



WYDZIAŁ NAUK
O ZDROWIU
WUM

**INDYWIDUALNA KARTA ZALICZENIA
WAKACYJNYCH I ŚRÓDROCZNYCH
PRAKTYK STUDENCKICH**

STUDIA STACJONARNE DRUGIEGO STOPNIA
CYKL KSZTAŁCENIA 2023 - 2025

Imię i nazwisko:

Numer indeksu:

Grupa:

Opracowanie i redakcja techniczna: mgr Jakub Krawczyk, Zakład Dietetyki Klinicznej WNoZ WUM

**KARTA ZALICZENIA
ŚRÓDROCZNYCH PRAKTYK
STUDENCKICH
I ROKU STUDIÓW MAGISTERSKICH**

Akceptacja praktyk opiekuna praktyk z ramienia uczelni

.....
Data i podpis

Regulamin praktyk śródrocznych

1. Studenci kierunku Dietetyka Wydziału Nauk o Zdrowiu Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego są zobowiązani do odbycia 105 godzin praktyk śródrocznych zgodnie z programem studiów.
2. Praktyki śródroczne są realizowane pod kierunkiem osoby prowadzącej.
3. Student ma prawo do:
 - właściwie zorganizowanego procesu kształcenia odpowiedniego do wymagań Uczelni zgodnego z Regulaminem Uczelni programem kształcenia oraz zasadami higieny pracy,
 - opieki i warunków pobytu zapewniających bezpieczeństwo oraz ochronę i poszanowanie godności osobistej,
 - życzliwego i podmiotowego traktowania w procesie dydaktycznym,
 - konsultacji i pomocy opiekuna zajęć podczas prowadzenia i dokumentowania przebiegu kształcenia,
 - sprawiedliwej, obiektywnej i jawnej oceny, zgodnej z ustalonymi kryteriami,
 - trzydziestominutowej przerwy na posiłek w wyznaczonym przez opiekuna miejscu i czasie.
4. Student ma obowiązek:
 - wykazania odpowiedzialności etycznej,
 - noszenia estetycznego, czystego i wyprasowanego fartucha oraz identyfikatora,
 - przestrzegania obowiązujących procedur w danej placówce,
 - prezentowania aktywnej postawy w stosunku do pacjentów i pracowników placówki,
 - przestrzegania zasad kultury współżycia w zespole i subordynacji wobec przełożonych,
 - systematycznego zaliczania umiejętności zgodnie z indywidualną kartą zaliczeń,
 - przestrzegania tajemnicy zawodowej.
5. Student odbywający praktykę śródroczną zobowiązany jest do posiadania aktualnej książeczki zdrowia i książeczki Sanepidu oraz obowiązkowego ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków.
6. Student zobowiązany jest do prowadzenia dzienniczka praktyk śródrocznych.
7. W trakcie praktyk Student jest zobowiązany do przestrzegania zaleceń kierownika zakładu lub kliniki będącej miejscem praktyk.
8. Student ponosi odpowiedzialność za szkody majątkowe i osobowe powstałe z jego winy na terenie placówki, w której odbywają się ćwiczenia.
9. W Dzienniczku Student zamieszcza sprawozdanie z każdego dnia praktyki.
10. Nieobecność Studenta na ćwiczeniach/praktykach może być usprawiedliwiona jedynie formalnym zwolnieniem lekarskim. Student jest zobowiązany odrobić ćwiczenia/praktyki po wcześniejszym ustaleniu terminu z prowadzącym zajęcia.
11. Studentka ciężarna powinna przedstawić orzeczenie od lekarza specjalisty o możliwości odbywania zajęć oraz pisemną deklarację o osobistym ponoszeniu odpowiedzialności za decyzję kontynuowania ćwiczeń.
12. Na zajęcia studenci nie wnoszą telefonów komórkowych, dyktafonów, aparatów fotograficznych i kamer oraz innych urządzeń multimedialnych.
13. Studentom nie wolno samowolnie opuszczać miejsca praktyk, w sytuacjach koniecznych mogą uzyskać zwolnienie u osoby prowadzącej kształcenie.
14. Zaliczenie praktyk jest niezbędne do zaliczenia danego roku studiów.
15. Wpisu zaliczenia praktyk do indeksu na podstawie złożonej dokumentacji dokonuje Kierownik Zakładu Dietetyki Klinicznej WNoZ WUM lub osoba upoważniona przez Kierownika.

Cele praktyk śródrocznych

1. Zdobywanie i doskonalenie przez studentów umiejętności praktycznych.
2. Pogłębienie i aktualizowanie wiedzy w celu podniesienia kompetencji zawodowych.
3. Wdrożenie do kształcenia ustawicznego.
4. Praktyczne wykorzystanie wiedzy z zakresu żywienia w wybranych jednostkach chorobowych.

Student w czasie realizacji praktyk śródrocznych powinien doskonalić umiejętności:

- propagowania zasad racjonalnego żywienia poprzez udzielanie wskazówek dietetycznych opartych na fizjologicznych i biochemicznych podstawach dietetyki,
- oceniania wartości energetycznej i odżywczej przykładowych diet stosowanych w codziennym żywieniu pacjentów i ich rodzin,
- przeprowadzania ukierunkowanego wywiadu z pacjentem i/lub rodziną/opiekunem w celu ustalenia nawyków żywieniowych, sposobu żywienia oraz stylu życia,
- układania zindywidualizowanych jadłospisów dla pacjentów z różnymi schorzeniami,
- doboru produktów i potraw do poszczególnych diet,
- modyfikowania zaplanowanych diet,
- rozpoznawania i leczenia niedożywienia, zwłaszcza szpitalnego,
- motywowania pacjentów do przestrzegania zalecanej diety,
- oceniania efektów stosowania diety,
- interpretowania wyników badań antropometrycznych i biochemicznych,
- komunikowania się z pacjentami,
- organizowania pogadanek i pokazów żywieniowych dla chorych i ich rodzin,
- propagowania edukacji żywieniowej,
- udzielania pierwszej pomocy,
- współpracy z zespołem,
- przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

Kryteria oceniania wiedzy, umiejętności i kompetencji

Ocenianie praktycznej nauki zawodu ma na celu:

1. Nauczenie systematyczności i obowiązkowości.
2. Wyrobienie poczucia odpowiedzialności za własne decyzje.
3. Nauczenie prowadzenia właściwej dokumentacji i systematycznego przygotowywania się do pracy.

Sprawdzanie osiągnięć edukacyjnych studentów będzie odbywać się systematycznie, według kryteriów podanych na początku zajęć. Ocena poprawności wykonywania zadań/ćwiczeń może być dokonana na podstawie obserwacji pracy podczas ich wykonywania, opinii pacjenta lub obserwacji grupy. Pod uwagę będzie brany stopień opanowania umiejętności, umiejętność zastosowania teorii w praktyce, właściwa postawa i zachowanie na zajęciach oraz stosowanie technik komunikacji werbalnej i niewerbalnej.

Podstawą do uzyskania pozytywnej oceny przez studenta jest poprawne i samodzielne wykonanie ćwiczeń.

.....
Liczba godzin:.....

Osoba odpowiedzialna:

EFEKTY KSZTAŁCENIA			Ocena cząstkowa
WIEDZA A	1	Rozumie i potrafi wyjaśnić podstawy teoretyczne zależności między stanem zdrowia pacjenta a jego sposobem żywienia/stylem życia.	
	2	Potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta.	
	3	Opracowuje jadłospisy/ listy produktów dozwolonych i przeciwwskazanych, które są zgodne z indywidualnymi celami żywieniowymi i mieszczą się w zakresie możliwości gospodarstwa domowego/szpitala/domu pomocy społecznej.	
	4	Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych.	
	5	Potrafi oszacować wartość energetyczną i odżywczą diety.	
	6	Posługuje się podstawową wiedzą z zakresu anatomii, fizjologii i ontogenezy człowieka.	
	7	Prawidłowo interpretuje dane biochemiczne i antropometryczne w odniesieniu do standardów.	
	8	Stosuje techniki aktywnego słuchania (zachęcanie, wyjaśnianie, parafrazowanie, podsumowanie, ocenianie).	
	9	Instruuje pacjenta co do realizacji porady dietetycznej, wykorzystując techniki komunikacji dostosowane do indywidualnego pacjenta.	
	10	Przygotowuje materiały edukacyjne dla pacjenta.	
UMIĘJĘTNOŚCI	1	Dokonuje bieżącej i końcowej oceny stanu odżywienia pacjenta.	
	2	Realizuje edukację żywieniową dostosowaną do potrzeb pacjenta.	
	3	Uzyskuje wymaganą zgodę pacjenta na wykonanie badań stanu odżywienia.	
	4	Dokonuje analizy trudności w komunikacji z pacjentem w podeszłym wieku i określa możliwe sposoby ich przezwyciężenia.	
KOMPETENCJE	1	Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.	
	2	Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe.	
	3	Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece.	
	4	Współdziała w ramach zespołu interdyscyplinarnego/grupy studentów.	
	5	Przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami.	
	6	Przestrzega tajemnicy zawodowej.	
Ocena końcowa:			

DZIEŃ ĆWICZEŃ	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI, UWAGI, OBSERWACJE STUDENTA
PONIEDZIAŁEK	
WTOREK	
ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

.....
 Liczba godzin:..... Osoba odpowiedzialna:

EFEKTY KSZTAŁCENIA			Ocena cząstkowa
WIEDZA	1	Rozumie i potrafi wyjaśnić podstawy teoretyczne zależności między stanem zdrowia pacjenta a jego sposobem żywienia/stylem życia.	
	2	Potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta.	
	3	Opracowuje jadłospisy/ listy produktów dozwolonych i przeciwwskazanych, które są zgodne z indywidualnymi celami żywieniowymi i mieszczą się w zakresie możliwości gospodarstwa domowego/szpitala/domu pomocy społecznej.	
	4	Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych.	
	5	Potrafi oszacować wartość energetyczną i odżywczą diety.	
	6	Posługuje się podstawową wiedzą z zakresu anatomii, fizjologii i ontogenezy człowieka.	
	7	Prawidłowo interpretuje dane biochemiczne i antropometryczne w odniesieniu do standardów.	
	8	Stosuje techniki aktywnego słuchania (zachęcanie, wyjaśnianie, parafrazowanie, podsumowanie, ocenianie).	
	9	Instruuje pacjenta co do realizacji porady dietetycznej, wykorzystując techniki komunikacji dostosowane do indywidualnego pacjenta.	
	10	Przygotowuje materiały edukacyjne dla pacjenta.	
UMIĘJĘTNOŚCI	1	Dokonuje bieżącej i końcowej oceny stanu odżywienia pacjenta.	
	2	Realizuje edukację żywieniową dostosowaną do potrzeb pacjenta.	
	3	Uzyskuje wymaganą zgodę pacjenta na wykonanie badań stanu odżywienia.	
	4	Dokonuje analizy trudności w komunikacji z pacjentem w podeszłym wieku i określa możliwe sposoby ich przezwyciężenia.	
KOMPETENCJE	1	Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.	
	2	Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe.	
	3	Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece.	
	4	Współdziała w ramach zespołu interdyscyplinarnego/grupy studentów.	
	5	Przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami.	
	6	Przestrzega tajemnicy zawodowej.	
Ocena końcowa:			

DZIEŃ ĆWICZEŃ	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI, UWAGI, OBSERWACJE STUDENTA
PONIEDZIAŁEK	
WTOREK	
ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

.....
 Liczba godzin:..... Osoba odpowiedzialna:

EFEKTY KSZTAŁCENIA			Ocena częstkowa
WIEDZA	1	Rozumie i potrafi wyjaśnić podstawy teoretyczne zależności między stanem zdrowia pacjenta a jego sposobem żywienia/stylem życia.	
	2	Potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta.	
	3	Opracowuje jadłospisy/ listy produktów dozwolonych i przeciwwskazanych, które są zgodne z indywidualnymi celami żywieniowymi i mieszczą się w zakresie możliwości gospodarstwa domowego/szpitala/domu pomocy społecznej.	
	4	Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych.	
	5	Potrafi oszacować wartość energetyczną i odżywczą diety.	
	6	Posługuje się podstawową wiedzą z zakresu anatomii, fizjologii i ontogenezy człowieka.	
	7	Prawidłowo interpretuje dane biochemiczne i antropometryczne w odniesieniu do standardów.	
	8	Stosuje techniki aktywnego słuchania (zachęcanie, wyjaśnianie, parafrazowanie, podsumowanie, ocenianie).	
	9	Instruuje pacjenta co do realizacji porady dietetycznej, wykorzystując techniki komunikacji dostosowane do indywidualnego pacjenta.	
	10	Przygotowuje materiały edukacyjne dla pacjenta.	
UMIĘJĘTNOŚCI	1	Dokonuje bieżącej i końcowej oceny stanu odżywienia pacjenta.	
	2	Realizuje edukację żywieniową dostosowaną do potrzeb pacjenta.	
	3	Uzyskuje wymaganą zgodę pacjenta na wykonanie badań stanu odżywienia.	
	4	Dokonuje analizy trudności w komunikacji z pacjentem w podeszłym wieku i określa możliwe sposoby ich przezwyciężenia.	
KOMPETENCJE	1	Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.	
	2	Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe.	
	3	Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece.	
	4	Współdziała w ramach zespołu interdyscyplinarnego/grupy studentów.	
	5	Przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami.	
	6	Przestrzega tajemnicy zawodowej.	
Ocena końcowa:			

DZIEŃ ĆWICZEŃ	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI, UWAGI, OBSERWACJE STUDENTA
PONIEDZIAŁEK	
WTOREK	
ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

**PRAKTYKA WAKACYJNA
PO PIERWSZYM ROKU STUDIÓW
MAGISTERSKICH**

Akceptacja praktyk opiekuna praktyk z ramienia uczelni

.....
Data i podpis

Indywidualna karta zaliczenia wakacyjnych praktyk stanowi wykaz praktycznych umiejętności nabywanych przez studenta w ramach praktyki wakacyjnej. Formularz ten służy do oceny umiejętności, postaw zawodowych oraz kompetencji personalnych i społecznych studenta.

Karta obejmuje zadania dla studenta, wskazówki dla opiekuna praktyk, a także kompleksową ocenę studenta z wyszczególnieniem kryteriów najistotniejszych dla oceny zawodowego przygotowania praktycznego.

Zadania i obowiązki dla studenta:

- poznanie specyfiki miejsca praktyk;
- poznanie rodzaju świadczonych usług oraz organizacji ośrodka;
- zgromadzenie danych o pacjencie niezbędnych do postawienia diagnozy – rozpoznanie problemów zdrowotnych, wyznaczenie celów oraz planowanie i realizacja działań;
- przestrzeganie zasad BHP i regulaminu pracy w tym stroju obowiązującego w danej placówce;
- podporządkowanie się zaleceniom wydawanym przez opiekuna praktyk.

Zalecenia dla opiekuna praktyk:

- zapoznanie studenta ze specyfiką miejsca odbywania praktyk, przygotowanie studenta do aktywnego włączenia się w realizację świadczeń zdrowotnych oraz instruktaż wstępny;
- umożliwienie studentowi dostępu do danych o pacjencie, ustalenie i omówienie niezbędnych działań oraz sposobu ich realizacji;
- kontrola działań podejmowanych przez studenta oraz instruktaż bieżący, zaliczenie zajęć wg poniższych kryteriów.

PRAKTYKA WAKACYJNA W PORADNI DIETETYCZNEJ – 250 godzin
Praktyki można odbywać w: poradniach dietetycznych (państwowych i prywatnych)

MIEJSCE PRAKTYK adres i pieczęć placówki	
Opiekun praktyk Imię i nazwisko, stanowisko	
Wykaz umiejętności do zaliczenia:	
Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych	
Przeprowadzanie podstawowych badań antropometrycznych	
Udzielanie porad dietetycznych	

Ocena kompetencji personalnych i społecznych	
Zapewnienie poufności danych o pacjencie	
Zastosowanie wiedzy teoretycznej w praktyce	
Uzasadnienie i wyjaśnienie podejmowanych działań	
Umiejętność organizacji pracy	
Pracowitość, sumienność	
Kreatywność, inicjatywa	
Dokładność, staranność, rzetelność	
Postawa wobec chorego – szacunek, zapewnienie godności, intymności	
Punktualność	
Utrzymanie porządku i estetyki podczas pracy	

**PRAKTYKA ZAWODOWA ZWIĄZANA
Z PROMOWANIEM ZDROWEGO STYLU
ŻYCIA I EDUKACJI ŻYWIENIOWEJ
W TRAKCIE DRUGIEGO ROKU STUDIÓW**

Akceptacja praktyk opiekuna praktyk z ramienia uczelni

.....
Data i podpis

Indywidualna karta zaliczenia praktyki zawodowej stanowi wykaz praktycznych umiejętności nabywanych przez studenta w ramach praktyki wakacyjnej. Formularz ten służy do oceny umiejętności, postaw zawodowych oraz kompetencji personalnych i społecznych studenta.

Karta obejmuje zadania dla studenta, wskazówki dla opiekuna praktyk, a także kompleksową ocenę studenta z wyszczególnieniem kryteriów najistotniejszych dla oceny zawodowego przygotowania praktycznego.

Zadania i obowiązki dla studenta:

- poznanie specyfiki miejsca praktyk;
- poznanie rodzaju świadczonych usług oraz organizacji ośrodka;
- zgromadzenie danych o pacjencie niezbędnych do postawienia diagnozy – rozpoznanie problemów zdrowotnych, wyznaczenie celów oraz planowanie i realizacja działań;
- przestrzeganie zasad BHP i regulaminu pracy w tym stroju obowiązującego w danej placówce;
- podporządkowanie się zaleceniom wydawanym przez opiekuna praktyk.

Zalecenia dla opiekuna praktyk:

- zapoznanie studenta ze specyfiką miejsca odbywania praktyk, przygotowanie studenta do aktywnego włączenia się w realizację świadczeń zdrowotnych oraz instruktaż wstępny;
- umożliwienie studentowi dostępu do danych o pacjencie, ustalenie i omówienie niezbędnych działań oraz sposobu ich realizacji;
- kontrola działań podejmowanych przez studenta oraz instruktaż bieżący, zaliczenie zajęć wg poniższych kryteriów.

**PRAKTYKA ZAWODOWA ZWIĄZANA Z PROMOWANIEM ZDROWEGO STYLU
ŻYCIA I EDUKACJI ŻYWIENIOWEJ – 90 godzin**

Praktyki można odbywać w: NIZP – PZH, żłobkach, przedszkolach i szkołach podstawowych (państwowych i prywatnych)

MIEJSCE PRAKTYK adres i pieczęć placówki	
Opiekun praktyk Imię i nazwisko, stanowisko	
Wykaz umiejętności do zaliczenia:	
Zaplanowanie i przeprowadzenie grupowej i indywidualnej edukacji żywieniowej	
Opracowanie jasnych i zrozumiałych materiałów edukacyjnych	
Udzielanie porad dietetycznych	

Ocena kompetencji personalnych i społecznych	
Zastosowanie wiedzy teoretycznej w praktyce	
Uzasadnienie i wyjaśnienie podejmowanych działań	
Umiejętność organizacji pracy	
Pracowitość, sumienność	
Kreatywność, inicjatywa	
Dokładność, staranność, rzetelność	
Punktualność	
Utrzymanie porządku i estetyki podczas pracy	

