

## **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, ul. Waszyngtona 4/8 p. 104 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. Dla studiów stacjonarnych w terminie od **25.02-08.03.2019** r. Dla studiów niestacjonarnych w terminie od **01.04 do 30.06.2019** r.

### **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**

Student odbywający praktykę zobowiązany jest do posiadania aktualnej książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz obowiązkowego ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków.

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.

Student odbywający praktykę zobowiązany jest do prowadzenia dziennika praktyk, w którym zamieszcza sprawozdanie z każdego dnia praktyki.

Dziennik praktyk wraz z oceną praktykanta powinien być poświadczony przez kierownika/dyrektora jednostki 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,
- opinię wraz z oceną opiekuna praktyki z ramienia jednostki, w której student odbywał praktykę ( <http://www.ajd.czyst.pl/c446>, Druki-do-pobrania)

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.