

Nazwa  
kwalifikacji:

**Świadczenie usług w zakresie dietetyki**

Oznaczenie  
kwalifikacji:

**Z.16**

Numer zadania:

**01**

Kod arkusza:

**Z.16-01-01\_zo**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Karta postępowania dietetycznego</b>
<b>Wpisane:</b>	
R.1.1	Rodzaj diety: ubogoenrgetyczna lub redukująca lub synonimy
R.1.2	Obliczone zapotrzebowanie na białko: <b>81 g</b> lub <b>81,3 g</b>
R.1.3	Obliczone zapotrzebowanie na tłuszcze: <b>36 g</b> lub <b>36,1 g</b>
R.1.4	Obliczone zapotrzebowanie na węglowodany: <b>163 g</b> lub <b>162,5 g</b>
R.1.5	Zapisana wartość energetyczna w 100 g składnika kolejno dla: ketchupu <b>93 kcal</b> , cukru <b>405 kcal</b> ( $\pm 1\%$ )
R.1.6	Wyliczona zawartość białka w składniku kolejno dla: parówek popularnych <b>14,3 g</b> , cebuli <b>0,7 g</b> ( $\pm 1\%$ )
R.1.7	Wyliczona zawartość tłuszczu w składniku kolejno dla: chleba pszennego wynosi <b>1,7 g</b> , oleju <b>30 g</b> ( $\pm 1\%$ )
R.1.8	Wyliczona wartość energii w kolacji: <b>1140,2 kcal</b> ( $\pm 1\%$ )
R.1.9	Wyliczona zawartość białka w kolacji: <b>24 g</b> ( $\pm 1\%$ )
R.1.10	Wyliczona zawartość tłuszczu w kolacji: <b>83,7 g</b> ( $\pm 1\%$ )
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Zapotrzebowanie na produkty do wykonania I śniadania</b>
<b>Wpisane:</b>	
R.2.1	Ilość bułek zwykłych: <b>30 szt.</b>
R.2.2	Ilość masła śmietankowego: <b>1,5</b> lub <b>2</b> kostki/opak.
R.2.3	Ilość pasztetu podlaskiego: <b>7,5</b> lub <b>8</b> puszek/szt.
R.2.4	Ilość jaj: <b>60 szt.</b>
R.2.5	Ilość boczku: <b>600 g</b>
R.2.6	Ilość oleju rzepakowego: <b>0,5 l</b> lub <b>1 szt.</b>
R.2.7	Ilość cukru (w kostkach): <b>1op.</b>
R.2.8	Ilość herbaty: <b>1 op.</b>
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Karta oceny realizacji norm żywienia w jadłospisie</b>
<b>Wpisane (niekoniecznie w dosłownym brzmieniu):</b>	
R.3.1	W karcie realizacja energii: <b>4365 kcal</b> lub <b>4365,4 kcal</b> ( $\pm 1\%$ )
R.3.2	W karcie realizacja białka: <b>149 g</b> ( $\pm 1\%$ )
R.3.3	W karcie realizacja tłuszczu: <b>268 g</b> lub <b>268,1 g</b> ( $\pm 1\%$ )
R.3.4	Uznanie wartości energetycznej jadłospisu za <b>nieprawidłową</b> (lub synonim) lub porównanie wartości z normą (4365 kcal/2700 kcal)
R.3.5	Uznanie podaży białka w jadłospisie za <b>zbyt dużą</b> (lub synonim) lub porównanie wartości z normą (149 g/95 g)
R.3.6	Uznanie podaży tłuszczu w jadłospisie za <b>zbyt dużą</b> (lub synonim) lub porównanie z normą (268 g/90 g)
R.3.7	Obliczona wartość energetyczna I śniadania dla diety 2700 kcal: <b>540 – 675 kcal</b>
R.3.8	Obliczona wartość energetyczna obiadu dla diety 2700 kcal: <b>810 – 945 kcal</b> ( $\pm 1\%$ )
R.3.9	Obliczona wartość energetyczna kolacji w jadłospisie pacjenta z otyłością: <b>1140 kcal</b> lub <b>1140,2 kcal</b> ( $\pm 1\%$ )
R.3.10	Uznanie za <b>nieprawidłowe</b> zbilansowanie jadłospisu pod względem rozkładu energii lub zbyt dużo energii we wszystkich posiłkach oprócz podwieczorku.
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Karta oceny realizacji racji pokarmowej w jadłospisie</b>
<b>Wpisane (może być w innym brzmieniu):</b>	
R.4.1	Uznanie jadłospisu za mało urozmaicony lub nieprawidłowo opracowany.
R.4.2	Zbyt małe spożycie pieczywa.
R.4.3	Zbyt małe spożycie mleka i przetworów.
R.4.4	Zbyt duże spożycie jaj.
R.4.5	Zbyt duże spożycie mięsa i przetworów mięsnych.
R.4.6	Spożycie śmietany 30% zamiast 18%.
R.4.7	Zbyt duże spożycie tłuszczów.
R.4.8	Zbyt duże spożycie słodczy i wyrobów cukierniczych.
R.4.9	Zbyt małe spożycie warzyw i owoców.
R.4.10	Brak spożycia roślin strączkowych suchych.
<b>R.5</b>	<b>Rezultat 5: Karta zaleceń dietetycznych dla pacjenta z otyłością</b>
<b>Wpisane (jako zalecone, niekoniecznie w dosłownym brzmieniu):</b>	
R.5.1	Spożywanie produktów zbożowych z <b>grubego przemiału</b> lub <b>razowych</b> lub kasz i musli lub synonimy zapisu.
R.5.2	<b>Zwiększenie</b> spożycia <b>chudego mleka i produktów mlecznych</b> lub synonimy zapisu.
R.5.3	<b>Zmniejszenie</b> spożycia <b>jaj</b> lub synonimy zapisu.
R.5.4	<b>Zmniejszenie</b> spożycia <b>tłustego mięsa</b> i wyrobów mięsnych lub wybieranie chudych gatunków mięs, drobiu i wędlin lub synonimy zapisu.
R.5.5	<b>Zmniejszenie</b> spożycia <b>masła i tłustej śmietany</b> lub synonimy zapisu.
R.5.6	<b>Zmniejszenie</b> spożycia <b>tłuszczów ogółem</b> lub nasyconych lub stosowanie oleju/oliwy do surówek lub synonimy zapisu.
R.5.7	Spożywanie <b>większej ilości warzyw i owoców</b>
R.5.8	Ograniczenie spożycia <b>cukrów prostych</b> lub <b>słodczy</b> lub <b>wyrobów cukierniczych</b> lub <b>ciast</b> lub synonimy zapisu.
R.5.9	<b>Zwiększenie</b> spożywanej ilości <b>płynów niegazowanych</b> , niesłodzonych lub <b>wyeliminowanie napojów gazowanych</b> , słodzonych lub synonimy zapisu.
R.5.10	<b>Stosowanie dozwolonych technik kulinarnych</b> : gotowanie, gotowanie na parze oraz beztłuszczowe duszenie, pieczenie, grillowanie lub <b>zakazano</b> stosowania <b>smażenia na tłuszczu</b> lub synonimy zapisu.