

Praktyka zawodowa I - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Praktyka zawodowa I
Kod przedmiotu	01.9-WB-ŻCZ2P-przaw I-S22
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2022/2023

Informacje o przedmiocie	
Semestr	2
Liczba punktów ECTS do zdobycia	6
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	dr inż. Halina Bartkiewicz

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Laboratorium	180	12	180	12	Zaliczenie

Cel przedmiotu

Nabywanie przez studenta praktycznych umiejętności w zakresie żywienia różnych grup ludności oraz przygotowywania potraw. Rozwijanie i konfrontacja wiedzy nabytej w trakcie studiów z rzeczywistością zawodową. Przygotowanie do pracy w zespole oraz brania odpowiedzialności za powierzone zadania, a także rozwijanie aktywności i przedsiębiorczości studentów. Poznanie środowiska potencjalnych pracodawców.

Wymagania wstępne

Znajomość oraz rozumienie roli zagadnień z zakresu podstaw żywienia człowieka i podstaw dietetyki. Umiejętność rozwiązywania prostych zagadnień z zakresu żywienia człowieka oraz umiejętność przedstawienia zasad prawidłowego żywienia.

Student zobowiązany jest do:

- przekazania informacji o miejscu i terminie planowanej praktyki do 30.04. celem akceptacji przez koordynatora praktyk
- przedłożenia minimum 2 tygodnie przed rozpoczęciem praktyki (najpóźniej do 30.06) podpisanych przez pracodawcę dokumentów dotyczących praktyki (2 x porozumienie, 2 x skierowanie, 1 x ramowy program praktyk)
- posiadania na czas trwania praktyki orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych lub książeczki zdrowia na potrzeby sanitarno-epidemiologiczne (książeczka Sanepidu) oraz ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków

Zakres tematyczny

1. Zapoznanie się z zasadami organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem (struktura organizacyjna, regulamin pracy, sprawy kadrowe, jawna dokumentacja planistyczno-księgowa (zasady księgowości, analiza kosztów, analiza sprzedaży), proces produkcji, marketing, wyposażenie techniczne) - **zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego (restauracje, bary, catering, stołówki szkolne, przedszkolne, żłobkowe, ośrodki wczasowe, ośrodki sanatoryjne).**
2. Organizacja pracy na wybranym stanowisku pracy (zakres obowiązków, wymagana dokumentacja, przepisy bhp).
3. Zapoznanie się z technikami i technologiami wykorzystywanymi do przygotowywania posiłków, tworzenia nowych posiłków i przetwarzania żywności.
4. Zapoznanie się z oceną jakościową surowców i gotowych posiłków.
5. Zapoznanie się z procesem układania jadłospisów dla różnych grup ludności.

Zaleca się zapoznanie się studentów z możliwością realizacji pracy dyplomowej związanej z działalnością firmy w oparciu o analizę danych i potrzeb zgłaszanych przez firmę.

Metody kształcenia

Praktyczne wykonywanie czynności zawodowych w wybranych zakładach pracy.

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągania efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Rozumie jak wykorzystać praktycznie wiedzę o normach i zasadach racjonalnego żywienia.	• K_W10	• analiza dziennika praktyk • ocena opiekuna praktyk	• Laboratorium

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Potrafi skonstruować i wdrożyć plan żywienia zbiorowego pod opieką specjalisty, uwzględniając uwarunkowania ekonomiczne.	• K_U12 • K_U20	• analiza dziennika praktyk • ocena opiekuna praktyk	• Laboratorium
Potrafi zaprojektować i stosować odpowiednie techniki przygotowywania potraw zgodnie ze specyfiką firmy.	• K_U03	• analiza dziennika praktyk • ocena opiekuna praktyk	• Laboratorium
Potrafi zastosować odpowiednie technologie i urządzenia wykorzystywane w procesie produkcji potraw.	• K_U03	• analiza dziennika praktyk • ocena opiekuna praktyk	• Laboratorium
Jest gotów do uzupełniania i krytycznej oceny wiedzy oraz jej wykorzystania w przygotowywaniu jadłospisów i posiłków.	• K_K02	• analiza dziennika praktyk • ocena opiekuna praktyk	• Laboratorium
Jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności za powierzone mienie i bezpieczny sposób działania w miejscu pracy.	• K_K01	• analiza dziennika praktyk • ocena opiekuna praktyk	• Laboratorium
Jest gotów do angażowania się w promocję prawidłowego żywienia.	• K_K03	• analiza dziennika praktyk • ocena opiekuna praktyk	• Laboratorium

Warunki zaliczenia

Zaliczenie praktyki odbywa się na podstawie przedłożenia koordynatorowi praktyk dla kierunku:

-prawidłowo wypełnionego i poświadczonego przez opiekuna praktyki z zakładu pracy dziennika praktyk, dokumentującego opis przebiegu praktyki umożliwiającą weryfikację osiągnięcia przez studenta zakładanych dla przedmiotu efektów uczenia się

- pozytywnej opinii o przebiegu praktyki zawodowej wystawionej przez opiekuna z zakładu pracy

- pozytywnej oceny uzyskanej ze wszystkich efektów uczenia się przewidzianych dla praktyki, wystawionej przez opiekuna z zakładu pracy

-wypełnionej ankiety ewaluacyjnej część B (część A student wypełnia elektronicznie w systemie StudNet po zakończeniu praktyki)

Literatura podstawowa

Literatura uzupełniająca

Uwagi

Termin realizacji praktyki: 1.07. - 10.09. (zgodę na przyspieszenie terminu praktyki wyraża dziekan)

Czas trwania praktyki: 6 tygodni (180 godzin)

Termin dostarczenia dokumentacji po praktyce: 7 dni od daty zakończenia praktyki.

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 04-02-2023 20:16)

Wygenerowano automatycznie z systemu SyllabUZ