Pieczęć zakładu Miejscowość; data

**KARTA OCENY PRAKTYKI ZAWODOWEJ**  **STUDENTKI/-A KIERUNKU DIETETYKA**

w zakresie: **psychodietetyka z elementami coachingu**

**Rodzaj praktyki - Praktyka wstępna w kuchni ogólnej i dziale żywienia -120 godzin (3 tygodnie)**

(Imię i nazwisko studenta) (Numer albumu)

Rok studiów ............ semestr .......... Rok akademicki 20….../20…... Termin realizacji praktyki:

(nazwa placówki, w której odbyła się praktyka)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Efekt uczenia się** | | **Ocena** |
| **EU1** | Student zna organizację i strukturę działu żywienia, kompetencje personelu oraz podstawową dokumentację działu żywienia. | |  |
| **EU2** | Student zna zasady oceny żywienia w placówce, potrafi dokonać dekadowej oceny jadłospisów i zaplanować żywienie zbiorowe i indywidualne, sporządza i wypełnia dokumentację zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiemzna zasady dystrybucji posiłków. | |  |
| **EU3** | Student posiada umiejętność w zakresie kalkulacji kosztów w dziale żywienia, planowania jadłospisów zgodnie z aktualną stawką żywieniową, umie dokonać oceny stanu sanitarno-higienicznego obiektu oraz omówić prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. | |  |
| **EU4** | Student ma świadomość sumiennego, aktywnego u udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej wykazując odpowiednie współdziałanie zarówno jako członek jak i lider zespołu. Rozumie potrzebę dokształcania i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki. | |  |
| **Ocena końcowa \*** | |  | |

**Opinia o praktykantce/-cie:**

………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………

………*data i podpis Opiekuna Praktyk z ramienia Zakładu*

**Na podstawie opinii zakładowego opiekuna praktyk oraz po przeprowadzonej kontroli wystawiam ocenę:**

*data i podpis Uczelnianego Opiekuna Praktyk Zawodowych*

***\**** Ocena końcowa, określana jest według zasad zawartych w karcie przedmiotu, jest średnią arytmetyczną ocen poszczególnych efektów kształcenia, zgodnie z następującą skalą:

powyżej 4,75 bardzo dobry (5,0)

4,25 - 4,74 dobry plus (4,5)

3,75 - 4,24 dobry (4,0)

3,25 - 3,74 dostateczny plus (3,5)

3,0 - 3,24 dostateczny (3,0)

poniżej 3,0 niedostateczny (2,0)

**Student z zawodowej praktyki: Praktyka wstępna w kuchni ogólnej i dziale żywienia otrzymuje ocenę:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Efekt uczenia się 1** | |
| **5,0**  **(bardzo dobry)** | Doskonale zna organizację i strukturę działu żywienia, kompetencje personelu, oraz dokumentację działu żywienia. Przejawia inicjatywę i szczególną aktywność we współpracy z personelem współtworząc właściwą atmosferę pracy. |
| **4,5**  **(dobry plus)** | Dobrze zna organizację i strukturę działu żywienia, kompetencje personelu, oraz dokumentację działu żywienia. Przejawia inicjatywę i aktywność we współpracy z personelem współtworząc właściwą atmosferę |
| **4,0**  **(dobry)** | Zna w stopniu dobrym organizację i strukturę działu żywienia, kompetencje personelu, oraz dokumentację działu żywienia, ale niekiedy wymaga niewielkich ukierunkowani organizacyjnych. Dokumentację wypełnia rzeczowo i estetycznie. Dobrze współpracuje z personelem współtworząc właściwą atmosferę pracy. |
| **3,5**  **(dostateczny plus)** | Zna organizację i strukturę działu żywienia, kompetencje personelu, oraz dokumentację działu żywienia, wymaga ukierunkowani organizacyjnych. Ma trudności w organizacji pracy własnej. Prowadząc dokumentację wymaga niewielkich ukierunkowani. Przejawia inicjatywę do współpracy z personelem. |
| **3,0**  **(dostateczny)** | Zna organizację i strukturę działu żywienia, kompetencje personelu, oraz dokumentację działu żywienia, wymaga ukierunkowani organizacyjnych. Ma trudności w organizacji pracy własnej. Prowadząc dokumentację wymaga ukierunkowani. Przejawia mało inicjatywy do współpracy z personelem. |
| **2,0 (niedostateczny)** | Nie zna organizacji, struktury działu żywienia, kompetencji personelu. Pomimo ukierunkowani popełnia błędy w prowadzeniu dokumentacji. Zagubiony, nie przejawia chęci współpracy z zespołem. |
| **Efekt uczenia się 2** | |
| **5,0**  **(bardzo dobry)** | Doskonale zna zasady oceny żywienia w szpitalu. W sposób samodzielny i bezbłędnie potrafi dokonać dekadowej oceny jadłospisów i zaplanować żywienie zbiorowe i indywidualne. Dokumentację wypełnia rzeczowo i estetycznie, zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem. Doskonale zna zasady dystrybucji posiłków. Zawsze przestrzega procedur, reżimu sanitarnego i przepisów bhp obowiązujących w miejscu pracy. |
| **4,5**  **(dobry plus)** | W pełni zna zasady oceny żywienia w szpitalu. W sposób samodzielny potrafi dokonać dekadowej oceny jadłospisów i zaplanować żywienie zbiorowe i indywidualne. Dokumentację wypełnia rzeczowo i estetycznie, zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem. Zna zasady dystrybucji posiłków. Zawsze przestrzega procedur, reżimu sanitarnego i przepisów bhp obowiązujących w miejscu pracy. |
| **4,0**  **(dobry)** | Zna zasady oceny żywienia w szpitalu. Potrafi dokonać dekadowej oceny jadłospisów i zaplanować żywienie zbiorowe i indywidualne. Dokumentację wypełnia rzeczowo i estetycznie, zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem. Zna zasady dystrybucji posiłków, ale niekiedy wymaga niewielkich ukierunkowań. Przestrzega procedur, reżimu sanitarnego i przepisów bhp obowiązujących w miejscu pracy. |
| **3,5**  **(dostateczny plus)** | Zna większość zasad oceny żywienia w szpitalu. Po niewielkim ukierunkowaniu potrafi dokonać dekadowej oceny jadłospisów i zaplanować żywienie zbiorowe i indywidualne. Dokumentację wypełnia zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem po niewielkim ukierunkowaniu. Zna zasady dystrybucji posiłków, ale niekiedy wymaga niewielkich ukierunkowań. Przestrzega procedur, reżimu sanitarnego i przepisów bhp obowiązujących w miejscu pracy. |
| **3,0**  **(dostateczny)** | Zna zasady oceny żywienia w szpitalu. Po ukierunkowaniu potrafi dokonać dekadowej oceny jadłospisów i zaplanować żywienie zbiorowe i indywidualne. Dokumentację wypełnia zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem po ukierunkowaniu. Zna ogólne zasady dystrybucji posiłków, ale niekiedy wymaga niewielkich ukierunkowań. Przestrzega procedur, reżimu sanitarnego i przepisów bhp obowiązujących w miejscu pracy. |
| **2,0 (niedostateczny)** | Nie zna zasad oceny żywienia w szpitalu. Po ukierunkowaniu nie potrafi dokonać dekadowej oceny jadłospisów i zaplanować żywienie zbiorowe i indywidualne. Dokumentację prowadzi chaotycznie i z błędami pomimo ukierunkowań. Nie zna zasad dystrybucji posiłków. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Efekt uczenia się 3** | |
| **5,0**  **(bardzo dobry)** | Doskonale zna zasady kalkulacji kosztów w dziale żywienia. Samodzielnie i bezbłędnie potrafi planować jadłospisy zgodnie z aktualną stawką żywieniową, Bezbłędnie dokonuje oceny stanu sanitarno-higienicznego obiektu W sposób samodzielny omawia prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. |
| **4,5**  **(dobry plus)** | Dobrze na zasady kalkulacji kosztów w dziale żywienia. Samodzielnie potrafi planować jadłospisy zgodnie z aktualną stawką żywieniową, Bezbłędnie dokonuje oceny stanu sanitarno-higienicznego obiektu. W sposób samodzielny omawia prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. |
| **4,0**  **(dobry)** | Zna zasady kalkulacji kosztów w dziale żywienia. Po niewielkim ukierunkowaniu potrafi planować jadłospisy zgodnie z aktualną stawką żywieniową, Bezbłędnie dokonuje oceny stanu sanitarno-higienicznego obiektu. W sposób prawidłowy omawia prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. |
| **3,5**  **(dostateczny plus)** | Zna ogólne zasady kalkulacji kosztów w dziale żywienia. Po niewielkim ukierunkowaniu potrafi prawidłowo planować jadłospisy zgodnie z aktualną stawką żywieniową, Po ukierunkowaniu dokonuje oceny stanu sanitarno-higienicznego obiektu W sposób prawidłowy omawia prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności |
| **3,0**  **(dostateczny)** | Zna większość zasad kalkulacji kosztów w dziale żywienia. Po ukierunkowaniu potrafi prawidłowo planować jadłospisy zgodnie z aktualną stawką żywieniową, Po ukierunkowaniu dokonuje oceny stanu sanitarno-higienicznego obiektu. Omawia prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. |
| **2,0 (niedostateczny)** | Pomimo ukierunkowań nie zna ogólnych zasady kalkulacji kosztów w dziale żywienia. Nie potrafi prawidłowo planować jadłospisy zgodnie z aktualną stawką żywieniową, Błędnie dokonuje oceny stanu sanitarno-higienicznego obiektu Nie zna prawnych wymagań systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. |
| **Efekt uczenia się 4** | |
| **5,0**  **(bardzo dobry)** | Realizując powierzone zadania w pełni samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z zaangażowaniem komunikuje się grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Wykazuje dużą kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje dużą odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy. Permanentnie wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. |
| **4,5**  **(dobry plus)** | Realizując powierzone zadania samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z komunikuje się grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje dużą odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy. Wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. |
| **4,0**  **(dobry)** | Realizując powierzone zadania wykazuje się często samodzielnością w poszukiwaniu rozwiązań. Komunikuje się grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych Wykazuje odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy. Docenia znaczenie samodzielnego wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. |
| **3,5**  **(dostateczny plus)** | Realizując powierzone zadania wymaga niewielkiego ukierunkowania. Potrafi komunikować się z grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność w pracy. Zna znaczenie wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny. |
| **3,0**  **(dostateczny)** | Realizując powierzone zadania wymaga ukierunkowania. Komunikuje się z grupą pracowników w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych. Ma trudności w organizacji pracy własnej i nie przestrzega wszystkich zasad pracy. Wiedza oraz umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu na poziomie podstawowym. Nie potrafi dokonać samooceny. |
| **2,0 (niedostateczny)** | Nie wywiązuje się z powierzonych zadań. Komunikuje się z grupą pracowników w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Jest niedbały w kontaktach interpersonalnych. Pomimo ukierunkowań ma problemy w organizacji pracy własnej i nie przestrzega zasad pracy. Jest nieodpowiedzialny i niesumienny w pracy. Ma niepełną podstawową wiedzę, nie uzupełnia jej i nie doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny. |