

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2016



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Świadczenie usług w zakresie dietetyki**
Oznaczenie kwalifikacji: **Z16**
Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

Z.16-01-16.05

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

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*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 7 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz KARTĘ OCENY na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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 realizacji racji pokarmowej i norm żywienia w jadłospisie chorego z otyłością. Ustal rodzaj postępowania dietetycznego wraz z zaleceniami oraz wartość odżywczą kolacji. Sporządź zapotrzebowanie na produkty do wykonania 60 porcji I śniadania.

Procentowy udział poszczególnych posiłków w zaspokojeniu dziennego zapotrzebowania energetycznego wynosi:

I śniadanie – 20÷25%

II śniadanie – 5÷10%

Obiad – 30÷35%

Podwieczorek – 5÷10%

Kolacja – 15÷20%

Średnie zapotrzebowanie energetyczne w diecie dla chorego z otyłością wynosi 1300 kcal.

Udział energii z białka oraz tłuszczu w diecie powinien wynosić 25% dla każdego ze składników.

Do wykonania obliczeń wykorzystaj dane w Tabeli wartości odżywczej w 100 g części jadalnych produktu.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:

- Karta postępowania dietetycznego,
- Zapotrzebowanie na produkty do wykonania I śniadania,
- Karta oceny realizacji norm żywienia w jadłospisie,
- Karta oceny realizacji racji pokarmowej w jadłospisie,
- Karta zaleceń dietetycznych dla pacjenta z otyłością.

Tabela wartości odżywczej w 100 g części jadalnych produktu

Nazwa produktu	Wartość energetyczna [kcal]	Zawartość białka [g]	Zawartość tłuszczu [g]
chleb pszenny	249	6,8	1,4
parówki popularne	342	9,5	34,3
cebula	30	1,4	0,4
olej rzepakowy	884	0	100
ketchup sos	93	1,8	1
cukier	405	0	0
herbata napar	0	0,1	0

Jadłospis chorego z otyłością z ostatnich 24 godzin

Nazwa potrawy	Nazwa produktu	Ilość gramów	Ilość energii [kcal]	Ilość białka [g]	Ilość tłuszczu [g]
I śniadanie/ godz. 6.30					
Bułka z pasztetem drobiowym, jajecznica na boczku herbata z cukrem	bułka zwykła	120	326,4	8,8	1,8
	masło śmietankowe	10	65,9	0,1	7,4
	pasztet podlaski	40	91,2	2,7	8,4
	jajko	100	139	12,5	9,7
	boczek	30	153	3	15,9
	olej rzepakowy	10	88,4	0	10
	cukier	5	20,3	0	0
herbata napar	250	0	0,3	0	0
Suma w posiłku			884,2	27,4	53,2
II śniadanie/ godz. 11.00					
Kawa parzona	kawa napar	250	5	0,5	0
Ciasto	cukier	10	40,5	0	0
	sernik krakowski	150	487,5	20,7	20,1
Suma w posiłku			533	21,2	20,1
Obiad/godz. 17.00					
Zupa ogórkowa z ziemniakami, ziemniaki puree, kotlet schabowy, surówka z kapusty pekińskiej, coca-cola	ogórki kiszane	80	8,8	0,8	0,1
	żeberko	120	385,2	18,2	35,2
	śmietana 30%	20	57,4	0,4	6
	ziemniaki	350	254,1	6,7	0,4
	mleko 2%	20	10,2	0,7	0,4
	masło śmietankowe	10	65,9	0,1	7,4
	schab	200	348	42	20
	bułka tarta	15	52,1	1,5	0,3
	jajko	20	27,8	2,5	1,9
	smalec	20	176	0	19,9
	kapusta pekińska	100	12	1,2	0,2
	marchew	30	8,1	0,3	0,1
	cebula	15	4,5	0,2	0,1
	olej	10	88,4	0	10
coca-cola light	200	84	0	0	
Suma w posiłku			1582,5	74,6	102
Podwieczorek/ godz. 19.00					
Batonik Mars	batonik Mars	50	225,5	1,8	9,1
Suma w posiłku			225,5	1,8	9,1
Kolacja/ godz. 21.00					
Chleb z masłem i parówki na gorąco zasmażana z cebulką, ketchup, herbata z cukrem	chleb pszenny	120			
	parówki popularne	150			
	cebula	50			
	olej rzepakowy	30	?	?	?
	ketchup sos	30			
	cukier	5			
	herbata napar	250			
Suma w posiłku			?	?	?
Suma w całym jadłospisie			?	?	?

KARTA POSTĘPOWANIA DIETETYCZNEGO

1. Ustalenie rodzaju proponowanej diety dla chorego z otyłością.

2. Obliczenie zapotrzebowania na białko, tłuszcze i węglowodany w diecie dla chorego z otyłością.
(wynik podaj w gramach po zaokrągleniu do liczb całkowitych)

3. Obliczenia wartości energetycznej oraz zawartości białka i tłuszczu w kolacji. Wypełnij wszystkie wolne pola w tabeli.
(wyniki zaokrąglij z dokładnością do jednej liczby po przecinku)

Posiłek	Składniki	Ilość w gramach na 1 porcję	Wartość energetyczna w 100 g składnika [kcal]	Wartość energetyczna wyliczona w składniku [kcal]	Ilość białka wyliczona w składniku [g]	Ilość tłuszczu wyliczona w składniku [g]
KOLACJA	chleb pszenny	120				
	parówki popularne	150				
	cebula	50				
	olej rzepakowy	30				
	ketchup sos	30				
	cukier	5				
	herbata napar	250				
Suma w posiłku						

4. Obliczenia zawartości energii, białka i tłuszczu w całym jadłospisie.
(wynik podaj w kcal lub gramach po zaokrągleniu do liczb całkowitych)

Zapotrzebowanie na produkty do wykonania I śniadania

Nazwa produktu	Ilość produktu na 1 porcję [g]	Ilość produktu na 60 porcji [g]	Ilość produktu w jednostkach miar gospodarczych [szt., op., dag, kg]
Bułka zwykła (120 g)	60		
Masło śmietankowe (200 g)	5		
Pasztet podlaski (160 g)	20		
Jajko (50 g)	50		
Boczek	10		
Olej rzepakowy	5		
Cukier kostka (500 g)	5		
Herbata (saszetka 1 g/80 szt w opakowaniu)	1		

KARTA OCENY REALIZACJI NORM ŻYWIENIA W JADŁOSPISIE

L.p.	Element podlegający ocenie	Założenia diety dla pacjenta przed ustaleniem deficytu energetycznego	Realizacja norm w jadłospisie chorego z otyłością z ostatnich 24 h
1.	Energia [kcal]	2700	
2.	Białko [g]	95	
3.	Tłuszcz [g]	90	

Ocena realizacji spożycia energii, białka i tłuszczu w odniesieniu do podanych założeń diety:

L.p.	Rozdział energii na posiłki dla diety 2700 kcal	Realizacja norm w jadłospisie chorego z otyłością z ostatnich 24 h
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 chorego z otyłością:

KARTA OCENY REALIZACJI RACJI POKARMOWEJ W JADŁOSPISIE

l.p.	Nazwa produktu	Zalecana norma spożycia [g]	Realizacja norm w jadłospisie chorego z otyłością z ostatnich 24 h
1.	Pieczywo pszenne, żytnie Mąka i makarony Kasze, musli	480 50 40	
2.	Mleko, jogurt Ser twarogowy Ser podpuszczkowy	500 80 20	
3.	Jaja	1/3 szt.	
4.	Mięso, drób Wędliny Ryby	90 25 40	
5.	Masło Śmietana 18% tłuszczu	20 15	
6.	Inne tłuszcze	30	
7.	Ziemniaki	500	
8.	Warzywa i owoce z wit. C	330	
9.	Warzywa i owoce z karotenem	170	
10.	Inne warzywa i owoce	400	
11.	Suche strączkowe	12	
12.	Cukier i słodcyce	50	

Ocena opisowa realizacji racji pokarmowej w jadłospisie pacjenta z otyłością.

KARTA ZALECEŃ DIETETYCZNYCH DLA PACJENTA Z OTYŁOŚCIĄ

Na podstawie oceny sposobu żywienia pacjenta ustalono następujące zalecenia: