

Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe

Dietetyk

Centralna Komisja Egzaminacyjna
Warszawa 2006

**Informator opracowała Centralna Komisja Egzaminacyjna w Warszawie
we współpracy z Okręgową Komisją Egzaminacyjną w Łomży
oraz Ministrem właściwym do spraw zdrowia**

ISBN 978-83-7400-184-7

Wstęp

Centralna Komisja Egzaminacyjna poleca czwartą edycję informatorów o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe¹ skierowaną do absolwentów szkół ponadgimnazjalnych: techników i szkół policealnych.

Edycja obejmuje 33 informatory, opublikowane w terminie do 31 sierpnia 2006 roku, dla zawodów, w których po raz pierwszy w roku 2007, odbędzie się egzamin dla absolwentów ww. typów szkół.

Prezentowana publikacja składa się z odrębnych, dla poszczególnych zawodów, opracowań (informatory), w których opisano wymagania egzaminacyjne.

W każdym z informatorów omówiono:

- strukturę egzaminu, jego organizację i przebieg,
- wymagania, które należy spełnić żeby przystąpić do egzaminu i żeby zdać ten egzamin,
- materiał egzaminacyjny z zakresu danego zawodu – wiadomości i umiejętności, które będą sprawdzane i oceniane na egzaminie, w etapie pisemnym i praktycznym, ilustrując go przykładami zadań egzaminacyjnych wraz z kryteriami oceniania.

Informatory o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe kierujemy przede wszystkim do uczniów i nauczycieli szkół zawodowych, sądzymy jednak, że przedstawiony w nich syntetyczny materiał dotyczący sprawdzanych umiejętności stanowiących o kwalifikacjach zawodowych zainteresuje również innych czytelników, np.: przedstawicieli organów prowadzących szkoły i nadzorujących kształcenie, pracodawców i specjalistów ds. modelowania zawodów, kształcenia i doskonalenia zawodowego.

¹ Podstawą prawną przeprowadzenia zewnętrznego egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe, zwanego również egzaminem zawodowym, jest:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 7 września 2004 r., w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych (Dz. U. Nr 199, poz. 2046),
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 8 maja 2004 r., w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. Nr 114, poz. 1195),
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 marca 2005 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe (Dz. U. Nr 66, poz. 580). Standardy, o których mowa w rozporządzeniu, stanowią oddzielny załącznik.
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 24 października 2005 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych (Dz. U. Nr 218, poz. 1840).

SPIS TREŚCI

1. OGÓLNE INFORMACJE O EGZAMINIE POTWIERDZAJĄCYM Kwalifikacje Zawodowe.....	6
1.1. Struktura egzaminu oraz formy sprawdzania wiadomości i umiejętności z zakresu zawodu	7
1.2. Wiadomości i umiejętności sprawdzane na egzaminie	7
1.3. Wymagania, które trzeba spełnić, aby zdać egzamin	9
1.4. Wymagania, które trzeba spełnić, aby przystąpić do egzaminu	9
1.5. Szczegółowe informacje o egzaminie zawodowym	10
2. ETAP PISEMNY EGZAMINU	11
2.1. Organizacja i przebieg	11
2.2. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części I	13
2.3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części II	23
2.4. Odpowiedzi do przykładowych zadań	27
3. ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU	28
3.1. Organizacja i przebieg	28
3.2. Wymagania egzaminacyjne i ogólne kryteria oceniania	29
3.3. Komentarz do standardu wymagań egzaminacyjnych	29
3.4. Przykład zadania praktycznego	32
3.5. Komentarz do rozwiązania zadania wraz z kryteriami oceniania	41
4. ZAŁĄCZNIKI	45
4.1. Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu	45
4.2. Przykład karty odpowiedzi do etapu pisemnego	47
4.3. Lista zawodów, dla których opublikowano informatory w 2005 r.	48
4.4. Lista zawodów, dla których opublikowano informatory w 2006 r.	49

1. OGÓLNE INFORMACJE O EGZAMINIE POTWIERDZAJĄCYM KWALIFIKACJE ZAWODOWE

Egzamin potwierdzający kwalifikacje zawodowe jest formą oceny poziomu opanowania wiadomości i umiejętności z zakresu danego zawodu określonych w standardzie wymagań, ustalonym przez Ministra Edukacji Narodowej i Sportu.

Egzamin ten, zwany również egzaminem zawodowym, jest egzaminem zewnętrznym. Umożliwia on uzyskanie porównywalnej i obiektywnej oceny poziomu osiągnięć zdającego poprzez zastosowanie jednolitych wymagań, kryteriów oceniania i zasad przeprowadzania egzaminu, opracowanych przez instytucje zewnętrzne, funkcjonujące niezależnie od systemu kształcenia.

Rolę instytucji zewnętrznych pełnią: Centralna Komisja Egzaminacyjna i osiem okręgowych komisji egzaminacyjnych powołanych przez Ministra Edukacji Narodowej w 1999 roku.

Na terenie swojej działalności (patrz - mapka na wewnętrznej stronie okładki) okręgowe komisje egzaminacyjne przygotowują, organizują i przeprowadzają zewnętrzne egzaminy zawodowe. Egzaminy oceniać będą zewnętrzni egzaminatorzy.

Egzaminy zawodowe mogą zdawać absolwenci wszystkich typów szkół zawodowych ponadgimnazjalnych i policealnych, które kształcą w zawodach ujętych w klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.

Egzaminy zawodowe przeprowadzane są raz w ciągu roku szkolnego. Harmonogram egzaminów ustala i ogłasza dyrektor Centralnej Komisji Egzaminacyjnej nie później niż na 4 miesiące przed terminem ich przeprowadzenia.

Dla absolwentów zasadniczych szkół zawodowych i szkół policealnych egzaminy przeprowadzane są od następnego tygodnia po zakończeniu zajęć dydaktyczno-wychowawczych, a dla absolwentów technikum i technikum uzupełniającego - od następnego tygodnia po zakończeniu egzaminu maturalnego.

Do egzaminu mogą przystąpić również absolwenci szkół zawodowych kształcących młodzież o specjalnych potrzebach edukacyjnych. Dla tej młodzieży, na podstawie opinii poradni psychologiczno-pedagogicznych lub orzeczeń lekarskich, czas egzaminu pisemnego może być wydłużony o 30 minut, a warunki i przebieg egzaminu będą dostosowane do jej potrzeb.

1.1. Struktura egzaminu oraz formy sprawdzania wiadomości i umiejętności z zakresu zawodu

Struktura egzaminu obejmuje dwa etapy: etap pisemny i etap praktyczny.

Etap pisemny składa się z dwóch części. Podczas części I zdający będą rozwiązywać zadania sprawdzające wiadomości i umiejętności właściwe dla kwalifikacji w danym zawodzie, w części II – zadania sprawdzające wiadomości i umiejętności związane z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą.

Etap pisemny przeprowadzany jest w formie testu składającego się z zadań zamkniętych zawierających cztery odpowiedzi do wyboru, z których tylko jedna odpowiedź jest prawidłowa.

W części I test zawiera 50 zadań, a w części II – 20 zadań.

Czas trwania etapu pisemnego dla wszystkich zawodów wynosi 120 minut.

Etap praktyczny sprawdza umiejętności rozwiązywania typowych problemów zawodowych o charakterze „łączenia teorii z praktyką”, właściwych dla zawodu, w zakresie wynikającym z zadania o treści ogólnej, ustalonym w standardzie wymagań egzaminacyjnych.

Czas trwania etapu praktycznego nie może być krótszy niż 180 minut i dłuższy niż 240 minut.

1.2. Wiadomości i umiejętności sprawdzane na egzaminie

Na egzaminie będą sprawdzane tylko te wiadomości i umiejętności, które zostały zapisane w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla danego zawodu.

Standardy wymagań egzaminacyjnych dla poszczególnych zawodów ustalone zostały rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu, z dnia 29 marca 2005 r., zmieniającym rozporządzenie w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzenia egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe (Dz. U. Nr 66, poz. 580). Teksty standardów wymagań egzaminacyjnych dla poszczególnych zawodów zostały zamieszczone w oddzielnie opublikowanym załączniku do w/w rozporządzenia.

Struktura standardu wymagań egzaminacyjnych dla zawodu odpowiada strukturze egzaminu. Oznacza to, że zawarte w standardzie umiejętności sprawdzane na egzaminie, ustalono odrębnie dla obu etapów egzaminu.

Umiejętności zapisane w standardzie, sprawdzane w etapie pisemnym, są przyporządkowane do określonych obszarów wymagań.

Umiejętności sprawdzane w części pierwszej ujęto w trzech obszarach wymagań:

- czytanie ze zrozumieniem informacji przedstawionych w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych,
- przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych,
- bezpieczne wykonywanie zadań zawodowych zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Umiejętności sprawdzane w części drugiej ujęto w dwóch obszarach wymagań:

- czytanie ze zrozumieniem informacji przedstawionych w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów,
- przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych.

W etapie praktycznym egzaminu sprawdzane umiejętności są związane z zadaniem o treści ogólnej. Z zadaniem ogólnym związane są odpowiednie układy umiejętności. Zakres egzaminu w tym etapie obejmuje w zależności od zawodu i jego specyfiki

- opracowanie projektu realizacji określonych prac
lub
- opracowanie projektu realizacji i wykonanie określonych prac.

Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu stanowi podstawę do przygotowania zadań egzaminacyjnych dla obu etapów egzaminu. Oznacza to, że zadania egzaminacyjne będą sprawdzały tylko te umiejętności, które zapisane są w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla danego zawodu. Rodzaj zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności przyporządkowane do danego obszaru wymagań w etapie pisemnym będzie wiązał się ściśle z tym obszarem, a w etapie praktycznym - z zadaniem o treści ogólnej.

Umiejętności ujęte w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla zawodu, dla obu etapów egzaminu, będą omówione wraz z przykładami zadań w rozdziałach 2. i 3. informatora.

Każdy zdający powinien zapoznać się ze standardem wymagań egzaminacyjnych dla zawodu, w którym chce potwierdzić kwalifikacje zawodowe. Standard zamieszczony jest w rozdziale 4 niniejszego informatora.

1.3. Wymagania, które trzeba spełnić, aby zdać egzamin

Przyjęto, że w etapie pisemnym zdający może otrzymać za każde prawidłowo rozwiązane zadanie 1 punkt.

Zdający zda ten etap egzaminu, jeśli uzyska:

- z części I – co najmniej 50% punktów możliwych do uzyskania,
- z części II – co najmniej 30% punktów możliwych do uzyskania.

W etapie praktycznym, w zależności od zakresu egzaminu sformułowanego w zadaniu o treści ogólnej oceniany będzie projekt realizacji określonych prac lub projekt realizacji określonych prac oraz efekt wykonanych prac zgodnie z ustalonymi kryteriami oceniania przyjętymi dla danego zadania. Spełnienie ustalonych dla zadania kryteriów wykonania, pozwoli na uzyskanie maksymalnej liczby punktów.

Zdający zda ten etap egzaminu, jeśli uzyska co najmniej 75% punktów możliwych do uzyskania.

Zdający zda egzamin zawodowy, jeśli spełni wymagania ustalone dla obu etapów egzaminu.

Zdający, który zdał egzamin, otrzymuje dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w danym zawodzie.

UWAGA!

Informacje o wynikach egzaminu zdający uzyska od dyrektora szkoły, do której uczęszczał.

1.4. Wymagania, które trzeba spełnić, aby przystąpić do egzaminu

Zdający powinien:

1. Ukończyć szkołę i otrzymać świadectwo ukończenia szkoły.
2. Złożyć pisemną deklarację przystąpienia do egzaminu zawodowego do dyrektora swojej szkoły, nie później niż do dnia 20 grudnia roku szkolnego, w którym zamierza przystąpić do egzaminu zawodowego.

3. Zgłosić się na egzamin w terminie i miejscu wyznaczonym przez okręgową komisję egzaminacyjną z dokumentem potwierdzającym tożsamość (ze zdjęciem i z numerem PESEL).

Zdający o specjalnych potrzebach edukacyjnych powinien dodatkowo przedłożyć opinię lub orzeczenie wskazujące na dostosowanie warunków i formy przeprowadzania egzaminu do jego indywidualnych potrzeb.

UWAGA!

Informacje o terminie i miejscu egzaminu może przekazać zdającym dyrektor szkoły lub dyrektor okręgowej komisji egzaminacyjnej.

W zależności od specyfiki zawodu, w którym przeprowadzony będzie egzamin zawodowy, okręgowa komisja egzaminacyjna może wezwać zdającego na szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związane z wykonywaniem zadania egzaminacyjnego na określonych stanowiskach egzaminacyjnych. Szkolenie powinno być zorganizowane nie wcześniej niż na dwa tygodnie przed terminem egzaminu.

1.5. Szczegółowe informacje o egzaminie zawodowym

Szczegółowych informacji o egzaminie zawodowym oraz wyjaśnień dotyczących, między innymi, możliwości:

- powtórnego zdawania egzaminu zawodowego przez osoby, które nie zdały egzaminu,
- przystąpienia do egzaminu w terminie innym niż bezpośrednio po ukończeniu szkoły,
- udostępniania informacji na temat wyniku egzaminu,
- otrzymania dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe,

udziela dyrektor szkoły i okręgowa komisja egzaminacyjna.

2. ETAP PISEMNY EGZAMINU

2.1. Organizacja i przebieg

Etap pisemny egzaminu będzie zorganizowany w szkole, do której uczęszczałeś. W uzasadnionych przypadkach, w szczególności gdy liczba zdających w danej szkole jest mniejsza niż 25 osób, dyrektor komisji okręgowej może wskazać Ci inną szkołę albo placówkę kształcenia praktycznego lub ustawicznego, zwane dalej „placówkami”, w której przystąpisz do etapu pisemnego egzaminu zawodowego.

W dniu egzaminu powinieneś zgłosić się w szkole/placówce na 30 minut przed godziną jego rozpoczęcia. Powinieneś posiadać dokument potwierdzający Twoją tożsamość i numer ewidencyjny PESEL.

Przed wejściem do sali egzaminacyjnej będziesz poproszony o potwierdzenie gotowości przystąpienia do etapu pisemnego egzaminu.

Słuchaj uważnie informacji przewodniczącego zespołu nadzorującego, który będzie omawiał regulamin przebiegu egzaminu.

Po zajęciu miejsca w sali egzaminacyjnej otrzymasz arkusz egzaminacyjny i KARTĘ ODPOWIEDZI.

Arkusz egzaminacyjny zawiera:

- stronę tytułową z nazwą i symbolem cyfrowym zawodu, w którym odbywa się etap pisemny egzaminu oraz „Instrukcję dla zdającego” (w instrukcji znajdują się dane o liczbie stron arkusza egzaminacyjnego, wskazania dotyczące rozwiązywania zadań, zaznaczania odpowiedzi i sposobu poprawiania odpowiedzi w KARCIE ODPOWIEDZI),
- test 70 zadań wielokrotnego wyboru, w tym 50 zadań w części I ponumerowanych od 1 do 50 oraz 20 zadań w części II ponumerowanych od 51 do 70.

KARTA ODPOWIEDZI stanowi jedną stronę. Znajdują się na niej:

- symbol cyfrowy zawodu i oznaczenie wersji arkusza egzaminacyjnego,
- miejsce na wpisanie Twojego numeru ewidencyjnego PESEL i zakodowanie go,
- miejsce na wpisanie Twojej daty urodzenia,
- tabele z numerami zadań odpowiadających części I oraz części II arkusza egzaminacyjnego z układem kratek A, B, C, D do zaznaczania odpowiedzi,
- miejsce na naklejkę z kodem ośrodka egzaminacyjnego.

Przeczytaj uważnie „Instrukcję dla zdającego” w arkuszu egzaminacyjnym i sprawdź, czy Twój arkusz jest kompletny i nie ma w nim braków. Wykonaj polecenia zgodnie z „Instrukcją dla zdającego”.

Czas trwania etapu pisemnego egzaminu wynosi 120 minut (2 godziny zegarowe).

UWAGA: Jeśli jesteś egzaminowanym o potwierdzonych specjalnych potrzebach edukacyjnych, to masz prawo do wydłużonego o 30 minut czasu trwania etapu pisemnego egzaminu zawodowego. Przewodniczący szkolnego zespołu egzaminacyjnego wskaże Ci miejsce na sali egzaminacyjnej i dopilnuje, abyś mógł zdawać egzamin w ustalonym dla Ciebie czasie.

Kolejność rozwiązywania zadań jest dowolna. Dobrze jednak będzie, jeśli rozplanujesz sobie czas egzaminu. Na rozwiązanie zadań z części I arkusza powinieneś przeznaczyć około 80 minut, na rozwiązanie zadań z części II - około 30 minut. Pozostałe 10 minut powinieneś wykorzystać na sprawdzenie, czy prawidłowo zaznaczyłeś odpowiedzi do poszczególnych zadań w KARCIE ODPOWIEDZI.

Pamiętaj! Pracuj samodzielnie!

Przystępując do rozwiązywania każdego zadania powinieneś:

- uważnie przeczytać całe zadanie,
- przeanalizować rysunki, tabele, itp. oraz treść poleceń,
- dobrze zastanowić się nad wyborem prawidłowej odpowiedzi,
- starannie zaznaczyć wybraną odpowiedź w KARCIE ODPOWIEDZI zgodnie z instrukcją w arkuszu egzaminacyjnym.

Po zakończeniu rozwiązywania zadań, sprawdź w KARCIE ODPOWIEDZI, czy dla wszystkich zadań zaznaczyłeś odpowiedzi.

Przewodniczący ogłosi koniec egzaminu i poinformuje, w jaki sposób będziesz mógł oddać swoją KARTĘ ODPOWIEDZI. Arkusz egzaminacyjny możesz zatrzymać dla siebie.

Jeśli wcześniej zakończysz rozwiązywanie zadań, zgłoś przez podniesienie ręki gotowość do oddania KARTY ODPOWIEDZI.

2.2. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części I

Część I. Zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:

1.1. Stosować nazwy, pojęcia i określenia właściwe dla żywienia dietetycznego, czyli:

- stosować pojęcia związane z fizjologią człowieka, żywienia a w szczególności z zakresu czynności i funkcjonowania układu pokarmowego, np.: zapotrzebowanie energetyczne, bilans energetyczny, trawienie, wchłanianie składników pokarmowych, homeostaza,
- stosować pojęcia i określenia związane ze składnikami odżywczymi diety, np.: białka, NNKT, cholesterol, błonnik pokarmowy, antyoksydanty, β - karoten,
- stosować pojęcia związane z żywieniem dietetycznym, np.: dietetyka, dieta specjalna, choroba, zalecenia żywieniowe, dzienna racja pokarmowa, prawidłowe żywienie, nawyki żywieniowe,
- stosować pojęcia i określenia związane z zagadnieniami technologicznymi przygotowania potraw, nazwami surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, np.: marchewka z wody, pulpet, twaróg chudy, używki, żywność funkcjonalna, lub też z procesem technologicznym w tym metody i techniki sporządzania potraw, np.: skrobienie, siekanie, mielenie, blanszowanie gotowanie na parze, pieczenie w folii,
- stosować nazwy zmian fizykochemicznych zachodzących podczas zabiegów technicznych i kulinarnych, np.: jęlczenie, kleikowanie skrobi, fermentacja, dojrzewanie, denaturacja białek,
- stosować właściwe nazewnictwo terminologiczne, np.: surowiec, potrawa, norma, normatyw surowcowy,
- stosować nazwy maszyn, urządzeń i drobnego sprzętu wykorzystywanego do sporządzania i podawania posiłków i potraw, np.: malakser, bemar, garnek do gotowania na parze, patelnia z dnem groszkowym.

Przykładowe zadanie 1.

Jeden wymiennik węglowodanowy (1 WW) określa ilość

- A. węglowodanów w 1 kg chleba
- B. produktu zawierającego 10g węglowodanów
- C. Produktu zawierającego 10g węglowodanów złożonych
- D. Węglowodanów jaką może zjeść dziennie osoba chora na cukrzycę

1.2. Określać rolę składników odżywczych w organizmie człowieka,

czyli:

- określać rolę białek, tłuszczów, węglowodanów, składników mineralnych i witamin w organizmie człowieka, np.: wapń - składnik kości, zębów; błonnik - regulator perystaltyki jelit,
- określać źródła składników odżywczych, np.: witamina C - papryka, czarna porzeczka,
- określać objawy niedoboru składników odżywczych, np.: objaw niedoboru żelaza – niedokrwistość,
- określać wpływ produktów spożywczych na zachowanie równowagi kwasowo – zasadowej,
- określać normy dziennego zapotrzebowania na składniki odżywcze, np.: dzienna norma witaminy C dla osoby dorosłej - ok. 70 mg .

Przykładowe zadanie 2.

Błonnik w organizmie człowieka

- A. wypełnia jelita i pobudza ich ruch robaczkowy.
- B. jest dobrym źródłem energii i daje uczucie sytości.
- C. wypełnia jelita i przyspiesza wchłanianie składników pokarmowych.
- D. jest dobrym źródłem energii i ma wpływ na jakościowy i ilościowy skład mikroflory.

1.3. Wskazywać związki między sposobem żywienia, a występowaniem niedoborów pokarmowych i chorób,

czyli:

- wskazywać wady w żywieniu i ich konsekwencje zdrowotne, np.: nieprawidłowe zwyczaje i nawyki żywieniowe, nieprawidłowa podaż energii (dodatni bilans energetyczny – otyłość, ujemny bilans energetyczny – wychudzenie, wyniszczenie), nieprawidłowa podaż jednego lub kilku składników pokarmowych (zbyt duża podaż tłuszczów nasyconych w diecie – zagrożenie miażdżycą, chorobami układu krążenia, zbyt mała podaż żelaza – anemia megaloblastyczna, zbyt duża podaż tłuszczów i węglowodanów (zwłaszcza prostych), przy zbyt małym spożyciu białka – stłuszczenie wątroby),
- wskazywać powiązania między składnikami żywności a niektórymi chorobami, np.: niedobór wapnia – krzywica, osteoporoza, niedobór witamin antyoksydacyjnych – miażdżycy, choroby nowotworowe, nadmiar sodu – nadciśnienie,
- wskazywać na nieprawidłowe proporcje między składnikami pokarmowymi, np.: gospodarka wapniowo – fosforanowa, diety wysokotłuszczowe, ubogobłonnikowe,
- umiejętność dokonywania oceny zagrożeń jakie niosą za sobą mody żywieniowe np.: dieta wegetariańska ścisła – niedobór witaminy B₁₂, żelaza, pełnowartościowego białka a w konsekwencji anemia, niedożywienie jakościowe; restrykcyjne diety redukcyjne – zaburzenia odżywiania, anorexia, zahamowanie wzrostu i rozwoju młodzieży,
- umiejętność oceny wskaźników antropometrycznych (BMI, WHR), a na tej podstawie umiejętność oceny stanu odżywiania.

Przykładowe zadanie 3.

Nadmiar soli w pożywieniu jest jednym z czynników wystąpienia

- A. otyłości.
- B. tężyczki.
- C. nadciśnienia.
- D. kamicy żółciowej.

1.4. Rozróżniać i charakteryzować diety,

czyli:

- rozróżniać diety, np.: łatwo strawna, wysokobiałkowa, bogatoresztkowa,
- charakteryzować diety pod względem występujących w nich produktów dozwolonych i zabronionych, np.: w diecie łatwo strawnej produktem zabronionym są m. in. rośliny strączkowe,
- charakteryzować diety w odniesieniu do zastosowania w określonych jednostkach chorobowych, np.: dieta z kontrolowaną ilością nasyconych kwasów tłuszczowych – zastosowanie w miażdżycy,
- charakteryzować diety pod względem stosowanych technik kulinarnych, np.: w diecie lekkostrawnej wykorzystanie gotowania na parze,
- rozróżniać i charakteryzować odrębności żywieniowe ludzi zdrowych w zależności od wieku, rozwoju fizycznego i stanu fizjologicznego, np.: zasady prawidłowego żywienia kobiet ciężarnych, niemowląt karmionych sztucznie zgodnie ze schematem sztucznego żywienia, ze znajomością asortymentu odżywek oraz ustawodawstwa, osób starszych,
- charakteryzować diety pod względem zawartości kluczowych składników odżywczych, np.: powyżej 100g białka w diecie – dieta bogatobiałkowa, niskosodowa,
- charakteryzować postępowanie dietetyczne w profilaktyce chorób np.: cywilizacyjnych – otyłość, miażdżyca, nadciśnienie tętnicze,
- charakteryzować diety – ich cel, założenia, uwagi technologiczne, dobór produktów, dzienna racja pokarmowa.

Przykładowe zadanie 4.

Nieobciążanie przewodu pokarmowego pod względem ilościowym i jakościowym jest główną zasadą diety

- A. wysokoenergetycznej.
- B. bogatoresztkowej.
- C. niskobiałkowej.
- D. łatwo strawnej.

1.5. Rozróżniać surowce spożywcze pod względem ich przydatności w żywieniu dietetycznym i wartości odżywczej,

czyli:

- rozróżniać surowce pod względem ich przydatności w żywieniu dietetycznym, np.: surowce łatwo - i ciężko strawne, wzdymające, zabronione lub dozwolone,
- rozróżniać surowce pod względem ich wartości odżywczej, np.: produkty zbożowe - źródło węglowodanów; jaja - źródło wysokowartościowego białka,
- wskazywać grupy produktów spożywczych zawierających niekorzystne składniki dla diety, np.: produkty bogate w cholesterol, wysokosodowe, bogate w fityny, szczawiany, puryny,
- rozpoznawać naturalne substancje szkodliwe występujące w żywności, uniemożliwiające ich stosowanie w żywieniu, np.: solanina (drażni przewód pokarmowy, występuje w zazielenionych częściach warzyw min. ziemniaki, marchew, zielone pomidory), kwas szczawiowy, kwas erukowy, tyramina.

Przykładowe zadanie 5.

Największe ilości cholesterolu w 100 g produktu występują w

- A. jajku.
- B. smalcu.
- C. twarogu.
- D. maśle.

1.6. Dobierać diety właściwe dla określonych stanów chorobowych,

czyli:

- zastosować odpowiednie diety do określonych stanów chorobowych, np.: w otyłości – dobrać dietę małoenergetyczną (niskokaloryczną),
- modyfikować diety w zależności od okresu choroby (stan zaostrzenia, remisji), współistniejących chorób,
- zastosować właściwą technikę żywienia np.: pacjent nieprzytomny (żywienie przez zgłębnik, enteralnie, parenteralnie), modyfikować diety,
- stosować diety przemysłowe w w koniecznych przypadkach (znajomość preparatów i umiejętność bilansowania żywienia dojelitowego i pozajelitowego), np.: choroby nowotworowe, skrajne niedożywienia.

Przykładowe zadanie 6.

Który z zestawów obiadowych jest zalecany w zaparciu atonicznym?

- A. Zupa pomidorowa, budyń z mięsa i warzyw, mus truskawkowy.
- B. Kleik na rosole, pulpet z drobiu, ziemniaki piure, herbata miętowa.
- C. Zupa jarzynowa, bitki wołowe, kasza gryczana na sypko, sałatka z buraków, kompot z jabłek.
- D. Zupa z lanymi kluskami, sznycel cielęcy, ziemniaki, marchew przecierana, sok pomarańczowy.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

2.1. Analizować dokumentację żywieniową,

czyli:

- analizować dokumentację występującą w dziale żywienia np.: zlecenia wydania z magazynu artykułów żywnościowych, zapotrzebowanie żywnościowe na surowce i półprodukty, dzienny raport żywieniowy,
- analizować dokumentację występującą w poradni dietetycznej np.: skierowanie od lekarza, wywiad żywieniowy, kartoteka pacjenta, wskaźniki antropometryczne,
- analizować dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np.: badania biochemiczne, historia choroby.

Przykładowe zadanie 7.

Na podstawie danych przedstawionych w raporcie żywieniowym określ wartość (w złotych) kolacji w przeliczeniu na jednego pacjenta. Liczba pacjentów żywionych w oddziale 28 osób.

Raport żywieniowy na dzień 10.09.2005

Lp	Nazwa produktu	Ilość wydanych produktów	Cena [zł]	Wartość w złotych
1	Chleb 600 g	9	1,20	
2	Masło 200 g	3	2,79	
3	Herbata 100 g	1	1,57	
4	Dżem 300 g	4	2,74	
5	Pieczeń 1 kg	2	9,90	
6	Twaróg 1 kg	0,837	7,97	
7	Cukier waniliowy 16 g	1	0,56	
8	Śmietana 200 ml	1	2,39	
9	Pomidory 1 kg	1,50	4,50	
10	Jabłka 1 kg	7,10	1,40	

- A. 7,90
- B. 3,84
- C. 2,79
- D. 1,28

2.2. Analizować jadłospisy dla różnych grup ludności,

czyli:

- analizować jadłospisy pod kątem, np.: dziennego rozkładu energii, gramatury, norm zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze, zasad racjonalnego żywienia,
- uwzględniać sezonowość produktów, kolorystykę, barwę i smak potraw, konsystencję,
- analizować dobór potraw i produktów do jadłospisu stosowanego w danej jednostce chorobowej, np. : dobór potraw niskoenergetycznych w jadłospisie osób z nadwagą,
- analizować dobór potraw i produktów do jadłospisu dla określonej grupy ludności, np.: jadłospis dla niemowląt adekwatny dla wieku, zgodny ze schematem kolejności wprowadzania produktów do diety dziecka (min. produkty alergizujące),
- analizować występowanie składników pokarmowych kluczowych dla diety w danym jadłospisie, np.: występowanie NNKT w jadłospisie stosowanym w profilaktyce i leczeniu miażdżycy,
- analizować poprawność recepturową potraw wyszczególnionych w jadłospisie,
- porównywać z normami, ocenić pokrycie na witaminy i składniki mineralne,
- wprowadzać modyfikacje, dokonywać korekty,
- analizować jadłospisy dekadowe.

Przykładowe zadanie 8.

Które z wymienionych produktów spożywczych **nie powinny** wchodzić w skład diety niskocholesterolowej?

- A. Wątroba, masło, jaja.
- B. Wątroba, nerki, ogórki.
- C. Masło, pomidory, mózg.
- D. Jaja, oliwa z oliwek, masło.

2.3. Obliczać wartość odżywczą i energetyczną potraw,

czyli:

- obliczać wartość odżywczą potraw, np.: obliczać ilość białka w naleśnikach z twarogiem,
- obliczać wartość energetyczną potrawy, np.: ilość kalorii w 100 g potrawy lub porcji potrawy przewidzianej na jedną osobę,
- stosować zamienniki pokarmowe.

Przykładowe zadanie 9.

Na śniadanie pacjent otrzymał kaszę manną na mleku, oblicz wartość energetyczną potrawy, korzystając z zamieszczonych danych.

Produkt	Ilość w gramach	Wartość energetyczna 100g produktu
Mleko	300	46
Kasza manna	30	353

- A. 226 kcal
- B. 244 kcal
- C. 250 kcal
- D. 324 kcal

2.4. Planować produkcję i ekspedycję potraw z kuchni,

czyli:

- planować produkcję w oparciu o zasady GHP i GMP,
- planować fazy procesu produkcyjnego w procesie wytwarzania potraw, np.: marchewki duszonej, pulpetów z drobiu, z zachowaniem zasad obowiązujących podczas obróbki wstępnej, wtórnej, termicznej, wykańczania i wydawania potraw,
- planować przygotowanie posiłków dla niemowląt z gotowych produktów sypkich, posiłków wymagających gotowania, zalecenia ogólne,
- planować ekspedycję potraw na oddziały, np.: talerze głębokie, talerze płaskie, bemały, termosy,
- planować ilość surowców i półproduktów potrzebnych do sporządzania określonej ilości potraw,
- planować ilość potraw na podstawie ilości surowców i półproduktów,
- planować ilość surowców i półproduktów potrzebnych do sporządzania określonej ilości potraw,
- planować czas potrzebny do sporządzenia określonej ilości potraw lub posiłków, uwzględniając, np.: czas obróbki wstępnej, cieplnej, wydajność maszyn,
- planować dobór maszyn i urządzeń niezbędnych do planowanej produkcji, np.: bemały, kotły warzelne.
- określić zasady pobierania i przechowywania prób pokarmowych.

Przykładowe zadanie 10.

Oblicz ilość marchewki w gramach, niezbędnej do sporządzenia 30 porcji krupniku, jeśli do wykonania 100 g tej potrawy potrzeba 7,1 g surowca. Wielkość jednej porcji wynosi 300 g.

- A. 213 g
- B. 639 g
- C. 671 g
- D. 710 g

3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:

3.1. Stosować przepisy bezpieczeństwa żywności, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,

czyli:

- stosować przepisy GMP dotyczące żywności podczas jej przechowywania, przygotowywania, wydawania i magazynowania, np.: temperatura przechowywania mrozonek, temperatura smażenia, temperatura wydawanych potraw, wilgotność w magazynie warzyw,
- stosować przepisy GHP dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykonywania czynności związanych z produkcją żywności, np.: higiena osobista, procedura mycia naczyń, obsługa i konserwacja maszyn i urządzeń,
- stosować przepisy dotyczące ochrony przeciwpożarowej podczas wykonywania prac z udziałem urządzeń elektrycznych i gazowych,
- stosować przepisy dotyczące ochrony środowiska związane z procesem produkcji, np.: postępowanie z odpadami.

Przykładowe zadanie 11.

Optymalne warunki przechowywania nabiału w komorze chłodniczej to

- A. temperatura +3 - +8 C , wilgotność 60 - 80%
- B. temperatura +2 - +4 C , wilgotność 60 - 80%
- C. temperatura + 3 - +8 C , wilgotność 80 - 85%
- D. temperatura +2 - + 4 C , wilgotność 80 - 85%

3.2. Wskazywać zagrożenia, które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych potraw i napojów,

czyli:

- wskazywać zagrożenia związane z niewłaściwymi warunkami przechowywania gotowych potraw i napojów, np.: niehigieniczne wydawanie i porcjowanie potraw, długi czas utrzymywania potraw od momentu wykonania do wydania,
- wskazywać zagrożenia mikrobiologiczne, chemiczne i fizyczne, które mogą wystąpić na poszczególnych etapach produkcji potraw i napojów, np.: niewłaściwe mycie warzyw i owoców, które może być przyczyną chorób pasożytniczych,
- wskazywać zagrożenia mikrobiologiczne, chemiczne i pasożytnicze związane z surowcami – substancje obce w żywności, zatrucia.

Przykładowe zadanie 12.

Chleb ze śladami pleśni stanowi zagrożenie ze względu na obecność

- A. mitotoksyn.
- B. salmonelli.
- C. botuliny.
- D. kwasu penicylowego.

3.3. Wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu na stanowiskach pracy związanych z produkcją potraw i innych wyrobów kulinarnych,

czyli:

- wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy osobie, która uległa wypadkowi na stanowisku pracy, np.: oparzeniu termicznemu, skaleczeniu, porażeniu prądem,
- wskazywać sposoby udzielania pomocy osobie która, np.: zemdląca, zasłabła na stanowisku pracy.

Przykładowe zadanie 13.

Pomoc doraźna w przypadku omdlenia w pierwszej kolejności polega na

- A. podaniu wody.
- B. podaniu soli trzeźwiących.
- C. ułożeniu poszkodowanego w pozycji bocznej ustalonej.
- D. poziomym ułożeniu ciała z obniżeniem głowy i rozluźnieniu zapięcia pod szyją.

2.3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części II

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:

1.1 Rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z obszaru funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej,

czyli:

- rozróżniać pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki, np.: rynek, popyt, podaż, bezrobocie, inflacja,
- rozróżniać pojęcia z zakresu prawa pracy, np.: umowa o pracę, urlop, wynagrodzenie za pracę,
- rozróżniać pojęcia z zakresu prawa podatkowego, np.: podatek dochodowy, podatek VAT, akcyza, PIT,
- rozróżniać pojęcia z obszaru podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej, np.: REGON, numer identyfikacji podatkowej-NIP, rachunek bankowy.

Przykładowe zadanie 1.

Poprzez określenie płacy brutto należy rozumieć kwotę wynagrodzenia pracownika

- A. bez podatku dochodowego.
- B. określoną w umowie o pracę.
- C. obliczoną do wypłaty.
- D. pomniejszoną o składki ZUS.

1.2 Rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,

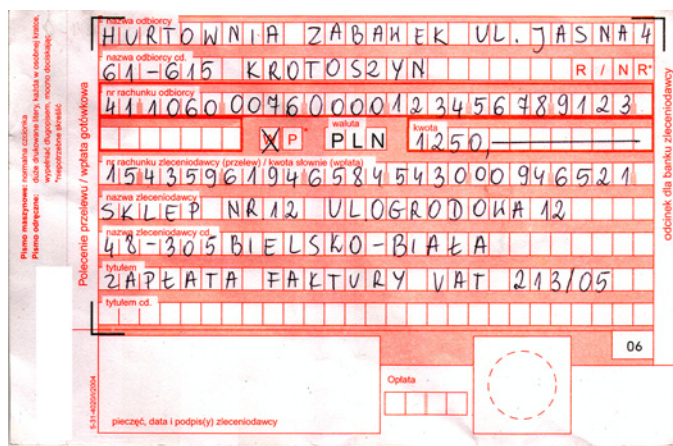
czyli:

- rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem, np.: umowa o pracę, Kodeks pracy, deklaracja ZUS,
- rozróżniać dokumenty związane z działalnością gospodarczą, np.: polecenie przelewu, faktura, deklaracja podatkowa.

Przykładowe zadanie 2.

Jak nazywa się przedstawiony na rysunku dokument regulujący rozliczenie bezgotówkowe?

- A. Czek potwierdzony.
- B. Polecenie przelewu.
- C. Faktura VAT.
- D. Weksel prosty.



1.3 Identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta,

czyli:

- identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia pracownika określone w Kodeksie pracy, umowie o pracę, np.: prawo do urlopu, czas pracy, wynagrodzenie za pracę,
- identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia pracodawcy określone w Kodeksie pracy, umowie o pracę, względem ZUS, urzędu skarbowego, np.: terminowe wypłacanie wynagrodzeń, odprowadzanie składek ubezpieczenia zdrowotnego i emerytalnego, zapewnienie bezpiecznych warunków pracy,
- identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia bezrobotnego na podstawie Ustawy o zatrudnieniu i przeciwdziałaniu bezrobociu, np.: rejestracja w biurze pracy, zasady pobierania zasiłku, oferty pracy dla bezrobotnych, w tym bezrobotnych absolwentów,
- identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia klienta podane w umowach kupna-sprzedaży, z tytułu gwarancji, reklamacji przy zakupach towarów i usług.

Przykładowe zadanie 3.

Na podstawie której z wymienionych poniżej umów, przysługuje pracownikowi prawo do urlopu wypoczynkowego?

- A. Umowy – zlecenia.
- B. Umowy o dzieło.
- C. Umowy o pracę.
- D. Umowy agencyjnej.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

2.1. Analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,

czyli:

- analizować oferty urzędów pracy, placówek doskonalących w zawodzie oraz oferty kursów zawodowych, dla podnoszenia kwalifikacji zawodowych i dostosowania ich do potrzeb rynku pracy,
- analizować oferty zakładów pracy, urzędów pracy, biur pośrednictwa dotyczące poszukiwania pracownika i zatrudnienia, przedstawione w formie ogłoszeń prasowych, internetowych, tablic ogłoszeń,
- analizować informacje związane z podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej zawarte, np.: w Kodeksie spółek handlowych, danych z urzędu pracy na temat lokalnego rynku pracy, zapotrzebowania na usługi i towary.

Przykładowe zadanie 4.

W lokalnej prasie ukazało się ogłoszenie następującej treści:

Firma z kapitałem zagranicznym specjalizująca się w wyposażeniu warsztatów i magazynów w sprzęt techniczny *poszukuje kandydata na stanowisko*

MAGAZYNIERA

WYMAGANIA:

- *wykształcenie średnie techniczne,*
- *obsługa komputera,*
- *znajomość języka niemieckiego.*

Ponadto mile widziane jest:

- *doświadczenie na podobnym stanowisku.*
- *prawo jazdy kategorii B.*

Oferty wraz z listem motywacyjnym, życiorysem i zdjęciem w terminie dwóch tygodni od daty ukazania się ogłoszenia prosimy przysyłać na adres:

Firma „TECHNOPOL” 30-999 NIEZNANÓW ul. Warsztatowa 1.

Wymagania stawiane przez firmę spełnia osoba, która ukończyła

- A. technikum budowlane, pracuje w magazynie i ma prawo jazdy kat.B.
- B. technikum elektryczne, ma prawo jazdy kat B i zna język niemiecki.
- C. technikum chemiczne, korzysta z komputera i pracowała jako magazynier.
- D. technikum mechaniczne, obsługuje komputer i zna język niemiecki.

2.2. Sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,

czyli:

- sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem, np.: list intencyjny, list motywacyjny, curriculum vitae,
- sporządzić dokumenty niezbędne przy uruchamianiu indywidualnej działalności gospodarczej, np.: wniosek o zarejestrowanie firmy, zgłoszenie do urzędu statystycznego o nadanie numeru REGON i urzędu skarbowego o przyznanie numeru identyfikacji podatkowej-NIP,
- sporządzić dokumenty związane z wykonywaniem działalności gospodarczej, np.: zgłoszenie do ZUS, polecenie przelewu, fakturę, księgę przychodów i rozchodów.

Przykładowe zadanie 5.

Na jaką kwotę w zł hotel wystawi fakturę firmie za korzystanie z noclegu przez dwóch jej pracowników podczas służbowego wyjazdu?

Nazwa usługi	Symbol PKWiU	J.M.	Ilość osób	Cena jedn.	Wartość netto	VAT	Wartość VAT	Wartość brutto
Nocleg w hotelu „Azalia”	55.10.10	jedna doba	2	100,00 zł	200,00 zł	7 %	14,00 zł	zł
Razem					200,00 zł	7 %	14,00 zł	zł
W tym:						zw 22% 7% 0%	14,00 zł	
Do zapłaty:								zł

- A. 107 zł
- B. 114 zł
- C. 207 zł
- D. 214 zł

2.3. Rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy,

czyli:

- rozróżniać skutki zawarcia umowy o pracę, umowy zlecenia, umowy o dzieło, np.: opłaty składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne, prawo do urlopu, wysokość podatku,
- rozróżniać skutki rozwiązania umowy o pracę z zachowaniem okresu wypowiedzenia, bez wypowiedzenia, niezgodne z prawem, np.: przywrócenie do pracy,
- rozróżniać skutki zawarcia i rozwiązania umowy o pracę dla pracodawcy, np.: wystawienie świadectwa pracy, odprowadzanie składek pracowniczych, płacenie podatków, ustalenie wymiaru urlopów, wypłacanie zaliczek.

Przykładowe zadanie 6.

Jaka kwota wynagrodzenia brutto w zł została naliczona pracownikowi za miesiąc pracy, zatrudnionemu w HURTOWNI „AS” S.A. na podstawie umowy o pracę?

1. 2 400 zł
2. 1 600 zł
3. 1 200 zł
4. 240 zł

HURTOWNIA „AS” S.A. ul. Wiosenna 1 <small>/pieczęć nagłówkowa pracodawcy/</small> 60-623 Poznań <small>/numer REGON – EKD</small> 012 775 62	Poznań 2003.01.06 <small>/miejscowość i data/</small>
UMOWA O PRACĘ	
zawarta w dniu 6 stycznia 2003 roku	
<small>/data zawarcia umowy/</small>	
między Markiem Nowakiem - prezesem	
<small>/imię i nazwisko pracodawcy lub osoby reprezentującej pracodawcę albo osoby upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu pracodawcy/</small>	
a Anna Jabłońska, Poznań ul. Biała 12	
<small>/imię i nazwisko pracownika oraz jego miejsce zameldowania/</small>	
zawarta na czas nieokreślony	
<small>/okres próbny, czas nieokreślony, czas określony, czas wykonywania określonej pracy/</small>	
1. Strony ustalają następujące warunki zatrudnienia:	
1)	rodzaj umówionej pracy: sprzedawca
	<small>/stanowisko, funkcja, zawód, specjalność/</small>
2)	miejsce wykonywania pracy: sprzedawca w Hurtowni „AS”
3)	wymiar czasu pracy: etat – 40 godz. tygodniowo
4)	wynagrodzenie: 2000 zł /słownie dwa tysiące zł/ + premia
	regulaminowa 20% wynagrodzenia zasadniczego
5)	inne warunki zatrudnienia: brak
.....	
2.	Dzień rozpoczęcia pracy: 06. stycznia 2003. roku
	06.01. 2003
	A.Jablonska
	<small>/data i podpis pracownika/</small>
	MNowak <small>/podpis pracodawcy lub osoby reprezentującej pracodawcę albo osoby upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu pracodawcy/</small>

2.4. Odpowiedzi do przykładowych zadań

Część pierwsza

- | | | |
|---------------------|----------------------|----------------------|
| Zadanie 1. B | Zadanie 6. C | Zadanie 11. D |
| Zadanie 2. A | Zadanie 7. C | Zadanie 12. A |
| Zadanie 3. C | Zadanie 8. A | Zadanie 13. D |
| Zadanie 4. D | Zadanie 9. B | |
| Zadanie 5. A | Zadanie 10. B | |

Część druga

- Zadanie 1. **B** Zadanie 2. **B** Zadanie 3. **C** Zadanie 4. **D** Zadanie 5. **D** Zadanie 6. **A**

3. ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU

3.1. Organizacja i przebieg

Etap praktyczny egzaminu może być zorganizowany w szkole lub innej placówce wskazanej przez okręgową komisję egzaminacyjną.

W dniu egzaminu powinieneś zgłosić się w szkole/placówce na 30 minut przed godziną jego rozpoczęcia. Powinieneś posiadać dokument ze zdjęciem potwierdzający Twoją tożsamość i numer ewidencyjny PESEL.

Przed wejściem do sali egzaminacyjnej będziesz poproszony o potwierdzenie gotowości przystąpienia do etapu praktycznego egzaminu.

Słuchaj uważnie informacji przewodniczącego zespołu nadzorującego etap praktyczny, który będzie omawiał regulamin przebiegu etapu praktycznego egzaminu.

Po potwierdzeniu gotowości przystąpienia do etapu praktycznego wylosujesz zadanie egzaminacyjne. Zadanie egzaminacyjne wraz z dokumentacją do jego wykonania zamieszczone jest w arkuszu egzaminacyjnym. Na stronie tytułowej arkusza znajduje się nazwa i symbol cyfrowy zawodu, w którym odbywa się etap praktyczny egzaminu oraz „Informacja dla zdającego”.

Przeczytaj uważnie „Informację dla zdającego” znajdującą się na stronie tytułowej w arkuszu egzaminacyjnym i sprawdź, czy arkusz jest kompletny i czy nie ma w nim usterek. Wykonaj polecenia zawarte w „Informacji dla zdającego”.

Następnie zapoznaj się z treścią zadania egzaminacyjnego, dokumentacją do jego wykonania oraz wyposażeniem stanowiska egzaminacyjnego, które umożliwi Ci jego rozwiązanie.

Etap praktyczny egzaminu trwa 180 minut. W ciągu tego czasu musisz wykonać zadanie egzaminacyjne, które obejmuje opracowanie projektu realizacji określonych prac. Opracowanie projektu musi być poprzedzone wnikliwą i staranną analizą treści zadania oraz załączników stanowiących jej uzupełnienie. Wyniki tej analizy decydują o zawartości projektu, tym samym o jakości wyniku rozwiązania zadania. Informacje zawarte w projekcie można przedstawić w dowolny sposób, np. tekstu z elementami graficznymi, można również do opracowania projektu wykorzystać komputer znajdujący się na stanowisku egzaminacyjnym.

Pamiętaj!

Zawarte w projekcie informacje muszą stanowić logiczną, uporządkowaną całość.

Zadanie musisz wykonać samodzielnie i w przewidzianym czasie.

Jeśli zadanie egzaminacyjne wykonałeś przed upływem czasu trwania egzaminu, zgłoś ten fakt przez podniesienie ręki.

3.2. Wymagania egzaminacyjne i ogólne kryteria oceniania

Etap praktyczny egzaminu obejmuje wykonanie określonego zadania egzaminacyjnego wynikającego z zadania o treści ogólnej:

Opracowanie projektu realizacji i wykonanie prac związanych z żywieniem pacjentów z zaleceniami dietetycznymi.

Absolwent powinien umieć:

1. Analizować dane o pacjencie.
2. Ustalać posiłki uwzględniające określone produkty właściwe dla wskazanej diety.
3. Dobierać technologie, metody oraz techniki wykonania i ekspedycji potraw i napojów, uwzględniając zalecenia żywieniowe.
4. Przeprowadzać oceny jadłospisów pod kątem doboru produktów spożywczych oraz norm zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze.
5. Opracowywać projekty realizacji prac, w formie schematów blokowych, z zakresu określonego żywienia dietetycznego.
6. Opracowywać harmonogramy realizacji prac z zakresu określonego żywienia dietetycznego.
7. Opracowywać zalecenia dietetyczne.
8. Opracowywać wskazania i porady dla pacjentów z zaleceniami dietetycznymi.

3.3. Komentarz do standardu wymagań egzaminacyjnych

Zadania egzaminacyjne będą opracowane na podstawie zadania o treści ogólnej sformułowanego w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla zawodu. Treść ogólna umożliwi przygotowanie wielu zadań egzaminacyjnych, wynikających z różnorodności jednostek chorobowych, przyczyn ich powstawania, przebiegu choroby, stanu pacjenta, wieku oraz różnorodności leczenia dietetycznego i nawyków żywieniowych pacjenta.

W zadaniu egzaminacyjnym będzie przedstawiony opis przypadku pacjenta, dane pacjenta, wywiad chorobowy, dla którego należy opracować projekt realizacji prac obejmujący rozpoznanie potrzeb żywieniowych pacjenta, określenie zapotrzebowania energetycznego, zapotrzebowania na podstawowe składniki odżywcze oraz składniki kluczowe dla diety, przykładowy jadłospis zgodny z normami dla pacjenta uwzględniający dobór produktów wskazanych dla diety, z zastosowaniem dozwolonych technik kulinarnych przygotowywania posiłków, przedstawienie zaleceń dietetycznych do dalszego postępowania dietetycznego.

Rozwiązanie zadania będzie obejmować:

1. Opracowanie projektu realizacji określonych prac związanych z żywieniem pacjentów oraz wykonania prac związanych z żywieniem pacjentów z zaleceniami dietetycznymi.
2. Wykonanie prac związanych z żywieniem dietetycznym pacjentów.

Ad.1. Projekt realizacji prac powinien zawierać w swej strukturze:

- 1.1. Założenia (dane do projektu realizacji prac, które odnaleźć należy w treści zadania i ewentualnie załącznikach stanowiących jego uzupełnienie).
- 1.2. Opis prac wpływających na ustalenie prawidłowego leczenia dietetycznego dokonanego na podstawie analizy dokumentacji medycznej i dietetycznej w odniesieniu do aktualnego stanu zdrowia pacjenta, (diagnozę i istotę schorzenia, diagnozę przyczyn wystąpienia schorzenia, możliwości wystąpienia powikłań, choroby współistniejące).
- 1.3. Wykaz metod, technik oraz technologii wykonania i ekspedycji potraw i napojów z uwzględnieniem zaleceń żywieniowych.
- 1.4. Opis oceny jadłospisów pod kątem doboru produktów spożywczych oraz norm zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze.
- 1.5. Propozycję działań z zakresu określonego żywienia dietetycznego w formie schematu blokowego.
- 1.6. Harmonogram realizacji prac z zakresu określonego żywienia dietetycznego (np. jadłospis dekadowy, sposoby modyfikacji żywienia w zależności od okresu choroby, remisji choroby, prowadzenie edukacji zdrowotnej pacjenta i jego rodziny).

- 1.7. Wykaz zaleceń dietetycznych dla określonego pacjenta.
- 1.8. Opracowany wykaz wskazań do zastosowanej dietoterapii.
- 1.9. Opracowaną poradę dietetyczną dla pacjenta z określoną w zadaniu jednostką chorobową).

Struktura projektu realizacji prac, w zależności od występujących problemów dietetycznych oraz założeń (danych określonych w zadaniu) może być różna od przedstawionej, powyżej co do liczby elementów i ich nazw, z zachowaniem algorytmu rozwiązania zadania.

Projekt realizacji prac lub jego elementy mogą być opracowane z wykorzystaniem komputera i oprogramowania wskazanego w standardzie wymagań egzaminacyjnych.

Komputer z właściwym oprogramowaniem będzie dostępny na stanowisku egzaminacyjnym.

Kryteria oceniania projektu realizacji prac będą uwzględniać:

- poprawność sformułowanych założeń do projektu w odniesieniu do treści zadania i załączników,
- poprawność opisu prac wpływających na ustalenie leczenia dietetycznego z uwzględnieniem potrzeb żywieniowych pacjenta i aktualnego stanu zdrowia,
- dobór metod, technik oraz technologii wykonania i ekspedycji potraw i napojów z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,
- poprawność opisu oceny jadłospisu pod kątem doboru produktów spożywczych oraz norm zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze,
- poprawność opisu prac przedstawionego w formie schematu blokowego z zakresu określonego żywienia dietetycznego,
- poprawność opisu prac związanych z opracowaniem wskazań dietetycznych oraz porady dietetycznej dla pacjenta

oraz

- przejrzystość struktury projektu,
- logikę układu przedstawianych treści,
- poprawność terminologiczną i merytoryczną, właściwą dla zawodu dietetyk,
- formę i sposób przedstawienia treści.

Ad.2. Wykonanie prac związanych z żywieniem pacjentów z zaleceniami dietetycznymi ujęte w treści ogólnej zadania, wchodzące w skład zadania możliwe będzie dopiero po opracowaniu projektu realizacji prac. Polegało ono będzie na:

- określeniu celu, założeń i zasad diety,
- określeniu bilansu energetycznego pacjenta,
- doborze właściwych produktów dla diety oraz technik wykonania potraw i napojów,
- opracowaniu jednodniowego jadłospisu,
- dokonaniu oceny jadłospisu, sposobu żywienia pacjenta przed podjęciem leczenia dietetycznego,
- opracowaniu wskazań, zaleceń dietetycznych,
- opracowaniu porady dla pacjentów z zaleceniami dietetycznymi.

Kryteria oceniania efektu wykonania będą uwzględniać:

- poprawność wykonanych prac związanych z ogólnym schematem postępowania dietetycznego dla pacjenta z określoną jednostką chorobową,
- trafność doboru rodzaju diety do określonego w zadaniu opisu przypadku,
- dobór produktów wskazanych w dietoterapii oraz w przedstawionym jadłospisie,
- poprawność dokonanej oceny wykonanego jadłospisu,
- poprawność udzielonych wskazań i zaleceń dietetycznych.

3.4. Przykład zadania praktycznego

W okresie wiosennym do poradni dietetycznej zgłosił się 38 letni pacjent ze skierowaniem od lekarza prowadzącego w celu ustalenia postępowania dietetycznego. Dostarczył ze sobą dokumentację medyczną wystawioną po pobycie w szpitalu zawierającą: wypis ze szpitala ze skierowaniem, komplet aktualnych badań oraz wywiad żywieniowy przeprowadzony przez lekarza. Pacjent jest aktywny zawodowo, prowadzi stresujący i nieregularny tryb życia. Uskarża się na bóle żołądka i zgagę. Dolegliwości pojawiły się dwa lata temu, nasilając się jesienią ubiegłego roku. Ze względu na ich nasilenie oraz konieczność leczenia w warunkach szpitalnych, lekarz prowadzący zalecił oprócz leczenia farmakologicznego również dietoterapię.

Opracuj projekt realizacji prac związanych z prowadzeniem dietoterapii u pacjenta, uwzględniając całokształt podejmowanych działań dietetyka mających na celu poprawę stanu zdrowia pacjenta. Oceń długofalowy wpływ zaplanowanych przez dietetyka działań.

Sporządzoną dokumentację dołącz do projektu realizacji prac.

Ad.1. Projekt realizacji prac powinien zawierać:

- 1.1. Założenia (dane do projektu realizacji prac, które odnaleźć należy w treści zadania i załącznikach stanowiących jego uzupełnienie).
- 1.2. Opis aktualnego stanu zdrowia pacjenta na podstawie analizy załączonej dokumentacji medycznej i dietetycznej (diagnozę i istotę schorzenia).
- 1.3. Diagnozę przyczyn wystąpienia schorzenia, możliwości wystąpienia powikłań oraz istnienia schorzeń współistniejących.
- 1.4. Cel i rodzaj zastosowanej diety.
- 1.5. Wykaz dokumentacji zakładanej pacjentowi w poradni dietetycznej.
- 1.6. Schemat blokowy planowanych działań z zakresu przeprowadzenia dietoterapii, z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia, właściwości zdrowotnych oraz wartości odżywczych produktów.
- 1.7. Przykładowy jadłospis jednodniowy dla pacjenta uwzględniający gramaturę produktów, zgodny z zasadami planowania jadłospisów, wytycznymi diety, oraz upodobaniami pacjenta dokonując na wstępie niezbędnych obliczeń, koniecznych dla zestawienia poprawnego jadłospisu indywidualnego (np.: BMI, zapotrzebowanie energetyczne, należna masa ciała, ilość poszczególnych składników energetycznych).
- 1.8. Ocenę przygotowanego jadłospisu pod kątem wartości energetycznej, ilości składników kluczowych dla diety stosowanej w tej jednostce chorobowej (porównanie z normami) oraz upodobań pacjenta.
- 1.9. Obliczony szacunkowy koszt dziennego żywienia na podstawie zaplanowanego jadłospisu (tzw. arkusz kalkulacyjny).
- 1.10. Ocenę punktową żywienia pacjenta przed wizytą u dietetyka pod kątem zasad racjonalnego żywienia, zasad układania jadłospisów, na podstawie wywiadu żywieniowego i dołączonych do niego trzech jadłospisów pacjenta określającego jego sposób żywienia.

Wyniki oceny zapisz w protokole i dołącz do projektu realizacji prac a zauważone przez Ciebie błędy żywieniowe skoryguj w poradzie dietetycznej.

- 1.11. Opracowanie porady dietetycznej dla pacjenta dotyczącej zalecanej diety, kładącej nacisk na konieczność jej stosowania, modyfikacji stylu życia (z zastosowaniem różnych metod i technik promocji zdrowia).

Ad.2. Wykonanie prac związanych z opracowaniem całokształtu postępowania dietetycznego dla pacjenta z chorobą wrzodową żołądka zdający powinien wykonać zgodnie z planem czynności, zgodnie ze schematem blokowym przedstawionym w planie realizacji prac.

Do opracowania projektu realizacji prac wykorzystaj:

Dokumentacja pacjenta:

- | | |
|--------------------------------------|--------------|
| 1. Skierowanie od lekarza | Załącznik 1. |
| 2. Wypis z historii choroby pacjenta | Załącznik 2. |
| 3. Wywiad żywieniowy | Załącznik 3. |

Na stanowisku egzaminacyjnym dostępne będą następujące podręczniki i dokumenty:

- Normy żywienia i wyżywienia, dzienne racje pokarmowe - Część I.
- Receptury potraw stosowanych w żywieniu dietetycznym.
- Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych.
- Tabele zamiany produktów spożywczych.
- Karta oceny jadłospisu.
- Karta oceny żywienia.
- Przykładowa dokumentacja występująca w poradni dietetycznej-kartoteka pacjenta, wywiad żywieniowy.
- Arkusz zestawienia produktów na poszczególne posiłki do określenia gramówki.
- Stanowisko komputerowe: komputer z oprogramowaniem do prac biurowych, drukarką oraz specjalistycznym programem Dietetyk oraz Dieta 2.

W komputerowej bazie znajdziesz dokumentację żywieniową funkcjonującą na terenie szpitala, poradni dietetycznej. W ustaleniu kosztorysu całodziennego wyżywienia pacjenta na podstawie zaplanowanego jadłospisu pomocny ci będzie program i baza danych „Koszty” w arkuszu kalkulacyjnym.

Do wykonania zadania przygotowano stanowisko wyposażone w niezbędne materiały.

Czas na wykonanie zadania wynosi 240 min.

Załącznik 1.

SKIEROWANIE OD LEKARZA DO PORADNI DIETETYCZNEJ

- | | |
|--------------------------|--|
| 1. Nazwisko i imię | Krzysztof Nowak lat 38 |
| 2. Rozpoznanie choroby | Choroba wrzodowa żołądka |
| 3. Zalecenia dietetyczne | Dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soków żołądkowych |
| 4. Uwagi lekarza | Konieczna wizyta w poradni dietetycznej celem ustalenia postępowania dietetycznego . |

Podpis lekarza IKSINSKI

Załącznik 2.

Wypis z historii choroby pacjenta

Imię i nazwiskoKrzysztof Nowak

Wiek38lat

Masa ciała68kg, w okresie hospitalizacji nastąpił spadek masy ciała o 3 kg

Wzrost182 cm

Test na obecnośćHelicobacter pylori(-) ujemny

Gastrofiberoskopia ...wykazała istnienie niszy wrzodowej żołądka.

Załącznik 3.

Wywiad żywieniowy

METRYCZKA

Imię i nazwiskoNowak Krzysztof

Adres zamieszkania....Łódź, ul. Nowa 7m 3

Wykształcenie.....Wyższe

Wykonywany zawód....Prezes w spółce Skarbu Państwa

Charakter wykonywanej pracyPracownik Administracji Państwowej

Rok urodzenia..... 1966

Płeć.....Męska

Masa ciała68 kg

Wzrost.....182 cm

CZEŚĆ WYPEŁNIANA PRZEZ LEKARZA

1. Imię i nazwisko Krzysztof Nowak
2. Rozpoznanie Choroba wrzodowa żołądka
3. Występowanie czynników zagrożenia chorobą wrzodową
 - Stres
 - Nieregularne odżywianie
 - Używki
 - Helicobacter pylori
 - Rozpoznana choroba wrzodowa w rodzinie
4. Współistniejące choroby Nadciśnienie tętnicze.

CZEŚĆ WYPEŁNIANA PRZEZ LEKARZA

1. Czy przez ostatnie 1-3 lata masa ciała była na jednakowym poziomie?
 - Tak
 - Zmniejszyła się o3.....kg
 - Zwiększyła się okg
2. Jak często jada Pan(Pani) główne posiłki w domu?
 - Codziennie
 - Razy w tygodniu
3. Czy planuje Pan (Pani) jadłospis?
 - Tak
 - Nie
4. Kto przygotowuje główne posiłki? sam lub spożywam gotowe na mieście
5. Czy zaopatruje się Pan /Pani w żywność w sklepach:
 - Z tradycyjną żywnością
 - Z ekologiczną
6. Czy preferuje Pan /Pani:
 - Tradycyjny sposób przyrządzania potraw
 - Nowoczesny w oparciu, np. kuchenkę mikrofalową, naczynia typu Zepter, inne urządzenia?
7. Czy interesuje się Pan (Pani) najnowszymi wiadomościami na temat:

Przyrządzania potraw	Tak	<u>Nie</u>
Przechowywania produktów spożywczych	Tak	<u>Nie</u>
Sposobami obróbki surowców?	Tak	<u>Nie</u>

8. Zwyczajowy sposób żywienia w dni robocze:

Rodzaj posiłku	Potrawy spożywane zwyczajowo przed zachorowaniem	Nie jada w ogóle	Jada nieregularnie	Jada codziennie	Zwykle o wyznaczonej godzinie
I śniadanie	kawa	Tak	często	czasami	nie
II śniadanie	coś szybkiego w pracy np. batonik, ciastko	rzadko	rzadko	nie	nie
Obiad- zupa	często w restauracjach	rzadko	często w restauracjach	nie	czasami
Obiad II danie	często w restauracjach	nie	często w restauracjach	nie	czasami
Obiad- deser	rzadko	nie	tak	nie	nie
Podwieczorek	bardzo rzadko	tak	nie	nie	nie
Kolacja	spotkania biznesowe	nie	tak	kanapki czasami	nie

9. Czy zwyczajowy sposób żywienia różni się w dni wolne od pracy?

- Tak
 Nie, chodzę do restauracji, uczęszczam na spotkania biznesowe.

10. Jeżeli tak, to czy dotyczy to:

- ilości spożywanych posiłków nie dotyczy
 częstości posiłków nie dotyczy
 objętości posiłków nie dotyczy
 składu posiłków? nie dotyczy

11. Czy ma Pan (Pani) nawyki żywieniowe Tak Nie:

- Jedzenia w nocy
 Pojadanie między posiłkami
 Bezpośrednio przed snem

12. Jakie dodatki do potraw Pan/Pani stosuje?

- Majonez
 Ketchup
 Przyprawy(zioła)
 Sól
 Inne chrzan, ćwikła

13. Który z wymienionych poniżej produktów Pan/Pani lubi, których nie lubi, jak często je spożywa i pod jaką postacią?

Pieczczywo jasne <u>Często jako kanapki, pieczywo tostowe</u>	Drób <u>Często, smażony, z grilla</u>
Pieczczywo ciemne <u>Bardzo rzadko</u>	Ryby <u>Rzadko, smażone, sushi, wędzone</u>
Masło <u>Często, do smarowania pieczywa, smażenia</u>	Wędliny (chude, tłuste) <u>Na kanapki, szynka itp</u>
Masło roślinne <u>Nie</u>	Podroby <u>Nie</u>
Smalec <u>Nie</u>	Wołowina (chuda, tłusta) <u>Tak, smażona połówka</u>
Ser biały, chudy, pół-tłusty <u>Nie lubię</u>	Wieprzowina (chuda, tłusta) <u>Tak, smażona, z grilla</u>
Ser żółty <u>Tak, do kanapek, zapiekanek</u>	Przetwory zbożowe (płatki, kasze, ryż) <u>Raczej nie, jeżeli to musli do mleka</u>
Serek topiony <u>Nie</u>	Makaron <u>Czasami, do spaghetti</u>
Mleko(chude, tłuste) <u>Tak, do śniadania</u>	Owoce krajowe <u>Czasami</u>
Fermentowane napoje mleczne <u>Nie lubię</u>	Cytrusy <u>Czasami</u>
Warzywa (gotowane, surowe) <u>W postaci gotowych sałatek i surówek, z sosami</u>	Orzechy <u>Sporadycznie</u>
Ziemniaki <u>Tak, obiad, gotowane lub frytki</u>	Czekolada i cukierki <u>Okazjonalnie</u>
Chipsy <u>Często</u>	Ciastka i ciasto <u>Okazjonalnie</u>

14. Jakich potraw i produktów Pan/Pani nie spożywa:

podroby, jogurty, itp., miód, smalec, kasz.

15. Temperatura spożywanych posiłków:

zimne, gorące,

16. Techniki sporządzania potraw (podkreśl właściwe)

gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie, gotowanie na parze, prużenie,
mikrofalowanie, odgrzewanie,

17. Jakiego tłuszczu używa Pan/ Pani do smażenia?

Oleju rzadko

Oliwy z Oliwek

Margaryny

Masła

Smalcu

18. Czy do przyrządzania surówek stosuje Pan/Pani:

Olej

Oliwę z oliwek

Majonez

Śmietanę?

19. Jakie napoje Pan/Pani pije najczęściej?

Kawę (naturalną, zbożową)

Herbatę

Soki owocowe

Soki warzywne

Wodę mineralną (gazowaną, nie gazowaną)

Napoje typu Coca-Cola

20. Ile litrów płynu wypija Pan/Pani w ciągu dnia?.....1 litr.....:

21. Czy używa Pan/Pani cukru do słodzenia? Jeśli tak, to ile łyżeczek?...3...

22. Czy pali Pan/Pani papierosy?

Nigdy

Nie palę od...-.....lat

Palę od...6...lat, przeciętnie...30....sztuk dziennie.

23. Jakie napoje alkoholowe Pan/Pani preferuje?

- Piwo
- Wino (czerwone, białe)
- Wódkę
- Koniak
- Drinki

24. Jak spędza Pan/Pani swój wolny czas?

- Przed telewizorem
- Czytając
- Na spacerze
- Pracując w ogródku
- Na spotkaniach ze znajomymi
- Uprawiając sport (jaki?).....
- Hobby (jakie?).....
- Wyjazdy sobotnio-niedzielne
- Wyjazdy na wakacje
- Kino, teatr
- Inny (jaki?).....spotkania biznesowe.....

25. Czy przyjmuje Pan/Pani witaminy i/lub preparaty mineralne?

- Nie
- Tak (jakie?).....

Załącznik 4.

Preferowane posiłki charakteryzujące sposób żywienia na podstawie trzech jadłospisów.

Posiłek	I dzień	II dzień	III dzień
I śniadanie	Kawa, płatki musli,	Kawa, kanapka.	Kawa, rogalik francuski
II śniadanie	nie	Pączek	nie
Obiad	Bar szybkiej obsługi	Lunch	Kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta
Podwieczorek	nie	nie	Chipsy
Kolacja	Dania gotowe-mikrofala	Dania gotowe-mikrofala	Kanapki

3.5. Komentarz do rozwiązania zadania wraz z kryteriami ocenia

Rozwiązanie zadania obejmuje:

1. Opracowanie projektu działań związanych z przygotowaniem i wykonaniem prac z zakresu żywienia pacjenta z rozpoznaną chorobą wrzodową.
2. Wykonanie prac związanych z opracowaniem całokształtu postępowania dietetycznego dla pacjenta z chorobą wrzodową.

Ad.1. Projekt realizacji prac powinien mieć określoną strukturę (budowę). Elementy struktury i ich nazwy odnaleźć można w treści zadania po sformułowaniu „Projekt realizacji powinien zawierać”.

Są one następujące:

1. Założenia (dane do projektu realizacji prac, które odnaleźć należy w treści zadania i załącznikach stanowiących jego uzupełnienie).
2. Opis aktualnego stanu zdrowia pacjenta na podstawie analizy załączonej dokumentacji medycznej i dietetycznej (diagnozę i istotę schorzenia).
3. Diagnozę przyczyn wystąpienia schorzenia, możliwości wystąpienia powikłań oraz istnienia schorzeń współistniejących.
4. Charakterystyka diety lekkostrawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (cel, zadania, uwagi technologiczne) w zależności od okresu choroby wrzodowej.
5. Wykaz dokumentacji zakładanej pacjentowi w poradni dietetycznej.
6. Schemat blokowy planowanych działań z zakresu przeprowadzenia dietoterapii, z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia, właściwości zdrowotnych oraz wartości odżywczych produktów.
7. Przykładowy jadłospis jednodniowy dla pacjenta uwzględniający gramaturę produktów, zgodny z zasadami planowania jadłospisów, wytycznymi diety lekkostrawnej, oraz upodobaniami pacjenta, dokonując na wstępie niezbędnych obliczeń, koniecznych dla zestawienia poprawnego jadłospisu indywidualnego (np.: BMI, zapotrzebowanie energetyczne, należna masa ciała, ilość poszczególnych składników energetycznych).
8. Ocena wykonanego jadłospisu pod kątem wartości energetycznej, ilości składników kluczowych dla diety stosowanej w chorobie wrzodowej (porównanie z normami) oraz upodobań pacjenta.

9. Obliczony szacunkowy koszt dziennego żywienia na podstawie zaplanowanego jadłospisu (tzw. arkusz kalkulacyjny).
10. Ocena punktowa żywienia pacjenta przed wizytą u dietetyka pod kątem zasad racjonalnego żywienia, zasad układania jadłospisów wraz z komentarzem, na podstawie wywiadu żywieniowego i dołączonych do niego trzech jadłospisów pacjenta określającego jego sposób żywienia.
11. Opracowana porada dietetyczna dla pacjenta dotyczącej zalecanej diety, kładącej nacisk na konieczność jej stosowania, modyfikacji stylu życia (z zastosowaniem różnych metod i technik promocji zdrowia).

Elementy te powinny też występować w projekcie realizacji prac, np. jako tytuły lub podtytuły rozdziałów. Zawartość merytoryczna projektu musi być odpowiednia do informacji

wynikających z treści zadania. Opracowanie projektu realizacji prac musi być, zatem poprzedzone wnikliwą, staranną analizą treści zadania i załączników, stanowiących jej uzupełnienie. Wyniki tej analizy są założeniami do projektu, tj. informacjami o charakterze „danych” do rozwiązania zadania. Założenia powinny wystąpić w strukturze opracowywanego projektu przed punktem 1. (pod dowolną nazwą, np. Założenia, Dane do projektu, itp.). Decydują one o zawartości projektu, tym samym o jakości wyniku rozwiązania

zadania.

Projekt realizacji prac jest opracowaniem o określonym zakresie treści, wyrażonym, np. tytułem: „Projekt realizacji prac związanych z przyjęciem pacjenta w gabinecie dietetycznym oraz wykonaniem prac związanych z ustaleniem postępowania dietetycznego i ustaleniem edukacji zdrowotnej dla pacjenta z chorobą wrzodową żołądka.

Projekt realizacji prac jest opracowaniem o charakterze twórczym w odniesieniu do formy i sposobu jego opracowania, natomiast założenia - dane do projektu wynikają z treści zadania i są ściśle określone. Zatem informacje stanowiące treść merytoryczną projektu można przedstawić w dowolny sposób, np. tekstu z elementami graficznymi (schematami, rysunkami, tabelami, itp.). Do opracowania projektu lub jego elementów można wykorzystać komputer, który znajduje się na stanowisku egzaminacyjnym.

Projekt powinien być przejrzysty, logicznie uporządkowany zarówno w swej strukturze jak i w sposobie oraz kolejności przedstawiania treści merytorycznych.

Kryteria oceniania projektu realizacji prac będą uwzględniać:

- poprawność sformułowanych założeń do projektu w odniesieniu do treści zadania i dokumentacji medycznej,
- poprawność analizy dokumentacji medycznej,
- poprawność opisu prac wpływających na ustalenie leczenia dietetycznego z uwzględnieniem potrzeb żywieniowych pacjenta i aktualnego stanu zdrowia,
- poprawność wyboru rodzaju zastosowanej diety a co za tym idzie produktów i potraw dozwolonych,
- zgodność zaplanowanego jadłospisu z ustalonym postępowaniem dietetycznym,
- dobór metod, technik oraz technologii wykonania i ekspedycji potraw i napojów z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,
- poprawność opisu oceny jadłospisu pod kątem doboru produktów spożywczych oraz norm zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze,
- poprawność opisu prac przedstawionego w formie schematu blokowego z zakresu określonego żywienia dietetycznego,
- poprawność opisu prac związanych z opracowaniem wskazań dietetycznych oraz porady dietetycznej dla pacjenta

oraz

- przejrzystość struktury projektu,
- logikę układu przedstawianych treści,
- poprawność terminologiczną i merytoryczną, właściwą dla zawodu dietetyka,
- formę i sposób przedstawienia treści w projekcie.

Ad.2. Wykonanie prac związanych z opracowaniem całokształtu postępowania dietetycznego dla pacjenta z chorobą wrzodową żołądka zdający powinien wykonać zgodnie z planem czynności, zgodnie ze schematem blokowym przedstawionym w planie realizacji prac.

Kryteria oceniania efektu wykonania będą uwzględniać:

- poprawność analizy danych o pacjencie przedstawionych w treści zadania i załącznikach, niezbędnych do prawidłowego opracowania założeń projektu oraz przygotowania całokształtu prac dietetyka,
- poprawność wykonanych prac związanych z ogólnym schematem postępowania dietetycznego dla pacjentem u którego rozpoznano chorobę wrzodową żołądka,
- trafność doboru rodzaju diety dla pacjenta z chorobą wrzodową żołądka,
- dobór produktów wskazanych w dietoterapii oraz w przedstawionym jadłospisie w odniesieniu do wymagań diety lekkostrawnej,
- poprawność dokonanej oceny ilościowej wykonanego jadłospisu, (obliczenie wartości energetycznej i odżywczej dla każdego posiłku i całego jadłospisu, ocenę wraz z komentarzem pokrycia zapotrzebowania norm na energię i składniki odżywcze),
- poprawność obliczeń i ocenę procentowego udziału białek, tłuszczów i węglowodanów w pokryciu dziennego zapotrzebowania na energię,
- poprawność udzielonych wskazań i zaleceń dietetycznych w odniesieniu do problemów żywieniowych pacjenta,
- poprawność udzielonej porady dietetycznej do dalszego postępowania dietetycznego w warunkach domowych, zgodną z jednostką chorobową pacjenta,(choroba wrzodowa),
- trafność ustalenia głównych błędów dietetycznych w celu skorygowania i modyfikacji stylu żywienia pacjenta w odniesieniu do wskazań i wymogów choroby wrzodowej.

4. ZAŁĄCZNIKI

4.1. Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu

Zawód: dietetyk

symbol cyfrowy: 321[11]

Etap pisemny egzaminu obejmuje:

Część I - zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Absolwent powinien umieć:

- 1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:**
 - 1.1. stosować nazwy, pojęcia i określenia właściwe dla żywienia dietetycznego;
 - 1.2. określać rolę składników odżywczych w organizmie człowieka;
 - 1.3. wskazywać związki między sposobem żywienia a występowaniem niedoborów pokarmowych i chorób;
 - 1.4. rozróżniać i charakteryzować diety;
 - 1.5. rozróżniać surowce spożywcze pod względem ich przydatności w żywieniu dietetycznym i wartości odżywczej;
 - 1.6. dobierać diety właściwe dla określonych stanów chorobowych.
- 2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:**
 - 2.1. analizować dokumentację żywieniową;
 - 2.2. analizować jadłospisy dla różnych grup ludności;
 - 2.3. obliczać wartość odżywczą i energetyczną potraw;
 - 2.4. planować produkcję i ekspedycję potraw z kuchni.
- 3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:**
 - 3.1. stosować przepisy bezpieczeństwa żywności, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
 - 3.2. wskazywać zagrożenia, które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych potraw i napojów;
 - 3.3. wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu na stanowiskach związanych z produkcją potraw i innych wyrobów kulinarnych.

Część II - zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą

Absolwent powinien umieć:

- 1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:**
 - 1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z zakresu funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;

- 1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

- 2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy.

Etap praktyczny egzaminu obejmuje wykonanie określonego zadania egzaminacyjnego wynikającego z zadania o treści ogólnej:

Opracowanie projektu realizacji i wykonanie prac związanych z żywieniem pacjentów z zaleceniami dietetycznymi.

Absolwent powinien umieć:

1. Analizować dane o pacjentach.
2. Ustalać posiłki uwzględniające określone produkty właściwe dla wskazanej diety.
3. Dobierać technologie, metody oraz techniki wykonania i ekspedycji potraw i napojów, uwzględniając zalecenia żywieniowe.
4. Przeprowadzać oceny jadłospisów pod kątem doboru produktów spożywczych oraz norm zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze.
5. Opracowywać projekty realizacji prac, w formie schematów blokowych, z zakresu określonego żywienia dietetycznego.
6. Opracowywać harmonogramy realizacji prac z zakresu określonego żywienia dietetycznego.
7. Opracowywać zalecenia dietetyczne.
8. Opracowywać wskazania i porady dla pacjentów z zaleceniami dietetycznymi.

Niezbędne wyposażenie stanowiska do wykonania zadania egzaminacyjnego:

Stanowisko komputerowe: komputer podłączony do sieci lokalnej, drukarka sieciowa. Oprogramowanie: pakiet biurowy (edytor tekstu, arkusz kalkulacyjny, program do prezentacji). Receptury potraw stosowanych w żywieniu dietetycznym. Normy żywienia i wyżywienia. Tabele zamiany produktów, tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych. Raport żywieniowy. Dokumentacja medyczna z zaleceniami żywieniowymi. Formularze stosowane w placówkach opieki zdrowotnej. Środki ochrony indywidualnej. Apteczka.

4.2. Przykład karty odpowiedzi do etapu pisemnego

Symbol cyfrowy
zawodu Wersja
arkusza X Y Z U W

Nr zad.	Odpowiedzi cz I			
1	A	B	C	D
2	A	B	C	D
3	A	B	C	D
4	A	B	C	D
5	A	B	C	D
6	A	B	C	D
7	A	B	C	D
8	A	B	C	D
9	A	B	C	D
10	A	B	C	D
11	A	B	C	D
12	A	B	C	D
13	A	B	C	D
14	A	B	C	D
15	A	B	C	D
16	A	B	C	D
17	A	B	C	D
18	A	B	C	D
19	A	B	C	D
20	A	B	C	D
21	A	B	C	D
22	A	B	C	D
23	A	B	C	D
24	A	B	C	D
25	A	B	C	D

Nr zad.	Odpowiedzi cz I			
26	A	B	C	D
27	A	B	C	D
28	A	B	C	D
29	A	B	C	D
30	A	B	C	D
31	A	B	C	D
32	A	B	C	D
33	A	B	C	D
34	A	B	C	D
35	A	B	C	D
36	A	B	C	D
37	A	B	C	D
38	A	B	C	D
39	A	B	C	D
40	A	B	C	D
41	A	B	C	D
42	A	B	C	D
43	A	B	C	D
44	A	B	C	D
45	A	B	C	D
46	A	B	C	D
47	A	B	C	D
48	A	B	C	D
49	A	B	C	D
50	A	B	C	D

PESEL

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9

Data urodzenia zdającego

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

dzień miesiąc rok

Nr zad.	Odpowiedzi cz II			
51	A	B	C	D
52	A	B	C	D
53	A	B	C	D
54	A	B	C	D
55	A	B	C	D
56	A	B	C	D
57	A	B	C	D
58	A	B	C	D
59	A	B	C	D
60	A	B	C	D
61	A	B	C	D
62	A	B	C	D
63	A	B	C	D
64	A	B	C	D
65	A	B	C	D
66	A	B	C	D
67	A	B	C	D
68	A	B	C	D
69	A	B	C	D
70	A	B	C	D

Miejsce na naklejkę
z kodem ośrodka

Z-052

4.3. Lista zawodów, dla których opublikowano informatory w 2005 r.

1. Asystent osoby niepełnosprawnej
2. Asystentka stomatologiczna
3. Fototechnik
4. Kelner
5. Korektor i stroiciel instrumentów muzycznych
6. Kucharz
7. Opiekunka dziecięca
8. Opiekunka środowiskowa
9. Renowator zabytków architektury
10. Technik administracji
11. Technik agrobiznesu
12. Technik analityk
13. Technik architektury krajobrazu
14. Technik archiwista
15. Technik awionik
16. Technik bezpieczeństwa i higieny pracy
17. Technik budownictwa
18. Technik budownictwa okrętowego
19. Technik budownictwa wodnego
20. Technik drogownictwa
21. Technik dróg i mostów kolejowych
22. Technik ekonomista
23. Technik elektronik
24. Technik elektroniki medycznej
25. Technik elektryk
26. Technik geodeta
27. Technik geolog
28. Technik górnictwa podziemnego
29. Technik handlowiec
30. Technik hodowca koni
31. Technik hotelarstwa
32. Technik hydrolog
33. Technik informacji naukowej
34. Technik informatyk
35. Technik instrumentów muzycznych
36. Technik inżynierii środowiska i melioracji
37. Technik księgarstwa
38. Technik leśnik
39. Technik masażysta
40. Technik mechanik
41. Technik mechanik okrętowy
42. Technik mechanizacji rolnictwa
43. Technik mechatronik
44. Technik nawigator morski
45. Technik obsługi turystycznej
46. Technik ochrony środowiska
47. Technik ogrodnik
48. Technik organizacji reklamy
49. Technik organizacji usług gastronomicznych
50. Technik ortopeda
51. Technik poligraf
52. Technik prac biurowych
53. Technik pszczelarz
54. Technik rachunkowości
55. Technik rolnik
56. Technik rybactwa śródlądowego
57. Technik spedytor
58. Technik technologii ceramicznej
59. Technik technologii chemicznej
60. Technik technologii drewna
61. Technik technologii odzieży
62. Technik technologii wyrobów skórzanych
63. Technik technologii żywności
64. Technik telekomunikacji
65. Technik transportu kolejowego
66. Technik urządzeń audiowizualnych
67. Technik urządzeń sanitarnych
68. Technik usług fryzjerskich
69. Technik usług kosmetycznych
70. Technik usług pocztowych i telekomunikacyjnych
71. Technik weterynarii
72. Technik włókienniczych wyrobów dekoracyjnych
73. Technik włókiennik
74. Technik żeglugi śródlądowej
75. Technik żywienia i gospodarstwa domowego

4.4. Lista zawodów, dla których opublikowano informatory w 2006 r.

- | | |
|---|---|
| 1. Asystent operatora dźwięku | 18. Technik hutnik |
| 2. Dietetyk | 19. Technik logistyk |
| 3. Higienistka stomatologiczna | 20. Technik mechanik lotniczy |
| 4. Monter mechatronik | 21. Technik meteorolog |
| 5. Opiekun w domu pomocy społecznej | 22. Technik obuwnik |
| 6. Ortoptystka | 23. Technik ochrony fizycznej osób i mienia |
| 7. Protetyk słuchu | 24. Technik odlewnik |
| 8. Ratownik medyczny | 25. Technik optyk |
| 9. Technik automatyk sterowania ruchem kolejowym | 26. Technik organizacji produkcji filmowej i telewizyjnej |
| 10. Technik dentystryczny | 27. Technik papiernictwa |
| 11. Technik elektroenergetyk transportu szynowego | 28. Technik pożarnictwa |
| 12. Technik elektroradiolog | 29. Technik rybołówstwa morskiego |
| 13. Technik farmaceutyczny | 30. Technik technologii szkła |
| 14. Technik garbarz | 31. Technik teleinformatyk |
| 15. Technik geofizyk | 32. Technik wiertnik |
| 16. Technik górnictwa odkrywkowego | 33. Terapeuta zajęciowy |
| 17. Technik górnictwa otworowego | |

Dla uczniów kształcących się w wymienionych zawodach informatory o egzaminach potwierdzających kwalifikacje zawodowe są dostępne w szkołach. Centralna Komisja Egzaminacyjna oraz okręgowe komisje egzaminacyjne zamieściły na swoich stronach internetowych pełne teksty wydawanych informatorów.

ISBN 978-83-7400-184-7