

Instrukcja praktyki zawodowej II
Praktyka produkcji potraw
dla studentów
Kierunku Żywnienie człowieka i Dietetyka
studia II stopnia, profil praktyczny
(studia stacjonarne i niestacjonarne)

Studenci kierunku *Żywnienie człowieka i Dietetyka* zgodnie z planem studiów zobowiązani są do odbycia praktyki zawodowej, która stanowi integralną część procesu dydaktycznego 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 II organizowana jest przez Dział Spraw Studenckich, Praktyki Studenckie UJD w Częstochowie, w podmiocie gospodarczym wskazanym przez opiekuna praktyk lub wybranym przez studenta na podstawie pisemnej prośby po uzyskaniu:

- pisemnej zgody kierownictwa podmiotu gospodarczego, w którym student chce odbywać praktykę,
- pisemnej zgody (na podaniu) opiekuna praktyki z ramienia Uczelni,
- złożenia dowodu wpłaty za praktyki przez studentów studiów niestacjonarnych.

Czas trwania praktyki:

Praktyka ciągła realizowana jest w wymiarze 1 miesiąca (120 godzin) w 3 semestrze studiów

Miejsce praktyki:

Zakłady gastronomiczne sieci otwartej typu żywieniowego (np. restauracje, jadalnie, bary)

Cel praktyki:

- nabycie przez studenta praktycznych umiejętności w zakresie produkcji potraw zgodnie ze specyfiką firmy. Poznanie specyfiki funkcjonowania firm.

oraz

- praktyczne zapoznanie studenta z przyszłym zawodem, w tym z praktycznymi zastosowaniami wiadomości teoretycznych uzyskanych przez niego w czasie studiów (weryfikacja nabytych umiejętności),
- przygotowanie studenta do pracy w zespole i pokazanie mu znaczenia oraz wartości pracy na różnych stanowiskach,
- poznanie środowiska potencjalnych pracodawców

Program praktyki

- Zapoznanie się z profilem działalności firmy (zakłady gastronomiczne sieci otwartej typu żywieniowego (np. restauracje, jadalnie, bary)
- Zasady organizacji pracy w tym szkolenie w zakresie BHP, PPOŻ.
- Zapoznanie z wyposażeniem technicznym firmy oraz wykorzystywanym surowcem i materiałem (szkolenie w zakresie obsługi wybranych urządzeń itp.).
- Uczestnictwo w czynnościach związanych z produkcją potraw/obsługą klienta.
- Promocja zachowań prozdrowotnych w zakresie żywienia człowieka.

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 naruszania 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,
- pozytywną ocenę praktyki wystawioną przez zakład pracy.

Na podstawie przedstawionych dokumentów opiekun praktyk dokonuje wpisu w indeksie studenta. Dokumenty należy złożyć:

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