

PROCEDURA
przeprowadzania części praktycznej egzaminu dyplomowego
dla kierunku DIETETYKA
w Karkonoskiej Państwowej Szkole Wyższej w Jeleniej Górze
w roku akademickim 2019/2020
z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

Podstawa prawna:

- Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 24 kwietnia 2020 r. w sprawie czasowego ograniczenia funkcjonowania niektórych podmiotów systemu szkolnictwa wyższego i nauki w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz. U. z 2020r., poz. 511)
- Zarządzenie Rektora 24/2020 z dnia 80 maja 2020 w sprawie zasad regulujących organizację weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się określonych w programie studiów z wykorzystaniem technologii informatycznych w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19

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. Część praktyczną egzaminu dyplomowego na kierunku Dietetyka przeprowadza się w trybie zdalnym poprzez platformę Moodle
2. W wyznaczonym na egzamin dniu i godzinie studenci otrzymają dostęp do dokumentów na ściśle określony czas.
3. 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.

4. Przewodniczący Komisji:

–czuwa nad prawidłowym przebiegiem egzaminu

–rozstrzyga kwestie sporne powstałe w czasie egzaminu

–ogłasza wyniki egzaminu.

5. 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.

6. Zakres egzaminu praktycznego obejmuje wiedzę i umiejętności wykonania czynności z zakresu żywienia człowieka i dietetyki.

7. Warunki dopuszczenia studenta do egzaminu dyplomowego reguluje §32 Regulaminu Studiów Karkonoskiej Państwowej Szkoły Wyższej w Jeleniej Górze.

8. Termin egzaminu i ilość zdających w danym terminie studentów ustala Dziekan Wydziału.

9. Termin części praktycznej egzaminu dyplomowego, kryteria oceniania oraz skład Komisji podany jest do wiadomości studenta po zatwierdzeniu przez Dziekana Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych na miesiąc przed końcem ostatniego semestru studiów.

10. Czas trwania egzaminu dyplomowego - **część praktyczna - 135 minut.**

§ 3

1. Część praktyczna egzaminu dyplomowego dla studentów kierunku Dietetyka odbywa się na stanowisku komputerowym wraz z oprogramowaniem komputerowych Dietetyk 2.0 w środowisku prywatnym studenta.

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 dostępnymi na stronie internetowej Wydziału.

4. Studenci realizują przypadki dyplomowe udostępnione indywidualnie na platformie Moodle, zabezpieczone hasłem dostępu.

§ 4

Przebieg części praktycznej egzaminu dyplomowego.

1. Student loguje się na platformie Jitsi we wskazanym przez komisję egzaminacyjną pokoju dostępnym przez cały czas trwania egzaminu, w dniu egzaminu 15 minut przed godziną rozpoczęcia egzaminu z dowodem potwierdzającym tożsamość.
2. 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.
3. Zadania egzaminacyjne zawierają numer zadania, diagnozę lekarską, opis przypadku i polecenia do wykonania. *(załącznik nr 1)*
4. 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.
5. Na każdą z części egzaminu student ma przypisany określony czas:
 - a) oceny żywienia i stanu odżywienia pacjenta – 15 .min
 - b) ułożenia jednodniowego, odpowiednio zbilansowanego jadłospisu 110 min
 - c) opracowania podstawowych zaleceń dietetycznych dla wylosowanego przypadku 10 min
6. 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.
7. Podczas części praktycznej egzaminu dyplomowego, student może porozumiewać się wyłącznie z Komisją Egzaminacyjną poprzez platformę Jitsi.
8. Członkowie Komisji gromadzą informacje o zdających w indywidualnych arkuszach przebiegu egzaminu, które stanowią załącznik do dokumentacji egzaminu z przygotowania zawodowego *(załącznik nr 2)*
9. Z przebiegu części praktycznej egzaminu dyplomowego sporządza się protokół zbiorczy *(załącznik nr 3)*
10. Do protokołu dołącza się kartę egzaminu praktycznego studenta *(załącznik nr 4)* wraz z ułożonym jadłospisem oraz treść zadań egzaminacyjnych wykonywanych przez studenta.

§ 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. Student zdał egzamin praktyczny z przygotowania zawodowego, jeżeli w wyniku postępowania egzaminacyjnego otrzymał, co najmniej **36 punktów**
5. Uzyskana przez studenta suma punktów stanowi podstawę do uzyskania oceny z części praktycznej egzaminu dyplomowego według następujących zasad:

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 daty zakończenia egzaminu.
8. Student zaliczył część praktyczną egzaminu dyplomowego, jeżeli w wyniku postępowania egzaminacyjnego uzyskał ocenę przynajmniej dostateczną.
9. Zdanie części praktycznej egzaminu dyplomowego jest warunkiem przystąpienia do części teoretycznej egzaminu dyplomowego.
10. 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 miesiącu i nie później, niż po trzech miesiącach od pierwszego terminu składania części praktycznej egzaminu dyplomowego.
11. W przypadku przerwania połączenia student niezwłocznie kontaktuje się z komisją egzaminacyjną poprzez platformę Jitsi, ewentualnie poprzez łącze telefoniczne. Zadaniem komisji jest wyznaczenie kolejnego terminu egzaminu.

1. Dokumentację przebiegu części praktycznej egzaminu dyplomowego stanowią:

A. Dokumentacja egzaminacyjna dla członków Komisji egzaminacyjnej:

- a) Regulamin części praktycznej egzaminu dyplomowego
- b) Indywidualny arkusz przebiegu części praktycznej egzaminu dyplomowego dla kierunku Dietetyka - załącznik nr 2
- c) Protokół zbiorczy z przebiegu części praktycznej egzaminu dyplomowego dla kierunku Dietetyka - załącznik nr 3

B. Dokumentacja egzaminacyjna dla studentów

- a) Zadanie egzaminacyjne - załącznik nr 1
- b) Karta egzaminu praktycznego - załącznik nr 4.

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 Komisją wynikające ze stosowania przepisów szczegółowych wytycznych realizacji części praktycznej egzaminu dyplomowego rozstrzyga Dziekan Wydziału

**INDYWIDUALNY ARKUSZ PRZEBIEGU CZĘŚCI PRAKTYCZNEJ EGZAMINU
DYPLOMOWEGO DLA KIERUNKU DIETETYKA**

Imię i nazwisko studentki/a Data egzaminu

Numer zadania egzaminacyjnego

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

Wykaz błędów krytycznych:

- a) nieodpowiedni dobór środków 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	
	– podwieczorek	0-1	
	– kolacja	0-1	
<i>Oszacował udział tłuszczów w poszczególnych posiłkach</i>			
	– śniadanie	0-1	
	– II śniadanie	0-1	
	– obiad	0-1	
	– podwieczorek	0-1	
	– kolacja	0-1	
<i>Oszacował udział węglowodanów w poszczególnych posiłkach</i>			
	– śniadanie	0-1	
	– II śniadanie	0-1	
	– obiad	0-1	
	– podwieczorek	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	
	– podwieczorek	0-1	
	– kolacja	0-1	
	Błąd zagrażający zdrowiu lub życiu pacjenta	Tak/Nie	
<i>Interpretacja jadłospisu pod kątem realizacji norm i zaleceń</i>			
	- 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 popełnienia błędu krytycznego student kończy egzamin z oceną negatywną

Wykaz błędów krytycznych:

- a) nieodpowiedni dobór środków 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

Część A - 15 minut

A.	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta

Część B - 110 minut

B.	Założenia niezbędne do ułożenia jednodniowego jadłospisu w programie komputerowym Dietetyk 2.0				
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					
ZALECANE PRODUKTY (wymień szczegółowo zalecane produkty)					
Charakterystyka źródeł węglowodanów:					
.....					
.....					
.....					
.....					

