

Zarządzenie Rektora nr 1/05/2022/2023
Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych w Szczecinie
z dnia 15 maja 2023 r.

w sprawie wprowadzenia Regulaminu egzaminu dyplomowego na kierunku dietetyka studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym w Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych w Szczecinie od roku akademickiego 2022/2023

§ 1

Na podstawie § 23 ust. 1 pkt. 18 Statutu Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych w Szczecinie oraz zgodnie z § 41 ust. 1 Regulaminu studiów wprowadzam w życie Regulamin egzaminu dyplomowego z przygotowania zawodowego na kierunku dietetyka, studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym w Collegium Balticum - Akademii Nauk Stosowanych w Szczecinie.

§ 2

Regulamin stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zarządzenia.

§ 3

Regulamin egzaminu dyplomowego z przygotowania zawodowego obowiązuje od dnia podpisania.

REKTOR
Collegium Balticum
Akademii Nauk Stosowanych
dr Małgorzata Hermanowicz



**REGULAMIN EGZAMINU DYPLOMOWEGO Z PRZYGOTOWANIA
ZAWODOWEGO
NA KIERUNKU DIETETYKA, STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA
O PROFILU PRAKTYCZNYM
W COLLEGIUM BALTICUM - AKADEMII NAUK STOSOWANYCH
W SZCZECINIE**

1. Zgodnie z art. 76 ust. 1 pkt. 3 ustawy z 20 lipca 2018 r. – *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* (Dz. U. 2022 poz. 574 z późn. zm.) oraz § 41 ust. 1 pkt. 3 *Regulaminu studiów* warunkiem ukończenia studiów pierwszego stopnia i uzyskania dyplomu jest uzyskanie efektów uczenia się określonych w programie studiów, którym przypisano co najmniej 180 punktów ECTS i złożenie pozytywnie ocenionego egzaminu dyplomowego.
2. Proces dyplomowania obejmuje dwa ostatnie semestry studiów i prowadzi do właściwego przygotowania do egzaminu dyplomowego oraz zapewnia weryfikację założonych efektów uczenia się uprawniających do ukończenia studiów i nadania tytułu licencjata.
3. Egzamin dyplomowy jest formą komisyjnej oceny wiedzy i umiejętności praktycznych w zakresie określonym programem studiów.
4. Odbywa się przed komisją powołaną przez rektora spośród nauczycieli akademickich realizujących zajęcia na danym kierunku studiów.
5. Egzamin dyplomowy powinien:
 - a) ocenić stopień przygotowania absolwenta do samodzielnego i bezpiecznego pełnienia obowiązków zawodowych,
 - b) sprawdzić przygotowanie do zawodu, nie tylko w zakresie wiedzy, ale umiejętności i kompetencji,
 - c) skontrolować umiejętności posługiwania się zdobytą wiedzą,

- d) ocenić poziom umiejętności intelektualnych i praktycznych oraz postaw niezbędnych do realizacji funkcji zawodowych,
 - e) zapewnić obiektywność oceny, czyli zgodność wyników oceniania z rzeczywistymi osiągnięciami studenta.
6. Egzamin dyplomowy składa się z dwóch części:
- a) praktycznej,
 - b) teoretycznej,
- i może odbywać się w ciągu dwóch kolejnych dni.
7. Każda część egzaminu podlega ocenie.
8. Egzamin dyplomowy jest złożony, jeżeli wszystkie składowe oceny końcowej są ocenami pozytywnymi.
9. Ocena negatywna części praktycznej uniemożliwia przystąpienie do części teoretycznej, co powoduje, że egzamin nie został złożony.
10. Studentowi przysługuje tylko jedna poprawka części praktycznej, która powinna nastąpić nie wcześniej niż jeden miesiąc i nie później niż trzy miesiące od terminu pierwszego.
11. Zakres egzaminu praktycznego obejmuje wiedzę i umiejętności wykonania czynności z zakresu podstawowych działów dietetyki: żywienia człowieka, dietetyki oraz technologii produkcji potraw i towaroznawstwa żywności.
12. Umiejętności studenta z każdego z podstawowych działów oceniane są oddzielnie.
13. Egzamin praktyczny polega na wykonaniu zadań przygotowanych przez nauczycieli akademickich realizujących zajęcia na danym kierunku studiów posiadających wiedzę i kompetencję z zakresu kierunku studiów.
14. W trakcie egzaminu praktycznego student wykonuje dwa zadania, w tym jedno zadanie ogólne polegające na badaniu składu ciała przy pomocy analizatora składu ciała i oprogramowania do bioimpedancji, taśmy antropometrycznej, wzrostomierza itp. oraz analizie stanu odżywienia wraz z interpretacją wyników pomiaru. Drugie zadanie egzaminacyjne do wykonania w programie dietetycznym polega na opracowaniu 3-dniowego jadłospisu dla wylosowanego przypadku wraz z zaleceniami dietetycznymi. Zadania obejmują umiejętności:
- a) posługiwania się specjalistycznym sprzętem służącym do analizy stanu odżywienia i badania składu ciała (analizator składu ciała, oprogramowanie do bioimpedancji, taśmy antropometryczne, wzrostomierz itp.);
 - b) ułożenia jadłospisu dostosowanego do potrzeb ilościowych i jakościowych pacjenta,
 - c) wskazania kluczowych zaleceń dietetycznych odnoszących się do wylosowanego opisu pacjenta;
15. Egzamin praktyczny przeprowadza się przy wykorzystaniu specjalistycznej platformy Nuvero, która jest dostępna zgodnie z porozumieniem zawartym przez Uczelnię z właścicielem platformy.
16. Czas trwania egzaminu praktycznego nie powinien przekraczać 90 minut.
17. Podczas oceny części praktycznej egzaminu bierze się pod uwagę:
- a) poprawność wykonania badania składu ciała oraz oceny stanu odżywienia wraz z interpretacją wyniku pomiaru;
 - b) poprawność zaplanowanego jadłospisu dla chorego zgodnie z jego zapotrzebowaniem ilościowym,
 - c) poprawność zaplanowanego jadłospisu dla chorego zgodnie z jego zapotrzebowaniem jakościowym,
 - d) poprawność opracowania zaleceń żywieniowych dla wylosowanego przypadku.

18. Z przebiegu egzaminu praktycznego sporządza się załącznik nr 1 do protokołu egzaminu, który z wydrukowanym z programu Nuvero jadłospisem stanowi integralną część protokołu egzaminu dyplomowego i jest dołączony do akt osobowych studenta.
19. Ocena z części praktycznej egzaminu zawodowego stanowi trzecią ocenę z egzaminu dyplomowego.
20. Student zdał egzamin praktyczny z przygotowania zawodowego jeżeli uzyskał co najmniej ocenę dostateczną.
21. Część teoretyczna egzaminu następuje po uzyskaniu przez studenta pozytywnej oceny z części praktycznej.
22. Egzamin teoretyczny odbywa się przed komisją powołaną przez rektora. W skład komisji wchodzi przewodniczący i dwóch członków komisji.
23. Student losuje dwa pytania: jedno pytanie ogólne i jedno pytanie kierunkowe.
24. Wynik ukończenia studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym, dla którego program studiów nie przewiduje przygotowania pracy dyplomowej stanowi sumę:
 - a) 0,5 średniej arytmetycznej wszystkich ocen z egzaminów i wszystkich ocen z zaliczeń wpisanych w dokumentacji przebiegu studiów, w tym praktyk, uzyskanych w ciągu całego okresu studiów, z uwzględnieniem ocen niedostatecznych,
 - b) 0,5 średniej arytmetycznej oceny z egzaminu dyplomowego.
25. W dyplomie ukończenia studiów wpisuje się ostateczny wynik studiów, zgodnie z tabelą:

Obliczona wartość	Ocena na dyplomie
3,00 – 3,49	dostateczny (3,0)
3,50 – 3,89	dostateczny plus (3,5)
3,90 – 4,39	dobry (4,0)
4,40 – 4,79	dobry plus (4,5)
4,80 – 5,00	bardzo dobry (5,0)

Załącznik nr 1 do protokołu egzaminu praktycznego

PROTOKOŁ Z CZĘŚCI PRAKTYCZNEJ EGZAMINU Z PRZYGOTOWANIA ZAWODOWEGO			
Imię i nazwisko studenta.....			
Nr albumu:			
Data urodzenia:, miejsce urodzenia			
Kierunek: dietetyka			
STUDENT/STUDENTKA Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych w Szczecinie nie zdał/zdała* część praktyczną egzaminu dyplomowego z przygotowania zawodowego w dniu..... przed Komisją Egzaminacyjną powołaną przez Rektora			
a) Posługiwanie się specjalistycznym sprzętem służącym do badania składu ciała i analizy stanu odżywienia		Zadanie ogólne	
Lp.	Kryteria oceny	Skala punktowa	Uzyskane punkty
1	Wykonanie pomiarów antropometrycznych	0-3	
Uwagi:			
2	Prawidłowa interpretacja wyników pomiaru	0-3	
Uwagi:			
RAZEM		max. 6 pkt.	
b) Ułożenie 3-dniowego jadłospisu dostosowanego do potrzeb ilościowych i jakościowych pacjenta		Numer wylosowanego zadania:	
Lp.	Kryteria oceny	Skala punktowa	Uzyskane punkty
1	Opracowanie diety zgodnie z zaleceniami w konkretnej jednostce chorobowej/ sytuacji klinicznej lub życiowej pacjenta	0-3	
Uwagi:			
2	Poprawne rozplanowanie posiłków oraz oszacowanie zawartości składników pokarmowych i energii	0-4	
Uwagi:			
3	Uwzględnienie w wyborze produktów/posiłków produktów zalecanych i przeciwwskazanych oraz prawidłowe zbilansowanie diety pod względem zawartości składników pokarmowych kluczowych w konkretnej jednostce chorobowej/sytuacji klinicznej lub życiowej pacjenta	0-4	

Uwagi:			
RAZEM		max. 11 pkt.	
c) Zalecenia dietetyczne dla pacjenta		Numer wylosowanego zadania:	
Lp.	Kryteria oceny	Skala punktowa	Uzyskane punkty
1	Sformułowanie indywidualnych zaleceń żywieniowych w konkretnej jednostce chorobowej/sytuacji klinicznej lub życiowej pacjenta, w tym zleceń dotyczących aktywności fizycznej i ewentualnej suplementacji	0-3	
Uwagi:			
2	Wskazanie produktów i technik kulinarnych zalecanych i przeciwwskazanych w konkretnej jednostce chorobowej/sytuacji klinicznej lub życiowej pacjenta	0-2	
Uwagi:			
RAZEM		max. 5 pkt.	
ŁĄCZNA LICZBA PUNKTÓW		max. 22 pkt.	

Kryteria przeliczenia punktów uzyskanych z części praktycznej na ocenę:

20-22 pkt	bardzo dobry (5,0)
19-18 pkt	dobry plus (4,5)
15-17 pkt	dobry (4,0)
13-14 pkt	dostateczny plus (3,5)
11-12 pkt	dostateczny (3,0)
< 11 pkt	niedostateczny (2,0)

Ocena części praktycznej:

Podpis członków komisji:

Przewodniczący:

Członkowie:
.....
.....