

Uczelnia	Szkoła Główna Turystyki i Hotelarstwa VISTULA nabór 2019/2020
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 20 lipca 2018 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2018 poz. 1668) 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 miesięcy – II rok semestr 3 – 3 miesiące – II rok semestr 4 – 3 miesiące	
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 ✓ Instytutu naukowe zajmujące się dietetyką 	
Cele (z podziałem na obszary, np. wiedza teoretyczna / umiejętności praktyczne / kompetencje społeczne)	
Cele w obszarze wiedzy teoretycznej : <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 i osiągnięcie przyjętych efektów kształcenia we wszystkich obszarach, zgodnie z wybraną w toku studiów specjalnością.

Student ma możliwość zaliczenia zawodowych praktyk studenckich na podstawie pracy lub innych aktywności (np. wolontariat w zakresie dietetyki) – zgodnie z programem studiów oraz zgodnie z programem praktyk.

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

Semestr 3:

Praktyka projektowania jadłospisów i przygotowanie potraw – 3 miesiące

- 1) poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały;
- 2) poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca;
- 3) zapoznanie się z organizacją dostaw, warunkami i okresem magazynowania surowców i wyrobów gotowych i ich wpływem na jakość żywności;
- 4) poznanie schematów procesów produkcyjnych (od surowca do wyrobu gotowego);
- 5) poznanie wdrożonych/wdrażanych systemów zarządzania jakością;
- 6) zapoznanie się z wyposażeniem technologicznym zakładów;
- 7) poznanie zasad kalkulacji jednostkowej wyrobów gotowych
- 8) poznanie zasad sporządzania jadłospisów.
- 9) uczestniczenie w przygotowywaniu potraw;
- 10) zapoznanie się ze sposobami utrzymywania temperatury potraw właściwej dla ich konsumpcji
- 11) uczestniczenie w porcjowaniu i rozdzielaniu posiłków;
- 12) pobieranie, opisywanie i zabezpieczanie próbek pokarmowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- 13) analiza systemu zarządzania jakością przygotowywanych potraw
- 14) ocena sposobów zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej żywności
- 15) poznanie zasad pakowania potraw
- 16) poznanie urządzeń służących do przygotowania potraw
- 17) poznanie zasady estetyki podawania potraw

Semestr 4:

Poradnictwo dietetyczne - praca z klientem

- 1) zapoznanie się z rodzajami stosowanych diet, a także metodami oceny ich wartości odżywczej;
- 2) nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych ;
- 3) branie czynnego udziału w ocenie sposobu żywienia oraz edukacji żywieniowej
- 4) prowadzenie edukacji żywieniowej indywidualnej i grupowej;
- 5) analiza możliwości wspomagania żywieniowego, z wykorzystaniem dostępnych diet przemysłowych.
- 6) Umiejętność dostosowania diety do aktywności klienta
- 7) poznanie metod oceny stanu odżywienia dzieci i/lub osób starszych
- 8) poznanie zasad ustalania diety (w miarę możliwości - także uczestniczenie w opracowywaniu diet dla dzieci i/lub osób starszych) z uwzględnieniem indywidualnych wymagań;
- 9) zapoznanie się z metodami diagnostycznymi w zakresie alergii pokarmowych i nietolerancji;
- 10) udział w wydawaniu posiłków dla dzieci i/lub osób starszych,
- 11) identyfikowanie problemów z żywieniem dzieci/starszych
- 12) uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych.
- 13) ocena stanu odżywienia i rejestracja sposobu żywienia wskazanych podopiecznych (co najmniej 3 osoby) lub grupy;
- 14) analiza dokumentacji działu żywienia;
- 15) obliczanie zapotrzebowania białkowo-energetycznego i ocena stopnia jego pokrycia stosowaną dotychczas dietą w zależności od zapotrzebowania;
- 16) analiza dziennych i tygodniowych jadłospisów, dostosowanych do zaleceń żywieniowych i możliwości finansowych danej placówki;
- 17) umiejętność prowadzenia wywiadu żywieniowego,
- 18) poznanie technik współpracy z klientem
- 19) poznanie metod oceny stanu odżywienia klienta i jego nawyków żywieniowych

- 20) poznanie zasad ustalania planu dietetycznego dostosowanego do indywidualnych potrzeb i preferencji (w miarę możliwości - także uczestniczenie w opracowywaniu diet);
- 21) udział w szkoleniach żywieniowych i ich przygotowaniu
- 22) 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 przeciwpożarowej,
- 4) przestrzegania zasad zachowania tajemnicy służbowej i państwowej oraz ochrony poufności danych w zakresie określonym przez Zakład Pracy oraz przepisy RODO,
- 5) przestrzegania 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) przedłożenie umowy o organizację praktyk przed ich rozpoczęciem w celu akceptacji ze strony Wydziałowego Opiekuna Zawodowych Praktyk Studenckich,

Student nie może rozpocząć praktyk zawodowych bez dopełnienia wymaganych formalności

- 2) odbycie praktyk w ustalonym wymiarze, zakresie i terminie, przewidzianym w programie studiów,
- 3) wykonanie zadań przewidzianych w programie praktyk,
- 4) przedłożenie dokumentu potwierdzającego odbycie praktyki,
- 5) przedłożenie właściwie uzupełnionego dzienniczka praktyk, przedłożenie na nośniku cyfrowym dokumentacji zdjęciowej i filmowej potwierdzającej realizację praktyk w wyznaczonym miejscu ich odbywania,
- 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