|  |  |
| --- | --- |
| …………………………………….  Pieczęć Uczelni | …………………………………………………….  Imię i nazwisko Studenta  …………………………………………  Nr albumu |

**PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ**

studia I stopnia na kierunku DIETETYKA – profil praktyczny

**Z technologii potraw**

I rok studiów, semestr II – 70 godzin

**Miejsca odbywania praktyki:** Kuchnie w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego ( szkoły, internaty, przedszkola, itp.) oraz żywienia zbiorowego otwartego (stołówki, jadłodajnie, restauracje itp.)

**Cel praktyki**: Zapoznanie studenta z różnymi metodami i technikami przygotowania potraw, zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia. Student uczestniczy w planowaniu żywienia, sporządzaniu i wypełnianiu dokumentacji zakładowego systemu HACCP.

**Treści programowe praktyk zgodne z efektami kształcenia**:

* poznanie struktury organizacyjnej oraz specyfiki działalności danego podmiotu, w którym odbywana jest praktyka
* zapoznanie się z organizacją pracy kuchni oraz z funkcjonalnością pomieszczeń, magazynów i sprzętu oraz zasadami BHP;
* poznanie funkcjonowania systemów GMP, GHP oraz HACCP, w miejscu odbywania praktyki
* poznanie zasad przechowywania surowców, półproduktów oraz gotowych wyrobów, ich ocenę przydatności do spożycia;
* poznanie warunków transportu wewnętrznego produktów żywnościowych w miejscu odbywania praktyki;
* wykonywanie obróbki wstępnej surowców jako etapu procesu technologicznego,
* wykonywanie obróbki cieplnej w technologii potraw,
* wykonuje powierzone mu zadania wykonywane podczas przygotowania potraw
* właściwie organizuje pracę własną oraz prawidłowo współdziała w grupie.

**Kryteria zaliczenia praktyki zawodowej w miejscu odbywania praktyki**

* pełne wykonanie planu i programu praktyki,
* wykazanie nienagannej postawy moralnej i wychowawczej oraz podporządkowanie się obowiązującym przepisom i poleceniom przez cały okres trwania praktyk,
* systematyczne realizowanie wszystkich czynności dydaktycznych i organizacyjnych w miejscu praktyki,
* uzyskanie pozytywnej opinii wystawionej w Karcie Praktyki przez opiekuna ze strony instytucji w której praktyka została zrealizowana.

|  |
| --- |
| **………………………………………………..……………………………**  (podpis zakładowego opiekuna praktyk oraz  pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana) |