

PROGRAM PRAKTYKI W RESTAURACJI STUDENTÓW KIERUNKU DIETETYKA (105 godzin – 3 tygodnie)

Praktyka zawodowa stanowi integralną część kształcenia i wychowania przyszłych dietetyków. Pozwala studentom skonfrontować wiedzę i umiejętności z zakresu technologii z towaroznawstwem oraz zagadnień żywienia człowieka zdrowego opanowane w Uczelni z organizacją żywienia w restauracjach, ośrodkach wypoczynkowych, hotelach.

Praktyka zawodowa studentów dietetyki Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Koninie odbywana jest w restauracjach, ośrodkach wypoczynkowych, ośrodkach szkoleniowo – wypoczynkowych i hotelach, w których sporządzane są potrawy i napoje kuchni polskiej, regionalnej i innych narodów z zastosowaniem różnych metod technologicznych zapewniających wysoką wartość odżywczą i jakość wyrobów. Placówki te są wyposażone w odpowiednie urządzenia mechaniczne i sprzęt kuchenny umożliwiające prowadzenie kompleksowej produkcji potraw, w tym także dietetycznych. Posiadają także technologię dotyczącą planowania żywienia oraz kalkulacji kosztów.

Praktyka w restauracji jest realizowana w miesiącach czerwiec - wrzesień **w wymiarze 3 tygodni i obejmuje 105 godzin.**

Celem praktyki jest zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną placówki prowadzącej działalność gastronomiczną, ze sposobem organizacji pracy i żywienia zbiorowego oraz współczesnymi systemami zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.

1. Student powinien poznać:

- strukturę zakładu gastronomicznego, zasady funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel,
- obsługę urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego oraz ich przeznaczenie ,
- planowanie pracy i organizację stanowiska pracy,
- zasady współpracy personelu /kucharz, dietetyk, pomoc kuchenna, intendent, magazynier/,
- dokumentację zakładu gastronomicznego /przepisy prawne i formularze obowiązujące przy prowadzeniu kontroli sanitarno – higienicznej przez SANEPID/,
- technologię komputerową do obsługi programów gastronomicznych,
- zasady bhp w stosunku do planowania i przebiegu procesu produkcji potraw,
- zasady ergonomii pracy,
- środowisko zawodowe,
- podstawy prawne i organizacyjne założenia własnej działalności gospodarczej zajmującej się cateringiem.

2. Student w trakcie praktyki zawodowej powinien wykazać się wiedzą z zakresu:

- kształtowania i doskonalenia własnych umiejętności w korelacji z wiedzą i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć teoretycznych oraz ćwiczeń,
- zagadnień związanych z żywieniem człowieka zdrowego,
- organizacji stanowiska pracy,
- oceny towaroznawczej i organoleptycznej surowców i potraw,
- przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców,

- sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą,
- określenia zjawisk fizykochemicznych zachodzących podczas obróbki wstępnej i termicznej produktów / barwa, masa, struktura, smak itp./,
- znajomości grup produktów spożywczych,
- znajomości urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego,
- znajomości przepisów bhp, systemu bezpieczeństwa i jakości żywności,
- zasad pracy, współpracy w zespole zadaniowym,
- znajomości regulaminów w placówce w której odbywa praktykę oraz własnych kompetencji.

3. Student powinien opanować w trakcie praktyki zawodowej następujące umiejętności:

- organizowania stanowiska pracy wszystkich etapów produkcji potraw z uwzględnieniem systemu bezpieczeństwa i jakości żywności /HACCP, GHP, GMP/,
- sporządzania potraw i napojów kuchni polskiej, regionalnej i innych narodów oraz potraw dietetycznych z zastosowaniem różnych metod technologicznych zapewniających wysoką wartość odżywczą i jakość wyrobów,
- porcjowania i dystrybucji posiłków,
- oceny warunków sanitarno – higienicznych kuchni,
- stosowania technologii do planowania żywienia, obliczania ich kosztów itp.,
- prowadzenia kompleksowej dokumentacji zakładu gastronomicznego.

4. Organizacja praktyki.

Student studiów stacjonarnych i niestacjonarnych:

- realizuje 3 tygodnie praktyki po 7 godzin dziennie (łącznie 105 godzin), w terminie zatwierdzonym przez Radę Wydziału Kultury Fizycznej i Ochrony Zdrowia,
- posiada wymagane badania, szczepienia oraz ubezpieczenie NNW i OC,
- zobowiązany jest do dostarczenia przed terminem praktyki karty wstępnej praktyki zawodowej,
- otrzymuje od Opiekuna Praktyki w wyznaczonym terminie dokumentację praktyki tj. skierowanie na praktykę, dziennik praktyk, program praktyki,
- po zakończeniu praktyki w terminie 1 tygodnia przedkłada Opiekunowi Praktyk dziennik praktyk i sprawozdanie z przebiegu praktyki.

5. Zakres kompetencji osób odpowiedzialnych za realizację programu praktyki.

Kierownik zakładu pracy:

Głównym koordynatorem praktykantów w zakładzie pracy jest kierownik, który:

- wyznacza opiekuna praktyki w zakładzie pracy,
- zapoznaje studenta z regulaminami obowiązującymi w miejscu odbywania praktyki lub powierza to zadanie wskazanemu pracownikowi.

Podsumowania praktyki oraz jej oceny dokonuje opiekun studenta ze strony zakładu pracy.

Kierunkowy Opiekun Praktyk ze strony Uczelni:

- opracowuje plan/harmonogram praktyki,
- zapoznaje studenta z planem realizacji praktyki udzielając niezbędnych wyjaśnień,
- dokonuje podsumowania praktyki.

6. Obowiązki studenta.

- sumiennie wykonuje zadania wynikające z programu praktyki,
- wykazuje nienaganną postawę i właściwie reprezentuje Uczelnię,
- odnotowuje w dzienniku praktyk spostrzeżenia ogólne związane z odbywaniem praktyki,
- przebywa w zakładzie w wymiarze czasu zgodnym z programem praktyki,
- przestrzega przepisów bhp w zakładzie i na stanowisku pracy.

7. Warunki zaliczenia praktyki:

- podstawowym warunkiem zaliczenia praktyki jest frekwencja studenta w wymiarze wymaganym w programie praktyki, postawa studenta oraz opanowanie wiedzy i umiejętności określonych w programie praktyki,
- terminowe (w okresie jednego tygodnia od zakończenia praktyki) dostarczenie kierownikowi praktyk wypełnionego dziennika praktyki oraz sprawozdania z przebiegu praktyki,
- zaliczenia dokonuje kierownik praktyk na podstawie dziennika praktyk, sprawozdania z przebiegu praktyki oraz indywidualnej rozmowy ze studentem.