

|  |
| --- |
|  |

**INDYWIDUALNA KARTA ZALICZENIA**

**WAKACYJNYCH PRAKTYK STUDENCKICH**

STUDIA NIESTACJONARNE DRUGIEGO STOPNIA

I ROK

**ROK AKADEMICKI 2021/2022**

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 SZPITALU PEDIATRYCZNYM – 40 godzin**

Praktyki można odbywać w: pediatrycznych szpitalach klinicznych, wojewódzkich, miejskich, powiatowych, ośrodkach sanatoryjno – leczniczych dla dzieci

|  |
| --- |
| **MIEJSCE PRAKTYK:****adres i pieczątka placówki** |
| **OPIEKUN PRAKTYK:****Imię i nazwisko, stanowisko** |
| **Wykaz umiejętności i zadań do zaliczenia:** |
| Zapoznanie się z organizacją żywienia dzieci w szpitalu. |  |
| Planowanie zapotrzebowania żywnościowego na oddziale.  |  |
| Udział w rozdzielaniu i wydawaniu posiłków. |  |
| Znajomość schematu żywienia niemowląt karmionych sztucznie, planowanie żywienia niemowląt. |  |
| Ocena stanu odżywienia pacjentów. |  |
| Udział w prowadzeniu dokumentacji kuchni mlecznej oraz w procesie produkcji mieszanek dla niemowląt. |  |
| Zajęcia w kuchni ogólnej (zasady cateringu, system rozdzielania posiłków i mieszanek mlecznych na oddziały). |  |
| Opracowanie zaleceń dietetycznych.  |  |
| Prowadzenie poradnictwa dietetycznego dla pacjentów i ich rodziców. |  |
| Sporządzanie zamówień żywieniowych do firmy cateringowej. |  |
| Przeprowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentami/rodzicami. |  |

 **PRAKTYKA WAKACYJNA W PORADNI DIETETYCZNEJ – 40 godzin**

Praktyki można odbywać w: poradniach dietetycznych (państwowych i prywatnych)

|  |
| --- |
| **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  |  |

|  |
| --- |
| **MIEJSCE PRAKTYK:****adres i pieczątka placówki** |
| **OPIEKUN PRAKTYK:****Imię i nazwisko, stanowisko** |
| **Wykaz umiejętności do zaliczenia:** |
| Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych |  |
| Przeprowadzanie podstawowych badań antropometrycznych |  |
| Udzielanie porad dietetycznych  |  |

**PRAKTYKA WAKACYJNA W SZPITALU DLA DOROSŁYCH– 40 godzin**

Praktyki można odbywać w: wojewódzkich, miejskich i powiatowych szpitalach dla dorosłych oraz ośrodkach sanatoryjno-leczniczych.

|  |
| --- |
| **MIEJSCE PRAKTYK:****adres i pieczątka placówki** |
| **OPIEKUN PRAKTYK:****Imię i nazwisko, stanowisko** |
| **Wykaz umiejętności do zaliczenia:** |  |
| Współpraca z dietetykiem w planowaniu i dostarczaniu posiłków |  |
| Współpraca z działem żywienia  |  |
| Współpraca z pracownikami oddziału |  |
| Inne zadania zlecane przez opiekuna praktyk związane z wykonywaniem zawodu dietetyka |  |

|  |
| --- |
| **Ocena kompetencji personalnych i społecznych:** |
| Zgodność wykonywanych działań ze wzorcem |  |
| 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  |  |