

Państwowa Akademia Nauk Stosowanych w Nysie

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Praktyki zawodowe					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-PRA_III	
Kierunek studiów		dietyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		stacjonarne/niestacjonarne							
Semestr studiów		III							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	0		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %
Praktyki zawodowe		120	120	0	Wypełnienie dziennika praktyk, opinia opiekuna zakładowego				100
Razem:		120	120	0	Razem				100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Forma zajęć		
Wiedza	1.	zna strukturę organizacyjną zakładu żywienia zbiorowego				K_W06 K_W07	praktyka		
	2.	zna proces technologiczny przygotowywania potraw oraz podstawy towaroznawstwa				K_W05	praktyka		
	3.	zna systemy kontroli i zarządzania jakością zdrowotną żywności				K_W06	praktyka		
	4.	zna podstawy prawne funkcjonowania placówki oraz zasady obiegu dokumentacji w tej placówce				K_W12 K_W24	praktyka		
Umiejętności	1.	potrafi ocenić jakość produktów i potraw				K_U10 K_U11	praktyka		
	2.	wykorzystuje różne technologie w przygotowywaniu potraw				K_U10 K_U11 K_U12 K_U15	praktyka		
	3.	prowadzi dokumentację żywieniową				K_U14	praktyka		
Kompetencje społeczne	1.	zna i przestrzega zasady BHP i regulamin pracy obowiązujący w miejscu odbywania praktyk (placówce)				K_K07	praktyka		
	2.	wykazuje potrzebę ciągłego doskonalenia się i konsultacji ze specjalistami				K_K01 K_K02	praktyka		
	3.	pracuje samodzielnie nad wyznaczonym zadaniem, jest odpowiedzialny za własne działania				K_K06 K_K08	praktyka		

RAMOWY HARMONOGRAM PRAKTYK NA III SEMESTRZE STUDIÓW

Praktyka z technologii potraw		
Cel praktyki	Zapoznanie studenta z różnymi technologiami przygotowania potraw, zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia.	
Placówki	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta placówki, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności: kuchnie szpitalne, zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego lub zamkniętego	
Czas trwania praktyki	120 godz. (15 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	Lp.	Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki
<p>kuchnie w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (szpitale, domy pomocy społecznej, zakłady opiekuńczo-wychowawcze, szkoły, internaty, przedszkola, ośrodki wypoczynkowe, sanatoryjne, domy opieki, catering, itp.)</p> <p>kuchnie w zakładach żywienia zbiorowego otwartego (stołówki, jadalnie, bary, restauracje, itp.)</p>	1.	Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce.
	2.	Poznanie struktury organizacyjnej zakładu żywienia zbiorowego.
	3.	Zapoznanie się z organizacją pracy działu magazynowego, warunkami przechowywania artykułów spożywczych. Udział w organizacji i realizacji zaopatrzenia w surowce i produkty spożywcze niezbędne do przygotowania potraw.
	4.	Zapoznanie się z wyposażeniem kuchni oraz instrukcją obsługi urządzeń do obróbki technologicznej potraw.
	5.	Poznanie procesu technologicznego przygotowywania potraw. Uczestniczenie w przygotowywaniu potraw, w porcjowaniu i rozdzielaniu posiłków. Poznanie zasad pakowania potraw oraz estetyki podawania potraw. Zapoznanie z organizacją działu ekspedycyjnego potraw.
	6.	Ocena organoleptyczna jakości produktów i potraw.
	7.	Zapewnienie bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej przetworzonej żywności.