

Nazwa
kwalifikacji:
Oznaczenie
kwalifikacji:
Numer
zadania:
Kod
arkusza:

Świadczenie usług w zakresie dietetyki

Z.16

01

Z.16-01-15.01

Lp.	Rezultaty podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Wartość energetyczna, zawartość białka i tłuszczu w I śniadaniu pacjenta z otyłością oraz ocena całego jadłospisu pod względem spożycia białka i tłuszczu
1.	obliczona wartość energetyczna chleba żytniego jasnego - 482 kcal
2.	obliczona wartość energetyczna oleju rzepakowego – 132,6 kcal
3.	obliczona wartość energetyczna pomidora – 7,5 kcal
4.	obliczona zawartość białka i tłuszczu w maśle śmietankowym: białka $0,1 \div 0,11$ g; tłuszczu $7,35 \div 7,4$ g
5.	obliczona zawartość białka i tłuszczu w szynce wiejskiej: białka $11,97 \div 12,0$ g; tłuszczu $14,2 \div 14,21$ g
6.	obliczona zawartość białka i tłuszczu w jajach: białka $18,75 \div 18,8$ g; tłuszczu $14,55 \div 14,6$ g
7.	obliczona zawartość białka i tłuszczu w cebuli: białka – 0,7 g; tłuszczu – 0,2 g
8.	obliczone sumy zawartości w I śniadaniu: białka $40,19 \div 40,3$ g i tłuszczu $54,04 \div 54,1$ g
9.	obliczone zapotrzebowanie na białko - 77 g i tłuszcze - 61 g
10.	komentarz w ocenie jadłospisu pod względem spożycia białka i tłuszczu: przekroczono znacznie normę dziennego spożycia białka - 77 g lub przyjmuje dwukrotność dziennego spożycia białka - 77 g lub przekroczono znacznie normę dziennego spożycia tłuszczu 61 g lub przyjmuje dwukrotność dziennego spożycia tłuszczu
R.2	Karta oceny ilościowej jadłospisu
1.	wartość energetyczna całego jadłospisu: 2886,7 kcal lub 2887 kcal
2.	obliczona procentowa zawartość białka w stosunku do 2200 kcal - 23 % lub w stosunku do 2887 kcal - $17 \div 17,2\%$
3.	obliczona procentowa zawartość tłuszczu w stosunku do 2200 kcal - 52% lub w stosunku do 2887 kcal - $39,6 \div 40\%$
4.	obliczona wartość energetyczna I śniadania dla 2200 kcal: $440 \div 550$ kcal lub dla 2887 kcal: $577 \div 722$ kcal
5.	obliczona wartość energetyczna II śniadania dla 2200 kcal: $110 \div 220$ kcal lub dla 2887 kcal: $144 \div 289$ kcal
6.	obliczona wartość energetyczna obiadu dla 2200 kcal: $660 \div 770$ kcal lub dla 2887 kcal: $866 \div 1011$ kcal
7.	obliczona wartość energetyczna podwieczorku dla 2200 kcal: $110 \div 220$ kcal lub dla 2887 kcal: $144 \div 289$ kcal
8.	obliczona wartość energetyczna kolacji dla 2200 kcal: $330 \div 440$ kcal lub dla 2887 kcal: $433 \div 577$ kcal
9.	w ocenie ilościowej zapisane: nieprawidłowo zbilansowany jadłospis pod względem wartości energetycznej i rozkładu energii na posiłki, lub spożycie zbyt dużej ilości kcal na I i II śniadanie
R.3	Karta oceny jakościowej jadłospisu
1.	wpisana liczba punktów uzyskanych w ocenie ilości dziennego spożycia posiłków: 5
2.	Wpisana liczba punktów uzyskanych w ocenie spożycia białka zwierzęcego w posiłkach: 5
3.	Wpisana liczba punktów uzyskanych w ocenie częstotliwości spożycia warzyw i owoców: 5
4.	Wpisana liczba punktów uzyskanych w ocenie spożycia mleka i przetworów mlecznych: 5
5.	Wpisana suma punktów uzyskanych w ocenie jadłospisu: 20
R.4	Zapotrzebowanie na produkty spożywcze do II śniadania dla 10 pacjentów szpitala
1.	wpisana gramatura bułki graham 600 g
2.	wpisana liczba sztuk bułek graham 5 sztuk
3.	wpisana gramatura jogurtu naturalnego 2% - 1500 g
4.	wpisana liczba sztuk jogurtów naturalnych 2% - 10 sztuk
5.	wpisana gramatura Banana - 2000 g
6.	wpisana liczba sztuk bananów - 10 sztuk