

Praktyka śródroczna z zakresu technologii potraw

Informacje ogólne:

CZAS TRWANIA – 70 godzin

MIEJSCE - placówki żywienia zbiorowego otwartego: stołówki, restauracje, zakłady gastronomiczne itp.

Cele

Zdobycie praktycznych umiejętności dotyczących funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego otwartego. Zapoznanie się z charakterem świadczonych usług w oparciu o realizację prawidłowego żywienia grupy docelowej (kuchnia wegetariańska, kuchnia śródziemnomorska itp.) Poznanie aspektów działalności zakładu pod względem ilości personelu, organizacji stanowisk pracy, rozmieszczenia pomieszczeń oraz sposobów magazynowania surowców i półproduktów.

Po zakończeniu praktyk student zna ogólne zasady funkcjonowania zakładu gastronomicznego. Potrafi określić warunki prawidłowego przechowywania i magazynowania surowców wykorzystywanych w gastronomii z uwzględnieniem ilości i specyfiki produktów/półproduktów oraz planu pomieszczeń magazynowych.

Student potrafi określić i rozpoznać sposoby wstępnej obróbki surowców oraz obróbki cieplnej stosowanej w technologii potraw z uwzględnieniem zmian zachodzących w produktach. Zna organizację pracy w kuchni związaną z organizacją stanowisk pracy ich funkcjonalnością i wyposażeniem.

Potrafi dostrzec prawidłowe zastosowanie warunków sanitarno-higienicznych i stosowanej do nich dokumentacji (utrwalić w praktyce informacje dotyczące systemu HACCP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMO oraz Dobrej Praktyki Higienicznej GHP).

Warunki uzyskania zaliczenia

Student odbywa praktyki zgodnie z wytyczonymi przez uczelnianego opiekuna praktyk celami. Podstawą uzyskania zaliczenia jest wywiązanie się studenta z zadań postawionych przez opiekuna z zakładu pracy.

Student uzupełnia systematycznie dzienniczek praktyk. Praktykę zalicza opiekun z zakładu pracy poprzez podpis i pieczęć w dzienniczku praktyk i na karcie odbycia praktyk. Praktykę we wrześniu 2014 r. zalicza dr Małgorzata Szczepanek – koordynator UJ CM do spraw praktyk studenckich na kierunku dietetyka.