

Instrukcja dla studentów

Kierunku Żywnienie człowieka i Dietetyka studia stopnia drugiego, profil praktyczny (studia stacjonarne i niestacjonarne)

1. Informacje wstępne:

Studenci kierunku *Żywnienie człowieka i Dietetyka* zgodnie z planem studiów zobowiązani są do odbycia praktyki zawodowej, która stanowi nieodłączną część procesu dydaktycznego i podlega obowiązkowemu zaliczeniu.

1.1. Organizacja praktyki:

Praktyki zawodowe organizowane są przez Dział Nauczania i Spraw Studenckich, Praktyki Studenckie UJD ul. Waszyngtona 4/8 p. 136 w podmiocie gospodarczym 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,
- pisemnej zgody (na podaniu) Prodziekana ds. Studenckich (dotyczy studentów studiów niestacjonarnych).

Praktyki odbywają się w instytucjach prowadzących działalność zgodną z kierunkiem studiów, ściśle według wskazanego harmonogramu praktyk.

1.2. Czas praktyki:

Łączny wymiar praktyk zawodowych na kierunku *Żywnienie człowieka i Dietetyka* II-go stopnia (profil praktyczny) obejmuje 3 miesiące. Praktyki te zorganizowane są zgodnie z planem studiów i mają charakter ciągły z oderwaniem od zajęć dydaktycznych w Uczelni.

Zgodnie z programem studiów Studenci powinni odbyć praktykę w następującym wymiarze godzin:

Praktyka zawodowa I - Praktyka zawodowa I - Praktyka surowcowo - technologiczna - Zakłady przetwórstwa rolno-spożywczego – praktyka na końcu semestru – czerwiec - 1 miesiąc- (zaliczenie praktyki z wpisem na 2. semestr). Praktyka powinna się zakończyć do 30 września.
Termin odbywania praktyki I: 03.06.2019-01.07.2019

Praktyka zawodowa II - Praktyka zawodowa II - Praktyka produkcji potraw - Zakłady gastronomiczne sieci otwartej typu żywnieniowego (np. restauracje, jadalnie, bary)– praktyka wakacyjna – 1 miesiąc (zaliczenie praktyki z wpisem na 3. semestr). Praktyka powinna się zakończyć do 30 września.

Praktyka zawodowa III- Praktyka zawodowa III - Praktyka żywienia różnych grup ludności - Zakłady gastronomiczne sieci zamkniętej (stołówki z całodziennym wyżywieniem – szpitale, internaty) - praktyka na koniec 3 semestru – 1 miesiąc (zaliczenie praktyki z wpisem na 3. semestr).

1.3. Warunki zaliczenia praktyki:

W celu zaliczenia praktyki student musi przedłożyć opiekunowi z ramienia Uczelni następujące dokumenty:

- wypełniony dziennik praktyk
- opinia wraz z oceną opiekuna praktyki jednostki, w której student odbywał praktykę

Na podstawie przedstawionych dokumentów opiekun praktyk dokonuje wpisu w indeksie studenta.

Dokumenty należy złożyć:

- studenci studiów stacjonarnych w ciągu tygodnia od zakończonej praktyki
- studenci studiów niestacjonarnych na najbliższym zjeździe po zakończonej praktyce

2. Cel praktyki:

Cel praktyki, który musi być zrealizowany przez studenta obejmuje:

- 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.

3. Uwagi ogólne:

W obowiązku studenta jest zdobycie jak największych umiejętności praktycznych oraz wiedzy o funkcjonowaniu jednostki, w której odbywał praktykę. Zakres tych umiejętności jest studentowi przydatny do wypracowania świadomości na temat wymagań, jakimi będzie musiał legitymować się podejmując pracę zawodową.

Praktyka zawodowa I – Praktyka zawodowa I - Praktyka surowcowo - technologiczna - Zakłady przetwórstwa rolno-spożywczego – 1 miesiąc

Student po odbytej praktyce powinien osiągnąć następujące efekty kształcenia z obszaru wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych:

| | |
|--|--|
| Student potrafi przeprowadzaniu analizy jakości wybranych surowców rolno-spożywczych | |
| Student potrafi przeprowadzić podstawowe procesy technologiczne związane z przetwarzaniem wybranych surowców rolno-spożywczych. | |
| Student jest gotów do aktualizowania i krytycznej oceny wiedzy oraz jej wykorzystania w rozwiązywaniu problemów związanych z przetwórstwem rolno-spożywczym. | |
| Student potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy. | |
| Student dba o jakość i bezpieczeństwo wytwarzanych produktów z surowców rolno-spożywczych . | |
| Student ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję, przetwórstwo i bezpieczeństwo produktów żywnościowych. | |

Praktyka zawodowa II - Praktyka produkcji potraw - Zakłady gastronomiczne sieci otwartej typu żywieniowego (np. restauracje, jadalnie, bary) –1 miesiąc

Student po odbytej praktyce powinien osiągnąć następujące efekty kształcenia z obszaru wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych:

| | |
|---|--|
| Student samodzielnie projektuje i stosuje w rozszerzonym zakresie odpowiednie techniki przygotowywania potraw zgodnie ze specyfiką firmy. | |
| Student jest gotów do aktualizowania i krytycznej oceny wiedzy oraz jej wykorzystania w rozwiązywaniu problemów związanych z żywieniem człowieka. | |
| Student ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję, bezpieczeństwo produktów żywnościowych. | |
| Student angażuje się w promocję prawidłowego żywienia. | |

Praktyka zawodowa III - Praktyka żywienia różnych grup ludności - Zakłady gastronomiczne sieci zamkniętej (stołówki z całodziennym wyżywieniem – szpitale, internaty) – 1 miesiąc praktyk

Student po odbytej praktyce powinien osiągnąć następujące efekty kształcenia z obszaru wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych:

| | |
|---|--|
| Student potrafi samodzielnie skonstruować i wdrożyć plan żywienia zbiorowego. | |
| Student potrafi samodzielnie zaplanować i przeprowadzić postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem. | |
| Student ma umiejętność wdrażania i oceniania jadłospisów stosowanych w żywieniu osób z różnymi | |

| | |
|--|--|
| chorobami. | |
| Student jest gotów do aktualizowania i krytycznej oceny wiedzy oraz jej wykorzystania w rozwiązywaniu problemów zawodowych, dotyczących w szczególności żywności i żywienia człowieka. | |
| Student jest przygotowany do inicjowania i organizowania działań społecznych na rzecz promowania prawidłowego żywienia. | |
| Student ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję i bezpieczeństwo produktów żywnościowych. | |