

A Dietetikai és Táplálkozástudományi Tanszék állásfoglalása a tankonyhai gyakorlatok rendjéről

A tankonyhai gyakorlatok az alábbi tantárgyak keretében kerülnek megszervezésre: **Ételkészítési technológia és kolloidika**, valamint **Gyakorlati dietetika**.

A képzés célja olyan egészségügyi szakemberek felkészítése, akik elsősorban a hazai munkaerőpiacon helyezkednek el dietetikusként, illetve ételmezésvezetőként.

1. Ételkészítési technológia és kolloidika tantárgy

A tantárgy célja, hogy a hallgatók a korszerű táplálkozástudományi irányelvek és a mindenkori hazai ajánlások figyelembevételével megismerjék az egészséges lakosság számára javasolt ételkészítési gyakorlatokat. Ennek keretében elsajátítják különösen:

- a közétkeztetésben és a családi étkezésben alkalmazott alapvető ételcsoportokat,
- azok hagyományos és korszerű elkészítési módjait,
- a felhasznált nyersanyagok összetételét és jellemzőit,
- az ételek elkészítésének technológiai folyamatait,
- az ételek tápanyagtartalmának meghatározását,
- az ételsorba illesztés szempontjait,
- valamint a felszolgálás és tálalás alapelveit.

A tankonyhai gyakorlatok a képzés **1–3. szemeszterében**, az elméleti tananyaghoz igazodva valósulnak meg.

2. Gyakorlati dietetika tantárgy

A tantárgy célja, hogy a hallgatók átfogó ismereteket szerezzenek a dietetikusi tevékenység folyamatáról, különös tekintettel:

- a dietetikusi munka lépéseire,
- a gyakoribb betegségek dietoterápiás kezelésének és megelőzésének lehetőségeire,
- a diétás konyhatechnológiai eljárásokra és azok alkalmazására,
- az elméleti tudás gyakorlati átadásának módszereire különböző szaktanácsadási formákban,
- valamint a szakmai evidenciaszintek és irányelvek értelmezésére és alkalmazására.

A tantárgy további célja, hogy a hallgatók alkalmassá váljanak:

- a gondozó team tagjaként dietetikai és táplálási feladatok ellátására,
- a megelőző, gyógyító, gondozó és rehabilitációs tevékenységekben való részvételre,
- a bizonyítékokon alapuló szakmai irányelvek alkalmazására,
- az önálló dietoterápiás tevékenység végzésére,

- egyéni és csoportos dietetikai szaktanácsadásra,
- valamint szakmai tevékenységükért való felelősségvállalásra.

A tankonyhai gyakorlatok a képzés **5–8. szemeszterében**, az aktuális elméleti tananyaghoz igazodva kerülnek megszervezésre. A gyakorlatok során készített ételsorok a tárgyalt betegségekhez kapcsolódó metabolikus eltérések és dietoterápiás irányelvek figyelembevételével kerülnek kialakításra, bemutatva az alkalmazható étrendi megoldásokat.

3. A tankonyhai gyakorlatok szakmai jelentősége

Mindkét tantárgy esetében a tankonyhai gyakorlatok kiemelt jelentőséggel bírnak a gyakorlati kompetenciák fejlesztésében. A gyakorlatok célja a tanulási eredmények széles körű, gyakorlati elsajátítása, figyelembe véve a hazai lakosság táplálkozási szokásait és ízlésvilágát, valamint a hagyományos ételek korszerű alkalmazását.

Az elkészített ételek **kóstolása a gyakorlatok kötelező eleme**, amely biztosítja, hogy a hallgatók megismerjék az ételek:

- organoleptikai tulajdonságait (különösen íz, illat, állag és megjelenés),
- valamint reológiai jellemzőit.

A kóstolás szakmai és minőségbiztosítási szempontból elengedhetetlen, mivel a dietetikus szakemberek tevékenységének részét képezi az elkészült ételek minősítése és ellenőrzése – gyakran orvosi együttműködés keretében – az ellátottak részére történő kiadás előtt.

4. Ételallergiák és speciális étrendi szempontok

Az **1–3. szemeszterekben**, a hagyományos ételkészítési gyakorlat keretében:

- az orvosi igazolással alátámasztott ételallergiák és intoleranciák közül elsősorban a **laktózintolerancia** vehető figyelembe a nyersanyag-válogatás során,
- indokolt esetben, megfelelő orvosi dokumentáció alapján, a kóstolás alól felmentés adható.

Az **5–8. szemeszterekben**:

- a diéta jellegétől függően lehetőség van **lakto-vegetáriánus étrend** alkalmazására,
- a gyakorlatok során jellemzően **sertéshúsmentes ételek** készülnek,
- orvosi indokoltság esetén a kóstolás alóli felmentés itt is biztosítható.

5. Állati eredetű nyersanyagok alkalmazása

Az állati eredetű nyersanyagok teljes körű kizárása:

- technológiai szempontból nem megvalósítható,
- valamint a képzési célok eléréséhez szükséges komplex szakmai ismeretek elsajátítása miatt szakmailag sem indokolt.

