

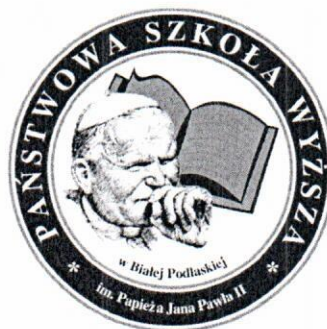
Załącznik nr 1 do Regulaminu Praktyk
Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej

Państwowa Szkoła Wyższa im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej

Wydział Nauk o Zdrowiu i Nauk Społecznych

Katedra Zdrowia

Zakład Zdrowia Publicznego



Kierunek: Dietetyka

Rok akademicki: 2018/ 2019

Studia stacjonarne

Studia pierwszego stopnia

PROGRAM PRAKTYKI KIERUNKOWEJ III

(praktyka z technologii potraw)

(2 tygodniowa praktyka dla naboru 2018/ 2019)

DZIEKAN
Wydziału Nauk o Zdrowiu i Nauk Społecznych


prof. nadzw. dr hab. Marcin Weiner

Spis treści

Rozdział I. Postanowienia ogólne	3
Rozdział II. Charakterystyka praktyki	4
Rozdział III. Organizacja praktyki, treści i formy pracy	4
Rozdział IV. Miejsca odbywania praktyki	5
Rozdział V. Cele i efekty praktyki	6
Rozdział VI. Procedura weryfikacji efektów kształcenia i warunki zaliczenia praktyki	7
Rozdział VII. Zaliczenie praktyk zrealizowanych za granicą	8
Rozdział VIII. Zaliczenie praktyki na podstawie wykonywanej pracy	8
Rozdział IX. Termin złożenia dokumentacji praktyki do uczelnianego opiekuna praktyk	9
Rozdział X. Hospitacje praktyki	9
Rozdział XI. Skala ocen	9
Rozdział XII. Uwagi końcowe	9
 Załącznik nr 1 do Programu Praktyki Kierunkowej III - Karta weryfikacji efektów kształcenia	11
Załącznik nr 2 do Programu Praktyki Kierunkowej III – Protokół zaliczenia Praktyki Kierunkowej III	14
Załącznik nr 3 do Programu Praktyki Kierunkowej III – Potwierdzenie możliwości realizacji efektów kształcenia	15

Rozdział I. Postanowienia ogólne

1. Podstawę prawną niniejszego Programu Praktyki Kierunkowej III na kierunku Dietetyka stanowią:
 - a) Ustawa z dn. 27 lipca 2005 *Prawo o szkolnictwie wyższym* (t.j. Dz. U. z 2017 poz. 2183, 2201 z późn. zm.);
 - b) Regulamin studiów Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej
 - c) Regulamin praktyk Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej
 - d) Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia (załącznik do uchwały nr 14/2018)
 - e) Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dn. 26 września 2016r. w sprawie prowadzenia studiów
 - f) Statut Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej
 - g) Zarządzenie Rektora Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej podlaskiej nr 48/ 2018 z dnia 17. 09. 2018 r. w sprawie przyjęcia Regulaminu praktyk.
2. Program Praktyki Kierunkowej III określa zasady organizacji praktyki, w tym cele i zakładane efekty, formy, miejsca i czas trwania praktyki, warunki zaliczenia praktyki, w tym metody weryfikacji osiągniętych przez praktykanta efektów kształcenia.
3. Użyte w programie określenia oznaczają:
 - PSW/Uczelnia - Państwowa Szkoła Wyższa im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej;
 - Uczelniany opiekun praktyk – wybrany na dany rok akademicki nauczyciel akademicki sprawujący nadzór dydaktyczny nad praktyką;
 - Zakładowy opiekun praktyk - opiekun praktykanta w zakładzie pracy, w którym odbywa się praktyka.

Rozdział II. Charakterystyka praktyki

Charakter: kierunkowa – praktyka kształtuje i doskonali kompetencje związane z osiąganymi w toku studiów efektami kształcenia. Pozwala na pogłębianie praktycznych umiejętności oraz przygotowuje studenta do samodzielnej pracy, podejmowania decyzji i wysokiej kultury obsługi klienta.

Tryb: indywidualna

Czas trwania i miejsce w cyklu kształcenia: 2 tygodnie, praktyka jest realizowana po zakończeniu zajęć w semestrze II oraz w okresie wakacyjnym, grupa treści kształcenia kierunkowego.

Wymiar godzinowy: 80 godz.

Liczba punktów ECTS: 3

Rozdział III. Organizacja praktyki, treści i formy pracy

Organizacja praktyki:

- Praktyka jest prowadzona na podstawie zapisów niniejszego Programu Praktyki Kierunkowej III pod kierunkiem *zakładowego opiekuna praktyk* wskazanego przez przyjmującą studenta jednostkę / zakład pracy / instytucję / placówkę.
- Studenta obowiązuje 8-godzinny pobyt w instytucji / zakładzie pracy / jednostce, podczas którego realizuje zadania wyznaczone przez *zakładowego opiekuna praktyk* z uwzględnieniem założonych w programie efektów kształcenia (zob. Karta weryfikacji efektów kształcenia), przy czym za 1 godzinę praktyki przyjmuje się jednostkę 45-minutową (tzn. 8 godzin x 45 minut = 6 godzin zegarowych).
- W trakcie praktyki student jest zobowiązany do systematycznego i rzetelnego prowadzenia wpisów w Dzienniku Praktyk, które są na bieżąco weryfikowane przez *zakładowego opiekuna praktyk* lub uprawnioną osobę wskazaną przez kierownictwo zakładu / instytucji / placówki.
- W przypadku choroby lub innej uzasadnionej nieobecności (wypadek losowy) student zawiadamia o zaistniałej sytuacji *zakładowego opiekuna praktyk* oraz *uczelnianego opiekuna praktyk*. Okresy zwolnień lekarskich nie są zaliczane, jako odbyta praktyka i muszą zostać odpracowane w innym terminie, ustalonym w porozumieniu z *zakładowym*

i uczelnianym opiekunem praktyk. Termin odpracowywania godzin opuszczonych z powodu zwolnienia lekarskiego lub innej uzasadnionej nieobecności nie może kolidować z planem obowiązkowych zajęć dydaktycznych w PSW, ani z indywidualnym terminarzem zaliczeń i egzaminów.

- Po zakończeniu praktyki student:
 - sporządza pisemny raport z przebiegu praktyki wraz z opisem wykonywanych zadań zleconych przez *zakładowego opiekuna praktyk* w celu osiągnięcia założonych efektów (treść w Rozdziale VI);
 - dokonuje samooceny, którą wpisuje na końcu Dziennika Praktyk w Karcie samooceny studenta;
 - dokonuje ewaluacji miejsca odbywania praktyki, tzn. wypełnia ankietę elektroniczną przygotowaną przez Sekcję Praktyk Studenckich i Biuro Karier.

Treści: Treści i formy pracy wykonywanej przez studenta w trakcie praktyki wynikają z zapisów *Programu Praktyki Kierunkowej III* oraz ze specyfiki i charakteru pracy w danym zakładzie/instytucji/podmiocie oraz z realizowanych w nim zadań. Wiążą się z uczestnictwem praktykanta w różnych formach pracy danego zakładu pracy oraz z możliwościami wykorzystywania wiedzy i umiejętności zdobytych na zajęciach w PSW.

Formy pracy:

- wizyty w zakładzie pracy, w tym obserwowanie wskazanych przez *zakładowego opiekuna praktyk* aspektów pracy
- asystowanie *zakładowemu opiekunowi praktyk* przy wykonywaniu obowiązków zawodowych
- wykonywanie prac zleconych przez *zakładowego opiekuna praktyk* pod jego nadzorem oraz samodzielnie
- praca z *zakładowym opiekunem praktyk* – planowanie, realizacja i omawianie wykonywanych zadań.

Rozdział IV. Miejsca odbywania praktyki

Studenci mogą odbywać Praktykę Kierunkową III w firmie, z którą Uczelnia ma podpisane porozumienie, bądź też wybrać miejsce praktyk samodzielnie. Miejscem odbywania praktyki powinna być kuchnia w placówkach żywienia zbiorowego otwartego tj.: stołówki, restauracje,

zakłady gastronomiczne, ośrodki czasowe.

Rozdział V. Cele i efekty praktyki

Cel główny: Zapoznanie studenta z różnymi technologiami przygotowania potraw, zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia. Zdobycie praktycznych umiejętności dotyczących funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego otwartego.

Cele szczegółowe:

1. Poznanie struktury organizacyjnej oraz specyfiki działalności danego zakładu żywienia.
2. Zapoznanie się z organizacją pracy kuchni oraz z funkcjonalnością pomieszczeń, lokalizacją poszczególnych stanowisk, wyposażeniem w sprzęt oraz zasadami BHP.
3. Zapoznanie się z obsługą urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego oraz ich przeznaczeniem.
4. Ocena stanu sanitarno-higienicznego obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne oraz wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.
5. Zapoznanie się z warunkami transportu wewnętrznego produktów żywnościowych w zakładzie.
6. Zapoznanie się z zasadami przechowywania i zastosowania surowców, półproduktów oraz gotowych wyrobów. Ocena ich przydatności do spożycia.
7. Ocena surowców i półproduktów stosowanych w technologii gastronomicznej, ich przechowywanie i zastosowanie.
8. Poznanie obróbki wstępnej surowców oraz obróbki cieplnej w technologii potraw jako etapów procesu technologicznego, znaczenie tych czynności.
9. Pomoc w przygotowywaniu, porcjowaniu i dystrybucji posiłków.
10. Zapoznanie się z systemami komputerowymi stosowanymi w gastronomii.

Podczas odbywania Praktyki Kierunkowej III student powinien osiągnąć 9 zasadniczych **efektów kształcenia**. W szczególności student, który zaliczył Praktykę Kierunkową III:

- Posiada wiedzę na temat struktury organizacyjnej oraz specyfiki działalności danego zakładu żywienia. Zna organizację pracy kuchni oraz funkcjonalność pomieszczeń, lokalizację poszczególnych stanowisk, wyposażenie w sprzęt oraz zasady BHP.
- Potrafi ocenić stan sanitarno-higieniczny obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania

prawne oraz wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.

- Posiada wiedzę i umiejętności w kierunku prawidłowej obsługi i przeznaczenia urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego.
- Zna zasady przechowywania i zastosowania surowców, półproduktów oraz gotowych wyrobów. Potrafi dokonać ich oceny przydatności do spożycia.
- Posiada wiedzę dotyczącą prawidłowych warunków transportu wewnętrznego produktów żywnościowych w zakładzie.
- Posiada wiedzę i umiejętności przeprowadzania prawidłowej obróbki wstępnej surowców oraz obróbki cieplnej w technologii potraw. Zna zasadność przeznaczenia w/w procesów.
- Posiada umiejętności w przygotowywaniu, porcjowaniu i dystrybucji posiłków.
- Posiada wiedzę i umiejętności związane z systemami komputerowymi stosowanymi w gastronomii.
- Student na bieżąco prowadzi dokumentację związaną z realizacją programu praktyki (dziennik praktyk).

Rozdział VI. Procedura weryfikacji efektów kształcenia i warunki zaliczenia praktyki

Kluczowym dokumentem w procedurze weryfikacji jest karta weryfikacji efektów kształcenia.

Karta weryfikacji efektów kształcenia – w pierwszej i drugiej kolumnie tabeli podajemy efekty dla danej praktyki oraz odpowiadające im efekty kierunkowe; w trzeciej kolumnie obok każdego efektu wpisujemy metody weryfikacji, które przewidujemy wraz z wykropkowanym miejscem na dopisanie przez *zakładowego opiekuna praktyk* innych metod wynikających ze specyfiki praktyki w danej instytucji. W czwartej kolumnie *zakładowy opiekun praktyk* ocenia stopień osiągnięcia każdego z podanych efektów wg załączonych pod tabelą kryteriów; poniżej opinia i ocena pracy praktykanta wystawiona przez *zakładowego opiekuna praktyk*, potwierdzająca realizację programu praktyk, w tym osiągnięcie przez studenta zakładanych w programie efektów kształcenia, data oraz własnoręczny podpis *zakładowego opiekuna praktyk*.

Do zaliczenia praktyki wymagane są następujące dokumenty:

1. Dziennik Praktyk, w którym student odbywający praktykę dokonuje następujących wpisów:

- data rozpoczęcia praktyki, data zakończenia praktyki, dokładna nazwa i adres placówki, w której student odbywał praktykę, pieczęć instytucji; podpis i pieczęć Kierownika / Dyrektora zakładu pracy;
 - dzienny, zwięzły zapis przebiegu praktyki i wykonywanych zadań wraz z odniesieniem każdego zadania do efektów kształcenia (kolumny w tabeli w Dzienniku: opis wykonywanego zadania -numer efektu) oraz z krótką refleksją dotyczącą podejmowanych przez studenta działań (czego się nauczył, korzyści, problemy, wnioski na przyszłość), potwierdzony pieczęcią zakładu pracy na górze każdej karty tygodniowej oraz podpisem *zakładowego opiekuna praktyk* na dole każdej karty tygodniowej;
 - opisowa samoocena studenta z własnoręcznym podpisem w sekcji Karta samooceny studenta na końcu Dziennika Praktyk;
2. Karta weryfikacji efektów kształcenia zawierająca ocenę stopnia osiągnięcia każdego z wymaganych efektów
 3. Raport obejmujący zwięzły opis organizacji wybranych aspektów pracy i typów zadań wykonywanych w zakładzie pracy/instytucji, obowiązków/zadań *zakładowego opiekuna praktyk*, pracy własnej i jej wyników oraz wniosków z praktyki, zaakceptowany i podpisany przez *zakładowego opiekuna praktyk*;

Rozdział VII. Zaliczenie praktyk odbytych za granicą

Student może ubiegać się o zaliczenie części lub całości Praktyki Zawodowej III na podstawie praktyki odbytej za granicą po spełnieniu następujących warunków:

1. Przedstawienie dokumentacji zgodnie z wytycznymi w Rozdziale VII
2. Wszystkie dokumenty w języku polskim lub w języku angielskim na kierunkach prowadzących kształcenie w tym języku.

Rozdział VIII. Zaliczenie praktyki na podstawie wykonywanej pracy

Student może ubiegać się o zaliczenie części lub całości praktyki jeśli przedłoży:

1. Zgodę Dziekana Wydziału
2. Zaświadczenie o zatrudnieniu wraz z zakresem obowiązków i opisem wykonywanych

zadań

3. Karta weryfikacji efektów kształcenia
4. Raport zgodnie z wytycznymi w Rozdziale VII

Rozdział IX. Termin złożenia dokumentacji praktyki do uczelnianego opiekuna praktyk

W terminie/ terminach wyznaczonych przez *uczelnianego opiekuna praktyk*, nie później niż do końca sesji poprawkowej każdego roku.

Rozdział X. Hospitacje praktyki

Uczelniany opiekun praktyk może przeprowadzać hospitacje zajęć studenta oraz kontaktować się z *zakładowym opiekunem praktyk* drogą mailową i/lub telefoniczną. Rozpoczynając praktykę student ma obowiązek złożyć *uczelnianemu opiekunowi praktyk* plan swoich zajęć wraz z numerem kontaktowym oraz powiadamiać *uczelnianego opiekuna praktyk* o ewentualnych zmianach.

Rozdział XI. Skala ocen

Skala ocen jest zgodna ze skalą obowiązującą w systemie oceniania przedmiotowego w PSW:

2,0 - brak zaliczenia, ocena niedostateczna:

3,0 – ocena dostateczna;

3,5 – ocena dostateczna plus;

4,0 – ocena dobra;

4,5 – ocena dobra plus;

5,0 – ocena bardzo dobra.

Rozdział XII. Uwagi końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszymi zasadami mają zastosowanie przepisy następujących dokumentów:

- Ustawa z dn. 27 lipca 2005 Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz. U. 2017, poz. 2183 j. t., z późn. zm.)
- Regulamin praktyk Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej
- Regulamin studiów PSW im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej

2. Załączniki stanowią integralną część niniejszego Programu Praktyki Kierunkowej I:

- Załącznik nr 1 do Programu Praktyki Kierunkowej III - Karta weryfikacji efektów kształcenia;
- Załącznik nr 2 do Programu Praktyki Kierunkowej III – Protokół zaliczenia Praktyki Kierunkowej III;
- Załącznik nr 3 do Programu Praktyki Kierunkowej III – Potwierdzenie możliwości realizacji efektów kształcenia;
- Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia (załącznik do uchwały nr 14/2018).

3. Wszelkie pytania i uwagi należy konsultować z *uczelnianym opiekunem praktyk*.
4. Niniejszy program wchodzi w życie z dniem zatwierdzenia przez Radę Wydziału.

Załączniki:

1. Karta weryfikacji efektów kształcenia,
2. Protokół zaliczenia praktyki (*uczelniany opiekun praktyk* zdejme protokół do Sekcji Praktyk Studenckich i Biura Karier)
3. Potwierdzenie możliwości realizacji efektów kształcenia

KARTA WERYFIKACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA**KIERUNEK DIETETYKA****PRAKTYKA KIERUNKOWA III**

(nabór 2018/ 2019)

Imię i nazwisko studenta: nr albumu:

Lp.	OPIS EFEKTU KSZTAŁCENIA DLA PRAKTYKI	EFEKT KIERUNKOWY	Zaliczenie* metoda weryfikacji / podstawa zaliczenia	Ocena** i podpis zakładowego opiekuna praktyk
1.	EK01: Student posiada wiedzę na temat struktury organizacyjnej oraz specyfiki działalności danego zakładu żywienia. Zna organizację pracy kuchni oraz funkcjonalność pomieszczeń, lokalizację poszczególnych stanowisk, wyposażenie w sprzęt oraz zasady BHP.	K_W07, K_W36, K_U29, K_K03, K_K09, K_K14	☐ rozmowa z praktykantem ☐ obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
2.	EK02: Student potrafi ocenić stan sanitarno-higieniczny obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne oraz wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.	K_W07, K_W36, K_K03, K_K09, K_K14	☐ rozmowa z praktykantem ☐ obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
3.	EK03: Student posiada wiedzę i umiejętności w kierunku prawidłowej obsługi i przeznaczenia urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego.	K_W34, K_K08, K_K09, K_K13, K_K14	☐ rozmowa z praktykantem ☐ obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
4.	EK04: Student zna zasady przechowywania i zastosowania surowców, półproduktów oraz gotowych wyrobów. Potrafi dokonać ich oceny przydatności do spożycia.	K_W06, K_W34, K_W35, K_K03, K_K14	☐ rozmowa z praktykantem ☐ obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
5.	EK05: Student posiada wiedzę dotyczącą prawidłowych warunków transportu wewnętrznego produktów żywnościowych w zakładzie.	K_W34, K_W35, K_K03, K_K14	☐ rozmowa z praktykantem ☐ obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	

6.	EK06: Student posiada wiedzę i umiejętności przeprowadzania prawidłowej obróbki wstępnej surowców oraz obróbki cieplnej w technologii potraw. Zna zasadność przeznaczenia w/w procesów.	K_W06, K_W34, K_W35, K_U29, K_K03, K_K14	☐ rozmowa z praktykantem ☐ obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
7.	EK07: Student posiada umiejętności w przygotowywaniu, porcjowaniu i dystrybucji posiłków.	K_W06, K_W34, K_W35, K_U29, K_K03, K_K14	☐ rozmowa z praktykantem ☐ obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
8.	EK08: Student posiada wiedzę i umiejętności związane z systemami komputerowymi stosowanymi w gastronomii.	K_U19, K_K03, K_K14	☐ rozmowa z praktykantem ☐ obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
9.	EK09: Student na bieżąco prowadzi dokumentację związaną z realizacją programu praktyki (dziennik praktyk).	K_K08	☐ rozmowa z praktykantem ☐ obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	

*Należy wybrać lub podać metodę weryfikacji efektu

**Należy wykorzystać poniższe kryteria oceny stopnia osiągniętych przez studenta efektów kształcenia.

- 5.0 – efekt kształcenia został osiągnięty bez zastrzeżeń
- 4.5 – efekt kształcenia został osiągnięty z pojedynczymi brakami/błędami
- 4.0 – efekt kształcenia został osiągnięty z nielicznymi brakami/błędami
- 3.5 – efekt kształcenia został osiągnięty z wieloma brakami/błędami
- 3.0 – efekt kształcenia został osiągnięty z licznymi i istotnymi brakami/błędami (minimalnie wymagany poziom osiągnięcia efektu)
- 2.0 – efekt kształcenia nie został osiągnięty

Opinia *zakładowego opiekuna praktyk* na temat pracy studenta (należy uwzględnić opis powierzonych zadań):

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....
miejsowość i data

.....
podpis zakładowego opiekuna praktyk

PROTOKÓŁ ZALICZENIA PRAKTYKI KIERUNKOWEJ III
(wypełnia uczelniany opiekun praktyk)

Imię i nazwisko studenta:

.....

Nr albumu:

Dokumentacja praktyk pod względem ilościowym i jakościowym

(1) Dziennik Praktyk	zaliczono	brak zaliczenia
(2) Raport zaakceptowany i podpisany przez <i>zakładowego opiekuna praktyk</i>	zaliczono	brak zaliczenia
(3) Karta weryfikacji efektów kształcenia ocena wystawiona przez <i>zakładowego opiekuna praktyk</i>	zaliczono	brak zaliczenia ocena:.....
(4) Samoocena studenta	zaliczono	brak zaliczenia
(5) inne		

*niepotrzebne skreślić

Ocena wystawiona na podstawie wymaganych dokumentów przez uczelnianego opiekuna praktyk:

.....

Biała Podlaska, dn.

Podpis uczelnianego opiekuna praktyk:

POTWIERDZENIE MOŻLIWOŚCI REALIZACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Z przedmiotu Praktyka Kierunkowa III

Na kierunku Dietetyka

(nabór 2018/ 2019)

Imię i nazwisko Studenta.....

Miejsce realizacji praktyki.....

.....

Nr	Efekty kształcenia
EK01	Student posiada wiedzę na temat struktury organizacyjnej oraz specyfiki działalności danego zakładu żywienia. Zna organizację pracy kuchni oraz funkcjonalność pomieszczeń, lokalizację poszczególnych stanowisk, wyposażenie w sprzęt oraz zasady BHP.
EK02	Student potrafi ocenić stan sanitarno-higieniczny obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne oraz wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.
EK03	Student posiada wiedzę i umiejętności w kierunku prawidłowej obsługi i przeznaczenia urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego
EK04	Student zna zasady przechowywania i zastosowania surowców, półproduktów oraz gotowych wyrobów. Potrafi dokonać ich oceny przydatności do spożycia.
EK05	Student posiada wiedzę dotyczącą prawidłowych warunków transportu wewnętrznego produktów żywnościowych w zakładzie.
EK06	Student posiada wiedzę i umiejętności przeprowadzania prawidłowej obróbki wstępnej surowców oraz obróbki cieplnej w technologii potraw. Zna zasadność przeznaczenia w/w procesów.

EK07	Student posiada umiejętności w przygotowywaniu, porcjowaniu i dystrybucji posiłków.
EK08	Student posiada wiedzę i umiejętności związane z systemami komputerowymi stosowanymi w gastronomii.
EK09	Student na bieżąco prowadzi dokumentację związaną z realizacją programu praktyki (dziennik praktyk).

* Należy dołączyć efekty kształcenia do danego naboru.

Niniejszym zaświadczam, że w zakładzie pracy istnieje możliwość zrealizowania w/w efektów kształcenia.

Akceptuję

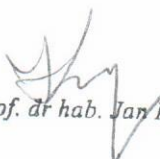
.....

Data i podpis uczelnianego opiekuna praktyk

.....

Data i podpis zakładowego opiekuna
praktyk

Kierownik Zakładu Zdrowia Publicznego


prof. dr hab. Jan Karczewski