

ZÁRÓVIZSGA TÉTELSOR 2025.

1.

- a. Acut és chronikus gastritis, GERD epidemiológiája, tünetei, diagnosztikája és kezelése.
- b. Milyen szempontok alapján állít össze mintaétrendet fekélybeteg részére a betegség III. stádiumában? Állítson össze 1 nap mintaétrendet!
- c. Élelmirost-gazdag étrend jellemzése és alkalmazási területei. Obstipáció és diverticulosis. Milyen szempontok alapján állít össze mintaétrendet obstipatio esetén?
- d. Mutassa be a közétkeztetés helyét, szerepét az állami feladatellátásban! Ismertesse a közétkeztetés feladatát és a közétkeztetés területeit (korcsoport szerinti kategóriák, speciális terület)! Sorolja fel az egyes területek jellemzőit!

2.

- a. Acut és chronikus pancreatitis tünetei, diagnózisa, kezelése.
- b. Állítson össze egyéni írásos útmutatót pancreatitiszes beteg részére hazabocsátás után, otthoni diétájához! (30 g zsír/nap)
- c. A korszerű fogyókúra étrend összeállításának szabályai, az ételek készítésének technológiája.
- d. Ismertesse az ételmezési menedzsment fogalmát, feladatát, jelentőségét és felépítését! Mutassa be a stratégiai, taktikai és operatív ételmezési menedzsmentet. Mutassa be, hogy milyen menedzseri képességekre/készségekre van szüksége az ételmezési üzem vezetőjének az ételmezési ellátás megvalósítása, irányítása és felügyelete során!

3.

- a. Parenchymás májbetegségek típusai, okai, tünetei, szövődményei.
- b. Milyen szempontok szerint állít össze mintaétrendet májcirrhotikus beteg részére a betegség kompenzált szakaszában? Állítson össze 1 nap mintaétrendet!
- c. A daganatos betegek kezelésének étrendi kiegészítése. Az étrendben alkalmazható speciális gyógyászati célra szánt ételkészítmények (tápszerek) bemutatása.
- d. Mutassa be az ételmezési-higiéniára szabályozást az Európai Unióban! Mit jelent a rugalmasság a helyes higiéniai gyakorlat végrehajtásában? Ismertesse a vendéglátás és közétkeztetés szakterületre kidolgozott nemzeti útmutatót!

4.

- a. Az epeutak betegségei, rizikófaktorai, szövődményei és kezelése.
- b. Az epehólyag és az epeutak megbetegedései, diétás kezelésük. Milyen szempontok szerint állít össze mintaétrendet krónikus epebeteg részére? Állítson össze 1 nap mintaétrendet!
- c. Tápláltsági állapot felmérése. Malnutrició rizikó szűrése.
- d. Mutassa be az ételmezési modelljét! Ismertesse az ételmezést meghatározó külső és belső tényezőket, a működést szabályozó rendszereket! Hasonlítsa össze a közétkeztetés és a betegételmezési modelljét! Ismertesse a betegételmezésben résztvevő szervezeti egységek kapcsolatát és feladatát a betegek ételmezésében és a diétás igények kielégítésében. Jellemezze az ételmezési és dietetikai szolgálathoz kapcsolódó munkaköröket, függelmi és szakmai kapcsolatokat!

5.

- a. Hyperlipidaemiák felosztása, diagnózisa, szövődményei és modern kezelésük.
- b. A hipertrigliceridémias állapot jellemzése és kezelésének étrendi kiegészítése. Az étrend összeállításának szabályai, az ételek készítésének technológiája.
- c. A krónikus vesebeteg étrendi kezelésének jellemzői. Az alapelvek ismertetése. Az étrend összeállításának szabályai a betegség különböző stádiumaiban: A nyersanyag válogatás szempontjai. Az ételek készítésének technológiája.
- d. Ismertesse a HACCP élelmiszer-biztonsági rendszer kiépítésének és bevezetésének jogszabályi előírásait! Sorolja fel a HACCP kiépítésének lépéseit, alapelveit! Mutassa be a HACCP rendszer kialakításának előfeltételeit, a rendszer működtetésének lényegét!

6.

- a. Diabetes mellitus klasszifikációja, diagnózisa, mikro- és makrovascularis szövődményei.
- b. A speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek (tápszerek) és a diétás élelmiszerek megítélése (nélkülözhető, nélkülözhetetlen, választékbővülő szerep) különböző betegségek étrendi kezelésében (diabetes, coeliakia, Crohn, PKU).
- c. A magyar lakosság tápláltsági állapota és táplálkozási szokásainak jellemzése az OTÁP 2009 és OTÁP 2014 eredményeinek tükrében.
- d. Mutassa be az ételkészítés folyamatábráját! Ismertesse az ételkészítési folyamat szabályozását, milyen jellegzetes kritikus pontokat (CCP) határozná meg a közétkeztetésben és miért azokat? Hogyan történik a közétkeztetésben a kritikus pontok ellenőrzése, dokumentálása?

7.

- a. Acut myocardialis infarctus, ISZB tünetei, diagnosztikája, kezelési lehetőségei.
- b. Táplálkozás szerepe a sportolók teljesítményében (a legfontosabb alapelvek, edzés, verseny időszakára).
- c. Kardiovaszkuláris megbetegedésben szenvedő betegek kezelésének étrendi kiegészítése.
- d. Ismertesse és jellemezze a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet előírásait!

8.

- a. Gyulladásos bélbetegségek pathomechanizmusa, tünetei, diagnosztikája, kezelése.
- b. Milyen szempontok szerint állít össze mintaétrendet laktózintoleranciában szenvedő beteg részére? Állítson össze 1 nap mintaétrendet!
- c. Colitis ulcerosa kezelésének étrendi kiegészítése. Az étrend összeállításának szabályai akut és krónikus szakaszban. A nyersanyagválogatás szempontjai. Az ételek készítésének technológiája.
- d. Mutassa be és jellemezze a közétkeztetésre jellemző élelmezési rendszereket (központi vagy báziskonyha, befejezőkonyha, tálalókonyha), részletezze a különböző élelmezési rendszerek előnyeit, hátrányait, veszélyforrásait!

9.

- a. Táplálékallergiák és intoleranciák tünetei, diagnosztikája és kezelése.

- b. Állítsa össze egy 18-25 éves diabeteses betegcsoport számára szervezett kurzus tematikáját! Határozza meg a szervezéssel járó egyéb feladatokat!
- c. A dietetikus diagnosztikai lehetőségei táplálékallergiák és intoleranciák esetén. A dietoterápia gyakorlata (információforrások, a különböző élelmiszerek, élelmiszercsoportok megítélése).
- d. Mutassa be az ételmezés rendszerét! Ismertesse az ételmezés rendszerének folyamatait, az ételmezés rendszerét alkotó részrendszereket, az elemek, folyamatok és részrendszerek kapcsolatát!

10.

- a. Metabolikus szindróma fogalma, diagnosztikus kritériumai, gyógyszeres kezelése.
- b. Milyen szempontok alapján állít össze mintaétrendet coeliákias betegek részére? Állítson össze 1 nap mintaétrendet!
- c. A „metabolikus szindróma” étrendi kezelésének jellemzői. Az étrend összeállításának szabályai, az ételek készítésének technológiája.
- d. Mutassa be az egészségügyi intézmények ételmezési rendszereit az üzemszerek kapcsolatának tükrében! Ismertesse a betegételmezés folyamatát (központi konyhai folyamatok, szállítás, tálalás)! Jellemezze a különböző rendszerek előnyeit, hátrányait, veszélyforrásait!

11.

- a. Hyperurikaemia és köszvény pathomechanizmusa, tünetei, diagnosztikája és kezelése.
- b. Milyen szempontok alapján állít össze mintaétrendet diabetes mellitussal szövődött epebeteg részére? Állítson össze 1 nap mintaétrendet!
- c. A köszvényes beteg étrendjének jellemzése. Az étrend összeállításának szabályai, az ételek készítésének technológiája.
- d. Mutassa be és részletesen jellemezze a közétkeztetés szereplőit (fogyasztó, étkeztetést biztosító intézmény, ételmezési üzem, fenntartó)!

12.

- a. Obesitas epidemiológiája, diagnosztikája, kezelésének módjai.
- b. Ismertesse egy korszerű testtömegcsökkentő „fogyókúrás” klub szervezésének teendőit és tematikáját.
- c. Az 1-es típusú mellitus kezelése, az élelmiszerek megítélésének szempontjai, a diéta általános jellemzése. A gyógyszeres kezelés és dietoterápia összehangolása.
- d. Mutassa be, hogy mely dolgok határozhatják meg a közétkeztetési szervezet kialakításának feltételeit! Ismertesse, hogy milyen munkamegosztás, kapcsolatrendszer és irányítási rendszer fordulhat elő egy ételmezési üzemben!

13.

- a. A hipertónia típusai, epidemiológiája, diagnosztikája és kezelése.
- b. A hipertónia dietetikai vonatkozásai. Állítson össze 1 nap mintaétrendet hipertóniás beteg részére.
- c. Táplálékallergiák és intoleranciák. Leggyakoribb allergének, jellemző tünetcsoportok. Az étrend összeállításának szabályai különböző táplálékallergiákban.

- d. Ismertesse az étlaptervezés folyamatát, mutassa be a jó étlap jellemzőit! Ismertesse a napi élelmezési létszám meghatározásának jelentőségét, célját, az élelmezettek nyilvántartását, az élelmezési ellátásra való jogosultságot!

14.

- a. A legfontosabb tumoros betegségek tünetei, diagnosztikája, kezelési lehetőségei.
b. Acut és chronikus gastritis diétájának felépítése. A betegség különböző szakaszaiban adható ételek és italok.
c. A növényi alapú étrendek jellemzése, dietetikai megítélése. Az étrend összeállításának szabályai.
d. Ismertesse az élelmezési üzem személyi feltételeit, munkaköreit! Mutassa be a munkakörök kialakításának szempontjait, a munkaköri leírás jogi alapjait és jellemzőit!

15.

- a. A 2-es típusú diabetes mellitus gyógyszeres kezelése. Oralis antidiabetikumok.
b. Milyen szempontok alapján állít össze mintaétrendet Crohn beteg számára? A tápszerezés kiegészítés lehetőségei. Állítson össze 1 nap mintaétrendet!
c. A 2-es típusú diabetes mellitus kezelése, az élelmiszerek megítélésének szempontjai, a diéta általános jellemzése. A gyógyszeres kezelés és a dietoterápia összehangolása.
d. Ismertesse az előkészítő helyiségek kialakításának előírásait, szempontjait! Mutassa be az előkészítő tevékenység szervezetésének folyamatát, az előkészítő műveletekhez szükséges gépeket és berendezési-felszerelési tárgyakat, valamint a kiválasztásuk során támasztott követelményeket!

16.

- a. Chronikus vesebetegség okai, tünetei, diagnosztikája, szövődményei és kezelési lehetőségei.
b. Ismertesse egy kardioprotektív étrendről szóló – ételbemutatóval egybekötött – előadás vázlatát és a bemutatni kívánt ételeket! Ételbemutató során milyen szempontokat kell figyelembe venni?
c. A különböző vesepótló kezelések és az azokhoz alkalmazkodó étrendek jellemzése. Az étrend összeállításának szabályai, az ételek készítésének technológiája.
d. Ismertesse a melegkonyha (főzőkonyha) kialakításának előírásait, szempontjait! Mutassa be az ételkészítési tevékenység szervezetésének folyamatát, az ételkészítéshez szükséges gépeket és berendezési-felszerelési tárgyakat, valamint a kiválasztásuk során támasztott követelményeket! Ismertesse az ételkészítés élelmiszer-higiéniai és élelmiszer-biztonsági előírásait!

17.

- a. A szűrés jelentősége és fontossága a daganatos betegségek megelőzésében. Elsődleges prevenció, másodlagos prevenció, harmadlagos prevenció, genetikai tanácsadás.
b. Készítsen egy elképzelt colitis ulcerosás betegről diétás anamnézist, majd ezt felhasználva állítson össze szóbeli egyéni tanácsot otthonába távozó beteg részére!
c. Az étrend szerepe a daganatos megbetegedések megelőzésében. Nyersanyag válogatás, különböző ételkészítési technológiák értékelése.
d. Ismertesse a szervezett módon történő ételkiszállítás szervezetésének folyamatát, a kiszállításhoz szükséges felszerelési tárgyakat, valamint a tálalókonyha kialakításának

előírásait, szempontjait! Mutassa be a tálalás szervezésének folyamatát, a tálalóterület berendezési-felszerelési tárgyait, valamint a kiválasztásuk során támasztott követelményeket!

18.

- a. Pajzsmirigy betegségek csoportosítása, klinikuma, diagnosztikája és kezelése.
- b. Diatdiéták jellemzése és megítélésük.
- c. Pancreatitis és dietoterápiája. Az étrend összeállításának szabályai, az ételek készítésének technológiája. A jejunális táplálás és az alkalmazható tápszerek.
- d. Ismertesse a cukrászkonyha és a hidegkonyha kialakításának előírásait, szempontjait! Mutassa be az ételkészítési tevékenység szervezésének folyamatát, az ételkészítéshez szükséges gépeket és berendezési-felszerelési tárgyakat, valamint a kiválasztásuk során támasztott követelményeket! Ismertesse az ételkészítés élelmiszer-higiéniai és élelmiszer-biztonsági előírásait!

19.

- a. Coeliakia okai, tünetei, diagnosztikája és kezelése.
- b. Az egészségmegőrző életmód oktatásának tematikája és szervezési feladatai. Milyen módszereket alkalmazna óvodások, általános iskolások és középiskolások egészséges életmódra nevelésében?
- c. A klinikai táplálás indikációs területei. A dietetikus helye, szerepe a betegellátási teamben. Táplálásterápia algoritmusa, Hospice, Home care.
- d. Ismertesse a beszerzés, az áruátvétel és a raktározás élelmiszer-higiéniai és élelmiszer-biztonsági feltételeit! Mutassa be a beszerzés, az áruátvétel és a raktározás szervezésének folyamatát, a tevékenységek végzéséhez szükséges berendezési-felszerelési tárgyakat, valamint a kiválasztásuk során támasztott követelményeket!

20.

- a. A diabetes mellitus inzulinkezelése (rezsimek, humán és analóg inzulinok).
- b. Milyen szempontok szerint állít össze mintaétrendet intenzív inzulinterápiában részesülő beteg számára? Állítson össze 1 nap mintaétrendet!
- c. A gluténmentes étrend jellemzése. Az étrend összeállításának szabályai, az élelmiszerek választéka. Az ételek készítésének technológiája.
- d. Ismertesse az élelmiszer-üzem kiegészítő tevékenységeit (mosogatás, hulladékkezelés)! Mutassa be a mosogató helyiségek/helyek kialakításának feltételeit és berendezési eszközeit! Mutassa be a mosogatás lehetséges formáit, a mosogatás fázisait, a mosogatáshoz használt szereket! Ismertesse az élelmiszer-üzemben keletkezett hulladékok kezelésére, ártalmatlanítására vonatkozó előírásokat!

21.

- a. Stroke epidemiológiája, tünetei, diagnosztikája, kezelése. A stroke-on átesett beteg rehabilitációja.
- b. Tervezzen meg egy csoportfoglalkozást csontritkulásban szenvedő középkorú nők részére (1 alkalom)!
- c. Az epilepszia kezelésében alkalmazott ketogén étrend jellemzése.
- d. Ismertesse a bizonylatok szerepét és jelentőségét az élelmiszer-üzem tevékenysége során! Ismertesse a bizonylatok csoportosítását, fajtáit! Mutassa be az élelmiszer-rendszerének

információs folyamatában keletkező bizonylatok fajtáit, szerepét és jelentőségét, a rendelkezésre álló információk csoportosítását, az információkkal szemben támasztott követelményeket! Mit ért utalványozás alatt? Sorolja fel és részletesen jellemezze az utalványozás bizonylatait!

22.

- a. Chronikus légzőszervi betegségek. Asthma bronchiale, COPD.
- b. A légzőszervi megbetegedések kezelésének étrendi kiegészítése (tuberculosis, tüdődaganat, COPD, cisztás fibrózis). A különböző diéták megvalósításának lehetőségei.
- c. A hiperkoleszterinémia jellemzése, kezelésének étrendi kiegészítése. Az étrend összeállításának szabályai, az ételek készítésének technológiája.
- d. Mit ért élelmiszer-biztonsági kultúrán? Sorolja fel és jellemezze az élelmiszer-biztonsági kultúra elemeit! Hogyan készítené átfogó felmérést és értékelést egy szervezet élelmiszer-biztonsági kultúrájáról? Milyen eszközökkel biztosítható az élelmiszer-biztonsági kultúra színvonalának emelése?

23.

- a. Vírushepatitisek csoportosítása, tünetei, diagnosztikája, szövődményei.
- b. A gluténmentes diéta megvalósításának lehetőségei különböző élethelyzetekben (három példával illusztrálva).
- c. Májcirrhosis és szövődményeinek dietoterápiás kezelése. Az étrend összeállításának szabályai, az ételek készítésének technológiája a betegség különböző stádiumaiban.
- d. Ismertesse az élelmiszeripari vállalkozók által működtetendő önellenőrzési rendszer jogszabályi előírását, az önellenőrzési rendszer célját és területeit! Mutassa be az önellenőrzési rendszer kialakításának folyamatát