



Zawodowa Praktyka na 3 roku studiów kierunek Dietetyka studia stacjonarne I stopnia w zakresie Technologii potraw

Regulamin i Program

Na trzecim roku studiów stacjonarnych I stopnia kierunku dietetyka każdego/-ą Studenta/k-ę obowiązuje odbycie zawodowej praktyki śródrocznej w wymiarze **105 godzin** z zakresu Technologii potraw. Zawodowa praktyka śródroczna realizowana jest w semestrze V i odbywa się w systemie dziennym 8 godzinnym (tj. 1 godzina=45 min., w godz. 7:00 - 15:00) po uwzględnieniu godzin pracy jednostki.

Zawodowa praktyka powinna przede wszystkim doskonalić i utrwalać umiejętności praktyczne oraz efekty kształcenia zdobyte podczas zajęć.

Nadzór nad studentem:

Kierownikiem zawodowej praktyki śródrocznej jest koordynator/kierownik/opiekun praktyki śródrocznej w zakresie *Technologii potraw* **dr inż. Agnieszka Narwojsz** lub opiekun praktyki w danej jednostce. Kierownik/opiekun praktyki odpowiada za realizację programu praktyki śródrocznej oraz zalicza odbycie zawodowej praktyki śródrocznej przez wystawienie ocen za wykonanie poszczególnych umiejętności oraz dodatkowo ocenia rzetelność i profesjonalizm studenta. Bezpośredni nadzór nad studentem sprawuje wyznaczony przez kierownika/opiekun który nadzorował praktyki w danej jednostce.

Osobą wystawiającą ocenę końcową i zaliczającą zawodową praktykę oraz dokonującą wpisu do systemu USOS jest opiekun i koordynator zawodowej praktyki śródrocznej powołany przez Dziekana Wydziału Nauk o Zdrowiu Collegium Medicum Uniwersytetu Warmińsko- Mazurskiego w Olsztynie **dr inż. Agnieszka Narwojsz lub właściwy dla danego roku opiekun roku**. We wszystkich spornych kwestiach student może kontaktować się z w/w opiekunem i koordynatorem zawodowej praktyki na 3 roku studiów stacjonarnych I stopnia na kierunku dietetyka.

Wszystkie pozostałe wątpliwości i problemy rozstrzyga **Prodziekan ds. studenckich i kształcenia**. W trakcie odbywania praktyki zawodowej student może być wizytowany przez władze Wydziału lub Uczelni, bądź osoby do tego wyznaczone.

Student ma obowiązek odnotowania w dzienniczku praktyk wszystkich wykonanych czynności i zabiegów oraz wszystkich umiejętności nabytych podczas praktyki śródrocznej. Wykonanie każdej z w/w czynności, zabiegów i procedur musi być potwierdzone podpisem osoby, która nadzorowała wykonanie procedury (bezpośredni koordynator/kierownik praktyki) i musi być ocenione w skali od 2,0 do 5,0 gdzie:

2,0 – ocena niedostateczna, brak/ nieprawidłowo wykonana procedura

3,0 – ocena dostateczna

4,0 – ocena dobra

5,0 – ocena bardzo dobra.

Po zakończeniu zawodowej praktyki śródrocznej student ma obowiązek napisać jednostronicowy (ok. 400 – 500 słów maszynopisu) esej, na temat profesjonalnych i/lub nieprofesjonalnych zachowań i kompetencji zawodowych z jakimi spotkał się podczas realizowania zawodowej praktyki śródrocznej (przemyslenia własne).

Esej oceniany jest przez koordynatora zawodowej praktyki śródrocznej 3 roku powołanego przez Dziekana WNoZ CM UW-M w Olsztynie tj. **dr inż. Agnieszka Narwojsz lub właściwego opiekuna roku**.

Dzienniczek praktyk z indywidualną kartą oceny umiejętności i procedur studenta należy złożyć w Dziekanacie wraz z umową nie później niż **do końca semestru zimowego roku akademickiego 2018/2019**. Brak zaliczenia praktyki śródrocznej zgodnie z Regulaminem studiów skutkuje **niezaliczeniem V semestru 3 roku** i skreśleniem z listy studentów.

Warunkiem zaliczenia zawodowej praktyki śródrocznej na 3 roku studiów stacjonarnych I stopnia kierunku dietetyka jest potwierdzenie nabycia umiejętności zestawionych w szczegółowym programie praktyki z oceną końcową każdej wykonanej umiejętności. Dodatkowo podczas realizacji zawodowej praktyki śródrocznej oceniane są rzetelność w wykonywaniu zadań oraz profesjonalizm i napisany przez studenta esej.

Oceną końcową zawodowej praktyki śródrocznej jest średnia arytmetyczna w/w ocen wystawiana przez koordynatora praktyki 3 roku studiów stacjonarnych I stopnia na kierunku dietetyka.

Celem praktyki jest poznanie:

zakresu działalności zakładu gastronomicznego. Zapoznanie się z organizacją i funkcjami poszczególnych pomieszczeń w Zakładzie gastronomicznym. Zapoznanie się z asortymentem i składem sporządzanych potraw w Zakładzie gastronomicznym. Zapoznanie się z zaopatrzeniem w surowce (organizacja zakupu surowców, transport, magazynowanie). Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym (maszyny, urządzenia, sprzęt) w poszczególnych pomieszczeniach. Poznanie technologii przygotowania wybranych potraw. Zasady bezpieczeństwa i higieny żywności. Zapoznanie się z systemem i organizacją wydawania posiłków (obsługa konsumentów). Zapoznanie się ze sposobami mycia i dezynfekcji maszyn i urządzeń w Zakładzie gastronomicznym. Przepisy BHP.

Efekty kształcenia Umiejętności		Obowiązkowy udział w czynnościach			Ocena /podpis	Uwagi
		samodzielnie	pod nadzorem	jako obserwator		
Zna zasady obowiązujące w Zakładzie gastronomicznym	zna zasady działania i organizację jednostki					
	zna funkcje poszczególnych pomieszczeń					
	zna wyposażenie techniczne w poszczególnych pomieszczeniach i rozumie zasady działania					
Zna metody i sposoby mycia oraz dezynfekcji maszyn i urządzeń w Zakładzie gastronomicznym						
Zna	i analizuje zapotrzebowanie					
	asortyment i skład sporządzanych potraw					
	i rozumie skład surowców i zaopatrzenie w dane surowce					
	technologie przygotowania niektórych potraw					
Zna zasady i metody	obsługi konsumenta					
	bezpieczeństwa i higieny żywności					
Zaliczenie						

.....
(pieczęćka Jednostki)

.....
(podpis i pieczęćka kierownika praktyki w jednostce)

Ocena profesjonalizmu studenta podczas zawodowej praktyki z Technologii potraw.

Zachowania profesjonalne	Punkty 0 do 2	Uwagi
Wygląd zewnętrzny (np. identyfikator, czysty, schludny ubiór)		
Punktualność		
Motywacja i zaangażowanie		
Rzetelność wykonywanych poleceń i czynności		
Umiejętność wykorzystywania i znajomości terminologii		
Umiejętność wykorzystywania wiedzy		
Umiejętność prezentacji i dyskusji		
Umiejętność komunikacji		
Umiejętność planowania pracy		
Profesjonalizm zachowania		
Empatia		
Przestrzeganie zasad etyki		
Ocena postępów w wykonywaniu zadań		
Potencjał rozwoju zawodowego i naukowego		
Suma		

.....
(pieczęćka Jednostki)

.....
(podpis i pieczęćka kierownika praktyki
w jednostce)

Student ocenia swoje wiadomości, udział i zaangażowanie podczas zawodowej praktyki oraz ocenia przygotowanie logistyczne i merytoryczne jednostki w której odbywa praktykę.

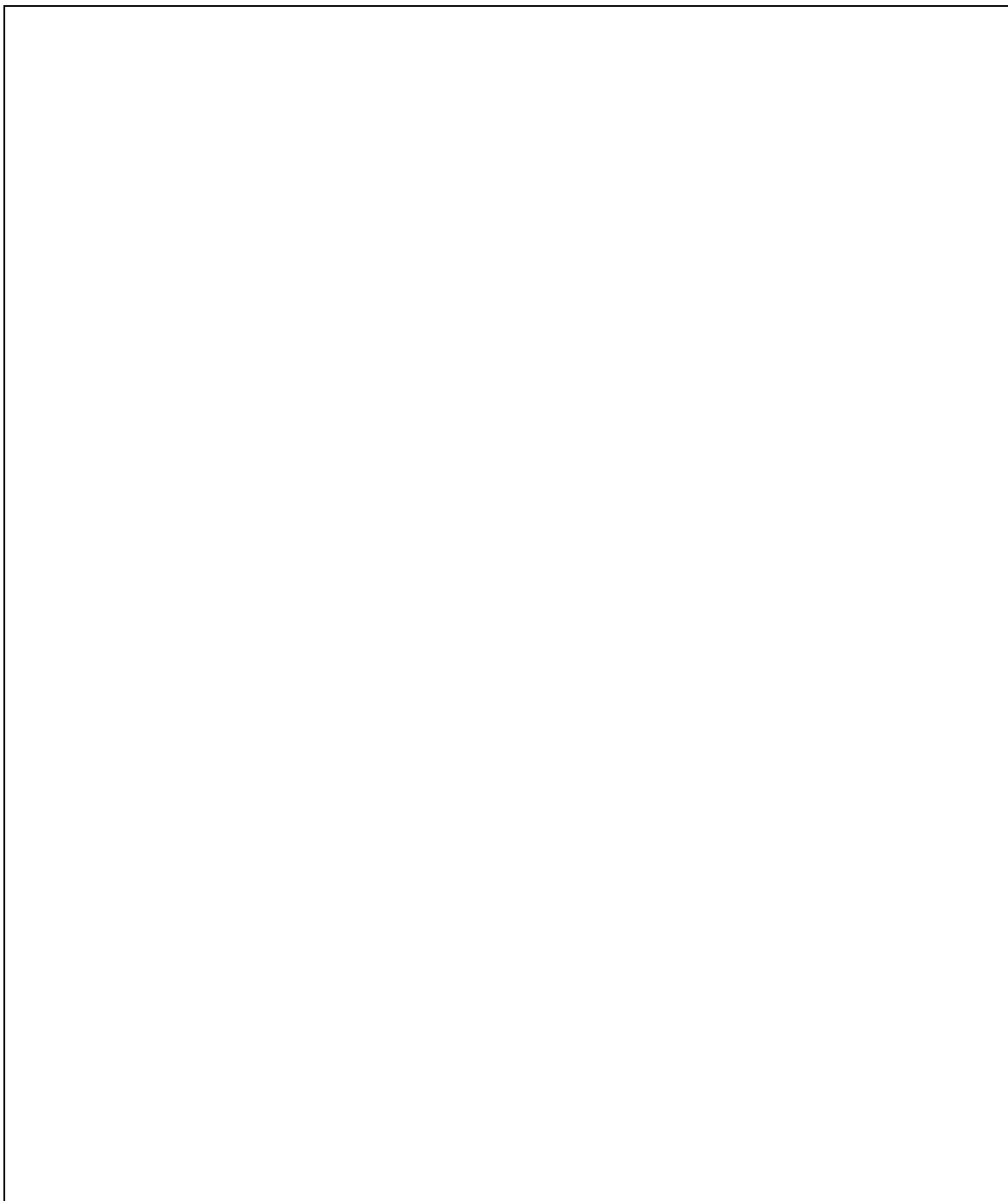
Ocena końcowa:

Oceny studenta dokonuje koordynator praktyki WNoZ CM UW-M w Olsztynie

.....
(podpis studenta)

.....
(podpis i pieczęćka koordynatora praktyki WNoZ CM UW-M w Olsztynie)

Przemyślenia studenta na temat profesjonalnych i/lub nieprofesjonalnych zachowań z jakimi spotkał się podczas realizowania zawodowej praktyki z Technologii potraw (jedna strona maszynopisu ok.350-500 słów).



.....
(podpis studenta)



Poświadczenie odbycia zawodowej praktyki śródrocznej z Technologii potraw

Student/-ka 3 roku kierunku Dietetyka studiów stacjonarnych I stopnia Wydziału Nauk o Zdrowiu Collegium Medicum Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Pan/Pani

.....
odbył/-a zawodową praktykę śródroczną zgodną z w/w programem praktyk w wymiarze **105 godzin**, w dniach od do roku

Ocena końcowa:

Oceny studenta dokonuje koordynator praktyki WNoZ CM UW-M w Olsztynie

.....
(podpis i pieczętka koordynatora praktyki WNoZ CM UW-M w Olsztynie)

Ocena własna studenta:

Student ocenia w skali od 1 do 5 (1 – niezadowolająco → 5 – bardzo dobrze):
swoje wiadomości, udział i zaangażowanie podczas zawodowej praktyki -
przygotowanie logistyczne i merytoryczne jednostki w której odbywa praktykę -

.....
(podpis studenta)