

INSTRUKCJA REALIZACJI PRAKTYKI

1. Zapoznanie się z Regulaminem praktyki dostępnym na stronie internetowej uczelni.
2. Zgłoszenie praktyki w dziale praktyk, poprzez złożenie uzupełnionego oświadczenia o zgodzie na realizację praktyki minimum 21 dni przed rozpoczęciem realizacji praktyki.
3. **Praktyka niezgłoszona w dziale praktyk jest NIEWAŻNA!!!**
4. Odbiór skierowania z działu praktyk i przedłożenie go w instytucji/firmie, gdzie realizowana jest praktyka.
5. Złożenie oryginału uzupełnionego dziennika praktyki w dziale praktyk niezwłocznie po zakończeniu realizacji praktyki.

Instrukcja uzupełniania oraz zawartość dziennika praktyk

1. Tabelę "Realizacja zadań praktykanta" należy uzupełnić o zakres obowiązków studenta podczas realizacji praktyki zawodowej z rozpisaniem na daty oraz ilość zrealizowanych godzin. W tabeli należy uzyskać potwierdzenie opiekuna w Instytucji
2. Tabela ocenianych efektów uczenia się powinna zostać uzupełniona i podpisana przez Opiekuna w Instytucji.
3. Dodatkowo należy uzupełnić kartę samooceny studenta, Uwagi, obserwacje i wnioski studenta co do wykonywanej pracy oraz ankietę.
4. Po sprawdzeniu dokumentów pod względem formalnym pracownik działu praktyk kwituje ich odbiór datą, podpisem i pieczętą na potwierdzeniu oddania dokumentów przedłożonym przez studenta. Student powinien zachować potwierdzenie do momentu obrony.

DZIENNIK PRAKTYK

kierunek: DIETETYKA

PRAKTYKA I: TECHNOLOGICZNA

Imię i nazwisko studenta.....

Numer albumu

semestr studiów

Opiekun w Instytucji

Nazwa zakładu pracy (pieczęć)		
Potwierdzenie rozpoczęcia praktyki	data	pieczęć i podpis
Potwierdzenie zakończenia praktyki	data	pieczęć i podpis
Liczba zrealizowanych godzin:		

Opiekun z ramienia Uczelni

Praktykę zaliczono

(Data, podpis Opiekuna z ramienia Uczelni)

**Zakres obowiązków studenta podczas realizacji praktyki zawodowej
(technologicznej) obejmuje:**

1. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania placówki.
2. Poznanie zasad BHP oraz wymogów sanitarno-epidemiologicznych obowiązujących w danej instytucji.
3. Zapoznanie z wyposażeniem technicznym oraz poszczególnymi etapami produkcji posiłków.
4. Pomoc w przygotowywaniu, porcjowaniu i dystrybucji posiłków.
5. Ocenę towaroznawczą produktów.
6. Ocenę organoleptyczną surowców i gotowych potraw.
7. Zasady poboru i magazynowania próbek żywnościowych.
8. Organizację własnego stanowiska pracy oraz planowania procesu produkcji pracy zgodnie z zasadami.
9. Ocenę warunków sanitarno – higienicznych kuchni.
10. Zapoznanie z systemem kontroli jakości i zarządzania jakością.

Imię i nazwisko studenta

TERMIN I RODZAJ WYKONYWANYCH ZADAŃ

(Stronę należy powielić tyle razy ile studentowi jest to potrzebne)

Data	Liczba godzin	Protokół z wykonywanych czynności (szczegółowy opis)
Podpis Opiekuna:		

Opinia z odbytej praktyki technologicznej

IMIĘ I NAZWISKO STUDENTA ORAZ NUMER ALBUMU:

NAZWA INSTYTUCJI, W KTÓREJ REALIZOWANA BYŁA PRAKTYKA:

OCENA Z PRAKTYKI:

W zakresie wiedzy, student zna i rozumie:	zal/nie zal
główne surowce wykorzystywane w technologii gastronomicznej i przemyśle spożywczym oraz procesy technologiczne i urządzenia związane z produkcją, przechowywaniem i przetwarzaniem żywności, wie jak dobrać surowce oraz metody i techniki do przygotowywania potraw, posiada wiedzę na temat maszyn i urządzeń stosowanych do obróbki surowca, zasad mycia i sterylizacji,	
zagadnienia związane organizacją pracy wraz z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej, prawną ochroną pracy, zasadami BHP i wymogami higieniczno – sanitarnymi produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego.	
W zakresie umiejętności student potrafi:	zal/nie zal
dokonać właściwego doboru surowców oraz odpowiednich metod i technik przygotowywania i przechowywania potraw dietetycznych przy zastosowaniu zasad BHP i wymogów higieniczno – sanitarnych,	
identyfikuje w praktyce występujące błędy i zaniedbania dotyczące utrwalania i przechowywania żywności w aspekcie ustawodawstwa oraz niedociągnięcia w obszarze zarządzania i zapewnienia jakości oraz higieny i bezpieczeństwa żywności (system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli –HACCP),	
W zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do:	TAK/NIE
ustawicznego samorozwoju zawodowego, rozszerzania swoich kompetencji w zakresie samodzielnego i zorganizowanego działania oraz rozumie potrzebę doskonalenia swoich umiejętności krytycznej oceny zjawisk oraz argumentacji swoich decyzji,	
jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo pacjentów, grup społecznych, okazując im szacunek i troskę o ich dobro.	
Inne uwagi o studencie:	

.....
(podpis i pieczęć opiekuna praktyk)

SAMOOCENA STUDENTA

(Imię i Nazwisko)

(AUTOANALIZA I AUTOREFLEKSJA PO ODBITYCH PRAKTYKACH)

Czy praktyka pozwoliła Pani/Panu zdobyć lub pogłębić wiedzę merytoryczną? Proszę krótko uzasadnić swoją odpowiedź:

Czy praktyka pozwoliła Pani/Panu nabyć lub rozwinąć kompetencje społeczne? (np. komunikatywność, otwartość, zdolność do pracy w grupie itp.). Proszę krótko uzasadnić swoją odpowiedź:

Czy praktyka pozwoliła Pani/Panu nabyć lub rozwinąć określone umiejętności? (np. umiejętność wykonywania określonych zadań, umiejętność posługiwania się fachową terminologią itp.) Proszę krótko uzasadnić swoją odpowiedź:

Uwagi i spostrzeżenia studenta:

**Proszę o uzupełnienie ankiety dotyczącej przebiegu praktyki w Wirtualnej Uczelni.
Potwierdzam uzupełnienie ankiety w Wirtualnej Uczelni:**

.....

(data i podpis studenta)

POTWIERDZENIE

złożenia kompletu dokumentów z praktyki studenckiej

Nr albumu

Nazwisko

Imię

Semestr

Miejsce odbywania praktyki

.....

.....

.....

(data)

.....

(pieczęć i podpis pracownika Działu Praktyk)