



KARKONOSKA PAŃSTWOWA SZKOŁA WYŻSZA WYDZIAŁ NAUK MEDYCZNYCH I TECHNICZNYCH

Regulamin części praktycznej egzaminu dyplomowego dla kierunku DIETETYKA

Podstawa prawna:

- Ustawa z dn.27 lipca 2005r. Prawo o szkolnictwie wyższym (.Dz. U. Nr 164, poz. 1365 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 12 lipca 2007 r. w sprawie standardów kształcenia dla poszczególnych kierunków oraz poziomów kształcenia, a także trybu tworzenia i warunków, jakie musi spełniać uczelnia, by prowadzić studia międzykierunkowe oraz makrokierunki (Dz.U. Nr 164, poz. 1166 z późn. zm.)
- Regulamin Studiów Karkonoskiej Państwowej Szkoły Wyższej w Jeleniej Górze.

Postanowienia ogólne

§ 1

1. Celem części praktycznej egzaminu dyplomowego jest komisyjna ocena stopnia przygotowania zawodowego studentów do samodzielnego i bezpiecznego pełnienia roli zawodowej dietetyka.
2. Przedmiotem oceny części praktycznej egzaminu dyplomowego jest poziom umiejętności intelektualnych, praktycznych oraz postaw niezbędnych do realizacji funkcji zawodowych dietetyka.

§ 2

1. Egzamin przeprowadza i ocenia Komisja Egzaminacyjna powołana przez Dziekana Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych, zwana dalej „Komisją” w składzie:
 - a) przewodniczący;
 - b) od 2 do 4 egzaminatorów – osoby posiadające kierunkowe wykształcenie zawodowe i będące pracownikami Uczelni.
 - c) w pracach Komisji może uczestniczyć w charakterze obserwatora opiekun roku.
2. Przewodniczący Komisji:
 - czuwa nad prawidłowym przebiegiem egzaminu
 - rozstrzyga kwestie sporne powstałe w czasie egzaminu
 - ogłasza wyniki egzaminu.
3. Egzaminatorzy - osoby posiadające kierunkowe wykształcenie zawodowe:
 - przygotowują zadania egzaminacyjne do części praktycznej.
 - oceniają wykonywanie zadań egzaminacyjnych oraz zasób wiadomości i umiejętności zdającego posługując się ustalonymi kryteriami.
4. Zakres egzaminu praktycznego obejmuje wiedzę i umiejętności z zakresu żywienia człowieka i dietetyki.
5. Warunki dopuszczenia studenta do egzaminu dyplomowego reguluje §32 Regulaminu Studiów

Karkonoskiej Państwowej Szkoły Wyższej w Jeleniej Górze.

6. Termin egzaminu i ilość zdających w danym terminie studentów ustala Dziekan Wydziału.
7. Termin części praktycznej egzaminu dyplomowego, kryteria oceniania oraz skład Komisji podany jest do wiadomości studenta na miesiąc przed końcem ostatniego semestru studiów.
8. Czas trwania egzaminu dyplomowego - **część praktyczna - 135 minut**.

§ 3

1. Część praktyczna egzaminu dyplomowego dla studentów kierunku Dietetyka odbywa się w salach Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych wyposażonych w stanowisko komputerowe wraz ze specjalistycznym oprogramowaniem komputerowych.
2. Egzamin praktyczny polega na wykonaniu zadań przygotowanych przez komisję egzaminacyjną.
3. Przed przystąpieniem do egzaminu dyplomowego student powinien być zapoznany z regulaminem i kryteriami oceny części praktycznej egzaminu dyplomowego co potwierdza podpisem (*załącznik nr 2*)
4. Studenci losują zadania egzaminacyjne w dniu egzaminu praktycznego.
5. Z losowania zadań sporządza się protokół (*załącznik nr 3*) zawierający informacje:
 - nazwisko i imię studenta,
 - numer zadania egzaminacyjnego,
 - data egzaminu

§ 4

Przebieg części praktycznej egzaminu dyplomowego

1. Student zgłasza się w dniu egzaminu, 15 minut przed godziną rozpoczęcia egzaminu z dowodem potwierdzającym tożsamość.
2. Zadania egzaminacyjne stanowiące podstawę przeprowadzenia części praktycznej egzaminu dyplomowego zdający studenci losują bezpośrednio przed przystąpieniem do egzaminu w sali, w której będą zdawać egzamin.
3. Zadania egzaminacyjne polegają na: ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta, ułożeniu i zinterpretowaniu jednodniowego jadłospisu dostosowanego do stanu zdrowia pacjenta oraz na opracowaniu podstawowych zaleceń dietetycznych dla wylosowanego przypadku.
4. Zadania egzaminacyjne zawierają numer zadania, diagnozę lekarską, opis przypadku i polecenia do wykonania. (*załącznik nr 4*)
5. Część praktyczna egzaminu dyplomowego polega na wykazaniu się umiejętnościami:
 - a). oceny żywienia i stanu odżywienia pacjenta;
 - b). ułożenia jednodniowego, odpowiednio zbilansowanego jadłospisu;
 - c). opracowania podstawowych zaleceń dietetycznych dla wylosowanego przypadku.
6. Student podczas egzaminu nie może samodzielnie opuszczać sali egzaminacyjnej; w przypadku zaistnienia konieczności wyjścia studenta poza salę egzaminacyjną towarzyszy mu członek komisji egzaminacyjnej.

7. Student zadanie egzaminacyjne wykonuje samodzielnie. Niedopuszczalne jest korzystanie z pomocy innych osób lub materiałów poglądowych (podręczniki, poradniki, encyklopedie itp.). Podczas egzaminu dyplomowego student może korzystać tylko z udostępnionego oprogramowania komputerowego. Nieprzestrzeganie tych zasad prowadzi do przerwania egzaminu. Część praktyczna w takim przypadku kończy się oceną niedostateczną.

8. Podczas części praktycznej egzaminu dyplomowego, student może porozumiewać się wyłącznie z Komisją Egzaminacyjną

9. Członkowie Komisji gromadzą informacje o zdających w indywidualnych arkuszach przebiegu egzaminu, które stanowią załącznik do dokumentacji egzaminu z przygotowania zawodowego (*załącznik nr 5*)

10. Z przebiegu części praktycznej egzaminu dyplomowego sporządza się protokół zbiorczy (*załącznik nr 6*)

11. Do protokołu dołącza się kartę egzaminu praktycznego studenta (*załącznik nr 7*) wraz z ułożony jadłospisem oraz treść zadań egzaminacyjnych wykonywanych przez studenta.

12. Pod nadzorem Komisji przy osobnych komputerach, może pracować jednocześnie do 8 studentów.

§ 5

1. Ocena z części praktycznej egzaminu dyplomowego jest oceną cząstkową.

2. Popęlnienie przez zdającego **błędu krytycznego** tj. zagrożenie zdrowiu lub życiu pacjenta jest równoznaczne z niezdaniem części praktycznej egzaminu dyplomowego.

3. Maksymalna liczba punktów, zgodnie z kryteriami stanowiącymi załącznik do regulaminu z części praktycznej egzaminu dyplomowego, wynosi **70 punktów**

4. O pozytywnym wyniku egzaminu praktycznego świadczy uzyskanie przez studenta co najmniej **36 punktów**

5. Ocena z części praktycznej egzaminu wystawiana jest na podstawie następujących kryteriów punktowych:

Przedział punktowy	ocena	
63 - 70 pkt	5,0	bardzo dobry
56 - 62 pkt	4,5	dobry plus
49 - 55 pkt	4,0	dobry
42 - 48 pkt	3,5	dostateczny plus
36 - 41 pkt	3,0	dostateczny
<= 35 pkt	2,0	niedostateczny

6. Wszystkie niejasności, wątpliwości i zapytania student może kierować wyłącznie do Członków Komisji.

7. Ocena z części praktycznej egzaminu dyplomowego jest podawana do wiadomości studenta przez przewodniczącego Komisji w terminie do trzech dni od zakończenia egzaminu.

8. Zdanie części praktycznej egzaminu dyplomowego jest warunkiem przystąpienia do części teoretycznej egzaminu dyplomowego.

9. W przypadku niestawienia się studenta na część praktyczną egzaminu dyplomowego z udokumentowanych przyczyn losowych lub negatywnej oceny z tego egzaminu Dziekan Wydziału

wyznacza ponowny termin egzaminu, jako ostateczny. Powtórny egzamin może się odbyć nie wcześniej niż po upływie trzech tygodni i nie później niż po upływie sześciu tygodni od pierwszego terminu składania części praktycznej egzaminu dyplomowego.

§ 7

1. Dokumentację przebiegu części praktycznej egzaminu dyplomowego stanowią:

A. Dokumentacja egzaminacyjna dla członków Komisji egzaminacyjnej:

- a) Regulamin egzaminu praktycznego - załącznik nr 1
- b) Potwierdzenie zapoznania się z regulaminem części praktycznej egzaminu dyplomowego - załącznik nr 2
- c) Protokół losowania zadań egzaminacyjnych - załącznik nr 3
- d) Indywidualny arkusz przebiegu części praktycznej egzaminu dyplomowego dla kierunku Dietetyka - załącznik nr 5
- e) Protokół zbiorczy z przebiegu części praktycznej egzaminu dyplomowego dla kierunku Dietetyka - załącznik nr 6

B. Dokumentacja egzaminacyjna dla studentów

- a) Zadanie egzaminacyjne - załącznik nr 4
- b) Karta egzaminu praktycznego - załącznik nr 7

2. Dokumentację egzaminu przechowuje się wg. zasad określonych odrębnymi przepisami.

§ 9

1. Od oceny ustalonej zgodnie z przepisami niniejszych szczegółowych wytycznych realizacji części praktycznej egzaminu dyplomowego dla kierunku dietetyka nie przysługuje odwołanie.

2. Kwestie sporne między studentem a egzaminatorem wynikające ze stosowania przepisów regulaminu rozstrzyga przewodniczący Komisji.

3. Kwestie sporne między Studentem, a Komisją wynikające ze stosowania przepisów szczegółowych wytycznych realizacji części praktycznej egzaminu dyplomowego rozstrzyga Dziekan Wydziału.



**KARKONOSKA PAŃSTWOWA SZKOŁA WYŻSZA
WYDZIAŁ NAUK MEDYCZNYCH I TECHNICZNYCH**

Załącznik nr 2

**POTWIERDZENIE ZAPOZNANIA SIĘ Z REGULAMINEM CZĘŚCI PRAKTYCZNEJ EGZAMINU
DYPLOMOWEGO DLA KIERUNKU DIETETYKA**

W dniu roku zostałam/łem zapoznana/y z regulaminem części praktycznej egzaminu dyplomowego

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11.
12.
13.
14.
15.
16.
17.
18.
19.
20.
21.
22.
23.
24.
25.
26.
27.
28.
29.
30.

PROTOKÓŁ LOSOWANIA ZADAŃ

W dniu 20..... r. przeprowadzono losowanie zadań przewidzianych do przeprowadzenia części praktycznej egzaminu dyplomowego dla kierunku dietetyka. Do losowania przystąpiło studentów.

W wyniku losowania n/w studenci wylosowali następujące zadania:

L.p.	Imię i Nazwisko studenta	Numer zadania
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		

Uwagi:

.....

.....

Członkowie Komisji Egzaminacyjnej

.....

.....

.....

Przewodniczący Komisji Egzaminacyjnej

.....

ZADANIE EGZAMINACYJNE

Imię i nazwisko studenta.....data egzaminu.....

ZADANIE NR

Dane o pacjencie: inicjały wiek

Rozpoznanie lekarskie:

.....
.....

Opis przypadku

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Polecenie dla zdającego.

Na podstawie wylosowanego przypadku:

- A. Dokonaj** oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta.
- B. Ułóż** jednodniowy, odpowiednio zbilansowany jadłospis i **dokonaj** jego interpretacji.
- C. Opracuj** podstawowe zalecenia dietetyczne.

INDYWIDUALNY ARKUSZ PRZEBIEGU CZĘŚCI PRAKTYCZNEJ EGZAMINU DYPLOMOWEGO DLA KIERUNKU DIETETYKA

Imię i nazwisko studentki/aData egzaminu

Numer zadania egzaminacyjnego

W przypadku popełnienia błędu krytycznego student kończy egzamin z oceną negatywną.

Wykaz błędów krytycznych:

- a) nieodpowiedni dobór produktów spożywczych (artykułów spożywczych),
- b) niewłaściwe założenie zawartości składników odżywczych w jadłospisie w tym również wartości energetycznej,
- c) niewłaściwe zbilansowanie składników odżywczych, które mają decydujące znaczenie w jednostce chorobowej pacjenta.

Czas przeznaczony na egzamin –135 minut

Kryteria oceny		Punktacja	Uzyskana liczba punktów
A	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta - (max. 7 pkt)		
	1. Obliczenie i interpretacja wskaźnika BMI	0-1-2	
	2. Obliczenie i interpretacja wskaźnika WHR	0-1-2	
	3. Analiza nawyków żywieniowych na podstawie dzienniczka żywieniowego 24-godzinnego	0-1-2	
	4. Interpretacja wyników biochemicznych krwi	0-1	
SUMA			
B	Jednodniowy, indywidualnie zbilansowany jadłospis wraz z interpretacją (53 max pkt)		
	Wskazał jednostkę chorobową pacjenta	0-1	
	Wskazał typ diety	0-1	
	Wskazał rodzaj diety	0-1	
	Wyliczył podstawową przemianę materii (PPM)	0-1	
	Wyliczył całkowitą przemianę materii (CPM)	0-1	
	Oszacował współczynnik aktywności fizycznej PAL (k)	0-1	
	Oszacował objętość i rodzaj płynów	0-1-2	
	Oszacował ilość białka (g/dzień)	0-1	
	Oszacował udział % białka w jadłospisie	0-1	
	Oszacował ilość tłuszczu (g/dzień)	0-1	
	Oszacował udział % tłuszczu w jadłospisie	0-1	
	Oszacował ilość węglowodanów (g/dzień)	0-1	
	Oszacował udział % węglowodanów w jadłospisie	0-1	
	<i>Oszacował udział białka w poszczególnych posiłkach</i>		
– śniadanie	0-1		
– II śniadanie	0-1		

	– obiad	0-1	
	– podwieczerek	0-1	
	– kolacja	0-1	
<i>Oszacował udział tłuszczów w poszczególnych posiłkach</i>			
	– śniadanie	0-1	
	– II śniadanie	0-1	
	– obiad	0-1	
	– podwieczerek	0-1	
	– kolacja	0-1	
<i>Oszacował udział węglowodanów w poszczególnych posiłkach</i>			
	– śniadanie	0-1	
	– II śniadanie	0-1	
	– obiad	0-1	
	– podwieczerek	0-1	
	– kolacja	0-1	
	Prawidłowo scharakteryzował źródła węglowodanów	0-1-2	
	Prawidłowo scharakteryzował źródła tłuszczów	0-1-2	
	Prawidłowo scharakteryzował źródła białek	0-1-2	
	Wskazał produkty zabronione	0-1-2	
Jadłospis			
	Racjonalnie dobrał gramatury użytych surowców w przygotowanym jadłospisie	0-1	
	Prawidłowo skomponował dietę (skład posiłków i urozmaicenie posiłków)	0-1-2	
<i>Prawidłowe zbilansowanie poszczególnych posiłków pod kątem makroskładników</i>			
	– śniadanie	0-1	
	– II śniadanie	0-1	
	– obiad	0-1	
	– podwieczerek	0-1	
	– kolacja	0-1	
	Błąd zagrażający zdrowiu lub życiu pacjenta	Tak/Nie	
Interpretacja jadłospisu pod kątem realizacji norm i zaleceń			
	- udział białek	0-1	
	- udział tłuszczów	0-1	
	- udział węglowodanów	0-1	
	- udział składników mineralnych i witamin	0-1-2	
	- wpływ zauważonych niedoborów i nadmiarów składników pokarmowych na zdrowie pacjenta	0-1-2-3	
		SUMA	
C	Opracowane kluczowych zaleceń dietetycznych (max 10 pkt)	0-10	
		SUMA	
		Suma punktów ogółem	

Na podstawie uzyskanej przez studenta
(Imię i nazwisko studenta)

łącznie ilości punktów student otrzymał ocenę:..... z egzaminu praktycznego
(wpisać słownie)

przeprowadzonego w dniu r.

Członkowie Komisji

Przewodniczący Komisji

.....

.....

.....

.....



Jelenia Góra, dnia.....

PROTOKÓŁ ZBIORCZY Z PRZEBIEGU CZĘŚCI PRAKTYCZNEJ EGZAMINU DYPLOMOWEGO DLA KIERUNKU DIETETYKA

Komisja w składzie:

Przewodniczący

Członkowie.....

Stwierdza, że do egzaminu w dniu przystąpiło studentów.

W wyniku egzaminu n/w studenci uzyskali następujące oceny i decyzje Komisji Egzaminacyjnej:

L.p.	Imię i Nazwisko studenta	Numer zadania egzaminacyjnego	Uzyskana ilość punktów	Ocena z egzaminu		Decyzja komisji <i>wpisać zdał/nie zdał</i>
				cyfrą	słownie	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						

23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						
32.						
33.						
34.						
35.						
36.						
37.						
38.						
39.						
40.						
41.						
42.						
43.						
44.						
45.						

Uwagi.....
.....
.....
.....
.....

Podpis Komisji

Podpis Przewodniczącego

KARTA EGZAMINU PRAKTYCZNEGO

Imię i nazwisko studentki/aData egzaminu

Numer zadania egzaminacyjnego

W momencie popelnienia błędu krytycznego student kończy egzamin z ocenę negatywną

Wykaz błędów krytycznych:

- a) nieodpowiedni dobór produktów spożywczych (artykułów spożywczych),
- b) niewłaściwe założenie zawartości składników odżywczych w jadłospisie w tym również wartości energetycznej,
- c) niewłaściwe zbilansowanie składników odżywczych, które mają decydujące znaczenie w jednostce chorobowej pacjenta.

Do karty egzaminu praktycznego dołączany jest ułożony i podpisany przez studenta jadłospis.

Czas przeznaczony na egzamin –135 minut

A.	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta
----	---

B. Założenia niezbędne do ułożenia jednodniowego jadłospisu w programie komputerowym

KARTA PACJENTA I ZAŁOŻENIA DIETY

Profil pacjenta

Płeć	Wiek	Masa ciała	Obwód talii	Wzrost	Obwód bioder

OCENA STANU ODŻYWIENIA

(wypełnij tylko te rubryki, które są konieczne)

BMI		WHR		PAL	
PPM		CPM		należna masa ciała	

ZAŁOŻENIA DIETY

Zdiagnozowane choroby i dolegliwości współistniejące					
Rodzaj diety					
Typ diety (zakreśl)	redukcyjna	normokaloryczna	o zwiększonej kaloryczności		
UDZIAŁ MAKROSKŁADNIKÓW W DZIENNYM JADŁOSPISIE					
% udział białka		% udział tłuszczu		% udział węglowodanów	
ilość białka g/dzień		ilość tłuszczu g/dzień		ilość węglowodanów g/dzień	
UDZIAŁ MAKROSKŁADNIKÓW W POSZCZEGÓLNYCH POSIŁKACH					
	Kaloryczność (kcal)	Białko (g)	Tłuszcz (g)	Węglowodany (g)	
ŚNIADANIE					
II ŚNIADANIE					
OBIAD					
PODWIECZOREK					
KOLACJA					
Objętość i rodzaj płynów					

ZAŁECANE PRODUKTY

(wymień szczegółowo zalecane produkty)

Charakterystyka źródeł węglowodanów:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Charakterystyka źródeł tłuszczów:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Charakterystyka źródeł białka:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Zabronione produkty (wymień szczegółowo)

	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Interpretacja ułożonego jadłospisu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
C	<p>Podstawowe zalecenia dietetyczne</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>