

**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.

### **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, jadalnie, 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, jadłodajnie, 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 żywnością 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)