



Kimeneti 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 végén, hogy az adott szakterületen milyen ismertekkel rendelkeznek.

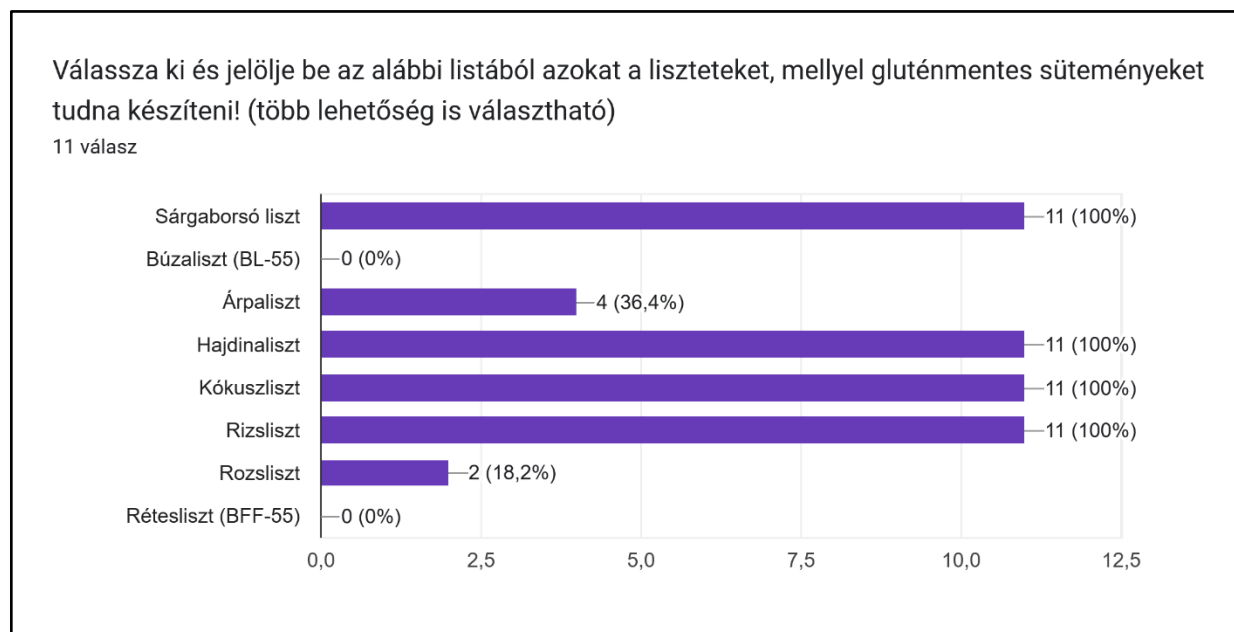
A mérés célja az oktatóink kompetenciafejlesztésének nyomon követése volt. Illetve a tananyag hasznosíthatóságát kívánjuk nyomon követni.

11 fő töltötte ki a 2 intézményben a kimeneti mérést. Ugyanaz a 11 fő, aki a bementi mérést is elvégezte, így tudjuk a hatást mérni.

A kérdések a speciális étkezési igények (gluténmentes, tejmentes, vegán, cukormentes, paleó) témaköreire fókuszáltak. Az értékelés célja a kimeneti mérés állapotában a tudás felmérése, azonos eszközökkel.

Mérés eredményei és elemzésük:

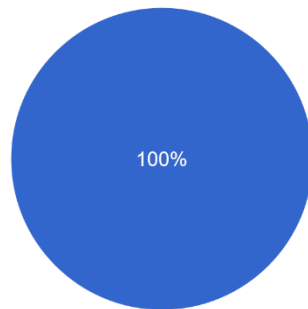
Kérdésenkénti válaszelemzés – Innovatív cukrász projekt



6 fő jelölt helytelen válaszokat (árpa és rozsliszt), a többi oktató 5 fő hibátlanul oldotta meg a kérdést. Minden válaszadó a helyes válaszokat is tudta, csak olyan gabonát is megjelölt, ami glutént tartalmaz. Ezen a területen sikerült a legkevésbé az információk rögzítése.

Milyen technikákkal lehet a gluténmentes sütemények szerkezetét és rugalmasságát javítani? A két lehetőség közül válassza ki a helyes megoldást!

11 válasz

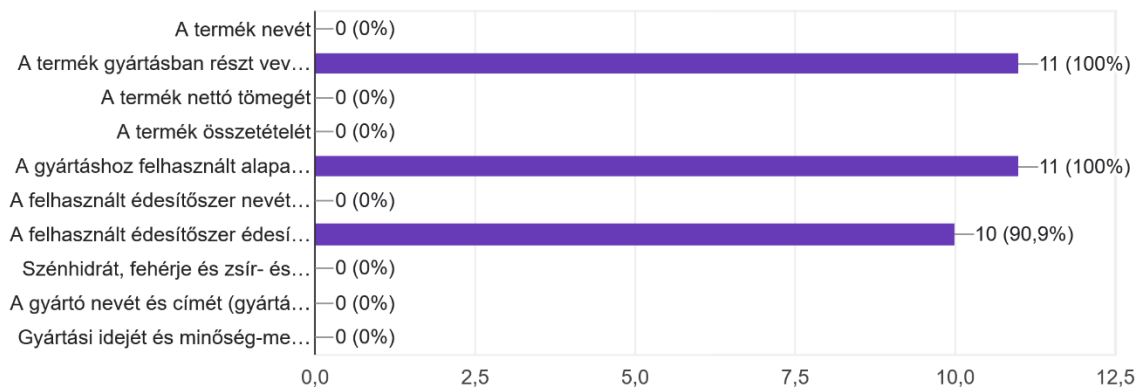


- A tojás, zselatin vagy chia mag vagy bambuszrost használata segíthet a tészták rugalmasságának és szerkezetének javításában.
- Több tejet és őrölt diót kell a tésztákhoz hozzáadni, mert az tudja a rugalmasságot fokozni.

100%-ban minden válaszadó jó információval rendelkezik.

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)

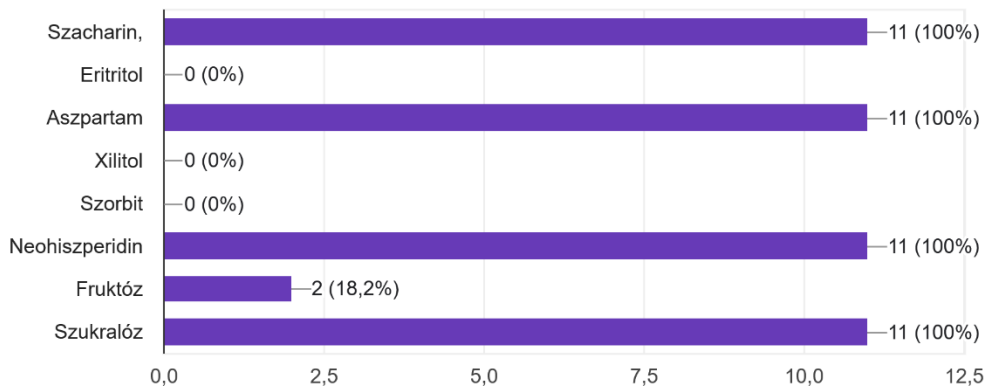
11 válasz



100%-ban minden válaszadó jó információval rendelkezik.

A felsorolt édesítőszeretek közül jelölje mesterséges édesítőszereket! (több válasz is jelölhető)

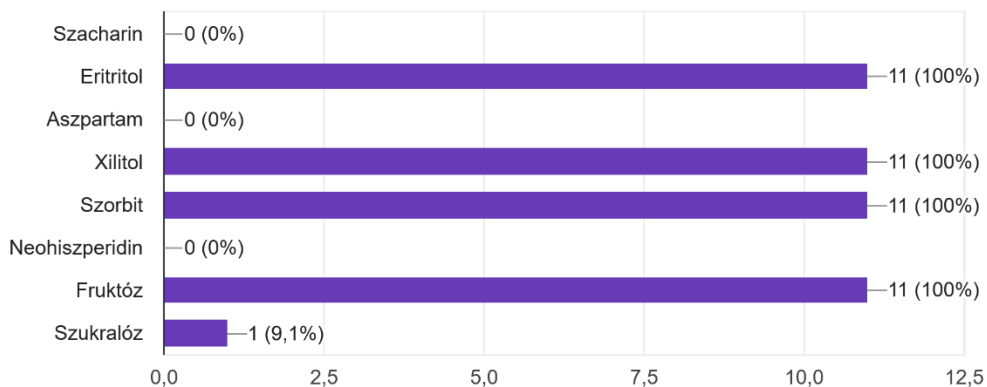
11 válasz



2 fő jelölt olyan édesítőszert, ami nem mesterséges, 9 fő hibátlan választ adott. (81,8%)

A felsorolt édesítőszeretek közül jelölje a természetes édesítőszereket! (több válasz is jelölhető)

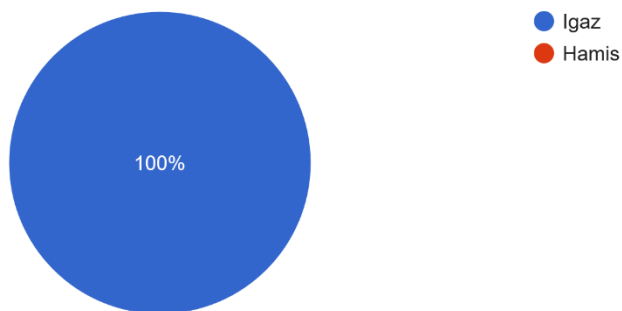
11 válasz



1 fő jelölt nem természetes édesítőszert, 10 fő helyes választ adott. (91%)

Döntse el, hogy igaz vagy hamis-e a következő állítás! A rostok lassítják a szénhidrátok felszívódását, ami segít a vércukorszint stabilizálás...t, javítva azok textúráját és egészségügyi előnyeit.

11 válasz



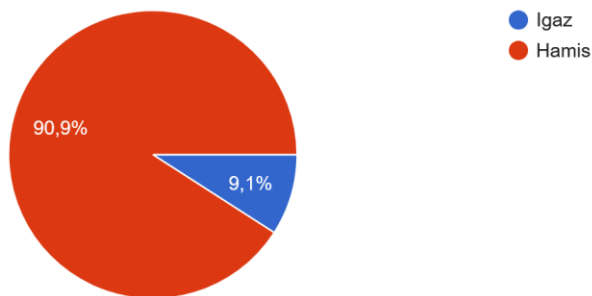
100%-ban minden válaszadó jó információval rendelkezik.

Döntse el, hogy igaz vagy hamis-e a következő állítás a cukormentes készítményekkel kapcsolatban!

 Grafikon másolása

Az esztétikai szempontok mellett nem kell figyelni, hogy a díszítések megfeleljenek a cukormentes diéta követelményeinek, mert úgy is csak díszítésre szántuk.

11 válasz



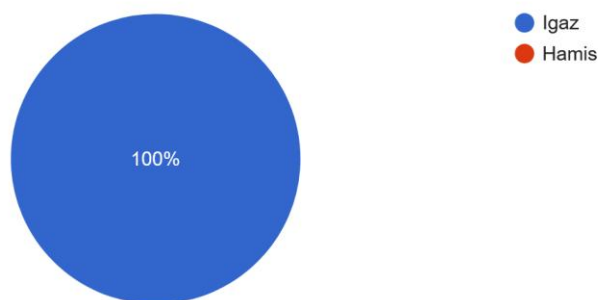
1 fő adott rossz választ 10 fő hibátlanul válaszolt (90,9%)

 Grafikon másolása

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.

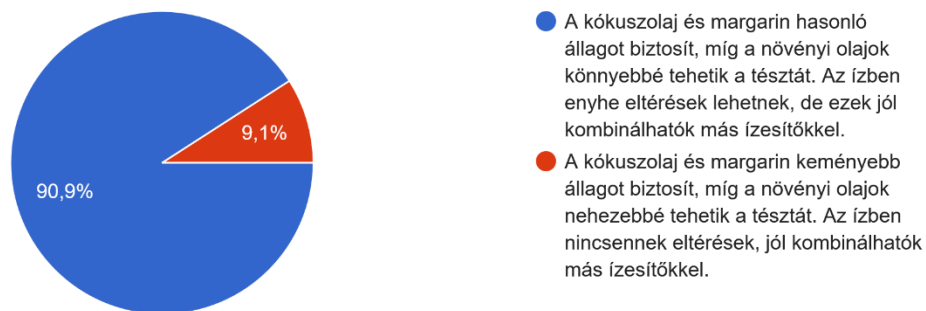
11 válasz



100%-ban minden válaszadó jó információval rendelkezik.

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!

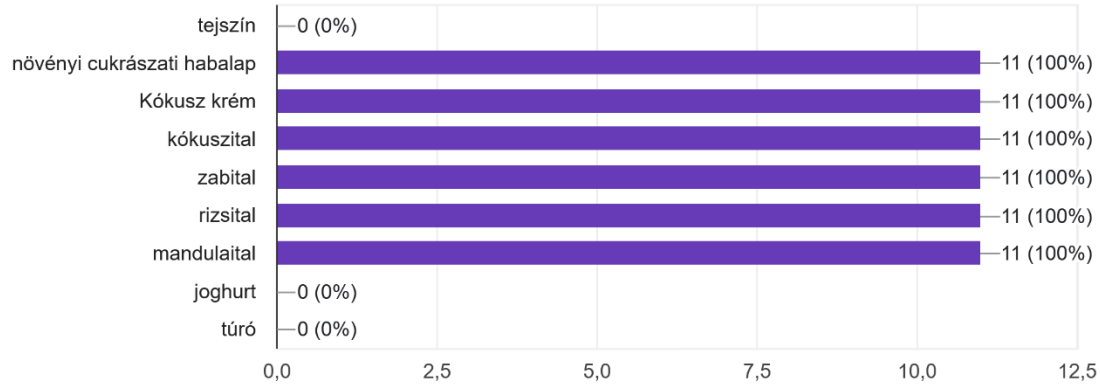
11 válasz



1 fő adott rossz választ 10 fő hibátlanul válaszolt (90,9)

Válassza ki, melyik terméket lehet használni tejmentes cukrászsütemény készítéséhez! (több válasz is jelölhető)

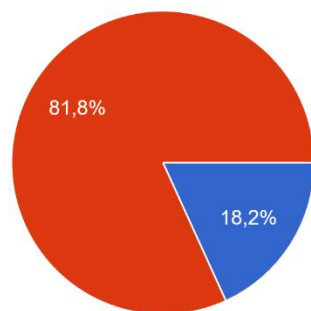
11 válasz



100%-ban minden válaszadó jó információval rendelkezik.

Melyik állítás igaz?

11 válasz

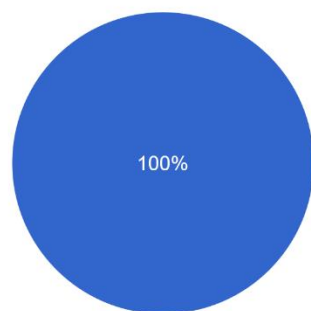


- A laktózmentes élelmiszerek laktóztartalma, fogyasztásra kész állapotban, kevesebb 0,3 g/100 g, illetve 0,3 g/100 ml.
- A laktózmentes élelmiszerek laktóztartalma, fogyasztásra kész állapotban, kevesebb 0,1 g/100 g, illetve 0,1 g/100 ml.

2 fő adott rossz választ 10 fő hibátlanul válaszolt (81,8 %)

Melyik állítás igaz?

11 válasz

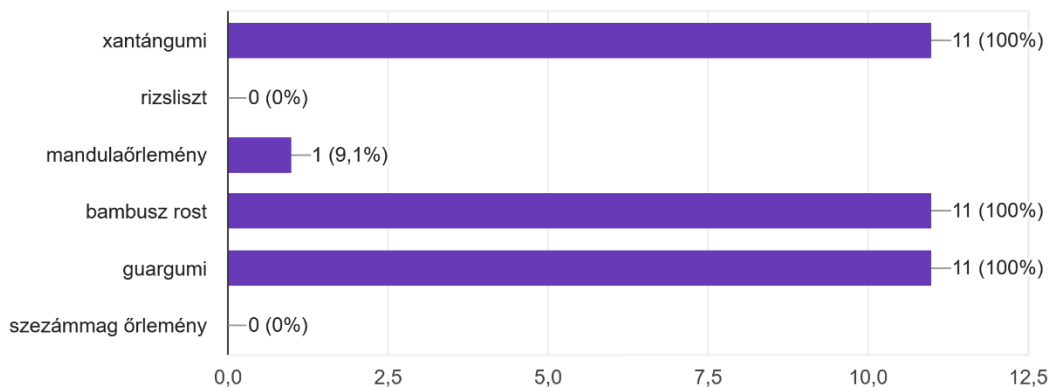


- Tojásmentes piskóta készítéskor almaszószt vagy banánt használtunk. Ezek az alternatívák segítenek megőrizni a tészta nedvességtartalmát és kötőképességét.
- Tojásmentes piskóta készítéskor almaszószt vagy banánt használtunk. Ezek az alternatívák szárítják a tésztát és rontják a tészta kötőképességét.

100%-ban minden válaszadó jó információval rendelkezik.

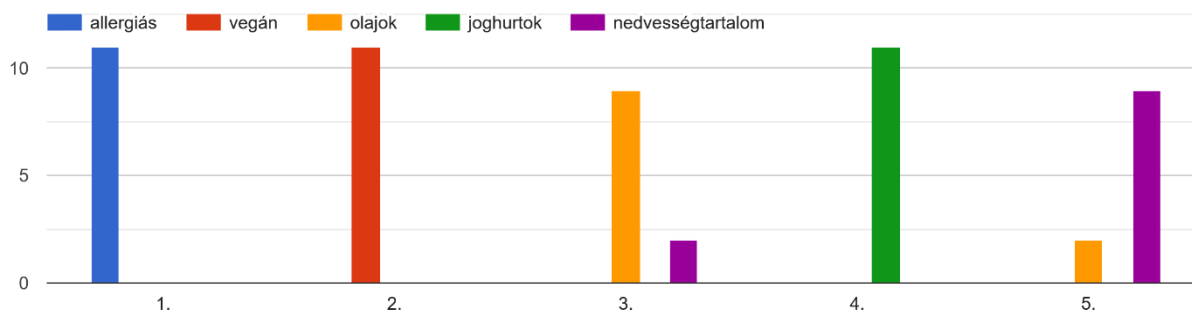
A tojás nélküli tészták gyakran szétesnek a kötőanyagok hiánya miatt. Az alábbi felsorolásból melyiket lehetne felhasználni a tészta jobb állagán...elérése érdekében? (több lehetőség is választható)

11 válasz



1 fő adott rossz választ 10 fő hibátlanul válaszolt (90,9)

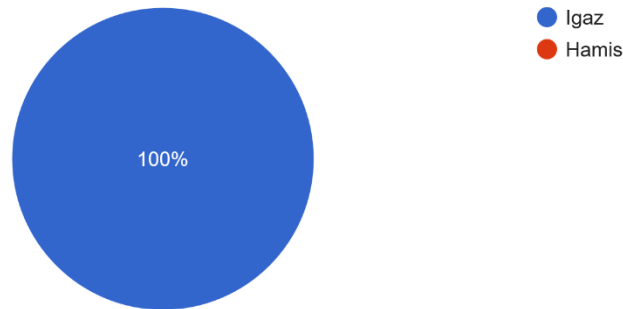
A tojásmentes sütemények elkerülik a tojás fogyasztása által okozott (1) ... reakciókat, és megfelelnek a (2) ... étrend követelményeinek. A nedves összetevők (például növé...állítása segíthet a kívánt textúra és (5) ... elérésében.



1 fő adott rossz választ 10 fő hibátlanul válaszolt (90,9%)

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.

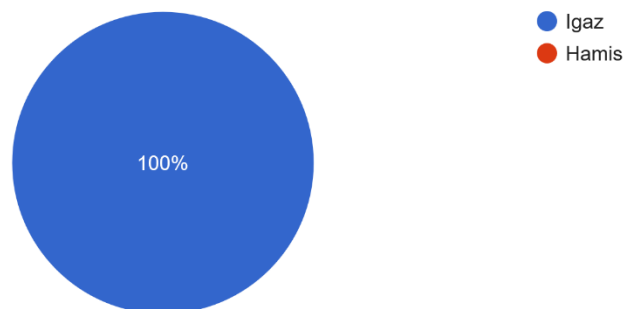
11 válasz



100%-ban minden válaszadó jó információval rendelkezik.

Döntse el, hogy igaz vagy hamis az alábbi állítás! A paleó sütemények nem tartalmaznak gluténtartalmú gabonaféléket, mint a búza, árpa va... más gluténmentes lisztalternatívákat használnak.

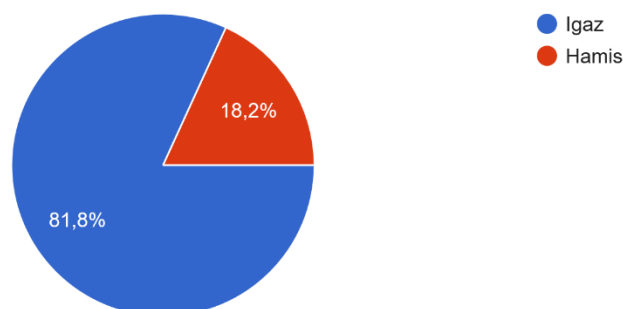
11 válasz



100%-ban minden válaszadó jó információval rendelkezik.

Döntse el, hogy igaz vagy hamis az alábbi állítás! Használhatunk finomított cukrot vagy mesterséges édesítőszereket. Az édesítést természetesen...ekkel - mint a répacukor vagy a nádcukor- érik el.

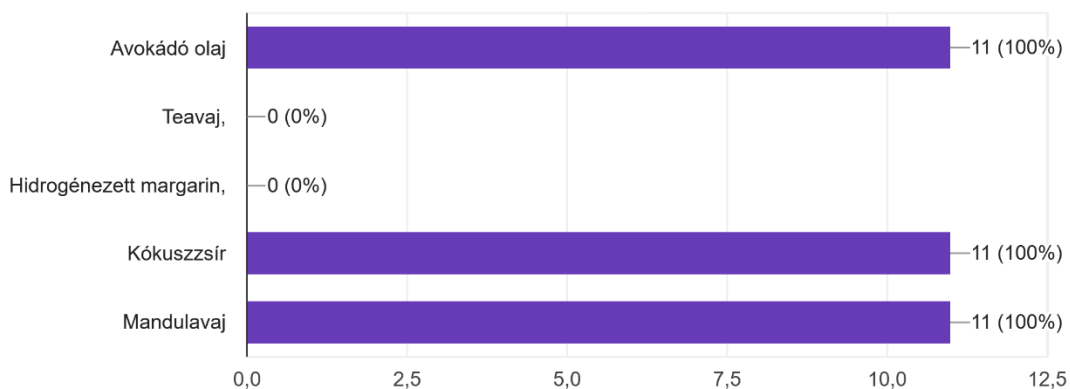
11 válasz



2 fő adott rossz választ 10 fő hibátlanul válaszolt (81,8 %)

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)

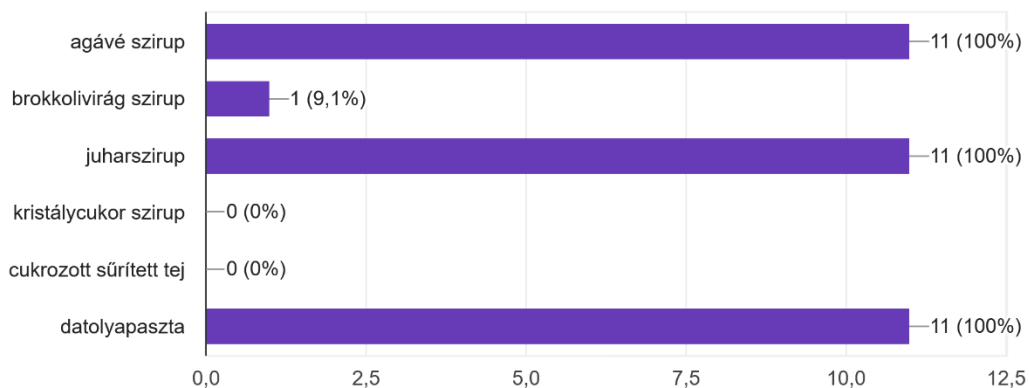
11 válasz



100%-ban minden válaszadó jó információval rendelkezik.

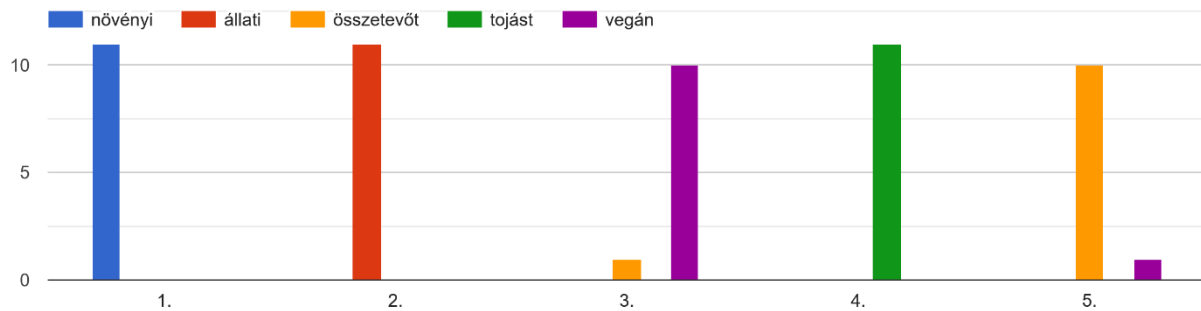
Hogyan biztosíthatjuk a vegán sütemények megfelelő édesítését finomított cukor helyett? A felsoroltak közül melyek lehetnek alternatívák? (több válasz is adható)

11 válasz



1 fő adott rossz választ 10 fő hibátlanul válaszolt (90,9%)

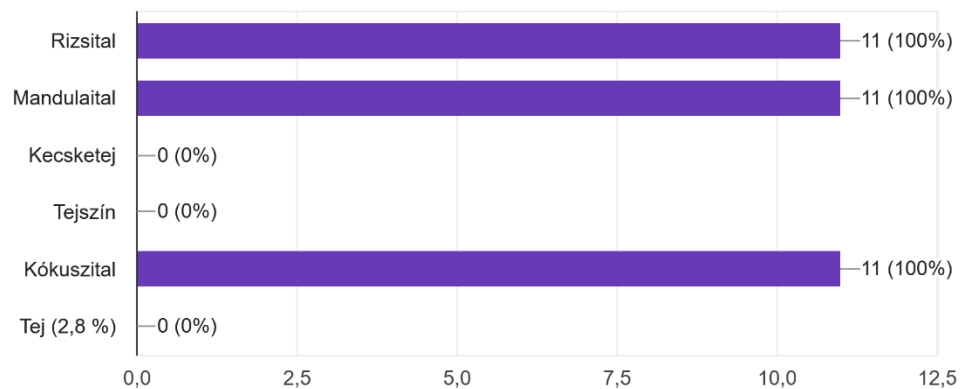
Válassza ki a megfelelő fogalmat a hiányzó mondatokhoz! A vegán sütemény fogalmáról szóló leírásban. Egy sütemény vegán jellegű, ha az összes hozzávalója (1) ... er...nylegesen vegán legyen, fontos ellenőrizni minden (5)



1 fő adott rossz választ 10 fő hibátlanul válaszolt (90,9%)

A vegán főzött krémek készítéséhez milyen tejet használhatunk? Válassza ki az alábbiak közül, melyek felhasználhatók! (több válasz is adható)

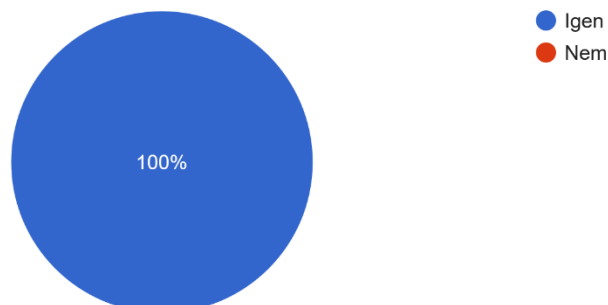
11 válasz



100%-ban minden válaszadó jó információval rendelkezik.

Jelenlegi tananyagot be fogod építeni a saját munkádba?

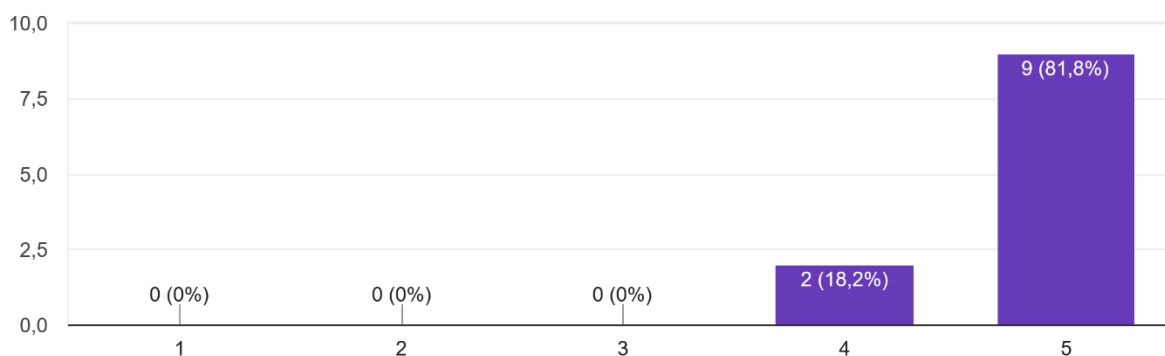
11 válasz



Az oktatók a tananyag megismerése után egyetértének abban, hogy ezt be fogják építeni saját oktatói munkájukba.

Milyen mértékben ítéled meg hasznosnak?

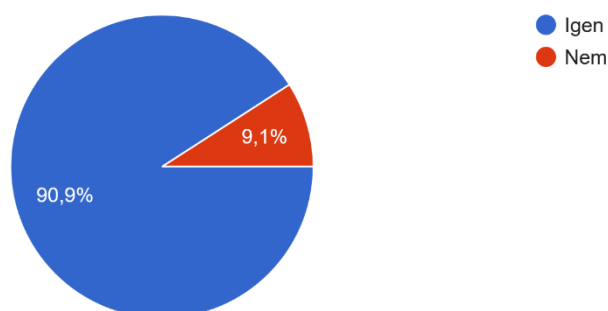
11 válasz



Átlagérték: 4,81 Tehát nagyon jónak ítélték meg a kollégák.

Hogyan ítéled meg a leírások alapján a tananyagcsomag alkalmas az önálló tanulásra?

11 válasz



1 kolléga nem ítélte meg önálló tanulásra alkalmasnak, de mindenki más igen.

A projekt zárását követően végzett kimeneti mérés alapján:

- **Átlagosan 80-100 %-os helyes válaszarányt** mutattak az oktatók a kérdésből, ami azt jelzi, hogy a legtöbb résztvevő sikeresen elsajátította a tananyagot.
- **1 területen maradt meg a fejlesztendő feladat a gluténmentes és nem gluténmentes lisztek felismerésének esetében.**

A bemeneti mérés fejlesztendő területei voltak:

☐ **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. Kimeneti esetében is megmaradt ez a probléma

☐ **Gluténmentes sütemény szerkezetjavító technikák:**

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

☐ **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. **Jelentősen javult**

☐ **Mesterséges édesítőszer beazonosítása:**

A válaszok alapján sokan nem tudják egyértelműen megkülönböztetni a természetes és mesterséges édesítőszereket. ➤ Részletesebb táplálkozástani tudásfejlesztés javasolt. **Jelentősen javult**

☐ **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. **Jelentősen javult**

☐ **Tejmentes és vegán alapanyagok felismerése:**

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

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

Itt jó eredmények születtek, különösen a mandulavaj, kókuszolaj, agávé szirup használatában. ➤ Gyakorlati tapasztalat valószínűsíthető. **Jelentősen javult**

☐ **Vegán fogalom és definíció:**

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

A partnerség elégedett a kapott eredménnyel.