|  |  |
| --- | --- |
|  | **KARTA PRAKTYKI ZAWODOWEJ****Wydział Nauk o Zdrowiu****Kierunek studiów: Dietetyka****Forma studiów: niestacjonarne****Stopień studiów: licencjackie****Rok akademicki: 2024/2025** |

| PRAKTYKA ZAWODOWA  |
| --- |
| NAZWA PRZEDMIOTU | **Praktyka zawodowa** |
| LICZBA PUNKTÓW ECTS | 8 |
| JĘZYK WYKŁADOWY  | polski |
| OSOBA ODPOWIEDZIALNA | Mgr inż. Małgorzata Sowula |
| **LICZBA GODZIN** |
| PRAKTYKA ZAWODOWA | Praktyka w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego – 100 godz.Praktyka w zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego – 100 godz.Praktyka w zakładzie cateringowym świadczących usługi dla zakładów opieki zdrowotnej - 130 godz. |
| **CELE PRZEDMIOTU** |
| CEL 1 | Poznanie zasad funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego. Nabycie praktycznych umiejętności przygotowywania posiłków oraz zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego produktu końcowego. |
| CEL 2 | Poznanie różnych technologii przygotowywania potraw oraz warunków przechowywania produktów żywnosciowych z uwzględnieniem obowiązującej w tym zakresie dokumentacji. |
| **EFEKTY UCZENIA SIĘ** |
| MW1 | **Wiedza:** Student zna zasady organizacji różnych stanowisk pracy w aspekcie żywienia zbiorowego (EUK6\_W3). |
| MW2 | **Wiedza:** Student zna zasady higieny i bezpieczeństwa pracy oraz wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie obowiązujących przepisów dotyczących warunków produkcji/przygotowania żywności w zakładach przemysłu spożywczego/ żywienia zbiorowego (EUK6\_W4). |
| MW3 | **Wiedza:** Student zna technologię potraw oraz podstawy towaroznawstwa (EUK6\_W6). |
| MU1 | **Umiejętności:** Student pod opieką intendenta/magazyniera/kucharza dokonuje oceny towaroznawczej i organoleptycznej przyjmowanych na stan surowców oraz aktywnie uczestniczy w ocenia organoleptycznej gotowych potraw (EUK6\_U6). |
| MU2 | **Umiejętności:** Student pomaga w przygotowywaniu i porcjowaniu potraw oraz dystrybucji posiłków (EUK6\_U6). |
| MU3 | **Umiejętności**: Student potrafi wymienić czynniki mogące być źródłem sytuacji zagrażających stanowi zdrowia i życia w zakładach zajmujących się przygotowaniem posiłków - potrafi udzielić pierwszej pomocy w przypadku skaleczeń ostrymi narzędziarni i oparzeń (EUK6\_U6). |
| MU4 | **Umiejętności:** Student przedstawia receptury i sposób wykonania podstawowych potraw (EUK6\_U7). |
| MU5 | **Umiejętności:** Student pobiera i opisuje próby pokarmowe (EUK6\_U7). |
| MU6 | **Umiejętności:** Student dokonuje pomiaru temperatury zgodnie z instrukcją GHP, GMP i odnotowuje we właściwych dokumentach (EUK6\_U7). |
| MU7 | **Umiejętności:** Student planuje zakup surowców w celu realizacji jadłospisu, z uwzględnieniem czynników ekonomicznych i realnych możliwości ich przechowywania (EUK6\_U8). |
| MU8 | **Umiejętności:** Student rozróżnia surowce i techniki kulinarne oraz skutecznie zastosuje je w praktyce (EUK6\_U12). |
| MU9 | **Umiejętności:** Student potrafi opisać wykonywane przez siebie czynności w Dzienniku Praktyk używając zwrotów i terminologii specyficznych dla technologii potraw (EUK6\_U14). |
| MK1 | **Kompetencje społeczne:** Student dokonuje obiektywnej samooceny wykonywanej pracy oraz poddaje się ocenie przełożonych, z szacunkiem przyjmuje ich krytykę i wprowadza w życie zalecane zmiany w zakresie sposobu wykonywania obowiązków zawodowych (EUK6\_KS1). |
| MK2 | **Kompetencje społeczne:** Student uczciwie gospodaruje własnym czasem pracy. Dba o porządek na stanowisku pracy oraz dba o sprzęt będący na wyposażaniu zakładu pracy, wykorzystuje go z zachowaniem zasad bezpieczeństwa własnego i współpracowników, niezwłocznie zgłasza przełożonym ewentualne uszkodzenia (EUK6\_KS4). |
| MK3 | **Kompetencje społeczne**: Student kwalifikuje poszczególne zadania w kategoriach ważności i pilności, tworzy harmonogram pracy w oparciu o stworzoną kwalifikację i dokłada wszelkich starań celem realizowana zadań zgodnie w tym harmonogramem (EUK6\_KS4). |
| **WYMAGANIA WSTĘPNE** |
| [1] Aktualne ubezpieczenie z tytułu odpowiedzialności cywilnej.[2] Studenci zobowiązani są posiadać ubiór ochronny.[3] Studenci są zobowiązani do posiadania identyfikatora. |
| **REGULAMIN PRAKTYK** |
| Wszystkie praktyki są obowiązkowe. Student wywiązuje się z zadań postawionych przez opiekuna z zakładu pracy związanych z celami praktyki. Student systematycznie uzupełnia dzienniczek praktyk. Opiekun z zakładu pracy potwierdza przebieg praktyki poprzez podpis i pieczęć w dzienniczku praktyk i na ankiecie oceny praktykanta realizującego praktykę zawodową. |
| **WARUNKI ZALICZENIA PRAKTYK** |
| Zaliczenie na podstawie potwierdzonego przebiegu 330 godzin praktyki przedstawionego w dzienniczku praktyk, ankiet oceny praktykanta realizującego praktykę zawodową oraz terminowości złożenia tych dokumentów u Koordynatora praktyk studenckich. |