

COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA
ul. Sejmwowa 5A, 59-220 Legnica

KARTA PRZEBIEGU PRAKTYKI ZAWODOWEJ

Kierunek: DIETETYKA

studia pierwszego stopnia – stacjonarne

rok: 2 semestr: 4 rok akademicki: 2024/2025

Moduł: PRAKTYKA Z TECHNOLOGII POTRAW

Liczba godzin praktyki zawodowej: 30

Imię i nazwisko studenta: **Nr albumu:**

Nazwa i adres zakładu pracy:

Termin realizacji praktyki zawodowej:

Potwierdzenie uzyskanych efektów uczenia się:	Ocena (od 5 do 2)
WIEDZA	
Student ma wiedzę z zakresu składu oraz właściwości surowców, produktów żywnościowych i dodatków do żywności. Zna rolę składników odżywczych w przemianach metabolicznych organizmu oraz jego zapotrzebowanie energetyczne.	
Student ma wiedzę na temat procesów chemicznych i biologicznych zachodzących w żywności w trakcie jej utrwalania, przechowywania oraz przetwarzania.	
Student ma prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności.	
Student ma wiedzę na temat sposobu projektowania i prowadzenia procesów technologicznych służących uzyskaniu produktu żywnościowego o pożądanych cechach. Zna zasady przygotowywania potraw.	
Student zna wyposażenie oraz zasady obsługi urządzeń stosowanych w technologii gastronomicznej.	
UMIEJĘTOŚCI	
Student potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców i dodatków do produkcji potraw dla różnych grup populacyjnych, osób w zdrowiu i w chorobie oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw o pożądanych właściwościach.	
Student potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw.	
Student potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/grupą.	
Student potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe.	
Student potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności.	
Student potrafi dobrać i wdrożyć zasady bezpieczeństwa żywności i żywienia w odniesieniu do wykonywanego zawodu.	

KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
Student przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.	
Student potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	
Student potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	
Student potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.	
Ocena końcowa (średnia ocen za efekty uczenia się)*	

*Liczymy średnią tylko wówczas, gdy student otrzyma pozytywne oceny z zakładanych efektów uczenia się we wszystkich kategoriach. W przypadku otrzymania oceny niedostatecznej z zakładanych efektów uczenia się w kategorii wiedza lub/i umiejętności lub/i kompetencje społeczne student nie zalicza praktyki zawodowej

Ocena ogólna z praktyki zawodowej wystawiona przez zakładowego opiekuna praktyk:

Skala ocen: 5 (bdb); 4,5 (db plus); 4 (db); 3,5 (dst plus); 3 (dst); 2 (ndst).

.....
(data)

Pieczętka zakładu pracy

.....
(podpis zakładowego opiekuna praktyk)

COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA
ul. Sejmowa 5A, 59-220 Legnica

WERYFIKACJA ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

(wypełnia opiekun praktyk z Uczelni)

- 1) Po dokonaniu analizy zgodności celów praktyki zawodowej, założonych efektów uczenia się i wykonywanych czynności w zakładzie pracy stwierdzam, że student osiągnął wszystkie wymagane efekty uczenia się.
- 2) Do analizy wykorzystano także dodatkowe warunki wskazane do zaliczenia praktyki zawodowej:* rozmowę ze studentem, rozmowę z zakładowym opiekunem praktyk, inne formy

.....
.....

Ocena ogólna z praktyki zawodowej:

Opiekun praktyk z Uczelni:
(data i podpis)

*właściwe podkreślić

OPINIA Z PRZEBIEGU PRAKTYKI – SAMOOCENA STUDENTA
(WYPEŁNIA STUDENT)

Imię i nazwisko studenta: **Nr albumu:**

Nazwa i adres zakładu pracy:

Moduł: PRAKTYKA Z TECHNOLOGII POTRAW

Kierunek studiów: DIETETYKA

Termin realizacji praktyki zawodowej:

1. W czasie odbywania praktyki nauczyłam/em się:

a) w zakresie wiedzy:

.....

.....

.....

b) w zakresie umiejętności:

.....

.....

.....

c) w aspekcie cech osobistych, motywacji do działania itp.:

.....

.....

.....

d) inne:

.....

.....

2. Samoocena postawy studenta:

Proszę dokonać samooceny swojej postawy jako praktykanta w skali 0 – 2 w zakresie poniższych elementów, gdzie 2 oznacza najwyższą wartość.

a) punktualność	0	1	2
b) kultura słowa	0	1	2
c) rzetelne podejście do obowiązków związanych z praktyką	0	1	2
d) umiejętność nawiązania kontaktu z pacjentem	0	1	2
e) relacje z opiekunem praktyki	0	1	2

Podpis studenta: