

Małopolska Wyższa Szkoła Zawodowa w Krakowie
Instrukcja do praktyk studenckich
na kierunku: dietetyka
rok studiów I

Praktyka studencka w placówkach/ zakładach żywienia zbiorowego

Praktyka usytuowana jest w II semestrze studiów (I rok)

Zaliczenie po II semestrze studiów (lub wcześnie)

1. Informacja ogólna

Czas trwania – łącznie 5 tygodni, 5 x 35 godz. tygodniowo = 175 godzin

2 tygodnie – Praktyka dotycząca technologii potraw (70 godz.)

3 tygodnie - Wstępna praktyka w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego i otwartego dla dzieci i młodzieży (105 godz.)

Miejsce odbywania praktyki:

Praktyka dotycząca technologii potraw:

Kuchnie w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (szpitale, zakłady opiekuńczo-wychowawcze, łobki, przedszkola, szkoły, internaty, domy pomocy społecznej, domy dla przewlekle chorych) i żywienia zbiorowego otwartego (stołówki, restauracje, zakłady gastronomiczne itp.)

Wstępna praktyka w **zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego** dla dzieci i młodzieży w łobkach, w tym specjalne, integracyjne, przedszkola, w tym z oddziałami integracyjnymi oraz przedszkola specjalne, szkoły, domy dziecka, domy wczasów dziecięcych

2. Cele praktyki:

Zdobycie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z funkcjonowaniem zakładów żywienia zbiorowego, w tym szczególnie biorących udział w realizacji prawidłowego żywienia w grupie dzieci i młodzieży.

Praktyka ma zapoznać studenta z zadaniami dietetyczki jako współpracownika działającego w realizacji prawidłowego żywienia poszczególnych grup ludności

3. Warunki uzyskania zaliczenia

Student odbywa praktyki pod kierunkiem **opiekuna z zakładu pracy**, który określa zakres czynności dla praktykanta oraz czuwa nad prawidłową realizacją praktyki.

Praktyki podlegają obowiązkowemu zaliczeniu.

Podstawą uzyskania zaliczenia jest wywiązanie się przez studenta z zadań powierzonych przez opiekuna z zakładu pracy, prowadzenie dziennych zapisów w dzienniczku praktyk potwierdzanych raz w tygodniu przez opiekuna.

Praktyki zalicza opiekun z zakładu pracy potwierdzając to wpisem „praktyki zaliczone” i krótką opinią o praktykancie zamieszczoną w dzienniczku praktyk oraz potwierdza pieczęcią zakładu odbycie praktyki w dzienniczku na str. 3 i „Karcie praktyk”.

Celem zaliczenia praktyki przez MWSZ student składa następującą dokumentację praktyki:

- **Dzienniczek praktyk z wszystkimi wymaganymi wpisami**
- **Karta praktyk potwierdzona przez zakład pracy, w którym praktyka była realizowana**
- **Sprawozdanie studenta z odbytej praktyki**

4. Program praktyki – obowiązków studenta

W trakcie praktyki dotyczącej technologii potraw student powinien zaznajomić się z:

- Organizację pracy kuchni: organizację pracy na poszczególnych stanowiskach, wyposażeniem i funkcjonalnością pomieszczeń
- Oceny warunków do przygotowywania żywności
- Przydatność do spożycia różnych produktów żywnościowych i warunki ich przechowywania. Organizacja pracy w magazynie żywności. Zasady przechowywania produktów spożywczych i półproduktów. Ocena funkcjonowania pomieszczeń magazynu.
- Ocena organoleptyczna posiłków i kontrola jakości żywności.
- Ocena właściwości sensorycznych żywności i produktów spożywczych.
- Warunki transportu wewnętrznego żywności
- Zapewnienie bezpieczeństwa i higieny żywności (poznać zasady funkcjonowania systemu HACCP, Dobra praktyka produkcyjna GMP, Dobra Praktyka Higieniczna GHP)
- Wdrażanie w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisy sanitarne zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi
- Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa pracy i zapobiegania wypadkom zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi i szkolenie pracowników

W trakcie wstępnej praktyki w zakładach żywienia zbiorowego zamknij tego dla dzieci i młodzieży student powinien:

- Zapoznać się z zasadami prawidłowego żywienia małego dziecka.
- Poznać organizację pracy w kuchni mlecznej (łobki).
- Zasady przygotowania produktów przeznaczonych dla małego dziecka i niemowląt.
- Udział w przygotowaniu jadłospisów dla małego dziecka
- Ocena właściwości sensorycznych żywności i produktów spożywczych dla dzieci
- Współudział w porcjowaniu i dystrybucji posiłków i napojów
- Uczestniczenie w karmieniu małego dziecka, nauka poprawnego jedzenia.
- Współudział w edukacji żywieniowej realizowanej w przedszkolu i/lub szkole.
- Wdrażanie w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisy sanitarne zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi
- Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa pracy i zapobiegania wypadkom zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.

*Pełnomocnik Rektora ds. Praktyk
Dr Hanna Baćk-Danisz*