

Załącznik nr 1
do Uchwały Nr III/10 /2019 Rady Wydziału Turystyki i Rekreacji
Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula
z dnia 13 czerwca 2019 roku

Uczelnia	Szkoła Główna Turystyki i Hotelarstwa VISTULA (dawniej Szkoła Główna Turystyki i Rekreacji)
Wydział	Turystyki i Rekreacji
Kierunek studiów	Studia pierwszego stopnia Dietetyka (<i>nabór od roku ak. 2018/2019</i>)
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. 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 2. Regulamin studiów Szkoły Głównej Turystyki i Rekreacji w Warszawie 3. Program kształcenia 	
Rodzaj i czas trwania (liczba tygodni i godzin) oraz rok/semestr studiów	
<p>Czas trwania praktyki: 13 tygodni:</p> <ul style="list-style-type: none"> – II rok semestr 3 - 3 tygodnie – II rok semestr 4 - 3 tygodnie – III rok semestr 5 - 2 x 2 tygodnie (łącznie 4 tygodnie) – III rok semestr 6 - 3 tygodnie 	
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 i osób starszych (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)	
<p>Cele w obszarze wiedzy teoretycznej:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 3:

Wstępna praktyka w jednostkach zbiorowego żywienia (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 4:

praktyka technologia potraw (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 5:

praktyka - dieta i żywienie (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

Praktyka w poradni dietetycznej (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

Semestr 6:

praktyka w placówce dziecięcej lub osób starszych (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

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.

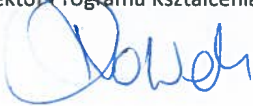
Warunkiem zaliczenia praktyk jest:

- 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.

dr hab. inż. Dorota Nowak
Dyrektor Programu Kształcenia Dietetyka



Opiniuję pozytywnie
Prof. dr hab. Elżbieta Biernacka
Przewodnicząca Wydziałowej Komisji Programowej