

Uczelnia	Szkoła Główna Turystyki i Hotelarstwa Vistula
Wydział	Turystyki i Rekreacji
Kierunek studiów	Dietetyka (dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w roku akademickim 2024/2025 i w latach późniejszych)
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	
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. 2023 poz. 742 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., zmieniony Uchwałą Nr 1/29.05/2023 Senatu SGTiH Vistula z dnia 29 maja 2023 r.; 3. Regulamin Zawodowych Praktyk Studenckich Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula wprowadzony Zarządzeniem Nr 2/05/2023 Rektora SGTiH Vistula z dnia 09.05.2023 r.; 4. Program kształcenia. 	
Rodzaj i czas trwania (liczba tygodni/liczba miesięcy) oraz rok/semestr studiów	
Czas trwania praktyki - 6 miesięcy (720 h) – 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)	
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 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 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 wyboru jednej z niżej wymienionej form realizacji zawodowych praktyk studenckich:

1. Realizacja zawodowych praktyk studenckich w jednostkach związanych z wybraną przez studenta specjalnością (zgodnie z programem studiów oraz zgodnie z programem praktyk);
2. Zaliczenie zawodowych praktyk studenckich na podstawie pracy lub innych aktywności (np. wolontariat lub staż w zakresie turystyki i rekreacji) zgodnie z Regulaminem Zawodowych Praktyk Studenckich SGTiH Vistula.

Szczegółowe cele zawodowych praktyk studenckich w ramach przydzielonej liczby godzin:

Semestr 3:

Praktyka projektowania jadłospisów i przygotowanie potraw (minimum 3 miesiące – 360 h)

- 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 (minimum 3 miesiące – 360 h)

- 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 praktyk zawodowych;
- 2) sumiennosc i staranność w wykonywaniu powierzonych w trakcie trwania praktyk obowiązków;
- 3) systematyczne, codzienne wypełnianie Dzienniczka zawodowych praktyk studenckich, którego wzór stanowi Załącznik nr 5 do Regulaminu Zawodowych Praktyk Studenckich SGTiH Vistula;
- 4) dostarczenie Kierownikowi 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 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 – w przypadku studentów odbywających praktyki zorganizowane w formie określonej w § 8 ust. 2 pkt. 1-2;
- 4) przedłożenie Kierownikowi Opiekunowi Zawodowych Praktyk Studenckich dokumentów potwierdzających odbycie praktyk:
 - a) zaświadczenia o odbyciu praktyk – w przypadku studentów odbywających praktyki zorganizowane w formie określonej w § 8 ust. 2 pkt. 1-2 – zgodnego z wzorem stanowiącym Załącznik nr 6 do Regulaminu Zawodowych Praktyk Studenckich SGTiH Vistula,
 - b) oświadczenia studenta – w przypadku studentów odbywających praktyki zawodowe zorganizowane w formie określonej w § 8 ust. 3 pkt. 1-3. – o odbyciu praktyki zawodowej zgodnej z kierunkiem studiów i opinię przełożonego o przebiegu zatrudnienia, wolontariatu, stażu lub oświadczenie o odbyciu praktyki zawodowej wraz z

dokumentem potwierdzającym prowadzenie działalności gospodarczej przez studenta zgodnej z kierunkiem studiów – zgodnego z wzorem stanowiącym Załącznik nr 7 do do Regulaminu Zawodowych Praktyk Studenckich SGTiH Vistula;

- 5) przedłożenie sprawozdania z przebiegu praktyk, w postaci Dzienniczka zawodowych praktyk studenckich – w przypadku studentów odbywających praktyki zorganizowane w formie określonej w § 8 ust. 2 pkt. 1-2 – 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 – w przypadku studentów odbywających praktyki zorganizowane w formie określonej w § 8 ust. 2 pkt. 1-2.

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.