

PRAKTYKA KIERUNKOWA III

w zakresie Technologii potraw

na I roku studiów

kierunek DIETETYKA

studia I stopnia stacjonarne

**Zakład Zdrowia Publicznego Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II
w Białej Podlaskiej**

Regulamin i Program

Charakterystyka Praktyki kierunkowej III

1. Tryb: realizowana w formie praktyki indywidualnej odbywanej w wybranym przez studenta zakładzie pracy/podmiocie/institucji

2. Czas trwania i miejsce w cyklu kształcenia:

Praktyka jest realizowana po zakończeniu zajęć w semestrze letnim oraz w okresie wakacyjnym (tj. po zakończeniu sesji egzaminacyjnej, koniec czerwca, lipiec, sierpień).

3. Wymiar godzinowy: 80 godzin w II semestrze studiów (realizowana po 8 godzin 45-minutowych dziennie/6 godzin zegarowych).

4. Liczba punktów ECTS: 3

5. Weryfikacja i ewaluacja miejsc odbywania Praktyki kierunkowej III

Weryfikacja miejsc odbywania praktyki, które wybierane są przez studentów samodzielnie z uwzględnieniem możliwości osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia następuje na etapie zawierania porozumienia między zakładem pracy/institucją a Uczelnią i jest prowadzona przez Sekcję Praktyk Studenckich i Biuro Karier, która w przypadku wątpliwości porozumiewa się z Opiekunem Praktyk w PSW.

6. Miejsca odbywania praktyk

Praktyka może być realizowana w kuchni placówek żywienia zbiorowego otwartego tj.: stołówki, restauracje, zakłady gastronomiczne, ośrodki wczasowe.

7. Termin złożenia dokumentacji

Student jest zobowiązany do złożenia dokumentacji niezbędnej do zaliczenia Praktyki kierunkowej III do 15 sierpnia 2018 roku. Złożenie dokumentacji z opóźnieniem z przyczyn nieuzasadnionych i/lub wynikających z zaniedbań studenta skutkuje obniżeniem oceny.

W uzasadnionych przypadkach, potwierdzonych zwolnieniem lekarskim lub zaświadczeniem o wypadku losowym, termin ten może ulec wydłużeniu za zgodą Opiekuna Praktyk.

Cele praktyki:

1. Zdobywanie praktycznych umiejętności dotyczących funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego otwartego.
2. Zapoznanie z charakterem świadczonych usług w oparciu o realizację prawidłowego żywienia grupy docelowej.
3. Poznanie aspektów działalności zakładu pod względem ilości personelu, organizacji stanowisk pracy, rozmieszczenia pomieszczeń oraz sposobów magazynowania surowców i półproduktów.

Zakres praktyki kierunkowej III:

1. Poznanie struktury organizacyjnej oraz specyfiki działalności danego zakładu żywienia.
2. Zapoznanie się z organizacją pracy kuchni oraz z funkcjonalnością pomieszczeń, lokalizacją poszczególnych stanowisk, wyposażeniem w sprzęt oraz zasadami BHP.
3. Zapoznanie się z obsługą urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego oraz ich przeznaczeniem.
4. Ocena stanu sanitarno-higienicznego obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne oraz wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.
5. Poznanie organizacji pracy w magazynie żywności, ocena funkcjonalności magazynu oraz gospodarki magazynowej.
6. Poznanie zasad przechowywania surowców, półproduktów oraz gotowych wyrobów, ich ocena przydatności do spożycia.
7. Zapoznanie się z warunkami transportu wewnętrznego produktów żywnościowych w zakładzie.
8. Ocena surowców i półproduktów stosowanych w technologii gastronomicznej, ich przechowywanie i zastosowanie.
9. Poznanie obróbki wstępnej surowców oraz obróbki cieplnej w technologii potraw jako etapów procesu technologicznego, znaczenie tych czynności.
10. Zapoznanie się z poszczególnymi etapami produkcji.
11. Pomoc w przygotowywaniu, porcjowaniu i dystrybucji posiłków.

12. Ocena organoleptyczna surowców i gotowych potraw oraz ocena towaroznawcza produktów.
13. Zapoznanie się innymi czynnościami technologicznymi wykonywanymi w zakładzie żywienia np. dekorowanie gotowych dań, sporządzanie napoi zgodnie z recepturą i ich ekspedycją.
14. Zapoznanie się ze specyfiką organizacji i obsługi imprez gastronomicznych.
15. Zapoznanie się z systemami komputerowymi stosowanymi w gastronomii.

Procedura weryfikowania osiągniętych przez studenta efektów kształcenia i warunki zaliczenia Praktyki kierunkowej III

Weryfikacja stopnia osiągnięcia efektów kształcenia oraz zaliczenie z oceną Praktyki kierunkowej III w semestrze II wystawiane jest przez Opiekuna Praktyk w PSW na podstawie dokumentacji (portfolio) dotyczącej danej praktyki. Dokumentacja obejmuje:

- ✓ prawidłowo wypełniony **Dziennik Praktyk** (tzn. zawierający wymagane wpisy, pieczęcie, podpisy oraz zwięzły zapis przebiegu zajęć/opis wykonywanych zadań, wraz z krótką refleksją studenta);
- ✓ **ocenę stopnia osiągnięcia każdego z wymaganych efektów kształcenia** wystawioną przez Mentora wg podanych kryteriów - w *Karcie weryfikacji efektów kształcenia*; (Załącznik 1);
- ✓ **opinię i ocenę** pracy studenta podczas praktyki przez Mentora w *Karcie weryfikacji efektów kształcenia*;
- ✓ **raport** obejmujący zwięzły opis organizacji wybranych aspektów pracy i typów zadań wykonywanych w zakładzie pracy/instytucji, obowiązków/zadań Mentora, pracy własnej i jej wyników oraz wniosków z praktyki, zaakceptowany i podpisany przez Mentora;
- ✓ zwięzłą **ewaluację praktyki** oraz **samoocenę studenta** dokonaną na końcu Dziennika Praktyk w sekcji *Uwagi praktykanta*.

Portfolio składane przez studenta, zawierające w/w dokumenty, stanowi potwierdzenie nabytych przez niego umiejętności praktycznych oraz osiągnięcie efektów kształcenia.

KARTA WERYFIKACJI EFEKTÓW OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ PRAKTYKANTA

DIETETYKA

PRAKTYKA KIERUNKOWA III

(nabór 2017/2018)

Imię i nazwisko studenta numer albumu

L.p.	EFEKTY	Data	Zaliczenie	Podpis
K_W06	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia.			
K_W07	Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.			
K_W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.			
K_U11	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.			
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.			
K_U33	Potrafi krytycznie ocenić efektywność własnych działań wykonywanych podczas praktyki wykorzystując do tego celu właściwe metody i narzędzia.			
K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.			
K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.			

ZALICZENIE PRAKTYKI KIERUNKOWEJ III


.....
Zaliczenie z oceną

.....
Data i czytelny podpis Mentora

.....
Zaliczenie z oceną

.....
Data i czytelny podpis opiekuna z ramienia uczelni

Kierownik Zakładu Zdrowia Publicznego


prof. dr hab. Jan Karczewski

