

NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1468-11 Diétás ételkészítés

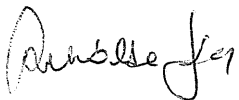
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
1468-11/3 Diétás ételkészítési ismeretek

Szóbeli vizsgatevékenység


Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 30 perc

A 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet 23. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételét a 000478/2013. számon kiadom.

EREDETIVEL MINDENBEN
MEGEGYZŐ MÁSZOLAT



2013


Dr. Odrobina László
Főosztályvezető

NEMZETI MUNKAÜGYI HIVATAL
Szak- és Felnőttképzési Igazgatóság

Érvényes: 2013. 06. 17.-től

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

Az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzékbe történő felvétel és törlés eljárási rendjéről szóló 133/2010. (IV. 22.) Korm. rendelet alapján.

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

33 811 03 0001 33 01	Diétás szakács	Szakács
-----------------------------	-----------------------	----------------

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.

A tételsor a (32/2011. (VIII. 25.) NGM rendelettel módosított) 15/2008. (VIII. 13.) SZMM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

1. Ön egy kórház konyhájának diétás szakácsa. Terhes és szoptató kismamáknak készít étrendet. Mondja el, hogy az étrendet milyen szempontok alapján állítja össze! Foglalja össze a diétában alkalmazott ételkészítési eljárásokat, konyhatechnológiai műveleteket

Információtartalom vázlata

- A terhes és szoptató kismamák diétás étrendjének fő jellemzői
- Alkalmazott konyhatechnológia eljárások
- Jellemezze a fehérje dús étrendet
- Ajánlott rost- és folyadékfogyasztás ebben az étrendben
- A és D Vitamin valamint Vas szükséglet biztosítása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

1. Ön egy kórház konyhájának diétás szakácsa. Terhes és szoptató kismamáknak készít étrendet. Mondja el, hogy az étrendet milyen szempontok alapján állítja össze! Foglalja össze a diétában alkalmazott ételkészítési eljárásokat, konyhatechnológiai műveleteket

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Táplálkozási alapismeretek	A terhes és szoptató kismamák diétás étrendjének fő jellemzői	15	
A	Konyhatechnikai eljárások szerepe a gyógyélelmezésben	Alkalmazott konyhatechnológia eljárások	10	
A	Táplálkozási alapismeretek	Jellemezze a fehérje dús étrendet	10	
		Ajánlott rost- és folyadékfogyasztás ebben az étrendben	10	
		A és D Vitamin valamint Vas szükséglet biztosítása	20	
		Rostforrások	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
5	Olvasott szakmai szöveg megértése	5		
5	Szakmai nyelvű beszédképesség	5		
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Önállóság	2	
		Precizitás	2	
	Társas	Irányíthatóság	2	
	Módszer	Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)	2	
		Új ötletek, megoldások kipróbálása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

2. Ön egy óvoda konyhájának diétás szakácsa. 3-6 éves gyermekek számára készít étrendet. Mondja el a kisgyermekek étrendjének jellemzőit. Milyen konyhatechnológiai eljárásokat alkalmaz az ételkészítés során?

Információtartalom vázlata

- A kisgyermekek étrendjének fő jellemzői
- Alkalmazott konyhatechnológia eljárások
- Az étrend legfontosabb alapanyagai
- Ajánlott fehérje, energia- és folyadékfogyasztás ebben az étrendben
- Vitamin szükséglet biztosítása
- Étkezések száma

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

2. Ön egy óvoda konyhájának diétás szakácsa. 3-6 éves kisgyermekeknek készít étrendet. Mondja el, a kisgyermek étrendének jellemzőit. Milyen konyhatechnológiai eljárásokat alkalmaz az ételkészítés során?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Táplálkozási alapismeretek	A kisgyermek étrendjének fő jellemzői	15	
A	Konyhatechnikai eljárások szerepe a gyógy ételkészítésben	Alkalmazott konyhatechnológia eljárások	10	
A	Táplálkozási alapismeretek	Az étrend legfontosabb alapanyagai	10	
		Ajánlott fehérje, energia- és folyadékfogyasztás ebben az étrendben	15	
		Vitamin szükséglet biztosítása	15	
		Étkezések száma	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
5	Olvasott szakmai szöveg megértése	5		
5	Szakmai nyelvű beszédkésztség	5		
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
Személyes		Önállóság	2	
		Precizitás	2	
Társas		Irányíthatóság	2	
Módszer		Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)	2	
		Új ötletek, megoldások kipróbálása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

3. Ön egy kórház konyhájának diétás szakácsa. Köszvényes betegeknek készít étrendet a dietetikus irányítása mellett. Mondja el, az energia szegény étrend jellemzőit. Foglalja össze a diétában alkalmazott ételkészítési eljárásokat, konyhatechnológiai műveleteket

Információtartalom vázlata

- A köszvényes betegek diétás étrendjének jellemzői
- Energia szegény étrend
- Alkalmazott konyhatechnológia eljárások
- Purin szegény alapanyagok
- Ajánlott zsír és folyadékfogyasztás ebben az étrendben
- Alkoholtilalom oka

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

3. Ön egy kórház konyhájának diétás szakácsa. Köszvényes betegeknek készít étrendet a dietetikus irányítása mellett. Mondja el, az energia szegény étrend jellemzőit. Foglalja össze a diétában alkalmazott ételkészítési eljárásokat, konyhatechnológiai műveleteket

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Táplálkozási alapismeretek	A köszvényes betegek diétás étrendjének jellemzői	15	
A	Konyhatechnikai eljárások szerepe a gyógy ételmezésben	Alkalmazott konyhatechnológia eljárások	10	
A	Táplálkozási alapismeretek	Energia szegény étrend	10	
		Purin szegény alapanyagok	15	
		Ajánlott zsír és folyadékfogyasztás ebben az étrendben	15	
		Alkoholtilalom oka	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
5	Olvasott szakmai szöveg megértése	5		
5	Szakmai nyelvű beszédképesség	5		
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Önállóság	2	
		Precizitás	2	
	Társas	Irányíthatóság	2	
	Módszer	Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)	2	
		Új ötletek, megoldások kipróbálása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

4. Ön egy ifjúsági tábor diétás szakácsa. Serdülőkorú fiataloknak készít étrendet. Az étrend összeállításánál vegye figyelembe a fiatalok étkezési szokásait, kedvenc ételeit! Foglalja össze a diétában alkalmazott ételkészítési eljárásokat, konyhatechnológiai műveleteket

Információtartalom vázlata

- A serdülőkorúak diétás étrendje
- Alkalmazott konyhatechnológia eljárások
- A korszerű, egészséges táplálkozás alapjai
- Ajánlott rost- és folyadékfogyasztás ebben az étrendben
- Vitaminszükséglet biztosítása
- Élvezeti szerek fogyasztása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

4. Ön egy ifjúsági tábor diétás szakácsa. Serdülőkorú fiataloknak készít étrendet. Az étrend összeállításánál vegye figyelembe a fiatalok étkezési szokásait, kedvenc ételeit! Foglalja össze a diétában alkalmazott ételkészítési eljárásokat, konyhatechnológiai műveleteket

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Táplálkozástani alapismeretek	A serdülőkorúak diétás étrendje	15	
A	Konyhatechnikai eljárások szerepe a gyógy ételmezésben	Alkalmazott konyhatechnológia eljárások	10	
A	Táplálkozástani alapismeretek	A korszerű, egészséges táplálkozás alapjai	15	
		Ajánlott rost- és folyadékfogyasztás ebben az étrendben	15	
		Vitaminszükséglet biztosítása	10	
		Élvezeti szerek fogyasztása	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		2	
	Elhivatottság, elkötelezettség		2	
Társas	Irányíthatóság		2	
Módszer	Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)		2	
	Új ötletek, megoldások kipróbálása		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

5. Ön egy kórház diétás szakácsa. Lázás, influenzás betegeknek készít étrendet. Milyen szempontok alapján állítja össze az étrendet? Foglalja össze a diétában alkalmazott ételkészítési eljárásokat, konyhatechnológiai műveleteket

Információtartalom vázlata

- Lázás betegek diétás étrendje
- Alkalmazott konyhatechnológia eljárások
- A folyadékpótlás fontossága
- Ajánlott energia és fehérje bevitel ebben az étrendben
- Vitaminszükséglet biztosítása
- Étkezések száma

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve:.....

Értékelő lap

5. Ön egy kórház diétás szakácsa. Lázás, influenzás betegeknek készít étrendet. Milyen szempontok alapján állítja össze az étrendet? Foglalja össze a diétában alkalmazott ételkészítési eljárásokat, konyhatechnológiai műveleteket

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Táplálkozási alapismeretek	Lázás betegek diétás étrendje	15	
A	Konyhatechnikai eljárások szerepe a gyógy ételmezésben	Alkalmazott konyhatechnológia eljárások	10	
A	Táplálkozási alapismeretek	A folyadékpótlás fontossága	10	
		Ajánlott energia és fehérje bevitel ebben az étrendben	15	
		Vitaminszükséglet biztosítása	15	
		Étkezések száma	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű beszédkésztség		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Önállóság		2	
	Precizitás		2	
Társas	Irányíthatóság		2	
Módszer	Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)		2	
	Új ötletek, megoldások kipróbálása		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

6. 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:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

6. 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 akut glomerulonephritis?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Táplálkozási alapismeretek	A diétás étrend fő szempontjai	15	
A	Konyhatechnikai eljárások szerepe a gyógyélelmiszerben	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	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
5	Olvasott szakmai szöveg megértése	5		
5	Szakmai nyelvű beszéd-készség	5		
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	5		
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
	Személyes	Önállóság	2	
		Precizitás	2	
	Társas	Irányíthatóság	2	
	Módszer	Emlézőképesség (ismeretmegőrzés)	2	
		Új ötletek, megoldások kipróbálása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

7. 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?

Információtartalom vázlata

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

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

7. 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?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Cukorbetegnek 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	Cukorbetegnek ajánlott ételek	Mesterséges édesítőszer	10	
A	Konyhatechnikai eljárások szerepe a gyógyélelmezésben	Alkalmazott konyhatechnológia	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű beszéd-készség		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Elhivatottság, elkötelezettség	2	
		Precizitás	2	
	Társas	Motiválhatóság	2	
	Módszer	Új ötletek, megoldások kipróbálása	2	
		Módszeres munkavégzés	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

8. Ön egy idősek 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?

Információtartalom vázlata

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

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

8. 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 vázlatára 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	Táplálkozástani alapismeretek	A rotszegény étrend	10	
A	Konyhatechnikai eljárások szerepe a gyógyélelmezésben	Kiválasztás, előkészítés, ételkészítés	20	
A	Szájüreg és nyelőcső betegek diétája	Mintaétrend	15	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű beszéd-készség		5	
5	Tájékozódás		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Önállóság	2	
		Elhivatottság, elkötelezettség	2	
	Társas	Irányíthatóság	2	
	Módszer	Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)	2	
		Új ötletek, megoldások kipróbálása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

9. 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:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

9. 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	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
5	Tájékozódás		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes		Precizitás	2	
		Elhivatottság, elkötelezettség	2	
Társas		Motiválhatóság	2	
Módszer		Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)	2	
		Új ötletek, megoldások kipróbálása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

10. 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 vázlata

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

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

10. 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?

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	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
5	Tájékozódás		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Önállóság	2	
		Precizitás	2	
	Társas	Irányíthatóság	2	
	Módszer	Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)	2	
		Új ötletek, megoldások kipróbálása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

11. 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:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

11. Ön diétás szakácsként dolgozik egy idősek 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	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű beszéd-készség		5	
5	Tájékozódás		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes		Önállóság	2	
		Elhivatottság, elkötelezettség	2	
Társas		Irányíthatóság	2	
Módszer		Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)	2	
		Módszeres munkavégzés	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

12. 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 vázlata

- 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:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

12. 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?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára 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	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű beszéd-készség		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes		Önállóság	2	
		Elhivatottság, elkötelezettség	2	
Társas		Irányíthatóság	2	
Módszer		Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)	2	
		Módszeres munkavégzés	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

13. Ön egy geriátriai kórház konyhájának diétás szakácsa. A dietetikus irányítása nélkül osteoporosisos betegek 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:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

13. 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	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
5	Tájékozódás		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes	Precizitás		2	
	Elhivatottság, elkötelezettség		2	
Társas	Motiválhatóság		2	
Módszer	Emlézőképesség (ismeretmegőrzés)		2	
	Módszeres munkavégzés		2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

14. 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:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

14. 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 vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Savanyító és lúgosító étrend	Húgysavköves beteg diétája	15	
		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	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű beszéd-készség		5	
5	Tájékozódás		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes		Precizitás	2	
		Önállóság	2	
Társas		Motiválhatóság	2	
Módszer		Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)	2	
		Új ötletek, megoldások kipróbálása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

15. 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:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

15. 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 vázлата 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	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Tájékozódás		5	
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Elhivatottság, elkötelezettség	2	
		Önállóság	2	
	Társas	Motiválhatóság	2	
	Módszer	Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)	2	
		Új ötletek, megoldások kipróbálása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

16. Ön diétás szakácsként dolgozik egy gyógyszálló konyháján. Colitis ulcerosás betegnek 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:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

16. Ön diétás szakácsként dolgozik egy gyógyszálló konyháján. Colitis ulcerosás betegnek 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	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
5	Olvasott szakmai szöveg megértése	5		
5	Szakmai nyelvű beszédkésztség	5		
5	Tájékozódás	5		
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Max.	Elért	
Személyes		Elhivatottság, elkötelezettség	2	
		Önállóság	2	
Társas		Motiválhatóság	2	
Módszer		Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)	2	
		Új ötletek, megoldások kipróbálása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

17. 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:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

17. 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	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű beszédkésztség		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes		Elhivatottság, elkötelezettség	2	
		Precizitás	2	
Társas		Irányíthatóság	2	
Módszer		Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)	2	
		Új ötletek, megoldások kipróbálása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
alíírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

18. 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

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

18. 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	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
Személyes		Elhivatottság, elkötelezettség	2	
		Precizitás	2	
Társas		Irányíthatóság	2	
Módszer		Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)	2	
		Módszeres munkavégzés	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

19. 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:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

19. 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	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
5	Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Elhivatottság, elkötelezettség	2	
		Önállóság	2	
	Társas	Motiválhatóság	2	
	Módszer	Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)	2	
		Módszeres munkavégzés	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

20. 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 laktózintolerancia?

Információtartalom vázlata

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

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1468-11 Diétás ételkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

3. vizsgafeladat

Diétás ételkészítési ismeretek

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

20. 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?

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
A	Az alternatív ételek 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	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
5	Szakmai nyelvű beszédképesség		5	
5	Olvasott szakmai szöveg megértése		5	
Összesen			90	
	Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Max.	Elért
	Személyes	Önállóság	2	
		Precizitás	2	
	Társas	Irányíthatóság	2	
	Módszer	Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)	2	
		Új ötletek, megoldások kipróbálása	2	
Összesen			10	
Mindösszesen			100	

.....
dátum

.....
aláírás