4	Idegen nyelvi áruismeret		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Önállóság	2	
		Precizitás	2	
	Társas	Irányíthatóság	2	
	Módszer	Kreativitás, ötletgazdagság	2	
		Gyakorlatias feladatértelmezés	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás