

Nazwa kwalifikacji: **Świadczenie usług w zakresie dietetyki**

Oznaczenie kwalifikacji: **Z.16**

Numer zadania: **01**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Miejsce na naklejkę
z numerem PESEL i z kodem
ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Z.16-01-15.01

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

Układ graficzny © CKE 2015

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - symbol cyfrowy zawodu,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTE OCENY przełącz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 6 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego część praktyczną egzaminu.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj ocenę ilościową i jakościową zamieszczonego w arkuszu egzaminacyjnym jadłospisu szpitalnego pacjenta z otyłością I stopnia. W tym celu oblicz wartość energetyczną, zawartość białka i tłuszczu w I śniadaniu oraz dla poszczególnych produktów tego posiłku. Do obliczeń wykorzystaj dane zawarte w zestawieniu: Wartość energetyczna i odżywcza wybranych produktów spożywczych.

Wypełnij *Kartę oceny ilościowej jadłospisu* oraz *Kartę oceny jakościowej jadłospisu*. Przyjmij, że procentowy udział poszczególnych posiłków w zaspokojeniu dziennego zapotrzebowania energetycznego powinien wynosić:

I śniadanie – 20÷25%

II śniadanie – 5÷10%

Obiad – 30÷35%

Podwieczorek – 5÷10%

Kolacja – 15÷20%

Średnie zapotrzebowanie energetyczne dla pacjenta z otyłością I stopnia wynosi 2200 kcal. Udział energii z białka w diecie powinien wynosić 14%, a udział energii z tłuszczów 25% średniego zapotrzebowania na energię.

Sporządź zestawienie produktów spożywczych niezbędnych do wykonania II śniadania wg jadłospisu szpitalnego dla 10 pacjentów z otyłością I stopnia, przebywających na oddziale szpitalnym.

Wszystkie formularze do wypełnienia znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- Wartość energetyczna, zawartość białka i tłuszczu w I śniadaniu pacjenta z otyłością oraz ocena całego jadłospisu pod względem spożycia białka i tłuszczu
- Ocena ilościowa jadłospisu
- Ocena jakościowa jadłospisu
- Zapotrzebowanie na produkty spożywcze do II śniadania dla 10 pacjentów

Jadłospis szpitalny pacjenta z otyłością I stopnia

Nazwa potrawy	Nazwa produktu	Ilość gramów	Wartość energetyczna [kcal]	Zawartość białka [g]	Zawartość tłuszczu [g]
I śniadanie					
Kanapki z szynką i ogórkiem, jajecznica z pomidorem, herbata z cukrem	chleb żytni jasny	200	/	/	/
	masło śmietankowe	10			
	szynka wiejska ogórek zielony	70			
	zielony	30			
	jaja	150			
	olej rzepakowy	15			
	pomidor	50			
	cebula	50			
	cukier	10			
Suma w posiłku					
II śniadanie					
½ bułki graham z jogurtem naturalnym, banan	bułka graham	60	154,8	4,9	1,0
	jogurt naturalny 2%	150	90	6,5	3,0
	banan	200	190	2,0	0,6
Suma w posiłku			434,8	13,4	4,6
Obiad					
Krupnik, kotlety mielone, ziemniaki, surówka z kapusty, woda mineralna gazowana	włoszczyzna	60	15	0,8	0,2
	kasza jęczmienna	30	98,1	2,1	0,7
	mięso mielone	100	257	16	21,7
	bułka tarta	20	54,4	1,5	0,3
	jaja	30	41,7	3,8	2,9
	olej	15	132,6	0	15
	ziemniaki	150	115,5	2,9	0,2
	kapusta włoska	100	38	3,3	0,4
	papryka czerwona	50	6,5	0,4	0
	cebula	30	9	0,4	0,1
Suma w posiłku			767,8	31,2	41,5
Podwieczorek					
Ciasto drożdżowe z mlekiem	Ciasto drożdżowe	200	14,8	16,4	6,9
	mleko 2%	250	127,5	8,5	5,0
Suma w posiłku			142,3	24,9	11,9
Kolacja					
Bułka z twarogiem, sok pomarańczowy	bułka grahamka	60	154,8	4,9	1,0
	masło śmietankowe	15	98,9	0,2	11,0
	serek ziarnisty	60	60,6	7,4	2,6
	szczypiorek	10	2,9	0,4	0,1
	rzodkiewka	40	5,6	0,4	0,1
	sok pomarańczowy	200	86	1,2	0,2
Suma w posiłku			408,8	14,5	15
Suma w całym jadłospisie			2886,7	124,3	127,1

Wartość energetyczna i odżywcza wybranych produktów spożywczych

Nazwa produktu	Wartość energetyczna w 100 g produktu [kcal]	Zawartość białka w 100 g produktu [g]	Zawartość tłuszczu w 100 g produktu [g]
Chleb żytni jasny	241	4	1,3
Masło śmietankowe	659	1,1	73,5
Szynka wiejska	253	17,1	20,3
Ogórek zielony	13	0,7	0,1
Jaja	139	12,5	9,7
Olej rzepakowy	884	0	100
Pomidor	15	0,9	0,2
Cebula	30	1,4	0,4
Cukier	405	0	0

Wartość energetyczna, zawartość białka i tłuszczu w I śniadaniu pacjenta z otyłością oraz ocena całego jadłospisu pod względem spożycia białka i tłuszczu

1. Obliczenia wartości energetycznej oraz zawartości białka i tłuszczu poszczególnych produktów I śniadania jadłospisu pacjenta

(Wypełnij wszystkie wolne pola w tabeli, wyniki zaokrąglaj z dokładnością do jednej liczby po przecinku)

Postępek	Nazwa produktu	Ilość w gramach na 1 porcję	Wartość energetyczna w 100 g produktu [kcal]	Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]	Zawartość białka w 1 porcji [g]	Zawartość tłuszczu w 1 porcji [g]
I śniadanie	chleb żytni jasny	200				
	masło śmietankowe	10				
	szynka wiejska	70				
	ogórek zielony	30				
	jaja	150				
	olej rzepakowy	15				
	pomidor	50				
	cebula	50				
	cukier	10				
Suma w posiłku						

2. Zawartości białka i tłuszczu w całym jadłospisie pacjenta
(wyniki podaj w gramach po zaokrągleniu do liczb całkowitych)

3. Obliczenia dotyczące zalecanego zapotrzebowania na białko i tłuszcze w diecie dla pacjenta z otyłością
(wyniki podaj w gramach po zaokrągleniu do liczb całkowitych)

4. Ocena opisowa jadłospisu pacjenta pod względem spożycia białka i tłuszczu

KARTA OCENY ILOŚCIOWEJ JADŁOSPISU

Lp.		Założenia diety dla pacjenta	Realizacja (wg obliczeń)
1.	Energia [kcal]		
2.	Białko [%]		
3.	Tłuszcze [%]		

Ocena ilościowa realizacji (wg obliczeń) do założeń diety dla pacjenta:

Lp.	Rozdział energii na posiłki	Rozdział energii na posiłki	Realizacja w jadłospisie [kcal]
1.	I śniadanie 20-25 %		
2.	II śniadanie 5-10 %		
3.	Obiad 30-35 %		
4.	Podwieczorek 5-10 %		
5.	Kolacja 15-20 %		

Ocena ilościowa realizacji rozdziału energii na posiłki w jadłospisie:

KARTA OCENY JAKOŚCIOWEJ JADŁOSPISU		
Ocena jakościowa opisowa:	Liczba punktów do uzyskania	Liczba punktów uzyskanych
1. Ile posiłków dziennie spożywano? – 4 lub 5 – 3 – mniej niż 3	5 2 0	
2. W ilu posiłkach jadłospisu występuje białko zwierzęce? – we wszystkich – w 75% posiłków – mniej niż 75% posiłków	5 2 0	
3. Jak często spożywano warzywa i owoce? – co najmniej w 3 posiłkach – co najmniej w 2 posiłkach – rzadziej	5 2 0	
4. Jak często spożywano mleko i przetwory mleczne? – co najmniej w 2 posiłkach – co najmniej w jednym – rzadziej	5 2 0	
Jadłospis dobry – bez błędów	Max. 20	
Jadłospis dostateczny – błędy można wyeliminować	11 – 17	
Zaledwie dostateczny – dużo błędów	10 – 5	
Zły – nie nadaje się do poprawienia	4 – 0	

Zapotrzebowanie na produkty spożywcze do II śniadania dla 10 pacjentów szpitala			
Nazwa produktu	Ilość produktu na 1 porcję [g]	Ilość produktu dla pacjentów z otyłością [g]	Ilość produktu w jednostkach miar gospodarczych [szt., op.]
Bułka graham	60		
Jogurt owocowy 2% (1 szt.)	150		
Banan	200		