

Karta praktyk – praktyka z technologii potraw - realizowana po 4 semestrze studiów

Wymiar praktyki – 100 godzin

Imię i nazwisko studenta, nr albumu

I - Miejsce praktyk – nazwa i adres instytucji – pieczęćka

.....

II - Czas trwania praktyk:

III - Opiekun praktyk:

IV - Treści programowe:

- 1) zapoznanie ze środowiskiem i warunkami pracy w zakładzie;
- 2) przestrzeganie przepisów sanitarno-higienicznych i BHP;
- 3) zapoznanie z technologią produkcji żywności.

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 dokonywać odpowiedniego doboru surowców i dodatków i dodatków do produkcji potraw dla różnych grup populacyjnych, osób w zdrowiu i w chorobie oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw o pożądanym właściwościach	
2.	student potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw	
3.	student potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role	

Zaliczam praktyki w wymiarze:

.....
Data

.....
Pieczęć i podpis Opiekuna praktyk

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

Zaliczam praktyki na 4 semestrze

.....
Data

.....
Pieczęć i podpis Koordynatora praktyk