

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

Układ graficzny © CKE 2016

CKE
**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

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

Oznaczenie kwalifikacji: **Z.16**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

Z.16-01-17.01

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
CZEŚĆ 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 5 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

Dokonaj modyfikacji racji pokarmowej diety, opracowanej na podstawie wywiadu z pacjentką, u której zdiagnozowano chorobę wrzodową żołądka. *Wypełnij Kartę modyfikacji racji pokarmowej.*

Uzupełnij *Kartę postępowania dietetycznego*. Zaproponuj rodzaj diety wraz z zaleceniami dietetycznymi oraz oblicz zapotrzebowanie na białko, tłuszcze oraz węglowodany w diecie chorej. Średnie dzienne zapotrzebowanie energetyczne dla kobiet wynosi 2000 kcal. Udział energii z białka w diecie powinien wynosić 16%, a udział energii z tłuszczów 31% średniego zapotrzebowania na energię. Resztę powinny stanowić węglowodany.

Ustal wartość energetyczną poszczególnych posiłków, przyjmując, że ich procentowy udział w zaspokojeniu dziennego zapotrzebowania energetycznego powinien wynosić:

- I śniadanie – 25÷30%
- II śniadanie – 5÷10%
- Obiad – 30÷35%
- Podwieczorek – 5÷10%
- Kolacja – 15÷20%

Zaproponuj I śniadanie dla pacjentki, uwzględniając zalecaną wartość energetyczną oraz oblicz wartość odżywczą wskazanych produktów spożywczych. Do obliczeń wykorzystaj dane z tabeli *Wartości energetyczne i odżywcze wybranych produktów spożywczych*.

Wszystkie formularze do wypełnienia znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Wartości energetyczne i odżywcze wybranych produktów spożywczych

Nazwa produktu	Wartość energetyczna [kcal]	Zawartość białka [g]	Zawartość tłuszczu [g]
mleko spożywcze 2%	51	3,4	2,0
jogurt naturalny 2%	60	4,3	2,0
ser gouda	316	27,9	22,9
ser topiony edamski	298	13,5	27,0
jaja	139	12,5	0
parówki popularne	342	9,5	34,3
masło śmietankowe	659	1,1	73,5
olej kukurydziany	864	0,0	100,0
cukier	405	0	0
chleb żytni pełnoziarnisty	237	6,7	1,8
bułka pszenna zwykła	272	7,3	1,5
ogórek zielony	13	0,7	0,1
sałata zielona	14	1,4	0,2
pomidor	15	0,9	0,2
papryka czerwona konserwowa	30	0,8	1,5
sos ketchup	93	1,8	1,0

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenię podlegać będą 4 rezultaty

- Karta modyfikacji racji pokarmowej,
- Karta postępowania dietetycznego,
- Wartość energetyczna poszczególnych posiłków,
- Propozycja I śniadania dla pacjentki.

KARTA MODYFIKACJI RACJI POKARMOWEJ

Modelowa racja pokarmowa na 2000 kcal w diecie łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego		Racja pokarmowa opracowana na podstawie wywiadu z pacjentką ze zdiagnozowaną chorobą wrzodową żołądka	
Produkty zbożowe	190 g	Produkty zbożowe	190 g
Warzywa i owoce	950 g	Warzywa i owoce	500 g
Mleko i produkty mleczne	850 g	Mleko i produkty mleczne	650 g
Mięso, drób, wędliny, ryby, jaja	155 g	Mięso, drób, wędliny, ryby, jaja	155 g
Tłuszcze	50 g	Tłuszcze	100 g
Cukier i słodczyce	45 g	Cukier i słodczyce	45 g
Grupy produktów racji pokarmowej, które wymagają modyfikacji w diecie pacjentki:			
Sposób lub kierunek modyfikacji racji pokarmowej:			

KARTA POSTĘPOWANIA DIETETYCZNEGO

1. Ustalenie rodzaju proponowanej diety dla pacjentki z chorobą wrzodową żołądka

2. Zalecenia dietetyczne dla pacjentki z chorobą wrzodową żołądka

3. Obliczenie zapotrzebowania na białko w diecie dla pacjentki z chorobą wrzodową żołądka
(wynik podaj w gramach po zaokrągleniu do liczb całkowitych)

4. Obliczenie zapotrzebowania na tłuszcze w diecie dla pacjentki z chorobą wrzodową żołądka
(wynik podaj w gramach po zaokrągleniu do liczb całkowitych)

5. Obliczenie zapotrzebowania na węglowodany w diecie dla pacjentki z chorobą wrzodową żołądka
(wynik podaj w gramach po zaokrągleniu do liczb całkowitych)

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA POSZCZEGÓLNYCH POSIŁKÓW		
L.p.	Rozdział energii na posiłki dla diety 2000 kcal	Wartość energetyczna posiłków w kcal
1.	I śniadanie 25-30%	
2.	II śniadanie 5-10%	
3.	Obiad 30-35%	
4.	Podwieczorek 5-10%	
5.	Kolacja 15-20%	

PROPOZYCJA I ŚNIADANIA DLA PACJENTA (Wyniki podaj z dokładnością do dwóch liczb po przecinku)			
Nazwa potrawy	Nazwa produktu	Ilość gramów	Ilość energii [kcal]
I śniadanie			
Suma w posiłku			
Obliczenie wartości odżywczej wybranych produktów			
Nazwa produktu	Ilość gramów	Zawartość białka [g]	Zawartość tłuszczu [g]
bułka pszenna zwykła	120		
masło śmietankowe	10		
jogurt naturalny 2%	80		