**Instrukcja praktyki zawodowej II**

**Praktyka produkcji potraw**

**dla studentów kierunku Żywienie człowieka i dietetyka**

**studia II stopnia, profil praktyczny**

**(studia stacjonarne i niestacjonarne)**

Studenci kierunku *Żywienie 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 i podanie numeru telefonu do kontaktu.

**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:

1. Student potrafi samodzielnie zaprojektować i zastosować w rozszerzonym zakresie odpowiednie techniki przygotowywania potraw zgodnie ze specyfiką firmy.
2. Student potrafi zarządzać jakością i bezpieczeństwem produktów żywnościowych   
   w zakresie rozszerzonym.
3. Student jest gotów do aktualizowania i krytycznej oceny wiedzy oraz jej wykorzystania w rozwiązywaniu problemów związanych z żywieniem człowieka.
4. Student jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy.
5. Student jest gotów do dbałości o jakość i bezpieczeństwo wytwarzanych produktów żywnościowych.
6. Student jest gotów do społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności   
   za produkcję, przetwórstwo i bezpieczeństwo produktów żywnościowych.
7. 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 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 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)