



WYŻSZA SZKOŁA
INŻYNIERII I ZDROWIA
W WARSZAWIE

02-366 Warszawa
ul. Bitwy Warszawskiej 1920 r. nr 18
tel. +48 22 646 20 60
tel./fax +48 22 646 34 18
rekrutacja@wsiiz.pl
wsiiz.pl

KARTA PRAKTYK DIETETYKA STOSOWANA

PO CZWARTYM SEMESTRZE PRAKTYKA W FIRMACH CATERINGOWYCH

Imię i nazwisko studenta

Nr albumu Tryb studiów.....

Rok akademicki rozpoczęcia studiów

Zaświadczenie należy przedłożyć w celu potwierdzenia odbycia przez studenta WSIIZ praktyki w wybranej placówce

II ROK STUDIÓW

*każdego studenta obowiązuje odbycie praktyki zawodowej w wymiarze:
łącznie 50 godzin*

1. Niniejszym zaświadcza się, że Pan/ Pani,
student II roku, semestru IV Wyższej Szkoły Inżynierii i Zdrowia w Warszawie – odbył praktykę zawodową w
.....
.....
w dniach od.....do.....
w wymiarze tygodni oraz 50 godzin akademickich

2. Osoba odpowiedzialna za naukę zawodu.....
.....

Zapoznałem/am się z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy
data i podpis studenta

Opinia

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

.....
data

.....
pieczęć i podpis osoby upoważnionej

PROGRAM PRAKTYK

| Moduł i zakres godzinowy | Czynności | II rok studiów łącznie 50 godzin | |
|---|---|---|---|
| | | Opiekun zatwierdza stopień praktyki w zakresie poszczególnych modułów swoim podpisem i pieczętka placówki | |
| | | Ilość godzin | pieczętka placówki i podpis opiekuna praktyki |
| Praktyka w dziale żywienia w firmach cateringowych (50h) | Zapoznanie z obowiązującymi przepisami i zasadami z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, a ponadto wymogami sanitarno – higienicznymi. |h (data) | |
| | Planowanie zaopatrzenia w artykuły żywnościowe niezbędne do realizacji żywienia dietetycznego w firmach cateringowych |h (data) | |
| | Sporządzanie na podstawie zgłoszeń diet z oddziałów zestawienia diet, zlecenia wydania produktów z magazynu, rozdzielnika potraw |h (data) | |
| | Układanie jadłospisów dla diety podstawowej i jego modyfikacja na pozostałe diety |h (data) | |
| | Odważanie produktów na diety indywidualne i grupowe |h (data) | |
| | Wykonywanie, wykańczanie oraz ocena sensoryczna potraw dietetycznych. |h (data) | |
| | Porcjowanie i ekspediowanie posiłków na oddziały zgodnie z rozdzielnikiem diet |h (data) | |
| | Wypełnia uczelnia <i>Zaliczam poszczególne moduły studenckiej praktyki zawodowej w wymiarze:</i> | |h (data i podpis osoby upoważnionej) |