Pieczęć zakładu Miejscowość; data

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

w zakresie: **Dietoprofilaktyka i dietoterapia**

**Rodzaj praktyki - Praktyka z zakresu technologii potraw – 90 godzin (2¼ tygodnia)**

(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 posiada wiedzę z zakresu struktury organizacyjnej jednostki, przepisów BHP, organizacji żywienia na terenie jednostki oraz zna zasady zaopatrzenia w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenie oraz przechowywanie zgodnie z obowiązującymi normami | |  |
| **EU2** | Student zna zasady ustalania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej, posiada umiejętność projektowania jadłospisów oraz przygotowywanie potraw zgodnych z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami dobierając odpowiedni sprzęt oraz wyposażenie kuchenne | |  |
| **EU3** | Student potrafi omówić zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych, pozytywne i negatywne skutki procesów technologicznych stosowanych w technologii potraw, a także systemy dotyczące bezpieczeństwa żywności: GMP, GHP oraz HACCP | |  |
| **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)

3,00 - 3,24 dostateczny (3,0)

poniżej 3,00 niedostateczny (2,0)

**Student z zawodowej praktyki: w zakresie technologii potraw otrzymuje ocenę:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Efekt uczenia się 1** | |
| **5,0**  **(bardzo dobry)** | Posiada pełną wiedzę z zakresu struktury organizacyjnej jednostki, zna wszystkie przepisy BHP oraz zasady organizacji żywienia na terenie jednostki. Bezbłędnie i samodzielnie omawia zasady zaopatrzenia w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenie oraz przechowywanie zgodnie z obowiązującymi normami. |
| **4,5**  **(dobry plus)** | Prawidłowo i samodzielnie omawia strukturę organizacyjną jednostki, zna większość przepisów BHP oraz zasad organizacji żywienia na terenie jednostki. Prawidłowo omawia zasady zaopatrzenia w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenie oraz przechowywanie zgodnie z obowiązującymi normami. |
| **4,0**  **(dobry)** | Prawidłowo omawia strukturę organizacyjną jednostki, zna większość przepisów BHP oraz zasad organizacji żywienia na terenie jednostki. Poprawnie omawia zasady zaopatrzenia w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenie oraz przechowywanie zgodnie z obowiązującymi normami. |
| **3,5**  **(dostateczny plus)** | Ma podstawową wiedzę w zakresie struktury organizacyjnej jednostki, nie zna wszystkich przepisów BHP oraz zasad organizacji żywienia na terenie jednostki, wymaga niewielkiego ukierunkowania omawiając zasady zaopatrzenia w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenie oraz przechowywanie zgodnie z obowiązującymi normami. |
| **3,0**  **(dostateczny)** | Ma podstawową wiedzę w zakresie struktury organizacyjnej jednostki, nie zna wszystkich przepisów BHP oraz zasad organizacji żywienia na terenie jednostki, wymaga ukierunkowania omawiając zasady zaopatrzenia w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenie oraz przechowywanie zgodnie z obowiązującymi normami. |
| **2,0 (niedostateczny)** | Posiada niewielką wiedzę w zakresie, struktury organizacyjnej jednostki, przepisów BHP, organizacji żywienia na terenie jednostki, wykazuje znaczące braki w znajomości zasad zaopatrzenia w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenia oraz przechowywania zgodnie z obowiązującymi normami. |
| **Efekt uczenia się 2** | |
| **5,0**  **(bardzo dobry)** | Wykazuje pełny zasób wiedzy dotyczącej zasad opracowywania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej. Dokładnie i samodzielnie projektuje jadłospisy oraz przygotowuje potrawy zgodnie z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami. Bezbłędnie dobiera sprzęt oraz wyposażenie kuchenne realizując powierzone zadania. |
| **4,5**  **(dobry plus)** | Zna wszystkie zasady opracowywania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej. Bezbłędnie projektuje jadłospisy oraz przygotowuje potrawy zgodnie z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami. Właściwie dobiera sprzęt oraz wyposażenie kuchenne realizując powierzone zadania. |
| **4,0**  **(dobry)** | Zna większość zasad opracowywania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej. Prawidłowo projektuje jadłospisy oraz przygotowuje potrawy zgodnie z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami. Właściwie dobiera sprzęt oraz wyposażenie kuchenne realizując powierzone zadania. |
| **3,5**  **(dostateczny plus)** | Ma podstawowe wiadomości dotyczące zasad opracowywania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej. Wymaga częściowego ukierunkowania podczas projektowania jadłospisów oraz przygotowywania potraw zgodnych z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami. Odpowiednio dobiera sprzęt oraz wyposażenie kuchenne realizując powierzone zadania. |
| **3,0**  **(dostateczny)** | Ma podstawowe wiadomości dotyczące zasad opracowywania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej. Wymaga ukierunkowania podczas projektowania jadłospisów oraz przygotowywania potraw zgodnych z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami. Poprawnie dobiera sprzęt oraz wyposażenie kuchenne realizując powierzone zadania. |
| **2,0 (niedostateczny)** | Nie zna zasad ustalania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej, nie posiada umiejętności właściwego projektowania jadłospisów oraz przygotowywania potraw zgodnych z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami. Realizując zadania ma problemy z doborem odpowiedniego sprzętu oraz wyposażenia kuchennego. |
| **Efekt uczenia się 3** | |
| **5,0**  **(bardzo dobry)** | Potrafi samodzielnie i szczegółowo opisać zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych. Wyczerpująco omawia przebieg procesów technologicznych i ich wpływ na wartość odżywczą potraw. Wykazuje pełny zasób wiedzy z zakresu systemów dotyczących bezpieczeństwa żywności: GMP, GHP oraz HACCP. |
| **4,5**  **(dobry plus)** | Prawidłowo i samodzielnie przedstawia zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych. Prawidłowo omawia przebieg procesów technologicznych i ich wpływ na wartość odżywczą potraw. Zna i samodzielnie potrafi scharakteryzować systemy dotyczące bezpieczeństwa żywności: GMP, GHP oraz HACCP |
| **4,0**  **(dobry)** | Właściwie przedstawia zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych. Prawidłowo omawia przebieg procesów technologicznych i ich wpływ na wartość odżywczą potraw. Zna i potrafi scharakteryzować systemy dotyczące bezpieczeństwa żywności: GMP, GHP oraz HACCP. |
| **3,5**  **(dostateczny plus)** | Prawidłowo omawia zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych. Ma podstawowe wiadomości dotyczące przebiegu procesów technologicznych i ich wpływu na wartość odżywczą potraw. Częściowo potrafi omówić systemy dotyczące bezpieczeństwa żywności: GMP, GHP oraz HACCP |
| **3,0**  **(dostateczny)** | Poprawnie omawia zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych. Ma podstawowe wiadomości dotyczące przebiegu procesów technologicznych i ich wpływu na wartość odżywczą potraw. Częściowo potrafi omówić systemy dotyczące bezpieczeństwa żywności: GMP, GHP oraz HACCP. |
| **2,0 (niedostateczny)** | Nie potrafi omówić zmian wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych, popełnia znaczące błędy omawiając pozytywne i negatywne skutki procesów technologicznych stosowanych w technologii potraw. Wykazuje braki w wiadomościach z zakresu systemów dotyczących bezpieczeństwa żywności: GMP, GHP oraz HACCP. |
| **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. |