

Uczelnia	Szkoła Główna Turystyki i Hotelarstwa Vistula
Wydział	Turystyki i Rekreacji
Kierunek studiów	Dietetyka <i>(nabór od roku ak. 2021/2022)</i>
Specjalność	1. Dietetyka dla osób aktywnych fizycznie 2. Poradnictwo dietetyczne – praca z klientem
Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia (stacjonarne i niestacjonarne)
Profil kształcenia	Praktyczny
PROGRAM STUDENCKICH PRAKTYK ZAWODOWYCH <i>(obowiązuje studentów rozpoczynających praktyki od 1.10.2021 r.)</i>	
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. 2021 poz. 478 z późn. zm.). 2. Regulamin studiów Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula w Warszawie wprowadzony Uchwałą Nr 1/18.06/2019 Senatu SGTiH Vistula z dnia 18.06.2019 r. 3. Regulamin zawodowych praktyk studenckich Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula wprowadzony Zarządzeniem Nr 1/04/2020 Rektora SGTiH Vistula z dnia 1 kwietnia 2020 r., zmieniony Zarządzeniem Nr 1/07/2021 Rektora SGTiH Vistula z dnia 8 lipca 2021 r. 4. Program kształcenia. 	
Rodzaj i czas trwania (liczba tygodni/liczba miesięcy) oraz rok/semestr studiów	
<p>Czas trwania praktyki - 6 miesięcy (720 h)</p> <ul style="list-style-type: none"> • II rok semestr 3 – 3 miesiące (360 h) • II rok semestr 4 – 3 miesiące (360 h) 	
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)	
<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 praktycznych:

- 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 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;
- 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.

Szczegółowe cele w podziale na semestry

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 – 3 miesiące

- 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 §9 Regulaminu zawodowych praktyk studenckich SGTiH Vistula.

Do obowiązków studenta należy w szczególności:

- 1) zapoznanie się z zasadami odbywania praktyki zawodowej;
- 2) sumienność i staranność w wykonywaniu powierzonych w trakcie trwania praktyki obowiązków;
- 3) systematyczne, codzienne wypełnianie Dzienniczka zawodowych praktyk studenckich, którego wzór stanowi Załącznik nr 5 do Regulaminu Zawodowych Praktyk Studenckich SGTiH Vistula;
- 4) dostarczenie Kierunkowemu Opiekunowi Zawodowych Praktyk Studenckich bezpośrednio po zakończonej praktyce Dzienniczka zawodowych praktyk studenckich z opinią Instytucji/Przedsiębiorstwa i poświadczeniem osiągniętych efektów uczenia się;
- 5) przestrzeganie ustalonego przez Instytucję/Przedsiębiorstwo przyjmujące porządku i dyscypliny pracy;
- 6) przestrzeganie zasad BHP i ochrony przeciwpożarowej;
- 7) przestrzeganie zasad zachowania tajemnicy służbowej i państwowej oraz ochrony poufności danych w zakresie określonym przez Instytucję/Przedsiębiorstwo przyjmujące;
- 8) utrzymywanie systematycznego kontaktu z Kierunkowym Opiekunem Zawodowych Praktyk Studenckich.

Podstawa i warunki zaliczenia praktyki

Podstawę zaliczenia praktyk określa §12 Regulaminu Zawodowych Praktyk Studenckich SGTiH Vistula.

Warunkiem zaliczenia praktyk jest:

- 1) odbycie praktyk w ustalonym terminie;
- 2) wykonanie zadań przewidzianych w programie praktyk;
- 3) przedłożenie umowy o organizację zawodowych praktyk studenckich;
- 4) przedłożenie Kierunkowemu Opiekunowi Zawodowych Praktyk Studenckich dokumentu potwierdzającego odbycie praktyki – zaświadczenia o odbyciu praktyk studenckiej – zgodnego z wzorem stanowiącym Załącznik nr 6 do Regulaminu Zawodowych Praktyk Studenckich SGTiH Vistula;
- 5) przedłożenie sprawozdania z przebiegu praktyk, w postaci Dzienniczka zawodowych praktyk studenckich, zgodnego z wzorem stanowiącym Załącznik nr 5 do Regulaminu Zawodowych Praktyk Studenckich SGTiH Vistula, opatrzonego pieczęcią Zakładu Pracy i podpisanego przez przedstawiciela Zakładu Pracy;
- 6) akceptacja sprawozdania przez Kierunkowego Opiekuna Zawodowych Praktyk Studenckich.

Dokumenty, o których mowa:

- w pkt. 3 student składa przed rozpoczęciem praktyk;
- w pkt. 4 i pkt. 5 student składa w terminie trzech tygodni od zakończenia praktyk.