



Załącznik 3

INDYWIDUALNY PROTOKÓŁ Z EGZAMINU PRAKTYCZNEGO

Student /kanr albumuw dniu
uzyskała z Egzaminu praktycznego następujące oceny (wylosowane zagadnienia w załączeniu):

Nr zagadnienia	Zakres zagadnienia	Kryteria oceny	Skala punktowa	Uzyskana liczba punktów	Ocena
1	Żywienie w zdrowiu	Wiedza i umiejętność oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia osoby zdrowej lub zagrożonej chorobą zgodnie z wiekiem, płcią i aktywnością oraz stanem fizjologicznym	0-10		
		Umiejętność oceny jakości odżywczej diety	0-10		
		Sformułowanie zaleceń żywieniowych dostosowanych do stanu zdrowia, w tym spodziewanych korzyści wynikających z wprowadzonego planu dietetycznego	0-10		
		Łącznie	0 – 30		
2	Żywienie w chorobie	Wiedza i umiejętność oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia osoby chorej zgodnie z wiekiem, płcią i aktywnością oraz stanem zdrowotnym	0-10		
		Umiejętność oceny jakości odżywczej diety	0-10		
		Sformułowanie zaleceń żywieniowych dostosowanych do okresu choroby, w tym spodziewanych korzyści wynikających z wprowadzonego planu dietetycznego	0-10		
		Łącznie	0 – 30		
3	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	Wiedza w zakresie zasad przygotowywania wybranej potrawy	0-10		
		Wiedza w zakresie propozycji zastosowania wybranej techniki przygotowywania potrawy	0-5		
		Umiejętność zastosowania oceny wartości odżywczej potrawy i/lub oceny organoleptycznej produktów spożywczych	0-10		
		Umiejętność określenia strat wartości odżywczej w zależności od zastosowanej techniki kulinarnej	0-5		
		Łącznie	0 – 30		
Część praktyczna egzaminu:					**



*0 - 18 pkt. - niedostateczny (2,0); 19 - 20 pkt. – dostateczny (3,0); 21 - 22 pkt. - dostateczny plus (3,5)

23 – 25 pkt. – dobry (4,0); 26 - 27 pkt. – dobry plus (4,5); 28 - 30 pkt. - bardzo dobry (5,0)

Ocenę końcową z egzaminu praktycznego stanowi średnia ocen uzyskanych z trzech zagadnień egzaminacyjnych:

**4,51 – 5,0 bardzo dobry; 4,11 – 4,50 dobry plus; 3,71 - 4,10 dobry; 3,31 - 3,70 dostateczny plus; 3,0 – 3,30 dostateczny; do 2,99 niedostateczny

Ocena z egzaminu praktycznego **

Przewodniczący Komisji Egzaminu Praktycznego

Członkowie

.....

.....