

**Instrukcja praktyki zawodowej III**  
**(praktyka z technologii potraw)**  
**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,
- złożenia dowodu wpłaty za praktyki przez studentów studiów niestacjonarnych.

**Czas trwania praktyki:**

Praktyka ciągła realizowana jest w wymiarze 2 tygodnie (70 godzin) w 4 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.

### **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,
- 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.

**Po zakończeniu praktyk** student zna ogólne zasady funkcjonowania zakładu żywienia zbiorowego. Potrafi zorganizować stanowisko pracy, potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych, w tym dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki obróbki surowców i sporządzania potraw. Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego. Student potrafi współpracować w grupie przyjmując w niej różne role realizując wszystkie zadania w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia.