

**PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH DLA  
KIERUNKU DIETETYKA na VII semestrze**

Lp	Miejsce odbywania praktyk	TEMATYKA PRAKTYK na VII semestrze
1.	<p><b>Praktyka w szpitalu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- w oddziale szpitalnym</li> <li>- kuchni ogólnej</li> <li>- dziale żywienia</li> <li>- w poradni dietetycznej</li> <li>- w dziale żywienia w szpitalu</li> <li>- w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych</li> <li>- w szpitalu dziecięcym</li> <li>- w oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej</li> <li>- poradni dietetycznej</li> </ul>	<p><b>ZAKUP ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH DO CELÓW PRODUKCYJNYCH</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ustalić kolejność dokonywania zakupów</li> <li>- zakupić towar w odpowiedniej ilości oraz jakości</li> </ul> <p><b>ZABEZPIECZENIE I PRZECHOWYWANIE ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI ZASADAMI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zabezpieczyć zakupiony towar</li> <li>- omówić zasady przechowywania poszczególnych grup artykułów spożywczych</li> <li>- zapewnić odpowiednie warunki przechowywania</li> </ul> <p><b>SPORZĄDZANIE I PROWADZENIE DOKUMENTACJI ZAOPATRZENIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzić dzienny rachunek wewnętrzny na zakupione produkty</li> <li>- rozliczyć środki finansowe według poniesionych kosztów</li> <li>- sporządzić zbiorcze zestawienie faktur</li> </ul> <p><b>SPORZĄDZANIE POTRAW DIETETYCZNYCH</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzać potrawy dietetyczne zgodnie z zasadami</li> <li>- umiejętnie dobrać sprzęt i naczynia kuchenne</li> <li>- zaproponować sposób wykończenia potraw</li> </ul> <p><b>SPORZĄDZANIE DESERÓW ORAZ WYPIEKÓW</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzić desery i wypieki według podanych receptur</li> <li>- zaproponować własną recepturę i sporządzić według niej desery i wypieki</li> <li>- wyporcjować oraz wydać gotowe desery i wypieki</li> </ul> <p><b>PRZEPROWADZANIE INWENTARYZACJI PUNKTU MAŁEJ GASTRONOMII</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzić dokumentację niezbędną do przeprowadzenia inwentaryzacji</li> <li>- odważyć artykuły spożywcze znajdujące się w magazynie</li> <li>- porównać stany faktyczne ze stanami magazynowymi</li> </ul> <p><b>PODSUMOWANIE PROWADZONEJ DZIAŁALNOŚCI, BILANS ZYSKÓW I STRAT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokonać oceny prowadzonej działalności na podstawie bilansu zysków i strat</li> <li>- wskazać błędy wynikłe w trakcie prowadzenia działalności</li> <li>- zaproponować nowe rozwiązania dla sytuacji niekorzystnych w celu uzyskania lepszych wyników prowadzonej działalności</li> </ul>
2.	<p><b>Praktyka w domu opieki społecznej</b></p>	
3.	<p><b>Praktyka z technologii potraw</b></p>	
<p><b>Czas trwania praktyki 240 godz. (ok. 6 tyg.)</b></p>		