|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | | | |
|  |  |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | | | |
| ………………………….……………. | | |  | |  | | |  | | | | | | |  | |
| *(pieczęć instytucji)* | | |  | | *(miejscowość)* | | | *(data)* | | | | | | |  | |
|  |  |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | | | |
|  |  |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | | | |
| **Wydział:** |  | Wydział Nauk Biologicznych | | | | | | | | | | | |  | | | |
|  |  | *(pełna nazwa wydziału)* | | | | | | | | | | | |  | | | |
|  |  |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | | | |
| **Kierunek:** |  | Żywienie człowieka i dietoterapia | | | | | | | | | | | |  | | | |
|  |  | *(pełna nazwa kierunku)* | | | | | | | | | | | |  | | | |
|  |  |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | | | |
| **Specjalność:** | | Dietoterapia i żywienie zbiorowe | | | | | | | | | | | |  | | | |
|  |  | *(pełna nazwa specjalności)* | | | | | | | | | | | |  | | | |
|  |  |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | | | |
| **Studia:** |  | stacjonarne/niestacjonarne\* | | | | | | | | | | | |  | | | |
|  |  | pierwszego stopnia/~~drugiego stopnia/jednolite magisterskie~~\* | | | | | | | | | | | |  | | | |
|  |  |  | | | | | | | | | | | |  | | | |
| **Semestr studiów:** | | Szósty | | | | | | | | | | | |  | | | |
|  |  | *(nr semestru)* | | | | | | | | | | | |  | | | |
| **Rok akademicki:** | |  | | | | | | | | | | | |  | | | |
|  |  |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | | | |
|  |  |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | | | |
| **OPINIA Z PRZEBIEGU PRAKTYKI 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: | | | | 10 | | | tygodni tj. | | 300 | | | godzin. | |  | | | |
|  |  |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | | | |
|  |  |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | | | |
| **Potwierdzenie uzyskanych efektów uczenia się osiągniętych przez studenta odbywającego praktykę** | | | | | | | | | | | | | |  | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |  | | | |
| **STUDENT:** | | | | | | | | | | **Tak lub NIE** | | | |  | | | |
| zapoznał się z pojęciami: etyczne zachowanie, wymogi sanitarne i ochrony środowiska, proces technologiczny, proces badawczy, księgowość, bhp, akty prawne związane z funkcjonowaniem przedsiębiorstwa | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |
| poznał zasady współpracy z urzędami nadzorującymi działalność przedsiębiorstwa | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |
| zapoznał się z podstawowymi zasadami z zakresu zatrudnienia, prowadzenia spraw kadrowych oraz wynikających z kodeksu pracy | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |
| wykonywał czynności z zakresu prowadzenia badań w obszarze przetwórstwa lub oceny jakościowej żywności | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |
| zapoznał się procesami związanymi z przetwarzaniem oraz jakością produktu w wybranym procesie technologicznym i/lub badaniem żywności i oceną jej jakości | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |
| rozwiązywał praktyczne zadania inżynierskie z zakresu przetwórstwa żywności, czy też badania lub oceny jakości żywności | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |
| potrafił współpracować w zespole interdyscyplinarnym podczas wykonywania czynności zawodowych | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |
| wykazywał odpowiedzialność za higienę i bezpieczeństwo pracy | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |
| potrafił wykonać podstawowe czynności z zakresu: technologii przetwórczych, badania żywności, oceny jakości produktów i surowców, realizacji zaopatrzenia surowcowego, materiałowego oraz dystrybucji gotowych wyrobów | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |
| wykorzystywał dotychczasową wiedzę i aktywnie rozwiązywał problemy | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |
| był kreatywny w przekazywaniu posiadanych umiejętności i wiedzy | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |
| odpowiedzialnie podchodził do powierzonych mu zadań | | | | | | | | | |  | | | |  | | | |
|  |  |  | |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | | |
| **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)* | |  |  |  |  |  |  |