|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ………………………….……………. |  |  |  |  |
| *(pieczęć instytucji)* |  |  *(miejscowość)*  |  *(data)* |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Wydział:** |  | Wydział Nauk Biologicznych |  |
|  |  | *(pełna nazwa wydziału)* |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Kierunek:** |  | Żywienie człowieka i dietoterapia |  |
|  |  | *(pełna nazwa kierunku)* |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Specjalność:** |  - |  |
|  |  | *(pełna nazwa specjalności)* |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Studia:** |  | stacjonarne/niestacjonarne\*  |  |
|  |  | pierwszego stopnia/~~drugiego stopnia/jednolite magisterskie~~\* |  |
|  |  |  |  |
| **Semestr studiów:** |  Drugi |  |
|  |  | *(nr semestru)*  |  |
| **Rok akademicki:** |   |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OPINIA Z PRZEBIEGU PRAKTYKI ZAWODOWEJ I WRAZ Z OCENĄ** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Nazwa instytucji:**  |   |  |
|  |  | *(pełna nazwa instytucji)* |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Adres instytucji:**  |  |  |
|  |  | *(ulica)* |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |   |  |   |  |
|  |  | *(kod pocztowy)* |  | *(miejscowość)* |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Opiekun praktyk w instytucji:** |  |   |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Stwierdza, że student/studentka \*:** |   |  |
|  |  |  | *(imię i nazwisko studenta)* |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| odbył/odbyła\* w okresie od |   | do  |   |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| praktykę w tutejszej instytucji w wymiarze: | 6 |  tygodni tj.  |  180 | godzin. |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Potwierdzenie uzyskanych efektów uczenia się osiągniętych przez studenta odbywającego praktykę** |  |
| **STUDENT:**  | **Tak lub NIE** |  |
| wykorzystywał w praktyce wiedzę o normach i zasadach racjonalnego żywienia |   |  |
| skonstruował i wdrożył plan żywienia zbiorowego pod opieką specjalisty, uwzględniając warunki ekonomiczne |   |  |
| zaprojektował i stosował odpowiednie techniki przygotowywania potraw |   |  |
| stosował odpowiednie technologie i urządzenia w procesie produkcji potraw |   |  |
| wykazywał odpowiedzialność za powierzone mienie i bezpieczny sposób działania w miejscu pracy  |   |  |
| wykazywał gotowość do uzupełniania i krytycznej oceny wiedzy oraz jej wykorzystania w przygotowywaniu jadłospisów i posiłków |  |  |
| angażował się w promocję prawidłowego żywienia |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ocena (opisowa) odbytej praktyki zawodowej pod kątem:** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1. Przygotowania merytorycznego:** |  |
|   |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2. Stosunku do wykonywania powierzonych zadań:** |  |
|   |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|   |   |   |   |   |   |   |   |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3. Umiejętności pracy w zespole:** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4. Inne uwagi:** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   |  |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Praktykę zaliczam na ocenę\*\*:**  |   |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| \* niewłaściwe skreślić\*\* według skali ocen stosowanej na Uniwersytecie Zielonogórskim: bardzo dobry (bdb)– 5,0; dobry plus (db plus) – 4,5; dobry (db) – 4,0; dostateczny plus (dst plus) – 3,5; dostateczny (dst) – 3,0; niedostateczny (ndst) – 2,0. |  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | …………………….………………. |  | …………………...……………………. |  |  |
|  | *(pieczęć instytucji)* |  | *(data i podpis opiekuna praktyk)* |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ……………………………………… |  |  |  |  |  |  |
|  | *(data i podpis koordynatora praktyk)* |  |  |  |  |  |  |