**DZIENNIK PRAKTYKI**

**Praktyka wdrożeniowa**

**studia stacjonarne pierwszego stopnia, kierunek Dietetyka**

**Imię i nazwisko studenta:**

**Nr albumu (indeksu):**

**E mail:**

**Miejsce realizacji praktyki:**

**Okres realizacji praktyki w semestrze …….. roku akademickiego ……………..**

**Liczba godzin do zrealizowania 140**

**Cel praktyki:**

zapoznanie studentów ze strukturą przestrzenną i funkcjonalną zakładu gastronomicznego, przebiegiem procesów technologicznych ze szczególnym uwzględnieniem higieny produkcji oraz higieny osobistej pracowników oraz z zasadami układania menu obowiązującymi w żywieniu zbiorowym. Ogólna liczba godzin przewidziana na zajęcia praktyczne wynosi 140 godzin.

**Zagadnienia do zrealizowania podczas praktyk:**

1. Zapoznanie studentów ze strukturą przestrzenną i funkcjonalną zakładu oraz wyposażeniem technicznym ze szczególnym uwzględnieniem pomieszczeń magazynowych, produkcyjnych oraz ekspedycyjnych.
2. Przedstawienie wymogów dotyczących warunków przechowywania, doboru i obróbki wstępnej oraz kulinarnej poszczególnych produktów spożywczych ze szczególnym uwzględnieniem higieny produkcji oraz higieny osobistej pracowników.
3. Zapoznanie z zasadami układania jadłospisów roboczych i kart menu.

**Warunki zaliczenia praktyk**

1. Podstawą zaliczenia praktyk jest przedstawienie właściwie prowadzonego dziennika praktyk wraz ze sprawozdaniem
2. W dzienniku student zamieszcza pisemną relację z każdego dnia praktyki, którą potwierdza opiekun praktyk z ramienia placówki, w której się ona odbyła. Dziennik wraz z oceną końcową powinien być poświadczony przez kierownika/dyrektora/ placówki.
3. Nieobecność studenta na praktyce może być usprawiedliwiona jedynie zwolnieniem lekarskim. Usprawiedliwiona nieobecność powoduje automatyczne przedłużenie okresu trwania praktyki o czas trwania usprawiedliwionej nieobecności. Nieusprawiedliwiona nieobecność pociąga za sobą niezaliczenie praktyki bez względu na liczbę opuszczonych dni.

**Kryteria niezbędne do wystawienia oceny przez zakład pracy:**

Po odbyciu praktyk student wykazuje się wiedzą na temat: struktury przestrzennej i funkcjonalnej oraz wyposażenia technicznego pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym, wymogów dotyczących warunków przechowywania, doboru i obróbki kulinarnej poszczególnych produktów spożywczych ze szczególnym uwzględnieniem higieny produkcji oraz higieny osobistej pracowników. Zna zasady układania jadłospisów, a także potrafi przygotować zapotrzebowanie towarowe niezbędne do produkcji potraw.

Samodzielnie wykonuje powierzone mu zadania, właściwie organizuje pracę własną, potrafi brać za nią odpowiedzialność, a także potrafi współdziałać i pracować w grupie przestrzegając zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Zaliczenie praktyk jest niezbędne do zaliczenia danego roku studiów.

**INFORMACJA DOTYCZĄCA WYPEŁNIANIA DZIENNICZKA PRAKTYK**

Na „KARTACH TYGODNIOWYCH” należy rozpisać cały tydzień praktyki, czyli 5 dni roboczych. Tydzień praktyki nie musi stanowić tygodnia ciągłego, mogą to być różne dni tygodnia np. pięć poniedziałków. Każda karta tygodniowa musi być zaakceptowana pieczątką i podpisem opiekuna praktyki. Praktyka musi być zakończona oceną i opinią opiekuna praktyki.

**Dane kontaktowe Opiekuna Uczelnianego**

mgr Anna Chrzanowska

tel.: 618355107

adres e-mail [praktykidietetyka@awf.poznan.pl](mailto:praktykidietetyka@awf.poznan.pl)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Data** | **Czas pracy** | **Wykonywane czynności** | **Liczba godzin** | **Pieczęć i podpis Organizatora** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Data** | **Czas pracy** | **Wykonywane czynności** | **Liczba godzin** | **Pieczęć i podpis Organizatora** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Data** | **Czas pracy** | **Wykonywane czynności** | **Liczba godzin** | **Pieczęć i podpis Organizatora** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Data** | **Czas pracy** | **Wykonywane czynności** | **Liczba godzin** | **Pieczęć i podpis Organizatora** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Data** | **Czas pracy** | **Wykonywane czynności** | **Liczba godzin** | **Pieczęć i podpis Organizatora** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Data** | **Czas pracy** | **Wykonywane czynności** | **Liczba godzin** | **Pieczęć i podpis Organizatora** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**KARTA OCENY OSIĄGNIĘĆ EFEKTÓW KSZTAŁCENIA STUDENTA W TRAKCIE PRAKTYKI WDROŻENIOWEJ**

**OCENA POSTAWY STUDENTA PODCZAS PRAKTYKI**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Ocena\*** | | | |
|  | **5(A)** | **4(B)** | **3(C)** | **2(D)** |
| Punktualność |  |  |  |  |
| Pracowitość |  |  |  |  |
| Zdyscyplinowanie |  |  |  |  |
| Odpowiedzialność |  |  |  |  |
| Estetyczny wygląd |  |  |  |  |
| Dbanie o powierzony sprzęt |  |  |  |  |
| Współpraca z personelem |  |  |  |  |
| Chęć rozszerzania wiedzy |  |  |  |  |

**\*proszę zaznaczyć krzyżykiem odpowiednią rubrykę z oceną**

**OCENA WIEDZY STUDENTA ZDOBYTEJ PODCZAS PRAKTYKI**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Ocena\*** | | | |
|  | **5(A)** | **4(B)** | **3(C)** | **2(D)** |
| Wykazuje wiedzę na temat struktury przestrzennej i funkcjonalnej zaplecza produkcyjnego i magazynowego. |  |  |  |  |
| Posiada wiedzę na temat obsługi maszyn i urządzeń w zakładzie gastronomicznym. |  |  |  |  |
| Zna wymogi dotyczące warunków przechowywania produktów spożywczych i potraw. |  |  |  |  |
| Zna wymogi dotyczące doboru obróbki kulinarnej do poszczególnych produktów spożywczych. |  |  |  |  |
| Zna zasady higieny produkcji potraw. |  |  |  |  |
| Zna zasady planowania jadłospisów. |  |  |  |  |
| Zna zasady składania zapotrzebowania towarowego na produkty niezbędne do produkcji potraw. |  |  |  |  |

**\*proszę zaznaczyć krzyżykiem odpowiednią rubrykę z oceną**

**OCENA ZDOBYTYCH UMIEJĘTNOŚCI**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Ocena\*** | | | |
|  | **5(A)** | **4(B)** | **3(C)** | **2(D)** |
| Potrafi sporządzić zapotrzebowanie towarowe na surowce niezbędne do produkcji potraw. |  |  |  |  |
| Wykonuje powierzone mu zadania, właściwie organizuje pracę własną, potrafi brać za nią odpowiedzialność, a także potrafi współdziałać i pracować w grupie przestrzegając zasad bezpieczeństwa. |  |  |  |  |

**\*proszę zaznaczyć krzyżykiem odpowiednią rubrykę z oceną**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Organizator |  | *Pełnomocnik Dziekana ds. Praktyk kierunku Dietetyka*  ………………….  Ocena końcowa |
| ………………………… |  | ………………………. |
| *Data, podpis i pieczęć* |  | *Data, podpis i pieczęć* |