

ESTI TAGOZAT
3.24.
SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV
35 811 03
DIÉTÁS SZAKÁCS
SZAKKÉPESÍTÉS-RÁÉPÜLÉSHEZ

I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet,
- a(z) 35 811 03 Diétás szakács szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 25/2014. (VIII. 26.) NGM rendelet

alapján készült.

II. A szakképesítés-ráépülés alapadatai

A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 811 03

A szakképesítés-ráépülés megnevezése: Diétás szakács

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 0,5

Elméleti képzési idő aránya: 30 %

Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség:

 vagy iskolai előképzettség hiányában

Bemeneti kompetenciák:

Szakmai előképzettség: 34 811 04 Szakács

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

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: nincsenek

IV. A szakképzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

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

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

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
Dietetikával kapcsolatos ismeretek	Dietetikus szakképzettség

Tárgyi feltételek

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

nincs

V. A szakképesítés-ráépülés óraterve nappali rendszerű oktatásra

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

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

1. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszama

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Elméleti heti óraszám	Gyakorlati heti óraszám
Táplálkozási alapismeretek 11517-14	Táplálkozás-élettani ismeretek	2	-
	Diétás ételkészítési ismeretek	2	-
Diétás ételkészítés 11516-14	Diétás ételkészítési gyakorlatok	-	12
Összes óra		4	12
Összes óra		256	

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

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

2. számú táblázat

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszama

Szakmai követelmény-modul	Tantárgyak/témakörök	Elméleti órák száma	Gyakorlati órák száma
Táplálkozási alapismeretek	Táplálkozás-élettani ismeretek	32 óra	
	<i>Táplálkozási alapfogalmak</i>	1	
	<i>Az egyes tápanyagok és táplálkozás-élettani jelentőségük</i>	6	
	<i>A szervezet ásványianyag- és vízforgalma</i>	3	
	<i>A tápcsatorna felépítése és működése</i>	6	
	<i>A tápanyagok hasznosulása</i>	3	
	<i>A szervezet tápanyagszükséglete és energiaforgalma</i>	2	
	<i>A táplálkozás és az egészség kapcsolata</i>	2	
	<i>Az egészséges táplálkozás kritériumai</i>	2	

	<i>A népszerű diéták táplálkozás-élettani értékelése</i>	1	
	<i>A közétkeztetés és a vendéglátóipar szerepe az egészséges táplálkozásban</i>	6	
	Diétás ételkészítési ismeretek	32 óra	
	<i>Tápcsatorna betegségek diétája</i>	3	
	<i>Anyagcsere-betegségben szenvedők diétája</i>	3	
	<i>Szív- és érrendszeri betegség diétája</i>	3	
	<i>Vesebetegek diétája</i>	3	
	<i>Mozgásszervi betegség diétás javallatai</i>	2	
	<i>Endokrin betegség diétás kezelése</i>	2	
	<i>Sebészeti kórképek diétás javallatai</i>	3	
	<i>Daganatos betegségek diétás javallatai</i>	3	
	<i>Táplálékallergiák, -intoleranciák diétás javallatai</i>	3	
	<i>Enzimopátiák és diétás javallataik</i>	3	
	<i>Különböző korcsoportok, várandós- és szoptató anyukák étrendje</i>	2	
	<i>Különleges táplálkozási irányzatok és táplálkozási javallataik</i>	2	
Diétás ételkészítés	Diétás ételkészítési ismeretek gyakorlat	0	192 óra
	<i>Diétás ételek készítése tápcsatorna betegségek esetén</i>		15
	<i>Diétás ételek készítése anyagcsere-betegségben szenvedők számára</i>		20
	<i>Diétás ételek készítése szív- és érrendszeri betegségben szenvedők számára</i>		20
	<i>Diétás ételek készítése vesebetegek számára</i>		15
	<i>Diétás ételek készítése mozgásszervi betegségben szenvedők számára</i>		15
	<i>Diétás ételek készítése endokrin betegségben szenvedők számára</i>		15
	<i>Diétás ételek készítése sebészeti kórképek esetén</i>		10
	<i>Diétás ételek készítése daganatos betegek számára</i>		14
	<i>Diétás ételek készítése táplálékallergiások és táplálékintolerenciában szenvedők számára</i>		20
	<i>Diétás ételek készítése enzimopátiás betegek számára</i>		13
	<i>Diétás ételek készítése különböző korcsoportok, várandósok és szoptatók számára</i>		20
	<i>Diétás ételek készítése különleges fogyasztási igények figyelembevételével a modern táplálkozási ismeretek felhasználásával, sporttáplálkozás</i>		20
	Összes órák száma:	64	192
	Elméleti/gyakorlati óraszámok %-os aránya:	25%	75%

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

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

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

A

11517-14 azonosító számú

**Táplálkozási alapismeretek
megnevezésű**

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

Táplálkozási alapismeretek modul	Táplálkozás-élettani ismeretek									
	Témakörök									
	Táplálkozási alapfogalmak	Az egyes tápanyagok és táplálkozás-élettani	A szervezet ásványianyag- és vízforgalma	A tápcsatorna felépítése és működése	A tápanyagok hasznosulása	A szervezet tápanyagszükséglete és	A táplálkozás és az egészség kapcsolata	Az egészséges táplálkozás kritériumai	A népszerű diéták táplálkozás-élettani	A közétkeztetés és a vendéglátóipar szerepe az egészséges táplálkozásban
FELADATOK										
Alkalmazza az egészséges és az egészségtől eltérő szervezet működéséhez szükséges változtatást igénylő ételkészítési technológiák szakmai fogásait		x								
Alkalmazza a tápanyag ismeret (fehérjék, szénhidrátok, zsírok, vitaminok, ásványi anyagok és a víz)	x								x	x
Ismeri az alapanyagok fő tápanyag-összetételét és a diétás igényeknek megfelelően helyettesíteni tudja egymással azokat	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Kiszámolja a különböző korcsoportok és ellátottak energia és tápanyagszükségletét						x			x	x
Tápanyagtáblázat felhasználásával kiszámolja az ételkészítésnél felhasznált alapanyagok energia-, fehérje-, zsír-szénhidrát, valamint vitamin és						x				

naponta biztosítandó élelmiszereket, élelmiszer-csoportokat												
Alkalmazza munkája során az élelmiszerek összetételéről és címkézéséről szóló uniós rendeletet	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
SZAKMAI ISMERETEK												
A Gyakorlati diétetika alapjai	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Közétkeztetési ismeretek											x	
Nyersanyag-válogatás szempontjai a diétás élelmezésben	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK												
Szakmai nyelvezet szakszerű alkalmazása												
Biztos számolási készség											x	x
Mennyiségérzék		x				x			x		x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK												
Elhivatottság, elkötelezettség									x			
Önállóság											x	x
Precizitás		x							x			x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK												
Motiválhatóság									x			x
Irányíthatóság									x			x
Együtműködés		x							x			x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK												
Emlékezőképesség (ismeretek megőrzése)		x							x			x
Gyakorlatias feladatértelmezés									x		x	
Személyi- és környezeti higiéné biztosítása és betartatása	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

1. Táplálkozás-élettani ismeretek tantárgy

32 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 0,5 éves képzésben – Összesen 32 óra

- 1. évfolyam: 2 óra elmélet 32 óra

1.1 A tantárgy tanításának célja

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

1.2 Kapcsolódó szakmai tartalmak

Diétás ételkészítési ismeretek elmélet

Diétás ételkészítési ismeretek gyakorlat

1.3 Témakörök

1.3.1. Táplálkozási alapfogalmak

1 óra

A táplálkozási alapfogalmak összefoglalása

1.3.2. Az egyes tápanyagok és táplálkozás-élettani jelentőségük

6 óra

A tápanyagok csoportosítása

A fehérjék és táplálkozás-élettani jelentőségük

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

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

A vitaminok és táplálkozás-élettani jelentőségük

Az ásványi anyagok és táplálkozás-élettani jelentőségük

A víz és táplálkozás-élettani jelentősége

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

1.3.3. A szervezet ásványianyag- és vízforgalma

3 óra

Az ásványianyagok- és a vízforgalom kapcsolata

Napi folyadékszükséglet

A szervezet sav-bázis egyensúlya

Az ásványianyag-pótlás fontosabb dietetikai szempontjai

1.3.4. A tápcsatorna felépítése és működése

6 óra

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

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

1.3.5. A tápanyagok hasznosulása

3 óra

A fehérjék hasznosulása a szervezetben

A szénhidrátok hasznosulása a szervezetben

A zsírok hasznosulása a szervezetben

A vitaminok hasznosulása a szervezetben

Az ásványi anyagok hasznosulása a szervezetben

A víz hasznosulása a szervezetben

1.3.6. A szervezet tápanyagszükséglete és energiaforgalma

2 óra

Az energiaszükséglet meghatározó tényezői

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

Egyéni energia- és tápanyagigény

Tápanyag-beviteli referenciaértékek

A tápanyagok energiatartalma

Az elégtelen energiabevitel és az ebből származó hiánybetegségek

A túlzott energiabevitel és az ebből származó betegségek

1.3.7. A táplálkozás és az egészség kapcsolata

2 óra

Az elfogyasztott táplálék hasznosulását befolyásoló külső tényezők

Táplálék összetevők emészthetőségre gyakorolt hatásai

Az érzékszervi tulajdonságok tápanyag-hasznosulást befolyásoló tényezői

Éhség-étvágy-jóllakottság-telítőérték

A magyar lakosság egészségi állapota

A leggyakoribb táplálkozással kapcsolatos betegségek a magyar táplálkozási szokások tükrében

A magyar táplálkozás kritikus tényezői és korszerűsítésének lehetőségei

1.3.8. Az egészséges táplálkozás kritériumai

2 óra

Az egyes élelmiszerek jelentősége az egészséges táplálkozásban

Gabona alapú élelmiszerek

Zöldség, gyümölcs

Tej, tejtermék

Hús

Hal

Tojás

Folyadék

Magas zsírtartalmú élelmiszerek

Magas cukortartalmú élelmiszerek, italok

Étkezések gyakorisága, szezonáltság, változatosság, adagnagyság

Az egészséges táplálkozás alapelveinek alkalmazása a közétkeztetésben

1.3.9. A népszerű diéták táplálkozás-élettani értékelése

1 óra

A legnépszerűbb divatdiéták csoportosítása és táplálkozás-élettani értékelése

1.3.10. A közétkeztetés és a vendéglátóipar szerepe az egészséges táplálkozásban

6 óra

A közétkeztetés és a vendéglátóipari táplálkozás alapjai

A közétkeztetés szerepe, feladatai és lehetőségei a lakosság élelmezésében

1.4 A képzés javasolt helyszíne

tanterem

1.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák

1.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek

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

1.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)	Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK)
----------	--------------------------	---	---

		Eg yé ni	Cs op or	Os zt ál	6. pont lebontása, pontosítása)
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Információk önálló rendszerezése		x		
1.6.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x	x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre	x	x	x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x	x	x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x	x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		

1.6. A tantárgy értékelésének módja

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

2. Diétás ételkészítési ismeretek tantárgy

32 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 0,5 éves képzésben – Összesen 32 óra

- 1. évfolyam: 2 óra elmélet 32 óra

2.1. A tantárgy tanításának célja

A korábban elsajátított táplálkozás-élettani ismeretek tantárgy folytatásaként, a hallgatók megismerik és megtanulják az Egységes Diétás Rendszert (EDR), az ételmezés és táplálkozás egészségügyi ismereteket (ételmezés-biztonság, ételmezés-fertőzések, ételmezés-mérgeződések megelőzése), a gyakorlati diétetika alapjait, a közétkeztetési ismereteket, valamint a nyersanyag-válogatás szempontjait a diétás ételmezésben.

2.2. Kapcsolódó szakmai tartalmak

Táplálkozás-egészségügyi ismeretek

Diétás ételkészítési ismeretek gyakorlat

2.3. Témakörök

2.3.1. Tápcsatorna betegségek diétája

3 óra

Gyomornyálkahártya-gyulladás (Gastritis) diétája az ételkészítés jellemzői alapján
 Nyelőcső-gyulladás (Reflux) diétája az ételkészítés jellemzői alapján
 Gyomor- és nyombélfekély (Ulcus) diétája az ételkészítés jellemzői alapján
 Gyulladásos bélbetegségek diétája: Colitis, Crohn-betegség az ételkészítés jellemzői alapján
 Székrekedés diétája az ételkészítés jellemzői alapján
 Hasmenés diétája az ételkészítés jellemzői alapján
 Epehólyag és az epeutak megbetegedéseinek diétája az ételkészítés jellemzői alapján
 Hasnyálmirigy betegségek diétája az ételkészítés jellemzői alapján
 Májbetegségek diétája az ételkészítés jellemzői alapján
 Szájüreg betegségei diétája az ételkészítés jellemzői alapján
 Nyelési nehezítettséggel járó állapotok diétája az ételkészítés jellemzői alapján
 Divertikulózis, divertikulitis diétája az ételkészítés jellemzői alapján

2.3.2. Anyagcsere-betegségben szenvedők diétája

3 óra

Elhízás (Obesitas) diétája az ételkészítés jellemzői alapján
 Cukorbetegség (Diabetes Mellitus) diétája az ételkészítés jellemzői alapján
 Köszvény (Arthritis urica) diétája az ételkészítés jellemzői alapján

2.3.3. Szív- és érrendszeri betegség diétája

3 óra

Magas vérzsírszint (Hyperlipoproteinaemia) diétája az ételkészítés jellemzői alapján
 Kardioprotektív étrend az ételkészítés jellemzői alapján
 Érelmeszesedés (Atherosclerosis) diétája az ételkészítés jellemzői alapján
 Szívinfarktus (Acute Myocardial Infarction) diétája az ételkészítés jellemzői alapján
 Magas vérnyomás (Hypertonia) diétája az ételkészítés jellemzői alapján
 Stroke diétája az ételkészítés jellemzői alapján

2.3.4. Vesebetegek diétája

3 óra

Vesegyulladás (Glomerulonephritis) diétás kezelése az ételkészítés jellemzői alapján
 Vesekövesség (Nephrolithiasis) diétája az ételkészítés jellemzői alapján
 Dializált beteg étrendje az ételkészítés jellemzői alapján
 Vese transzplantált beteg étrendje az ételkészítés jellemzői alapján

2.3.5. Mozgásszervi betegség diétás javallatai

2 óra

Csontritkulás (Osteoporosis) diétás kezelése az ételkészítés jellemzői alapján

2.3.6. Endokrin betegség diétás kezelése

2 óra

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

2.3.7. Sebészeti kórképek diétás javallatai

3 óra

Gasztrointesztinális műtétek előtti és utáni étrend kialakítása az ételkészítés jellemzői alapján
 Az ételkészítés jellemzői a mesterséges táplálás során alkalmazott legfontosabb tápszerekkel

2.3.8. Daganatos betegségek diétás javallatai

3 óra

Daganatos betegségek megelőzésére javasolt étrendek az ételkészítés jellemzői alapján
 Daganatos betegek étrendje az ételkészítés jellemzői alapján

2.3.9. Táplálékallergia, -intolerancia diétás javallatai

3 óra

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

2.3.10. Enzimopátiák és diétás javallataik

3 óra

Fenilketonuria, galaktozémia és fruktóztolerancia diétás javallatai az ételkészítés jellemzői alapján

2.3.11. Különböző korcsoportok, várandós- és szoptatós anyukák étrendje 2 óra

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

2.3.12. Különleges táplálkozási irányzatok és táplálkozási javallataik 2 óra

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

2.4. A képzés javasolt helyszíne

-

2.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák**2.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek**

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

2.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

Sor-szám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések (SZVK 6. pont lebontása, pontosítása)
		Hallgatás	Összefoglalás	Összefoglalás	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása			x	
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.5.	Információk önálló rendszerezése		x		
1.6.	Információk feladattal vezetett rendszerezése		x	x	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Válaszolás írásban mondat szintű kérdésekre	x	x	x	
2.4.	Tesztfeladat megoldása	x	x	x	
2.5.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			

2.6.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x	x		
2.7.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban			x	
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.3.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		

2.6. A tantárgy értékelésének módja:

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

A
11516-14 azonosító számú

Diétás ételkészítés
megnevezésű

szakmai követelménymodul

tantárgyai, témakörei

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

[illegible]

[illegible]

[illegible]

3. Diétás ételkészítés ismeretek gyakorlat tantárgy

192 óra

Szakmai tantárgy óraterve a 1 éves képzésben – Összesen 192 óra

- **1. évfolyam: 12 óra gyakorlat 192 óra**

3.1. A tantárgy tanításának célja

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

3.2. Kapcsolódó szakmai tartalmak

Táplálkozásélettani-ismeretek

Diétás ételkészítési ismeretek elmélet

3.3. Témakörök

3.3.1. Diétás ételek készítése tápcsatorna betegségek esetén

15 óra

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

Gyomornyálkahártya-gyulladás (Gastritis) diétás ételei

Nyelőcsőgyulladás (Reflux) diétás ételei

Gyomor- és nyombélfekély (Ulcus) diétás ételei

Gyulladásos bélbetegségek diétás ételei: Colitis, Crohn-betegség

Székrekedés diétás ételei

Hasmenés diétás ételei

Epehólyag és az epeutak megbetegedéseinek diétás ételei

Hasnyálmirigy betegségek diétás ételei

Májbetegségek diétás ételei

3.3.2. Diétás ételek készítése anyagcsere-betegségben szenvedők számára

20 óra

Elhízás (Obesitas) diétás ételei

Cukorbetegség (Diabetes Mellitus) diétás ételei

Köszvény (Arthritis urica) diétás ételei

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

20 óra

Magas vérzsír-szint (Hyperlipoproteinaemia) diétás ételei

Kardioprotektív diétás ételek

Érelmeszesedés (Atherosclerosis) diétás ételei

Szívinfarktus (Acut Myocardialis Infarctus) diétás ételei

Magas vérnyomás (Hypertonia) diétás ételei

3.3.4. Diétás ételek készítése vesebetegek számára

10 óra

Vesegyulladás (Glomerulo nephritis) diétás ételei

Vesekövesség (Nephrolithiasis) diétás ételei

Dializált beteg számára a dietetikus irányításával készíthető diétás ételek

Vesetranszplantált beteg diétás ételei

3.3.5. Diétás ételek készítése mozgásszervi betegségben szenvedők számára

15 óra

Csontritkulás (Osteoporosis) diétás ételei

3.3.6. Diétás ételek készítése endokrin betegségben szenvedők számára

15 óra

Pajzsmirigy-betegségek diétás ételei (Hypothyreosis, Hyperthyreosis)

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

Gasztrointesztinális műtétek étrendje előkészítése és utókezelése esetén

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

3.3.8. Diétás ételek készítése daganatos betegek számára**14 óra**

Daganatos betegségek megelőzésére javasolt diétás ételek

Daganatos betegek diétás ételei

3.3.9. Diétás ételek készítése táplálékallergiában, -intoleranciában szenvedők számára**20 óra**

A táplálékallergia, -intolerancia tünetei, dietoterápiája

Jelentős allergének

Az allergének jelölése az élelmiszereken

Gluténmentes és alacsony gluténtartalmú élelmiszerek

Szennyeződésként allergént tartalmazó élelmiszer jelölése

A diétás ételkészítés körülményei táplálékallergiában, -intoleranciában szenvedő személyek részére

3.3.10. Diétás ételek készítése enzimopátiás betegek számára**13 óra**

Fenilketonuria, galaktozémia és fruktózintolerancia diétás ételei

3.3.11. Diétás ételek készítése különböző korcsoportok, várandósok és szoptatók számára**20 óra**

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

3.3.12. Diétás ételek készítése különleges fogyasztási igények figyelembevételével a modern táplálkozási ismeretek felhasználásával, sporttáplálkozás**20 óra**

Vegetáriánus ételek készítése, valláshoz kapcsolódó étkezési szabályok ismerete

Az alternatív étrendek táplálkozás-élettani értékelésének figyelembe vételével ételek készítése

Sportolók számára ételek készítése a dietetikus iránymutatásával

3.4. A képzés javasolt helyszíne
*tankönyv***3.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák****3.5.1. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek**

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

3.5.2. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák

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

3.6. A tantárgy értékelésének módja

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

Értékelési rendszer:

A tanuló továbbhaladásának követelményeit az iskola pedagógiai programja tartalmazza.

Jelen helyi tanterv továbbhaladási feltétele: az elégséges osztályzat megszerzése év végén.

Az értékelés módjai:

- önértékelés
- társértékelés (pár-, csoportmunkában)
- szóbeli értékelés;
- írásbeli, főleg ösztönző-formáló (formatív) értékelés;
- minősítő-szelektáló (szummatív)
- összegző-lezáró értékelés (osztályzás)

Az írásbeli számonkérés formái: szódogozat, írásbeli felelet, témazáró dolgozat, szorgalmi feladat, projekt munka, órai munka, egyéb. Az írásbeli számonkérés célja a szókincs, az olvasásértés, a (gépi) beszédértés és íráskészség, valamint a nyelvhelyesség mérése.

A szóbeli számonkérés formái: felelet, témazáró felelet, prezentáció, egyéb. A szóbeli számonkérés célja a beszéd-készség és beszédértés mérése.

Az érdemjegyek meghatározása a következő százalékhatárok szerint történik:

1	0-50 %
2	51-60 %
3	61-70 %
4	71-80 %
5	81-100 %