**Instrukcja praktyki zawodowej III**

**(praktyka w placówce żywienia otwartego)**

**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 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.

Podmiot gospodarczy przyjmujący studenta na praktyki jest zobowiązany do przydzielenia studentowi opiekuna posiadającego odpowiednie kompetencje, pozwalające na właściwą realizację praktyki i podanie numeru telefonu do kontaktu.

**Czas trwania praktyki**

Praktyka ciągła realizowana jest w wymiarze 1 miesiąca (160 godzin lekcyjnych/120 godzin zegarowych) w 3 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 obróbka cieplną w technologii potraw,
jej wpływem na zmiany zachodzące w żywności, z wszystkimi innymi czynnościami wykonywanymi podczas przygotowania potraw.

Efekty uczenia się:

1. Student potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę o funkcjonowaniu zakładu żywienia zbiorowego.
2. Student potrafi zorganizować stanowisko pracy.
3. Student potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw oraz zastosować odpowiednie techniki obróbki surowców i sporządzania potraw.
4. Student potrafi posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi
w zakładach żywienia zbiorowego.
5. Student jest gotów do współdziałania i pracy w grupie przyjmując w niej różne role.
6. Student jest gotów do realizacji zadań w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzegania zasad bezpieczeństwa pracy.

**Obowiązki studenta**

1. Student odbywający praktykę zobowiązany jest do posiadania aktualnej książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz obowiązkowego ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków i odpowiedzialności cywilnej.
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 naruszania przez studenta obowiązującego porządku i regulaminu, zakład pracy w porozumieniu z Uczelnią wyciąga stosowne konsekwencje.
4. Student zobowiązany jest do zrealizowania praktyki w pełnym wymiarze 120 godzin zegarowych (160 godzin lekcyjnych).
5. Student odbywający praktykę zobowiązany jest do starannego prowadzenia dziennika praktyk, w którym zamieszcza sprawozdanie z każdego dnia praktyki.
6. Dziennik praktyk wraz z oceną praktykanta powinien być poświadczony przez kierownika/dyrektora placówki lub osobę upoważnioną 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:

* starannie 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.

Ocena końcowa zostanie wyliczona na podstawie średniej arytmetycznej z następujących składowych:

* ocena wystawiona przez zakład pracy,
* ocena prowadzonego dzienniczka praktyk i sprawozdania pisemnego,
* ocena wypowiedzi ustnej związanej z realizacją praktyki.

Dokumenty należy złożyć:

* studenci studiów stacjonarnych w ciągu 7 dni od zakończenia praktyki,
* studenci studiów niestacjonarnych na następnym zjeździe po zakończonej praktyce.

**PRAKTYKA ZAWODOWA III**

**Praktyka w placówce żywienia otwartego
(bar, restauracja, stołówka, szkoła, przedszkole)**

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 wykorzystać w praktyce wiedzę o funkcjonowaniu zakładu żywienia zbiorowego.  |  |
| E2 | Student potrafi zorganizować stanowisko pracy. |  |
| E3 | Student potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw oraz zastosować odpowiednie techniki obróbki surowców i sporządzania potraw. |  |
| E4 | Student potrafi posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego. |  |
| E5 | Student jest gotów do współdziałania i pracy w grupie przyjmując w niej różne role. |  |
| E6 | Student jest gotów do realizacji zadań w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzegania zasad bezpieczeństwa pracy. |  |

 …………………………………………

 (podpis opiekuna praktyk z ramienia praktykodawcy)