

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
R.1	Rezultat 1: Wykaz 10 potraw/ produktów niewskazanych w żywieniu dzieci w wieku przedszkolnym - Tabela 1
	uwzględnione:
R.1.1	wskazanie bigosu staropolskiego
R.1.2	wskazanie coca-coli lub drożdżówki z serem
R.1.3	wskazanie frytek lub mleko czekoladowe UHT
R.1.4	wskazanie kapusty zasmażanej ze słoniną
R.1.5	wskazanie konserwy turystycznej
R.1.6	wskazanie sałatki z warzyw marynowanych
R.1.7	wskazanie tortu z kremem kawowym
R.1.8	wskazanie smażonego filetu z kurczaka w pikantnej panierce chilli
R.1.9	wskazanie pizzy z salami, cebulą i pieczarkami
R.1.10	wskazanie placków ziemniaczanych z sosem grzybowym
R.2	Rezultat 2: Zestawienie wartości energetycznej i zawartości białka w obiedzie z pierwszego dnia Jadłospisu dekadowego na okres wiosenny - Tabela 2
	uwzględnione:
R.2.1	ilość mąki pszennej - 10g
R.2.2	ilość śmietany - 20g
R.2.3	wartość energetyczna takich produktów użytych do obiadu jak: kurczak - 79kcal, marchewka z groszkiem - 19,5kcal, masło śmietankowe - 32,95kcal
R.2.4	wartość energetyczna takich produktów użytych do obiadu jak: mąka pszenna - 34,3kcal, ryż - 154,8kcal, sok pomarańczowy - 86kcal
R.2.5	wartość energetyczna takich produktów użytych do obiadu jak: śmietana - 26,6kcal, włoszczyzna - 25kcal, ziemniaki - 38,5kcal
R.2.6	wartość energetyczna obiadu w pierwszym dniu - 496,65kcal
R.2.7	zawartość białka w takich produktach użytych do obiadu jak: kurczak - 9,3g, marchewka z groszkiem - 1,3g masło śmietankowe - 0,06g
R.2.8	prawidłowo obliczona zawartość białka w takich produktach użytych do obiadu jak: mąka pszenna - 1,01g, ryż - 3,02g, sok pomarańczowy - 1,2g
R.2.9	zawartość białka w takich produktach użytych do obiadu jak: śmietana - 0,54g, włoszczyzna - 1,4g, ziemniaki - 0,95g
R.2.10	zawartość białka w obiedzie z pierwszego dnia - 18,78g
R.3	Rezultat 3: Zalecana wartość energetyczna i ilość białka w posiłkach przedszkolnych oraz ocena jadłospisu z pierwszego dnia w odniesieniu do norm- Tabela 3
	uwzględnione:
R.3.1	wartość energetyczna posiłków przedszkolnych - 1050kcal
R.3.2	ilość białka w całodziennym wyżywieniu - 35,0 do 52,5g
R.3.3	ilość białka w posiłkach przedszkolnych - 26,25 do 39,38g
R.3.4	wartość energetyczna pierwszego dnia jadłospisu - 820,20kcal
R.3.5	ilość białka pierwszego dnia jadłospisu - 28,99g
R.3.6	odniesienie wartości energetycznej jadłospisu z pierwszego dnia do ilości energii w wyżywieniu przedszkolnym - ilość energii jest zbyt mała
R.3.7	odniesienie zawartości białka w jadłospisie z pierwszego dnia do ilości białka w wyżywieniu przedszkolnym - ilość białka zgodna z zaleceniami
R.4	Rezultat 4: Opis sposobu wykonania potraw z dania zasadniczego (drugie danie) w obiedzie z pierwszego dnia Jadłospisu dekadowego na okres wiosenny - Tabela 4

<i>uwzględnione:</i>	
R.4.1	obróbka wstępna kurczaka
R.4.2	gotowanie kurczaka i warzyw
R.4.3	gotowanie ryżu
R.4.4	zawiesina jako sposób zagęszczania potrawy
R.4.5	obróbka cieplna marchewki z groszkiem (duszenie lub gotowanie w małej ilości wody)
R.4.6	oprószanie lub podprawy zacieranej jako sposobu zagęszczania marchewki z groszkiem
R.5	Rezultat 5: Modyfikacja pierwszego dnia <i>Jadłospisu dekadowego na okres wiosenny</i> dla dzieci z alergią na mleko - Tabela 5
<i>uwzględnione:</i>	
R.5.1	wyeliminowanie mleka z pierwszego śniadania
R.5.2	wprowadzenie zamiennika niealergizującego zamiast mleka do pierwszego śniadania
R.5.3	wyeliminowanie masła śmietankowego z pierwszego śniadania
R.5.4	wprowadzenie zamiennika niealergizującego zamiast masła do pierwszego śniadania
R.5.5	wyeliminowanie śmietany z zupy na obiad
R.5.6	wprowadzenie zamiennika niealergizującego zamiast śmietany do zupy
R.5.7	wyeliminowanie masła śmietankowego z marchewki z groszkiem na obiad
R.5.8	wprowadzenie zamiennika niealergizującego zamiast masła do marchewki z groszkiem