**Załącznik 3**

# INDYWIDUALNY PROTOKÓŁZ EGZAMINU PRAKTYCZNEGO

Student /ka nr albumu w 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