

Uczelnia	Szkoła Główna Turystyki i Rekreacji
Wydział	Turystyki i Rekreacji
Kierunek studiów	Turystyka i rekreacja (nabór od roku ak. 2015/2016)
Specjalność	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizacja i animacja rekreacji ruchowej 2. Organizacja hotelarstwa i gastronomii 3. Dietetyka w turystyce i rekreacji 4. Organizacja i obsługa ruchu turystycznego 5. Transport w obsłudze podróży 6. Turystyka biznesowa 7. Turystyka w rozwoju lokalnym i regionalnym
Poziom studiów	<ul style="list-style-type: none"> – Stacjonarne – Niestacjonarne
Profil kształcenia	Praktyczny
PROGRAM ZAWODOWYCH PRAKTYK STUDENCKICH	
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	
Czas trwania praktyki – 6 tygodni, tj. 240 godzin – II rok semestr 4.	
Miejsce odbywania (rodzaj instytucji, działu/działów, w których będą odbywać się praktyki)	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Hotele i inne obiekty hotelarskie, ✓ ośrodki odnowy biologicznej; ✓ obiekty agroturystyczne, ✓ centra konferencyjno-biznesowe; ✓ domy wypoczynkowe, ✓ sanatoria, ✓ obiekty kolonijne, ✓ biura podróży, ✓ kluby sportowe, ✓ kuchnie, restauracje, ✓ przedsiębiorstwa transportowe obsługi turystycznej; ✓ organizacje pozarządowe działające w sferze turystyki i rekreacji; ✓ organy administracji rządowej i samorządowej. 	
Cele (z podziałem na obszary, np. wiedza teoretyczna / umiejętności praktyczne / kompetencje społeczne)	
<p>Cele w obszarze wiedzy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • znajomość ogólnych zasad organizacji i funkcjonowania biura turystycznego i placówek turystycznych; 	

- znajomość sposobów przygotowywania ofert turystycznych i kampanii promocyjnych;
- znajomość zasad finansowania placówek turystycznych i rekreacyjnych;
- znajomość standardów obsługi podróżnych;
- znajomość krajowych i międzynarodowych połączeń komunikacyjnych;
- znajomość zasad zdrowego żywienia;
- znajomość współczesnych systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia;
- znajomość sposobów oceny potrzeb/ preferencji klienta co do wyboru odpowiednich form wypoczynku, organizacji podróży i pobytu oraz sposobów/środków transportu;
- znajomość znaczenia turystyki w rozwoju lokalnym i regionalnym;
- znajomość zasad funkcjonowania hoteli i innych obiektów noclegowych.

Cele w obszarze **umiejętności:**

- umiejętności organizacyjne w zakresie obsługi ruchu turystycznego (w tym: organizacja biur podróży, organizacja centrum informacyjnego, sporządzanie umów, realizacja zamówień, obsługa recepcji itp.);
- znajomość organizacji placówek turystycznych i rekreacyjnych różnego typu (hotele, ośrodki odnowy biologicznej, restauracje, centra kongresowe, obiekty agroturystyczne, sanatoria, ośrodki kolonijne itp.);
- umiejętność organizowania imprez o charakterze turystycznym, rekreacyjnym, sportowym;
- umiejętność dokonania identyfikacji i analizy czynników wpływających na jakość obsługi klienta;
- umiejętność rozpoznania i realizacji potrzeb klienta;
- umiejętność stosowania zaleceń i norm żywieniowych w turystyce i rekreacji;
- znajomość rodzajów transportu w turystyce i rekreacji, systemów sprzedaży i rezerwacji usług turystycznych;
- umiejętność wykorzystania w pracy zawodowej znajomości powiązań i współzależności występujących między podmiotami społecznymi, politycznymi, administracyjnymi i gospodarczymi;
- umiejętność wykorzystania wiedzy, nabytej w trakcie studiów, do przeprowadzenia analizy SWOT związanej z funkcjonowaniem organizacji (przedsiębiorstwa);
- umiejętność poszerzania swojej wiedzy i kompetencji społecznych, a także korzystania z dostępnych technik informacyjnych;
- umiejętność pracy w zespole;
- umiejętność porządkowania zadań według stopnia ważności i realizacji postawionego celu.

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

- świadomość konieczności stałego dokształcania się, aktywna postawa na rynku pracy;
- 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;

- umiejętność rozpoznawania problemów dotyczących wykonywania zawodu związanego z turystyką i rekreacją lub związanych z własnymi zainteresowaniami oraz podejmowania próby ich rozwiązania;
- przejawianie potrzeby angażowania się w realizację projektów objętych programem studiów lub odpowiadających na zapotrzebowanie podmiotów zewnętrznych (biznesu, organizacji pozarządowych, administracji publicznej);
- docenianie wartości przedsiębiorczego myślenia i działania; skłonność do podejmowania ryzyka związanego z działaniem oraz ponoszenia odpowiedzialności za podjęte działania;
- zdolność formułowania i przedstawiania sądów w wybranych sprawach, związanych z turystyką i rekreacją, zwłaszcza w ramach określonej specjalności;
- świadomość istnienia etycznego wymiaru w działalności zawodowej.

Zadania i obowiązki praktykanta

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

Szczegółowe cele na poszczególnych specjalnościach, w ramach przydzielonej liczby godzin:

1. Organizacja i animacja rekreacji ruchowej:

- praktyczne zapoznanie się z formami uprawiania rekreacji ruchowej;
- weryfikacja wiedzy na temat miejsc uprawiania rekreacji ruchowej w praktyce (ośrodki odnowy biologicznej, zakłady uzdrowiskowe, ośrodki sportowo-rekreacyjne, place miejskie itd.);
- wiedza na temat sprzętu i urządzeń służących do rekreacji ruchowej oraz zdobycie umiejętności posługiwania się sprzętem;
- nabycie umiejętności rozpoznawania potrzeb i możliwości uczestników zajęć terapii ruchowej oraz dobór odpowiednich form animacji ruchowej;
- doskonalenie umiejętności zorganizowania i zarządzania imprezą rekreacyjną (m. in. zapewnienie bezpieczeństwa imprezy, zabezpieczenie pomocy medycznej, przygotowanie scenariusza imprezy; przygotowanie uroczystości otwarcia/zamknięcia imprezy, przygotowanie nagród, dyplomów) ;
- umiejętność promocji imprezy;
- praktyczne doskonalenie umiejętności sporządzania harmonogramów zajęć i konstruowania grup uczestników zajęć;
- wiedza na temat form i metod aktywizacji ruchowej różnych grup wiekowych.

2. Organizacja hotelarstwa i gastronomii:

- poznanie zagadnień związanych z funkcjonowaniem rynku hotelarskiego;
- poznanie struktury i organizacji pracy w obiekcie hotelowym;
- poznanie zasad zarządzania obiektem hotelowym;
- praktyczne poznanie sposobu funkcjonowania recepcji hotelowej (organizacja pracy, dokumentacja, obsługa klienta, systemy rezerwacyjne, itd.);
- poznanie układu funkcjonalnego i komunikacyjnego zakładu hotelarskiego (część mieszkalna, gospodarcza, użytku ogólnego itd.);
- praktyczne poznanie systemów i technik sprzątnia obiektu hotelowego;
- uczestniczenie w pracach porządkowych na terenie obiektu;
- praktyczne poznanie organizacji pracy sali restauracyjnej, bufetu, cocktail-baru itp.;

- praktyczne zapoznanie się z techniką i organizacją obsługi gościa indywidualnego i grupowego oraz przyjęć okolicznościowych, cateringowych i plenerowych;
- poznanie sposobów urządzania i wyposażania kuchni;
- udział w organizacji i realizacji zaopatrzenia kuchni w surowce i produkty spożywcze niezbędne do realizacji zaleceń dietetycznych;
- uczestniczenie w przygotowywaniu potraw i poznanie technik przygotowania potraw;
- uczestniczenie w porcjowaniu i rozdzielaniu posiłków;
- udział w przygotowaniu warunków do spożywania posiłków;
- poznanie zasad gospodarowania odpadami.

3. Dietetyka w turystyce i rekreacji:

- praktyczne utrwalenie wiedzy z zakresu zasad racjonalnego żywienia, w tym osób aktywnych fizycznie, projektowania potraw, opracowywania diet konwencjonalnych i alternatywnych, bezpieczeństwa żywnościowego oraz jakości produktów żywnościowych;
- wiedza na temat wpływu aktywności ruchowej i zdrowego żywienia na stan zdrowia;
- zapoznanie się z rodzajami stosowanych diet, uzależnionych od rodzaju aktywności turystycznej/rekreacyjnej i stopnia jej intensywności, od preferencji, potrzeb profilaktycznych i leczniczych klientów;
- zapoznanie się z praktycznymi metodami oceny wartości odżywczej poszczególnych rodzajów diet;
- nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych;
- uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych;
- praktyczne zapoznanie się z nowoczesnymi technologiami przygotowywania posiłków;
- praktyczne zapoznanie się z pracą obiektów gastronomicznych i sposobami przygotowywania w nich potraw.

4. Organizacja i obsługa ruchu turystycznego:

- poznanie praktycznych problemów związanych z zakładaniem, prowadzeniem i obsługą przedsiębiorstwa turystycznego (zezwolenia, zakres działania przedsiębiorstwa, zakres kompetencji pracowników, odpowiedzialność wobec klienta, finansowanie przedsięwzięć itd.);
- poznanie zagadnień związanych z praktycznym przygotowaniem i organizacją imprez turystycznych (program imprezy, wyżywienie, transport, rezerwacje, kalkulacja kosztów, ubezpieczenia itd.);
- metody i techniki sprzedaży imprez turystycznych stosowane w praktyce;
- nabycie podstawowych umiejętności z zakresu bieżących działań marketingowych (tworzenie ofert turystycznych, współpraca z pośrednikami, przygotowywanie kampanii promocyjnych, przygotowywanie materiałów reklamowych, współpraca z agencjami reklamowymi, itd.) oraz tworzenia długookresowych strategii marketingowych firmy;
- pogłębienie wiedzy na temat źródeł i zasad finansowania przedsięwzięć turystycznych;
- praktyczne poznanie problematyki związanej z tworzeniem i wykorzystywaniem baz danych klientów, obiektów turystycznych, firm działających w branży turystycznej;
- nabycie umiejętności stosowania przepisów prawnych związanych z organizacją i obsługą ruchu turystycznego;

- nabycie umiejętności zorganizowania i ustalania zakresu działania biura usług turystycznych i punktów „it”;
- poszerzenie umiejętności w zakresie pilotażu wycieczek (zatrudnianie pilotów, uprawnienia, zakres obowiązków itp.);
- zaznajomienie się z charakterem pracy rezydenta biura turystycznego.

5. Transport w obsłudze podróży:

- poszerzenie wiedzy na temat dostępności różnych form transportu w turystyce krajowej, regionalnej i międzynarodowej o elementy praktyczne;
- poszerzenie wiedzy na temat głównych kierunków turystyki krajowej i międzynarodowej, oraz możliwości połączeń komunikacyjnych o doświadczenia praktyczne;
- nabycie umiejętności doboru środka transportu zgodnie z preferencjami/wymaganiami klienta oraz kalkulacji kosztów podróży;
- zaznajomienie się z tematyką ubezpieczeń w podróży;
- poznanie roli transportu jako usługi pomocniczej (dotarcie do miejsca przeznaczenia i powrót) oraz transportu jako podstawowej usługi turystycznej (np. objazdowa podróż autokarowa połączona ze zwiedzaniem odwiedzanych miejsc, „pływające hotele”);
- wiedza na temat taboru transportowego, kosztów jego utrzymania, wynajmu, ubezpieczenia;
- poszerzenie wiedzy na temat współpracy biur turystycznych z firmami transportowymi o elementy praktyczne;
- zapoznanie się z rodzajami strategii marketingowych firm transportowych, świadczących usługi dla ruchu turystycznego.

6. Turystyka biznesowa:

- zapoznanie się z rodzajami imprez/wydarzeń biznesowych (kongresów, konferencji, szkoleń, zjazdów, targów, eventów, wyjazdów motywacyjnych itp.);
- praktyczne poznanie sposobów organizacji imprez/wydarzeń biznesowych;
- praktyczne poznanie zasad organizacji centrum konferencyjnego;
- zaznajomienie się z zasadami obsługi klienta biznesowego, w tym z zakresem usług świadczonych przez concierge’a; poszerzenie wiedzy o doświadczenia praktyczne;
- ugruntowanie wiedzy na temat organizacji imprez biznesowych z uwzględnieniem zasady społecznej odpowiedzialności biznesu (CSR);
- poznanie struktury obiektu hotelowego i specyfiki pracy jego poszczególnych działów;
- nabycie umiejętności obsługi sprzętu i urządzeń technicznych wykorzystywanych podczas realizacji imprez biznesowych;
- poznanie zasad utrzymania porządku na terenie obiektu hotelowego;
- poznanie organizacji pracy sali restauracyjnej, bufetu, cocktail-baru itp.

7. Turystyka w rozwoju lokalnym i regionalnym:

- wiedza na temat wpływu turystyki na rozwój regionu;
- praktyczna weryfikacja wiedzy na temat programowania rozwoju turystyki w regionie;
- praktyczna weryfikacja wiedzy na temat sposobów współpracy branży turystycznej z jednostkami samorządu lokalnego;
- poznanie praktycznych zasad współpracy w ramach klastra turystycznego;
- poznanie praktycznych zasad obsługi klienta, korzystającego z usług klastra turystycznego;

- poznanie instytucji mających wpływ na rozwój lokalny i regionalny, zakresu ich działania i kompetencji;
- praktyczne zapoznanie się z oddziaływaniem przedsiębiorczości lokalnej na rozwój turystyki w regionie;
- praktyczna weryfikacja i pogłębienie wiedzy na temat zależności między promocją markowych produktów regionalnych, a rozwojem turystyki regionalnej;
- praktyczna weryfikacja i poszerzenie wiedzy na temat działalności ekoturystycznej (poszanowanie środowiska naturalnego, promowanie kultury regionalnej, promocja zdrowej regionalnej żywności);
- praktyczne poznanie działalności gospodarstw agroturystycznych w regionie;
- poznanie zagadnień związanych z finansowaniem turystyki w regionach.

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) wykonanie zadań przewidzianych w programie 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 zwolnienia z 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.

Uczelnia	Szkoła Główna Turystyki i Rekreacji
Wydział	Turystyki i Rekreacji
Kierunek studiów	Dietetyka (<i>nabór od roku akademickiego 2014/2015</i>)
Specjalność	1. Dietetyka dla osób aktywnych fizycznie 2. Poradnictwo dietetyczne
Poziom studiów	– Stacjonarne – Niestacjonarne
Profil kształcenia	Praktyczny
PROGRAM ZAWODOWYCH PRAKTYK STUDENCKICH	
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. Plan studiów. 	
Rodzaj i czas trwania (liczba tygodni i godzin) oraz rok/semestr studiów	
<p>Czas trwania praktyki – 700 godzin:</p> <ul style="list-style-type: none"> – I rok semestr 2 – 105 godzin, – II rok semestr 3 – 140 godzin, – II rok semestr 4 – 245 godzin, – III rok semestr 5 – 105 godzin, – III rok semestr 6 – 105 godzin. 	
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, ✓ poradnie żywienia (poradnie specjalistyczne, w tym: poradnie chorób metabolicznych itd.), ✓ placówki medyczne (np. szpitale), ✓ placówki dla dzieci i młodzieży (szkoły, przedszkola, internaty itp.), ✓ placówki dla dorosłych (np. domy opieki społecznej, domy dziennego pobytu), ✓ kluby sportowe. 	
Cele (z podziałem na obszary, np. wiedza teoretyczna / umiejętności praktyczne / kompetencje społeczne)	
<p>Cele w obszarze wiedzy teoretycznej:</p> <ul style="list-style-type: none"> • znajomość ogólnych zasad funkcjonowania zakładu gastronomicznego; • 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.

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);

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

- umiejętność stałego doksztalcania 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.

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 – 105 godzin

- poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały;
- poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca;
- zapoznanie się z organizacją transportu, warunkami i okresem magazynowania surowców i wyrobów gotowych;
- 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.

Semestr 3:

praktyka w domu opieki społecznej – 70 godzin

praktyka – technologia potraw – 70 godzin

- udział w organizacji i realizacji zaopatrzenia kuchni w surowce i produkty spożywcze niezbędne do realizacji zaleceń dietetycznych;
- uczestniczenie w przygotowywaniu potraw;
- uczestniczenie w porcjowaniu i rozdzielaniu posiłków;
- udział w pracach porządkowych na zapleczu kuchni ośrodka;
- udział w przygotowaniu warunków do spożywania posiłków przez podopiecznych;
- pomoc w żywieniu pacjentów ciężko chorych, wymagających karmienia przez drugą osobę;
- ocena stanu odżywienia i rejestracja sposobu żywienia wskazanych podopiecznych (co najmniej 3 osoby);
- przeprowadzanie wywiadu żywieniowego wskazanych podopiecznych (co najmniej 3 osób);
- pobieranie, opisywanie i zabezpieczanie próbek pokarmowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- analiza przepisów higieniczno-sanitarnych w ośrodku, z uwzględnieniem kucharek oddziałowych i jadalni dla chorych chodzących;
- analiza dokumentacji działu żywienia;
- analiza zaleceń lekarskich dotyczących żywienia;
- obliczanie zapotrzebowania białkowo-energetycznego i ocena stopnia jego pokrycia stosowaną dotychczas dietą;
- prowadzenie edukacji żywieniowej indywidualnej i grupowej;
- analiza dziennych i tygodniowych jadłospisów, dostosowanych do współczesnych zaleceń żywieniowych i możliwości finansowych domu opieki;
- analiza możliwości wspomagania żywieniowego, z wykorzystaniem dostępnych diet przemysłowych.

Semestr 4:

praktyka – dieta i żywienie – 140 godzin

praktyka w poradni żywienia – 105 godzin

- zapoznanie się z metodami diagnostycznymi w zakresie chorób metabolicznych;
- poznanie zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz 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 pacjentów oraz edukacji żywieniowej podczas pobytu w poradni.

Semestr 5:

praktyka w placówce dziecięcej – 105 godzin

- poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia dzieci;

- poznanie zasad ustalania leczenia dietetycznego (w miarę możliwości - także uczestniczenie w opracowywaniu diet dla dzieci);
- udział w wydawaniu posiłków dla dzieci i w razie potrzeby pomoc w karmieniu chorych;
- udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla dzieci z chorobami przewlekłymi,
- uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych.

Semestr 6:

praktyka w placówce medycznej – 105 godzin

- poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia dorosłego pacjenta;
- poznanie zasad ustalania leczenia dietetycznego (w miarę możliwości - także uczestniczenie w opracowywaniu diet dla dorosłych pacjentów);
- udział w wydawaniu posiłków dla dorosłych pacjentów i w razie potrzeby pomoc w karmieniu chorych;
- udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla dorosłych pacjentów z chorobami przewlekłymi,
- 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) wykonanie zadań przewidzianych w programie 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 zwolnienia z 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.