

Nazwa kwalifikacji: **Świadczenie usług w zakresie dietetyki**
 Oznaczenie kwalifikacji: **Z.16**
 Numer zadania: **01**
 Kod arkusza: **Z.16-01-15.05**

Lp.	Rezultaty podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Założenia do zaplanowania diety ubogoenergetycznej
R.1.1	Wpisany właściwy wzór do obliczeń dla kobiet
R.1.2	Wpisana obliczona wartość podstawowego wydatku energetycznego PPM – 1516÷1517 kcal
R.1.3	Wpisana obliczona wartość indywidualnego całkowitego zapotrzebowania energetycznego (CPM) - 2274÷2275 kcal
R.1.4	Wpisana ustalona wartość obniżenia CPM o 1000 kcal
R.1.5	Wpisana ustalona wartość energetyczna diety ubogoenergetycznej – 1274÷1275 kcal
R.1.6	Wpisana obliczona wartość zapotrzebowania na białko, które stanowi 25% dziennego zapotrzebowania energetycznego – 318÷319 kcal/80 g
R.1.7	Wpisana obliczona wartość zapotrzebowania na tłuszcz, które stanowi 25% energii dobowego zapotrzebowania – 318÷319 kcal/35÷36 g
R.1.8	Wpisana obliczona wartość i ilość węglowodanów – 637÷638 kcal/159÷160 g
R.2	Rozkład dziennej racji pokarmowej na posiłki
R.2.1	Wpisana obliczona wartość energetyczna I śniadania – 318÷319 kcal
R.2.2	Wpisana obliczona wartość energetyczna II śniadania – 127÷128 kcal
R.2.3	Wpisana obliczona wartość energetyczna obiadu – 445÷447 kcal
R.2.4	Wpisana obliczona wartość energetyczna podwieczorku – 127÷128 kcal
R.2.5	Wpisana obliczona wartość energetyczna kolacji – 254÷255 kcal
R.3	Należna masa ciała, % nadwagi oraz stopień otyłości
R3.1	Wpisany właściwy wzór do obliczeń dla kobiet
R3.2	Wpisana obliczona należna masa ciała pacjentki – 59 kg
R3.3	Wpisany obliczony procent nadwagi dla pacjentki obliczony wg wzoru – 35÷36%
R3.4	Wpisany obliczony współczynnik Body Mass Index (BMI) - 28,3÷28,4
R3.5	Wpisanie prawidłowego sklasyfikowania stopnia otyłości wg współczynnika BMI - nadwaga
R.4	Jadłospis jednodniowy diety ubogoenergetycznej pacjentki – kolacja : wartość energetyczna poszczególnych produktów spożywczych
R.4.1	Wpisany wybrany zestaw kolacyjny nr 3
R.4.2	Wpisana obliczona wartość energetyczna herbaty – 0 kcal
R.4.3	Wpisana obliczona wartość energetyczna chleba żytniego razowego – 89 kcal/89,2 kcal
R.4.4	Wpisana obliczona wartość energetyczna margaryny „Flora” – 27 kcal/26,5 kcal
R.4.5	Wpisana obliczona wartość energetyczna sera twarogowego chudego – 59 kcal/59,4 kcal
R.4.6	Wpisana obliczona wartość energetyczna sałaty – 11 kcal/11,2 kcal
R.4.7	Wpisana obliczona wartość energetyczna papryki czerwonej – 6 kcal/ 5,6 kcal
R.4.8	Wpisana obliczona wartość energetyczna oliwa z oliwek – 18 kcal/17,6 kcal
R.4.9	Wpisana obliczona wartość energetyczna soku cytrynowego – 2 kcal/1,5 kcal
R.5	Jadłospis jednodniowy diety ubogoenergetycznej pacjentki – kolacja zawartość białka, tłuszczu i węglowodanów produktów wraz z podsumowanym obliczeniem całodziennego jadłospisu Wpisana obliczona dokładnie, lub po zaokrągleniu, zawartość białka, tłuszczu i węglowodanów:
R.5.1	W herbacie: białko – 0,1; tłuszcze – 0; węglowodany 0
R.5.2	W chlebie żytnim razowym: białko – 2,2; tłuszcze – 0,7; węglowodany – 18,2
R.5.3	W margarynie „Flora”: białko – 0; tłuszcze 3,0; węglowodany 0
R.5.4	W serze chudym twarogowym: białko – 11,9; tłuszcze 0,3; węglowodany – 2,1
R.5.5	W sałacie: białko – 1,1; tłuszcze – 0,2; węglowodany – 2,3
R.5.6	W papryce czerwonej: białko – 0,3; tłuszcze – 0,1; węglowodany – 1,3
R.5.7	W oliwie z oliwek: białko – 0; tłuszcze – 2,0; węglowodany – 0
R.5.8	W soku cytrynowym: białko – 0; tłuszcze – 0; węglowodany – 0,3
R.5.9	Wartość energetyczna całodziennego żywienia – 1230÷1232 kcal
R.6	Karta oceny ilościowej jadłospisu
R.6.1	Wpisana obliczona wartość zapotrzebowania na energię w kcal
R.6.2	Wpisana obliczona wartość zapotrzebowania na białko w % lub g
R.6.3	Wpisana obliczona wartość zapotrzebowania na tłuszcze w % lub g
R.6.4	Wpisana obliczona wartość zapotrzebowania na węglowodany w % lub g