

Karta praktyk – praktyka w domu opieki społecznej - realizowana w 3 semestrze studiów
Wymiar praktyki – 100 godzin

Imię i nazwisko studenta, nr albumu

I - Miejsce praktyk – nazwa i adres instytucji – pieczęć

.....
.....
.....

II - Czas trwania praktyk:

III - Opiekun praktyk:

IV - Treści programowe:

- 1) zapoznanie z funkcjonowaniem domu opieki społecznej;
- 2) przestrzeganie przepisów BHP w placówce;
- 3) poznanie problemów osób pozostających pod opieką domu opieki społecznej;
- 4) poznanie pracy działu żywienia;
- 5) udział i pomoc w opracowywaniu jadłospisów;
- 6) zapoznanie z pracą kuchni;
- 7) udział w przygotowywaniu, porcjowaniu i rozdzielaniu posiłków;
- 8) pomoc w opiece oraz żywieniu osób wymagających karmienia.

V – Wykaz czynności wykonanych przez studenta w ramach praktyk (wypełnia student)**Karta tygodniowa – tydzień od** do

Data zajęć	Wyszczególnienie zajęć – wykonane czynności praktyczne	Nabyte umiejętności (w związku z wykonaną czynnością)

Karta tygodniowa – tydzień od do

Data zajęć	Wyszczególnienie zajęć – wykonane czynności praktyczne	Nabyte umiejętności (w związku z wykonaną czynnością)

Karta tygodniowa – tydzień od do

Data zajęć	Wyszczególnienie zajęć – wykonane czynności praktyczne	Nabyte umiejętności (w związku z wykonaną czynnością)

VI - Opinia o Studencie (wypełnia opiekun praktyk):

.....

.....

.....

.....

.....

.....

VII - Efekty kształcenia (opiekun praktyk zalicza rzeczywiście uzyskane przez Studenta efekty):

Lp.	Efekty kształcenia uzyskane podczas praktyk	Zaliczenie i podpis opiekuna praktyk
1.	student potrafi identyfikować i korygować błędy i zaniedbania wpływające na jakość wykonywanej pracy zawodowej	
2.	student potrafi dokonywać odpowiedniego doboru surowców i dodatków do produkcji potraw dla różnych grup populacyjnych, osób w zdrowiu i chorobie oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw o pożądanych właściwościach	
3.	student umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka	
4.	student potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw	
5.	student potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe	
6.	student przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia	

Zaliczam praktyki w wymiarze:

.....
Data

.....
Pieczęć i podpis Opiekuna praktyk

Zaliczenie praktyk przez Koordynatora praktyk**w Wyższej Szkole Rehabilitacji**

Zaliczam praktyki na 3 semestrze

.....
Data

.....
Pieczęć i podpis Koordynatora praktyk