

Uczelnia	Szkoła Główna Turystyki i Rekreacji	2015/2016
Wydział	Turystyki i Rekreacji	
Kierunek studiów	Dietetyka	
Specjalność	1. Dietetyka dla osób aktywnych fizycznie 2. Poradnictwo dietetyczne	
Poziom studiów	– Stacjonarne – Niestacjonarne	
Profil kształcenia	Praktyczny	
PROGRAM STUDENCKICH PRAKTYK ZAWODOWYCH		
Podstawa prawna odbywania praktyki		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ustawa z dnia 27 lipca 2005 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz.U. 2012 poz. 572, z późn. zm.), 2. Zarządzenie nr 1/09/2014 Rektora SGTiR w Warszawie z dnia 1 września 2014 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu zawodowych praktyk studenckich Szkoły Głównej Turystyki i Rekreacji w Warszawie, 3. Regulamin studiów Szkoły Głównej Turystyki i Rekreacji w Warszawie, 4. Program kształcenia. 		
Rodzaj i czas trwania (liczba tygodni i godzin) oraz rok/semestr studiów		
<p>Czas trwania praktyki – 390 godzin:</p> <ul style="list-style-type: none"> – I rok semestr 2 – 90 godzin - 3 tyg, – II rok semestr 3 – 90 godzin, - 3 tyg – II rok semestr 4 – 60 godzin - 2 tyg, – III rok semestr 5 – 90 godzin - 3 tyg, – III rok semestr 6 – 60 godzin - 2 tyg 		
Miejsce odbywania (rodzaj instytucji, działu/działów, w których będą odbywać się praktyki)		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ jednostki zbiorowego żywienia, ✓ kuchnie, pracownie technologii potraw, ✓ zakłady produkujące gotową żywność, ✓ poradnie żywieniowe, ✓ placówki dla dzieci i młodzieży (szkoły, przedszkola, internaty itp.) prowadzące żywienie, ✓ placówki dla dorosłych (np. domy opieki społecznej, domy dziennego pobytu), prowadzące żywienie, ✓ kluby sportowe, placówki fitness, ✓ Gabinety dietetyczne, ✓ Instytuty naukowe zajmujące się dietetyką. 		
Cele		

(z podziałem na obszary, np. wiedza teoretyczna / umiejętności praktyczne / kompetencje społeczne)

Cele w obszarze **wiedzy teoretycznej**:

- znajomość ogólnych zasad funkcjonowania zakładu gastronomicznego w zakresie przygotowania i wydawania potraw;
- znajomość podstawowych zasad organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego;
- posiadanie wiedzy na temat warunków prawidłowego przechowywania i magazynowania surowców wykorzystywanych w gastronomii z uwzględnieniem ilości i specyfiki produktów/półproduktów oraz planu pomieszczeń magazynowych;
- znajomość sposobów wstępnej obróbki surowców oraz obróbki cieplnej stosowanej w technologii potraw, z uwzględnieniem zmian zachodzących w produktach;
- wiedza na temat zorganizowania stanowiska pracy zgodnie z wymogami ergonomii oraz wymogami sanitarno-higienicznymi produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego;
- znajomość współczesnych systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia;
- znajomość podstawowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w przemyśle spożywczym i gastronomii oraz do produkcji i przetwarzania żywności w zakładach zbiorowego żywienia;
- znajomość podstawowych metod, technik, technologii, narzędzi, materiałów i ich praktycznych zastosowań, pozwalających wykorzystać i kształtować potencjał przyrody w celu poprawy jakości życia człowieka.
- Wiedza dotycząca zależności pomiędzy sposobem przygotowania potraw a jej wartością żywieniową

Cele w obszarze **umiejętności**:

- umiejętność dokonania identyfikacji i analizy zjawisk wpływających na produkcję i jakość żywności wykorzystywanej w prawidłowym żywieniu;
- umiejętność dokonywania odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz stosowania odpowiednich technik sporządzania potraw;
- umiejętność stosowania zaleceń i norm żywieniowych w zakładach zbiorowego żywienia;
- umiejętność właściwej oceny potrzeb/ preferencji żywieniowych klienta i przygotowania propozycji odpowiedniego menu (np. kuchnia wegetariańska, śródziemnomorska, dieta bezglutenowa);
- umiejętność bilansowania diety,
- umiejętność układania jadłospisów długoterminowych,
- umiejętność dostosowania jadłospisów i sposobu żywienia do danej grupy
- umiejętność identyfikowania potrzeb i ograniczeń klienta w zakresie żywienia

Cele w obszarze **kompetencji personalnych i społecznych**:

- umiejętność stałego dokształcania się;
- przejawianie odpowiedzialności za działania własne;
- umiejętność organizowania pracy własnej w zakładzie pracy, mając na uwadze zasady BHP;

- umiejętność współdziałania w grupie, przyjmowanie w niej różnych ról oraz rozwiązywanie problemów związanych z realizacją danego zadania;
- umiejętność współpracy z klientem
- poczucie odpowiedzialności za udzielane porady
- szacunek dla klienta
- umiejętność indywidualnego podejścia do klienta
- rozumienie potrzeb i problemów klienta

Zadania i obowiązki praktykanta

Zadaniem praktykanta jest realizacja założonych celów praktyk we wszystkich obszarach w celu uzyskania określonych efektów.

Szczegółowe cele w podziale na semestry, w ramach przydzielonej ilości godzin:

Semestr 2:

Wstępna praktyka **w jednostkach zbiorowego żywienia** – 90 godzin (3 tygodnie)

- poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały;
- poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca;
- zapoznanie się z organizacją dostaw, warunkami i okresem magazynowania surowców i wyrobów gotowych i ich wpływem na jakość żywności;
- poznanie schematów procesów produkcyjnych (od surowca do wyrobu gotowego);
- poznanie wdrożonych/wdrażanych systemów zarządzania jakością;
- zapoznanie się z wyposażeniem technologicznym zakładów;
- poznanie zasad kalkulacji jednostkowej wyrobów gotowych
- poznanie zasad sporządzania jadłospisów.

Semestr 3:

praktyka **technologia potraw** 90 godzin (3 tygodnie)

- udział w organizacji i realizacji zaopatrzenia w surowce i produkty spożywcze niezbędne do przygotowania potraw;
- uczestniczenie w przygotowywaniu potraw;
- zapoznanie się ze sposobami utrzymywania temperatury potraw właściwej dla ich konsumpcji
- uczestniczenie w porcjowaniu i rozdzielaniu posiłków;
- pobieranie, opisywanie i zabezpieczanie próbek pokarmowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- analiza systemu zarządzania jakością przygotowywanych potraw
- ocena sposobów zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej żywności
- poznanie zasad pakowania potraw
- poznanie urządzeń służących do przygotowania potraw
- poznaje zasady estetyki podawania potraw

Semestr 4:

praktyka – **dieta i żywienie** – 60 godzin (2 tygodnie)

- zapoznanie się z metodami diagnostycznymi w zakresie alergii pokarmowych i nietolerancji;
- zapoznanie się z rodzajami stosowanych diet, a także metodami oceny ich wartości odżywczej;
- nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych ;

- branie czynnego udziału w ocenie sposobu żywienia oraz edukacji żywieniowej
- prowadzenie edukacji żywieniowej indywidualnej i grupowej;
- analiza możliwości wspomagania żywieniowego, z wykorzystaniem dostępnych diet przemysłowych.
- Analiza towaroznawcza produktów spożywczych, ze szczególnym uwzględnieniem żywności funkcjonalnej (wzbogacanej, eliminującej, o obniżonej kaloryczności)
- Umiejętność dostosowania diety do aktywności klienta

Semestr 5:

praktyka w **placówce dziecięcej lub osób starszych**– 90 godzin (3 tygodnie)

- poznanie metod oceny stanu odżywienia dzieci i/lub osób starszych
- poznanie zasad ustalania diety (w miarę możliwości - także uczestniczenie w opracowywaniu diet dla dzieci i/lub osób starszych) z uwzględnieniem indywidualnych wymagań;
- udział w wydawaniu posiłków dla dzieci i/lub osób starszych,
- identyfikowanie problemów z żywieniem dzieci/starszych
- uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych.
- ocena stanu odżywienia i rejestracja sposobu żywienia wskazanych podopiecznych (co najmniej 3 osoby) lub grupy;
- analiza dokumentacji działu żywienia;
- obliczanie zapotrzebowania białkowo-energetycznego i ocena stopnia jego pokrycia stosowaną dotychczas dietą w zależności od zapotrzebowania;
- analiza dziennych i tygodniowych jadłospisów, dostosowanych do zaleceń żywieniowych i możliwości finansowych danej placówki;

Semestr 6:

praktyka w **poradni dietetycznej** – 60 godzin (2 tygodnie)

- umiejętność prowadzenia wywiadu żywieniowego,
- poznanie technik współpracy z klientem
- poznanie metod oceny stanu odżywienia klienta i jego nawyków żywieniowych
- poznanie zasad ustalania planu dietetycznego dostosowanego do indywidualnych potrzeb i preferencji (w miarę możliwości - także uczestniczenie w opracowywaniu diet);
- udział w szkoleniach żywieniowych i ich przygotowaniu
- uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych

Obowiązki praktykanta zostały określone w §7 Regulaminu zawodowych praktyk studenckich SGTiR.

Praktykant zobowiązany jest do:

- 1) odbycia praktyk zgodnie z programem praktyk,
- 2) przestrzegania ustalonego przez Zakład Pracy porządku i dyscypliny pracy,
- 3) przestrzegania zasad BHP i ochrony p/poż.,
- 4) przestrzegania zasad zachowania tajemnicy służbowej i państwowej oraz ochrony poufności danych w zakresie określonym przez Zakład Pracy,
- 5) przestrzeganie pozostałych zasad i regulaminów obowiązujących na terenie Zakładu Pracy,
- 6) przestrzegania zasad odbywania praktyki, określonych przez Uczelnię.

Podstawa i warunki zaliczenia praktyki

Podstawę zaliczenia praktyk określa §8 Regulaminu zawodowych praktyk studenckich SGTiR.

Warunkiem zaliczenia praktyk jest:

- 1) odbycie praktyk w ustalonym terminie,
- 2) Uzyskanie wiedzy , umiejętności i kompetencji przewidzianych sylabusem i nawiązujących do programu praktyk,
- 3) przedłożenie umowy o organizację praktyk,
- 4) przedłożenie dokumentu potwierdzającego odbycie praktyki,
- 5) przedłożenie dzienniczka praktyk,
- 6) uzyskanie pozytywnej decyzji Wydziałowego Opiekuna Zawodowych Praktyk Studenckich o zaliczeniu praktyk.

Regulacje dotyczące alternatywnego trybu zaliczenia praktyk, niezaliczenia praktyk, odwołania z praktyk

1. Regulamin zawodowych praktyk studenckich Szkoły Głównej Turystyki i Rekreacji w Warszawie - §8 *Warunki zaliczenia praktyk*,
2. Uchwała nr 59/NK/2014 Senatu Szkoły Głównej Turystyki i Rekreacji w Warszawie z 9 października 2014 r. w sprawie określenia warunków zwalniania studenta z obowiązku odbycia praktyki zawodowej.

