



Bementi mérés az oktatók körében

A mérés eredményének elemzése

***Készítette:
Palencsárné Kasza Marianna***

„Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy a Tempus Közalapítvány hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk.”

Mérés módszertana:

A 2 partneriskola vendéglátós szakoktatóit felmértük a projekt elején, hogy az adott szakterületen milyen ismertekkel rendelkeznek.

A mérés célja az oktatóink kompetenciafejlesztésének nyomon követése volt. Illetve a tananyag hasznosíthatóságát kívánjuk nyomon követni.

11 fő töltötte ki a 2 intézményben a bementi mérést.

A kérdések a speciális étkezési igények (gluténmentes, tejmentes, vegán, cukormentes, paleó) témaköreire fókuszáltak. Az értékelés célja a fejlesztendő területek azonosítása.

Mérés eredményei és elemzésük:

A zöld színnel jelölt kérdéseket 80%-nál magasabb átlagban válaszolták meg helyesen.

A sárga színnel jelöltek 80%-nál alacsonyabb átlagban válaszolták meg helyesen.

Kérdésenkénti válaszelemzés – Innovatív cukrász projekt

Kérdés	Leggyakoribb válasz	Arány (%)
Válassza ki és jelölje be az alábbi listából azokat a liszteteket, mellyel gluténmentes süteményeket tudna készíteni! (több lehetőség is választható)	Sárgaborsó liszt, Árpaliszt, Hajdinaliszt, Kókuszliszt, Rizsliszt, Rozsliszt	45.5
Milyen technikákkal lehet a gluténmentes sütemények szerkezetét és rugalmasságát javítani? A két lehetőség közül válassza ki a helyes megoldást!	A tojás, zselatin vagy chia mag vagy bambuszrost használata segíthet a tészták rugalmasságának és szerkezetének javításában.	72.7
A cukrász üzemben, csomagolt diétás termékek előállítását is tervezik. Válassza ki az alábbi felsorolásból azokat, amelyeket fel kell feltüntetnie a termékek csomagolásán! (több válasz is jelölhető)	A termék gyártásban részt vevő dolgozó neve	54.5
A felsorolt édesítőszeresek közül jelölje mesterséges édesítőszereseket! (több válasz is jelölhető)	Szacharin, Aszpartam, Neohiszeridin, Szukralóz	18.2

A felsorolt édesítőszer közül jelölje a természetes édesítőszereket! (több válasz is jelölhető).	Eritritol, Xilitol, Szorbit, Neohiszperidin, Fruktóz	27.3
Döntse el, hogy igaz vagy hamis-e a következő állítás! A rostok lassítják a szénhidrátok felszívódását, ami segít a vércukorszint stabilizálásában. Például a chia mag és lenmagliszt növelik a sütemények rosttartalmát, javítva azok textúráját és egészségügyi előnyeit.	Igaz	90.9
Döntse el, hogy igaz vagy hamis-e a következő állítás a cukormentes készítményekkel kapcsolatban! Az esztétikai szempontok mellett nem kell figyelni, hogy a díszítések megfeleljenek a cukormentes diéta követelményeinek, mert úgy is csak díszítésre szántuk.	Igaz	72.7
Döntse el, hogy igaz vagy hamis-e a következő állítás a cukormentes készítményekkel kapcsolatban! A hagyományos süteményekhez képest a diabetikus sütemények sütésekor figyelembe kell venni az alternatív édesítők és lisztek eltérő viselkedését.	Igaz	90.9
Ha növényi olajokkal vagy margarinnak helyettesítjük a vaját a tejmentes süteményekben, ebben az esetben milyen hatással van ez a sütemények állagára és ízére? Válassza ki a helyes megoldást!	A kókuszolaj és margarin hasonló állagot biztosít, míg a növényi olajok könnyebbé tehetik a tésztát. Az ízben enyhe eltérések lehetnek, de ezek jól kombinálhatók más ízesítőkkal.	100.0
Válassza ki, melyik terméket lehet használni tejmentes cukrászsütemény készítéséhez! (több válasz is jelölhető)	növényi cukrászati habalap, Kókusz krém, kókuszital, zabital, rizsital, mandulaital	90.9
Melyik állítás igaz?	A laktózmentes élelmiszerek laktóztartalma, fogyasztásra kész állapotban, kevesebb 0,3 g/100 g, illetve 0,3 g/100 ml.	54,5
Melyik állítás igaz?	A laktózmentes élelmiszerek laktóztartalma, fogyasztásra kész állapotban, kevesebb 0,1 g/100 g, illetve 0,1 g/100 ml.	45,5 (helyes válasz)
Melyik állítás igaz?	Tojásmentes piskóta készítéskor almaszószt vagy banánt	81.8 (helyes)

	használtunk. Ezek az alternatívák segítenek megőrizni a tészta nedvességtartalmát és kötőképességét.	
Melyik állítás igaz?	Tojásmentes piskóta készítéskor almászószot vagy banánt használtunk. Ezek az alternatívák szárítják a tésztát és rontják a tészta kötőképességét.	18,2
A tojás nélküli tészták gyakran szétesnek a kötőanyagok hiánya miatt. Az alábbi felsorolásból melyiket lehetne felhasználni a tészta jobb állagának elérése érdekében? (több lehetőség is választható)	xantángumi, bambusz rost, guargumi, szezámmag őrlemény	27.3
A tojásmentes sütemények elkerülik a tojás fogyasztása által okozott (1) ... reakciókat,	allergiás	100.0
és megfelelnek a (2) ... étrend követelményeinek.	vegán	90.9
A nedves összetevők (például növényi (3) ...,	olajok	63.6
tejmentes (4) ... helyes arányainak megtalálása, valamint a megfelelő sütési idő és hőmérséklet beállítása	joghurtok	90.9
segíthet a kívánt textúra és (5) ... elérésében.	nedvességtartalom	63.6
Döntse el, hogy igaz vagy hamis az alábbi állítás! A "paleó" kifejezés egy olyan étrendet és életmódot jelöl, amely a paleolitikum időszakának táplálkozási szokásain alapul.	Igaz	81.8
Döntse el, hogy igaz vagy hamis az alábbi állítás! A paleó sütemények nem tartalmaznak gluténtartalmú gabonaféléket, mint a búza, árpa vagy rozs. Ehelyett mandulalisztet, kókuszlisztet vagy más gluténmentes lisztalternatívákat használnak.	Igaz	72.7

Döntse el, hogy igaz vagy hamis az alábbi állítás! Használhatunk finomítottcukrot vagy mesterséges édesítőszereket. Az édesítést természetes édesítőszerekkel - mint a répacukor vagy a nádcukor- érik el.	Igaz	72.7
Milyen zsírokat és olajokat használhatunk a paleó süteményekben a vaj helyett? Válassza ki az alábbi felsorolásból, amiket használhatunk a készítés során! (több válasz is jelölhető)	Avokádó olaj, Hidrogénezett margarin,, Kókuszszír, Mandulavaj	54.5
Válassza ki, hogy az alábbi zöldségek és gyümölcsök közül melyeket lehet használni a paleo termékek édesítésére? (több válasz is jelölhető)	banán, édeskömény, datolya, alma	54.5
Hogyan biztosíthatjuk a vegán sütemények megfelelő édesítését finomítottcukor helyett? A felsoroltak közül melyek lehetnek alternatívák? (több válasz is adható)	agávé szirup, brokkolivirág szirup, juharszirup, datolyapaszta	36.4
Egy sütemény vegán jellegű, ha az összes hozzávalója (1) ... eredetű,	növényi	100.0
és nem tartalmaz (2) ... eredetű összetevőket vagy melléktermékeket.	állati	100.0
Ez azt jelenti, hogy a (3) ... sütemények nem tartalmazznak tejet, (	összetevőt	72.7
4) ..., mézet vagy más állati eredetű összetevőket.	tojást	90.9
Ahhoz, hogy valami ténylegesen vegán legyen, fontos ellenőrizni minden (5)	vegán	72.7
A vegán főzött krémek készítéséhez milyen tejet használhatunk? Válassza ki az alábbiak közül, melyek felhasználhatók! (több válasz is adható)	Rizsital, Mandulaital, Kókuszital	90.9
Jelenleg rendelkezésedre áll tananyag ebben a témában?	Nem	100.0

Fejlesztést igénylő területek:

1. Csomagolt diétás termékek jelölése:

- Csak 1–3 fő jelölte helyesen a kötelező adatokat (pl. tápérték, édesítőszer).

Jelentős hiányosság az élelmiszerjogi ismeretek terén.

2. Mesterséges vs. természetes édesítőszer megkülönböztetése:

- Több válaszadó összekeverte az eritritolt, fruktózt vagy szukralózt.

Alapvető táplálkozási tudás fejlesztésre szorul.

3. Vegán/paleó alapanyagok ismerete:

- Egyes válaszok alapján például a **teavaj**, **cukrozott sűrített tej** vagy **joghurt** is szerepelt tejmentes opcióként.

Itt is anyagismereti frissítés szükséges.

Erősségek – Jól teljesített témakörök:

- Vegán főzött krémekhez használt tejek (100% helyes válasz)
- Növényi olajok hatása süteményre (100% helyes válasz)
- Paleó sütemények zsiradékai és gyümölcsös édesítők – jó felismerés, magas arányú helyes válasz

Felmérés összefoglalása:

☐ Gluténmentes lisztek felismerése:

A válaszadók közel fele helyesen jelölte a gluténmentes alternatívákat, de többen tévesen megjelölték például az árpalisztet is. ➤ Szükséges a gluténtartalmú gabonák pontosabb ismerete.

☐ Gluténmentes sütemény szerkezetjavító technikák:

A válaszadók 73%-a helyesen választotta a tojás, zselatin, chia mag stb. használatát. ➤ Ez a terület erősségnek tekinthető.

☐ Csomagolt diétás termékek jelölési kötelezettsége:

A legtöbb válaszadó nem az érvényes jelölési elemeket választotta, inkább irreleváns vagy jogilag hibás opciókat. ➤ Jelentős hiányosság mutatkozik az élelmiszerjogi ismeretek terén.

☐ Mesterséges édesítőszer beazonosítása:

A válaszok alapján sokan nem tudják egyértelműen megkülönböztetni a természetes és mesterséges édesítőszereket. ➤ Részletesebb táplálkozási tudásfejlesztés javasolt.

☐ Igaz/hamis típusú ismeretek (pl. díszítés, diabetikus termékek):

Ezeknél az állításoknál jellemzően 70–90% arányban jó válaszok születtek. ➤ Az elméleti alapok sok esetben megvannak, de nem mindenkinél.

☐ Tejmentes és vegán alapanyagok felismerése:

A tejszín, joghurt és túró gyakran hibásan kerültek bejelölésre tejmentes lehetőségként. ➤ Alapanyagismeret bővítése javasolt.



☐ **Vegán/paleó helyettesítők (zsírok, édesítők, lisztek):**

Itt jó eredmények születtek, különösen a mandulavaj, kókuszolaj, agávészirup használatában.

► Gyakorlati tapasztalat valószínűsíthető.

☐ **Vegán fogalom és definíció:**

A mondatkiegészítő kérdéseknél több válaszadó téves kifejezéseket jelölt meg (pl. tojás helyett vegán vagy összetevőt). ► Célszerű a fogalmak pontosítására fókuszálni.