

**Program praktyki wdrożeniowej
dla studentów Wydziału Nauk o Zdrowiu
Akademii Wychowania Fizycznego im. Eugeniusza Piaseckiego w Poznaniu
kierunek Dietetyka**

Praktyka zawodowa jest pogłębieniem wiedzy zdobytej w ramach programu studiów oraz jest formą przygotowania zawodowego studentów. Jej celem jest zapoznanie studentów ze strukturą przestrzenną i funkcjonalną zakładu gastronomicznego, przebiegiem procesów technologicznych ze szczególnym uwzględnieniem higieny produkcji oraz higieny osobistej pracowników oraz z zasadami układania menu obowiązującymi w żywieniu zbiorowym. Ogólna liczba godzin przewidziana na zajęcia praktyczne wynosi 140 godzin.

Zagadnienia do zrealizowania podczas praktyk:

1. Zapoznanie studentów ze strukturą przestrzenną i funkcjonalną zakładu oraz wyposażeniem technicznym ze szczególnym uwzględnieniem pomieszczeń magazynowych, produkcyjnych oraz ekspedycyjnych.
2. Przedstawienie wymogów dotyczących warunków przechowywania, doboru i obróbki wstępnej oraz kulinarnej poszczególnych produktów spożywczych ze szczególnym uwzględnieniem higieny produkcji oraz higieny osobistej pracowników.
3. Zapoznanie z zasadami układania jadłospisów roboczych i kart menu.

Warunki zaliczenia praktyk

1. Podstawą zaliczenia praktyk jest przedstawienie właściwie prowadzonego dziennika praktyk wraz ze sprawozdaniem
2. W dzienniku student zamieszcza pisemną relację z każdego dnia praktyki, którą potwierdza opiekun praktyk z ramienia placówki, w której się ona odbyła. Dziennik wraz z oceną końcową powinien być poświadczony przez kierownika/dyrektora/ placówki.
3. Nieobecność studenta na praktyce może być usprawiedliwiona jedynie zwolnieniem lekarskim. Usprawiedliwiona nieobecność powoduje automatyczne przedłużenie okresu trwania praktyki o czas trwania usprawiedliwionej nieobecności. Nieusprawiedliwiona nieobecność pociąga za sobą niezaliczenie praktyki bez względu na liczbę opuszczonych dni.

Kryteria niezbędne do wystawienia oceny przez zakład pracy:

Po odbyciu praktyk student wykazuje się wiedzą na temat: struktury przestrzennej i funkcjonalnej oraz wyposażenia technicznego pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym, wymogów dotyczących warunków przechowywania, doboru i obróbki kulinarnej poszczególnych produktów spożywczych ze szczególnym uwzględnieniem higieny produkcji oraz higieny osobistej pracowników. Zna zasady układania jadłospisów, a także potrafi przygotować zapotrzebowanie towarowe niezbędne do produkcji potraw.

Samodzielnie wykonuje powierzone mu zadania, właściwie organizuje pracę własną, potrafi brać za nią odpowiedzialność, a także potrafi współdziałać i pracować w grupie przestrzegając zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Zaliczenie praktyk jest niezbędne do zaliczenia danego roku studiów.

Dane kontaktowe Opiekuna Uczelnianego

mgr. inż. Bernadeta Surosz

tel. 618355287

adres e-mail: surosz@awf.poznan.pl