

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 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.

Czas trwania praktyki

Praktyka ciągła realizowana jest w wymiarze 1 miesiąca (160 godzin lekcyjnych/ 120 godzin zegarowych) w 2 semestrze studiów.

Miejsce praktyki

Zakłady gastronomiczne sieci otwartej typu żywieniowego (np. restauracje, jadłodajnie, bary). Podmiot gospodarczy przyjmujący studenta na praktyki jest zobowiązany do przydzielenia studentowi opiekuna posiadającego odpowiednie kompetencje, pozwalające na właściwą realizację praktyki.

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.

Efekty uczenia się:

- E1. Student potrafi samodzielnie zaprojektować i zastosować w rozszerzonym zakresie odpowiednie techniki przygotowywania potraw zgodnie ze specyfiką firmy.
- E2. Student potrafi zarządzać jakością i bezpieczeństwem produktów żywnościowych w zakresie rozszerzonym.
- E3. Student jest gotów do aktualizowania i krytycznej oceny wiedzy oraz jej wykorzystania w rozwiązywaniu problemów związanych z żywieniem człowieka.
- E4. Student jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy.

- E5. Student jest gotów do dbałości o jakość i bezpieczeństwo wytwarzanych produktów żywnościowych.
- E6. Student jest gotów do społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję, przetwórstwo i bezpieczeństwo produktów żywnościowych.
- E7. Student jest gotów do promocji prawidłowego żywienia.

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 II
Praktyka produkcji potraw

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 samodzielnie zaprojektować i zastosować w rozszerzonym zakresie odpowiednie techniki przygotowywania potraw zgodnie ze specyfiką firmy.	
E2	Student potrafi zarządzać jakością i bezpieczeństwem produktów żywnościowych w zakresie rozszerzonym.	
E3	Student jest gotów do aktualizowania i krytycznej oceny wiedzy oraz jej wykorzystania w rozwiązywaniu problemów związanych z żywieniem człowieka.	
E4	Student jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy.	
E5	Student jest gotów do dbałości o jakość i bezpieczeństwo wytwarzanych produktów żywnościowych.	
E6	Student jest gotów do społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję, przetwórstwo i bezpieczeństwo produktów żywnościowych.	
E7	Student jest gotów do promocji prawidłowego żywienia.	

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