

DIETETIKUS ZÁRÓVIZSGA TÉTELSOR 2026. június (2022.mintatanterv)

1.

- a. Acut és chronicus 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 chronicus pancreatitis tünetei, diagnózisa, kezelése.
- b. Állítson össze egyéni írásos útmutatót pancreatitiszes beteg részére hazabocsátás után, otthoni diétájához! (30 g zsír/nap)
- c. A korszerű testtömegcsökkentő étrend összeállításának szabályai, az ételek készítésének technológiája, a nyersanyagválogatás szabályai.
- d. Ismertesse az ételmezési menedzsment fogalmát, feladatát, jelentőségét és felépítését! Mutassa be a stratégiai, taktikai és operatív ételmezési menedzsmentet. Mutassa be, hogy milyen menedzszeri 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 májcirrhosisos beteg részére a betegség kompenzált szakaszában? Állítson össze 1 nap mintaétrendet!
- c. A daganatos betegek kezelésének étrendi kiegészítése az alkalmazott kezelésekhez alkalmazva. Az étrendben alkalmazható speciális gyógyászati célra szánt ételiszerek (tápszerek: márka, termék) bemutatása.
- d. Mutassa be az ételiszerek-higiéniára szabályozását 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 szűrésének módszerei.
- d. Mutassa be az ételmezés modelljét! Ismertesse az ételmezést meghatározó külső és belső tényezőket, a működést szabályozó rendszereket! Hasonlítsa össze a közétkeztetés és a betegételmezés 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 nyersanyagválogatás 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: márka, termék) 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 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. A mesterséges táplálás indikációi, módjai és a táplálásterápia gyakorlati megvalósítása. A speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek csoportosítása, jellemzése, alkalmazása (márka, termék).
- 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 ételmezési rendszereket (központi vagy báziskonyha, befejezőkonyha, tálalókonyha), részletezze a különböző ételmezési 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 várandósság és a laktáció időszakára vonatkozó aktuális táplálkozási ajánlások, valamint a gesztációs diabetes mellitus dietoterápiás vonatkozásainak részletes ismertetése.
- d. Mutassa be az élelmezés rendszerét! Ismertesse az élelmezés rendszerének folyamatait, az élelmezés rendszerét alkotó részrendszereket, az elemek, folyamatok és részrendszerek kapcsolatát!

10.

- a. „Metabolikus syndroma” fogalma, diagnosztikus kritériumai, gyógyszeres kezelése.
- b. Sztómával élő betegek posztoperatív étrendjének felépítése és a hosszú távú táplálkozás alapelvei.
- c. A „metabolikus syndroma” étrendi kezelésének jellemzői. Az étrend összeállításának szabályai, az ételek készítésének technológiája.
- d. Mutassa be az egészségügyi intézmények élelmezési rendszereit az üzemrészek kapcsolatának tükrében! Ismertesse a betegélelmezés 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, élelmezési üzem, fenntartó)!

12.

- a. Obesitas epidemiológiája, diagnosztikája, kezelésének módjai.
- b. Ismertesse egy korszerű testtömegcsökkentő (fogyókúra) klub szervezésének teendőit és tematikáját.
- c. Az 1-es típusú diabetes 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 élelmezési üzemben!

13.

- a. A hipertonia típusai, epidemiológiája, diagnosztikája és kezelése.
- b. A hipertonia dietetikai vonatkozásai. Állítson össze 1 nap mintaétrendet hipertóniás beteg részére.
- c. Táplálékallergiák- és intoleranciák dietetikája: diagnosztikai lehetőségek, leggyakoribb allergének és tünetek, dietoterápia gyakorlata (információforrások, élelmiszercsoportok megítélése), valamint az étrend összeállításának szabályai.

- d. Ismertesse az étlaptervezés folyamatát, mutassa be a jó étlap jellemzőit! Ismertesse a napi ételmezési létszám meghatározásának jelentőségét, célját, az ételmezettek nyilvántartását, az ételmezési 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. A vegán étrend összeállításának szabályai.
- d. Ismertesse az ételmezési 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 speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerekkel történő (tápszeres: márka, termék) kiegészítés lehetőségei a betegség mindkét szakaszában. 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. Chronicus 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 veseptlő 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 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!

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. Nyersanyagválogatás, különböző ételkészítési technológiák értékelése.

- d. Ismertesse a szervezett módon történő ételkiszállítás szervezésének 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 típusai, jellemzése és megítélésük.
- c. Pancreatitis és dietoterápiája. Az étrend összeállításának szabályai, az ételek készítésének technológiája. A jejunális táplálás és az alkalmazható speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek (tápszerek: márka, termék).
- 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 élelmiszerbiztonsági előírásait!

19.

- a. Coeliakia okai, tünetei, diagnosztikája és kezelése.
- b. A gluténmentes étrend jellemzése, az étrend összeállításának szabályai, az élelmiszerek választéka és az ételek készítésének technológiája. Állítson össze 1 napos mintaétrendet!
- c. A klinikai táplálás indikációs területei. A dietetikus helye, szerepe a betegellátási teamben. Táplálásterápia algoritmusa és az alkalmazható speciális gyógyászati célra szánt élelmiszerek (tápszerek: márka, termék). Hospice, Home Care.
- d. Ismertesse a beszerzés, az áruátvétel és a raktározás élelmiszer-higiéniai és élelmiszerbiztonsági 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. Az egészségmegőrző életmód oktatásának tematikája és szervezési feladatai. Milyen módszereket alkalmazna óvodások, általános iskolások és középiskolások egészséges életmódra nevelésében?
- 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 mosogatóhoz 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 csoportmunkában szenvedő középkorú nők részére (1 alkalom)!
- c. Az epilepszia kezelésében alkalmazott ketogén étrend jellemzése, nyersanyagválogatás szempontjai, alkalmazható konyhatechnológiák.
- d. Ismertesse a bizonylatok szerepét és jelentőségét az élelmezési üzem tevékenysége során! Ismertesse a bizonylatok csoportosítását, fajtáit! Mutassa be az élelmezés 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). Az egyes megbetegedésekhez kapcsolódó 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.