

Instrukcja praktyki zawodowej III
(praktyka w placówce żywienia otwartego)
dla studentów
kierunku Dietetyka
studia I stopnia (stacjonarne i niestacjonarne)

Studenci kierunku Dietetyka zgodnie z planem studiów zobowiązani są do odbycia praktyki zawodowej III, która stanowi integralną część programu nauczania i podlega obowiązkowemu zaliczeniu. Praktyka realizowana jest zgodnie z aktualnie obowiązującym *Regulaminem praktyk studenckich Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie*.

Organizacja praktyki

Praktyka zawodowa III organizowana jest przez Dział Spraw Studenckich, Praktyki Studenckie UJD w Częstochowie, w zakładzie/placówce wskazanym przez opiekuna praktyk lub wybranym przez studenta na podstawie złożonego podania po uzyskaniu:

- pisemnej zgody (na podaniu lub w załączeniu) kierownictwa jednostki, w której student chce odbywać praktykę,
- pisemnej zgody (na podaniu) opiekuna praktyki z ramienia Uczelni.

Podmiot gospodarczy przyjmujący studenta na praktyki jest zobowiązany do przydzielenia studentowi opiekuna posiadającego odpowiednie kompetencje, pozwalające na właściwą realizację praktyki.

Czas trwania praktyki

Praktyka ciągła realizowana jest w wymiarze 1 miesiąca (160 godzin lekcyjnych/120 godzin zegarowych) w 3 semestrze studiów.

Miejsce praktyki:

placówki żywienia zbiorowego otwartego: stołówki (np. zakłady pracy, szkoły, przedszkola, zakłady opiekuńczo-wychowawcze), restauracje, zakłady gastronomiczne itp.

Cel praktyki

Zdobycie przez studenta praktycznych umiejętności dotyczących funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego otwartego. Zapoznanie się studenta z charakterem świadczonych usług w oparciu o realizację prawidłowego żywienia grupy docelowej. Poznanie aspektów działalności zakładu pod względem ilości personelu, organizacji stanowisk pracy, rozmieszczenia pomieszczeń oraz sposobów magazynowania surowców i półproduktów.

Program praktyki:

- poznanie struktury organizacyjnej i specyfiki działalności danego zakładu żywienia zbiorowego,
- zapoznanie się z organizacją pracy kuchni oraz z funkcjonalnością pomieszczeń, usytuowaniem poszczególnych stanowisk, wyposażeniem w sprzęt, zasadami BHP,
- poznanie funkcjonowania zakładowych systemów GMP, GHP oraz HACCP,
- zapoznanie się z zaleceniami żywieniowymi stosowanymi w danym zakładzie żywienia zbiorowego,
- zapoznanie się z zasadami przechowywania surowców, półproduktów i gotowych wyrobów oraz z zasadami ich oceny przydatności do spożycia,
- zapoznanie się z technologią produkcji żywności w tym z obróbką wstępną surowców, jako etapu procesu technologicznego, z obróbką cieplną w technologii potraw, jej wpływem na zmiany zachodzące w żywności, z wszystkimi innymi czynnościami wykonywanymi podczas przygotowania potraw.

Efekty uczenia się:

- E1. Student potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę o funkcjonowaniu zakładu żywienia zbiorowego.
- E2. Student potrafi zorganizować stanowisko pracy.
- E3. Student potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw oraz zastosować odpowiednie techniki obróbki surowców i sporządzania potraw.
- E4. Student potrafi posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.
- E5. Student jest gotów do współdziałania i pracy w grupie przyjmując w niej różne role.

E6. Student jest gotów do realizacji zadań w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzegania zasad bezpieczeństwa pracy.

Obowiązki studenta

1. Student odbywający praktykę zobowiązany jest do posiadania aktualnej książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz obowiązkowego ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków.
2. Student zobowiązany jest do posiadania stroju i obuwia odpowiadających wymogom obowiązującym w danej jednostce, w której odbywa praktykę.
3. W okresie odbywania praktyk student zobowiązany jest stosować się do regulaminów obowiązujących w danej placówce. W razie naruszenia przez studenta obowiązującego porządku i regulaminu, zakład pracy w porozumieniu z Uczelnią wyciąga stosowne konsekwencje.
4. Student odbywający praktykę zobowiązany jest do prowadzenia dziennika praktyk, w którym zamieszcza sprawozdanie z każdego dnia praktyki.
5. Dziennik praktyk wraz z oceną praktykanta powinien być poświadczony przez kierownika/dyrektora jednostki i dostarczony do opiekuna praktyk w wyznaczonym terminie, zgodnym z organizacją roku akademickiego.

Warunki zaliczenia praktyki

W celu zaliczenia praktyki student zobowiązany jest przedłożyć opiekunowi praktyki z ramienia Uczelni:

- wypełniony dzienniczek praktyk,
- sprawozdanie z praktyk,
- kartę weryfikacji efektów uczenia się wypełnioną przez opiekuna w miejscu praktyk (w załączeniu),
- pozytywną ocenę praktyki wystawioną przez zakład pracy.

Dokumenty należy złożyć:

- studenci studiów stacjonarnych w ciągu 7 dni od zakończenia praktyki,
- studenci studiów niestacjonarnych na następnym zjeździe po zakończonej praktyce.

PRAKTYKA ZAWODOWA III
Praktyka w placówce żywienia otwartego
(bar, restauracja, stołówka, szkoła, przedszkole)

Ocena realizacji efektów uczenia się przez opiekuna studenta w miejscu praktyk

.....
(imię i nazwisko studenta)

.....
(rok akademicki)

Efekty uczenia się dla przedmiotu		Ocena realizacji efektu
kod efektu	efekt uczenia się	
E1	Student potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę o funkcjonowaniu zakładu żywienia zbiorowego.	
E2	Student potrafi zorganizować stanowisko pracy.	
E3	Student potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw oraz zastosować odpowiednie techniki obróbki surowców i sporządzania potraw.	
E4	Student potrafi posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	
E5	Student jest gotów do współdziałania i pracy w grupie przyjmując w niej różne role.	
E6	Student jest gotów do realizacji zadań w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzegania zasad bezpieczeństwa pracy.	

.....
(podpis opiekuna praktyk z ramienia praktykodawcy)