**PRAKTYKI**

**RAMOWY PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ I**

kierunek: **Żywienie człowieka i dietoterapia** studia pierwszego stopnia

Cel praktyki

Nabycie 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.

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.

Praktyka powinna umożliwić studentowi osiągnięcie efektów uczenia się przewidzianych w sylabusie przedmiotowym.

Praktyka zawodowa I trwa 6 tygodni tj. 180 godzin.