

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa 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							
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.