

WARSZAWSKI UNIWERSYTET MEDYCZNY

WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU

KIERUNEK DIETETYKA



**WARSZAWSKI
UNIWERSYTET
MEDYCZNY**



**WARSZAWSKI
UNIWERSYTET
MEDYCZNY**
—
**WYDZIAŁ NAUK
O ZDROWIU**

**DZIENNICZEK KSZTAŁCENIA
PRAKTYCZNEGO W ZAWODZIE
DIETETYKA
STUDIA I STOPNIA**

Warszawa 2025

Dzienniczek kształcenia praktycznego w zawodzie Dietetyka został opracowany przez zespół:

- 1. dr hab. n. med. i n. o zdr. Patryk Rzońca** – Prodziekan ds. Dietetyki i Ratownictwa Medycznego
- 2. dr hab. n. med. i n. o zdr. Agnieszka Bzikowska-Jura** – Kierownik Zakładu Dietetyki Klinicznej
- 3. dr hab. n. med. i n. o zdr. Beata Sińska** – Kierownik Zakładu Żywienia Człowieka





WARSZAWSKI
UNIwersYTET
MEDYCZNY

WYDZIAŁ NAUK
O ZDROWIU



.....
Imię i nazwisko studenta

.....
Numer albumu

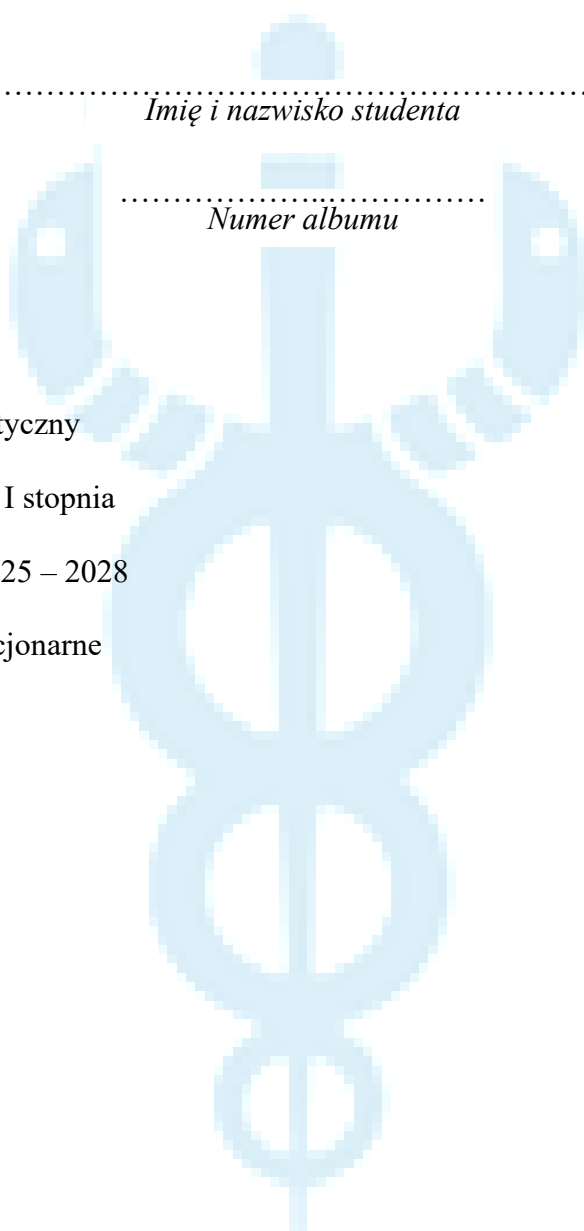
Kierunek: Dietetyka

Profil studiów: Praktyczny

Poziom kształcenia: I stopnia

Cykl kształcenia: 2025 – 2028

Forma studiów: Stacjonarne



SPIS TREŚCI

SPIS TREŚCI	4
I. REGULAMIN KSZTAŁCENIA PRAKTYCZNEGO NA KIERUNKU DIETETYKA	5
II. KRYTERIA OCENY UMIEJĘTNOŚCI PRAKTYCZNYCH	21
III. ZAKRES KSZTAŁCENIA PRAKTYCZNEGO NA KIERUNKU DIETETYKA	23
IV. KARTY WAKACYJNYCH PRAKTYK ZAWODOWYCH	24
Praktyka wakacyjna wstępna w szpitalu.....	24
Praktyka wakacyjna z technologii potraw	26
Praktyka wakacyjna w domu opieki społecznej	28
Praktyka wakacyjna w szpitalu w dziale żywienia, oddział dla dorosłych.....	30
Praktyka wakacyjna w szpitalu dziecięcym w oddziale żywienia.....	32
V. KARTY ŚRÓDROCZNYCH PRAKTYK ZAWODOWYCH	34
Praktyka śródroczne – Poradnia dietetyczna	34
Praktyka śródroczne – Poradnia chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych	37
VI. POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU EKSPOZYCJI ZAWODOWEJ.....	39

I. REGULAMIN KSZTAŁCENIA PRAKTYCZNEGO NA KIERUNKU DIETETYKA

§1

Podstawy prawne

1. Podstawą prawną Regulaminu kształcenia praktycznego na Wydziale Nauk o Zdrowiu (WNoZ) Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego (WUM) są:
 - 1) Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2018 r. poz. 1669),
 - 2) Ustawa z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej (Dz. U. 2018 poz. 2190),
 - 3) Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 3 kwietnia 2017 r. w sprawie wykazu prac uciążliwych, niebezpiecznych lub szkodliwych dla zdrowia kobiet w ciąży i kobiet karmiących dziecko piersią (Dz.U. 2017 poz. 796),
 - 4) Statut i Regulamin Studiów Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego,
 - 5) Plany studiów i programy kształcenia na kierunku studiów prowadzonych na WNoZ.

§2

Cele kształcenia praktycznego

2. Celem kształcenia praktycznego jest:
 - 1) kształtowanie właściwych postaw zawodowych i przygotowanie studenta do samodzielnego wykonywania zadań w zawodzie dietetyka,
 - 2) poznanie specyfiki pracy w różnych typach podmiotów leczniczych, oddziałach szpitalnych, poradniach dietetycznych, placówkach żywienia zbiorowego oraz instytucjach realizujących działania z zakresu zdrowia publicznego,
 - 3) nabycie umiejętności praktycznego zastosowania wiedzy teoretycznej zdobytej w toku studiów w praktyce dietetyka,
 - 4) rozwijanie umiejętności praktycznych w naturalnych/rzeczywistych warunkach pracy dietetyka oraz doskonalenie kompetencji zawodowych w zakresie dietetyki klinicznej, dietetyki ogólnej, żywienia człowieka i edukacji zdrowotnej,

- 5) rozwijanie umiejętności współpracy interdyscyplinarnej z przedstawicielami zawodów medycznych i pokrewnych, w tym m.in. lekarzami, pielęgniarkami, psychologami, farmaceutami oraz innymi specjalistami zaangażowanymi w opiekę nad pacjentem,
- 6) kształtowanie postawy etycznej, odpowiedzialności zawodowej oraz gotowości do ciągłego rozwoju i doskonalenia kompetencji poprzez uczenie się przez całe życie.

§3

Organizacja kształcenia praktycznego

1. Kształcenie praktyczne obejmuje zarówno zajęcia praktyczne, jak i praktyki zawodowe. Może być realizowane w oparciu o bazę własną uczelni lub w innych podmiotach.
2. Student realizuje kształcenie praktyczne zgodnie z planem i programem studiów w trakcie trwania roku akademickiego lub w okresie wakacyjnym.
3. Kształtowanie umiejętności praktycznych w warunkach rzeczywistych jest poprzedzone nabywaniem tych umiejętności w warunkach symulowanych – w pracowniach dietetycznych i Centrum Symulacji Medycznej (CSM).
4. Miejsce realizacji kształcenia praktycznego musi umożliwiać studentowi osiągnięcie efektów uczenia się przypisanych do danego przedmiotu lub praktyki, określonych w Dzienniczku kształcenia praktycznego w zawodzie Dietetyka na studiach I stopnia lub II stopnia kierunku dietetyka.
5. Dobór placówek do realizacji praktyk zawodowych dokonywany jest raz w roku akademickim, na podstawie kryteriów określonych w Załączniku nr 1.
6. Zajęcia praktyczne realizowane są pod kierunkiem i bezpośrednim nadzorem nauczyciela akademickiego.
7. Praktyki zawodowe są odbywają się pod kierunkiem osoby prowadzącej praktykę - pracownika danego podmiotu leczniczego, zwanego dalej opiekunem praktyk.
8. Wybór opiekunów praktyk dokonywany jest na podstawie kryteriów zawartych w Załączniku nr 2.
9. Nadzór nad realizacją praktyk zawodowych sprawuje Koordynator Kształcenia Praktycznego powołany przez Prodziekana ds. Dietetyki i Ratownictwa Medycznego.

10. Studenci mogą realizować praktykę zawodową w formie 8-12 – godzinnych dyżurów.
11. Za godzinę dyżuru w ramach zajęć praktycznych i praktykach zawodowych przyjmuje się tzw. godzinę dydaktyczną wynoszącą 45 minut.
12. W trakcie kształcenia praktycznego na studiach pierwszego stopnia nabywa umiejętności obejmujące:
 - 1) przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocenę sposobu żywienia pacjenta z wykorzystaniem podstawowych narzędzi dietetycznych,
 - 2) ocenę stanu odżywienia z zastosowaniem pomiarów antropometrycznych, analizy składu ciała oraz podstawowych parametrów biochemicznych,
 - 3) rozpoznawanie podstawowych problemów żywieniowych oraz identyfikowanie czynników ryzyka niedożywienia lub chorób dietozależnych,
 - 4) planowanie i układanie jadłospisów dla osób zdrowych, chorych oraz wybranych grup populacyjnych, zgodnie z normami żywienia i zasadami racjonalnego żywienia,
 - 5) przygotowywanie i ocenę posiłków pod względem wartości odżywczej, jakości technologicznej i zasad bezpieczeństwa żywności,
 - 6) dobór podstawowych metod dietoterapii w wybranych jednostkach chorobowych,
 - 7) prowadzenie edukacji żywieniowej oraz udzielanie porad dotyczących zdrowego stylu życia i profilaktyki chorób dietozależnych;
 - 8) współpracę z zespołem terapeutycznym w procesie oceny i planowania interwencji żywieniowych dla pacjentów w warunkach ambulatoryjnych i szpitalnych,
 - 9) prowadzenie podstawowej dokumentacji dietetycznej, w tym kart oceny, zaleceń żywieniowych i jadłospisów, zgodnie ze standardami pracy dietetyka.
13. W trakcie kształcenia praktycznego na studiach drugiego stopnia nabywa umiejętności obejmujące:
 - 1) interpretowanie zaawansowanych wyników badań biochemicznych, klinicznych i antropometrycznych w celu formułowania diagnozy dietetycznej,
 - 2) opracowywanie i modyfikowanie indywidualnych planów dietoterapii dla pacjentów w różnych sytuacjach klinicznych (m.in. chorobami metabolicznymi, gastroenterologicznymi, onkologicznymi),

- 3) dobieranie i nadzorowanie zaawansowanych metod wsparcia żywieniowego, w tym żywienia dojelitowego i pozajelitowego, z uwzględnieniem ich monitorowania,
 - 4) analizowanie interakcji między żywieniem, farmakoterapią, stanem klinicznym oraz mikrobiomem i uwzględnianie ich w planowaniu dietoterapii,
 - 5) projektowanie spersonalizowanych interwencji żywieniowych z wykorzystaniem zasad nutrigenomiki, biomarkerów metabolicznych oraz dowodów naukowych (EBP),
 - 6) monitorowanie skuteczności interwencji dietetycznych, ocenę ich efektywności oraz modyfikowanie działań w zależności od zmieniającego się stanu pacjenta,
 - 7) prowadzenie dokumentacji kliniczno-dietetycznej zgodnej ze standardami opieki dietetycznej oraz zasadami etyki, prawa pacjenta i ochrony danych medycznych.
14. Student planujący odbycie praktyki zawodowej w wybranej przez siebie placówce przed rozpoczęciem jej realizacji ma obowiązek pobrać z Dziekanatu WNoZ:
- 1) Skierowanie na odbycie praktyki zawodowej w wybranej placówce,
- Następnie student przekazuje do wypełnienia w wybranej placówce:
- 1) Kryteria doboru placówki do realizacji praktyk zawodowych (Załącznik nr 1),
 - 2) Kryteria doboru opiekuna do realizacji praktyk zawodowych (Załącznik nr 2)
- oraz przedstawia Koordynatorowi Praktyk Zawodowych ocenę wybranej placówki i opiekuna do realizacji praktyk zawodowych (Załącznik nr 1, Załącznik nr 2).

§4

Prawa i obowiązki studenta

1. Student ma prawo do:
 - 1) udziału w dobrze zorganizowanym procesie kształcenia praktycznego,
 - 2) obiektywnej oceny postępów w zakresie nabywania kompetencji zawodowych,
 - 3) zgłoszenia uwag i zastrzeżeń dotyczących organizacji oraz przebiegu kształcenia praktycznego,
 - 4) 30-45 minutowej przerwy w trakcie dyżuru (8-12 godz.) w celu spożycia posiłku,
 - 5) odmowy wykonywania prac wzbronionych kobietom, w szczególności kobietom w ciąży lub karmiącym piersią, określonych w obowiązujących przepisach prawa.

2. Studenta obowiązuje:

- 1) posiadanie aktualnych badań lekarskich i szczepień ochronnych oraz ich okazywanie nauczycielowi akademickiemu lub opiekunowi praktyk podczas pierwszych zajęć,
- 2) odpowiednie przygotowanie teoretyczne, zgodne z celami programu kształcenia praktycznego w danej placówce,
- 3) systematyczne przygotowywanie się do zajęć wynikających z programu szkolenia w danej placówce,
- 4) przestrzeganie ustalonego rozkładu dyżurów i godzin pracy,
- 5) opuszczanie wyznaczonego miejsca pracy wyłącznie za zgodą lub na polecenie opiekuna praktyk, w związku z wykonywaniem obowiązków zawodowych bądź w przypadku nieetycznego zachowania studenta,
- 6) punktualne i regularne uczestnictwo na zajęcia – spóźnienia mogą stanowić podstawę do odmowy przyjęcia studenta na zajęcia,
- 7) systematyczne i aktywne uczestniczenie w zajęciach (wymagana jest 100 % obecności),
- 8) usprawiedliwienie nieobecności na zajęciach oraz po uzgodnieniu z opiekunem, ich odpracowanie w terminie dogodnym dla obu stron:
 - a) nieobecności, które nie podlegają odpracowaniu, o ile są poświadczone odpowiednią dokumentacją, obejmując:
 - zawarcie związku małżeńskiego,
 - udział w pogrzebie członka najbliższej rodziny,
 - wezwanie do sądu,
 - dzień honorowego oddania krwi,
 - wezwanie do Wojskowej Komisji Uzupelnień,
- 9) zachowanie pełnego i estetycznego umundurowania, obuwia medycznego na zmianę, identyfikatora; braki umundurowania czy nieestetyczny wygląd (np. wymięty, poplamiony fartuch) mogą stanowić podstawę do odmówienia przyjęcia studenta na zajęcia,
- 10) zakaz noszenia tipsów i długich pomalowanych paznokci,
- 11) utrzymanie włosów w sposób zapewniający bezpieczeństwo wykonywanych czynności i komfort pacjenta,
- 12) prezentowanie postawy i zachowania zgodnych z zasadami etyki zawodowej,

- 13) zachowanie tajemnicy służbowej dotyczącej tożsamości i procesu leczenia pacjentów,
- 14) dbanie o bezpieczeństwo pacjentów oraz o powierzony sprzęt, a także korzystanie z niego zgodnie z jego przeznaczeniem,
- 15) przedłożenie w dniu rozpoczęcia praktyki zawodowej opiekunowi/koordynatorowi kształcenia praktycznego aktualnych badań lekarskich dopuszczających do realizacji zadań w ramach kształcenia praktycznego,
- 16) przestrzeganie zakazu wnoszenia na teren placówki telefonów komórkowych, aparatów fotograficznych, dyktafonów i kamer,
- 17) w przypadku ciąży - niezwłoczne poinformowanie osoby prowadzącej kształcenie praktyczne oraz przedstawienie zaświadczenia lekarskiego potwierdzającego czas trwania ciąży, ogólny stan zdrowia i możliwość odbywania zajęć. Na podstawie zaświadczenia lekarskiego nauczyciel/opiekun/koordynator kształcenia praktycznego informuje zainteresowaną o zakazie wykonywania określonych prac oraz w razie potrzeby może odsunąć ją od wykonywania czynności wzbronionych kobietom w ciąży. Studentka składa pisemne oświadczenie o otrzymaniu tej informacji oraz deklarację o osobistym ponoszeniu odpowiedzialności za decyzję kontynuowania kształcenia praktycznego,
- 18) sumienne i rzetelne wykonywanie obowiązków z poszanowaniem godności osobistej pacjenta oraz uwzględnieniem jego praw, potrzeb i życzeń,
- 19) właściwe zachowanie wobec pacjentów, przełożonych, personelu placówki oraz współpracowników/studentów,
- 20) wykonywanie poleceń nauczyciela kształcenia praktycznego/opiekuna praktyk,
- 21) przestrzeganie zakazu wykorzystywania do celów prywatnych leków, sprzętu, druków i pieczętek placówki, w której odbywane jest kształcenie praktyczne,
- 22) bezwzględne przestrzeganie zakazu palenia papierosów, spożywania alkoholu oraz używania środków psychoaktywnych w miejscu realizacji kształcenia praktycznego.

§5

Obowiązki nauczyciela akademickiego realizującego zajęcia praktyczne

1. Przed rozpoczęciem cyklu zajęć praktycznych nauczyciel akademicki przekazuje studentom informację o aktualnych przepisach dotyczących wykazu prac szczególnie uciążliwych lub szkodliwych dla zdrowia kobiet, w tym w szczególności prac wzbronionych kobietom w ciąży.
2. Nauczyciel akademicki realizujący zajęcia praktyczne zobowiązany jest do:
 - 1) realizacji zajęć praktycznych zgodnie z ich celem oraz ustalonym programem,
 - 2) informowania studentów o celach, zadaniach, zakładanych efektach uczenia się określonych w sylabusie dla danego przedmiotu oraz zasadach zaliczenia zajęć,
 - 3) tworzenia warunków sprzyjających doskonaleniu kompetencji zawodowych zgodnych z programem kształcenia,
 - 4) sprawowania bezpośredniego nadzoru nad czynnościami wykonywanymi przez studenta,
 - 5) wspierania studentów w zdobywaniu wiedzy i umiejętności poprzez bieżące wyjaśnianie i omawianie sytuacji problemowych związanych z opieką nad pacjentem,
 - 6) nadzorowania przestrzegania przez studentów tajemnicy zawodowej oraz praw pacjenta,
 - 7) utrzymywania bieżącej współpracy z koordynatorem kształcenia praktycznego w zakresie organizacji i przebiegu zajęć,
 - 8) prowadzenia dokumentacji dotyczącej przebiegu zajęć praktycznych,
 - 9) dokonywania zaliczenia zajęć praktycznych i wpisu w Dzienniczku umiejętności praktycznych w zawodzie Dietetyka.

§6

Obowiązki opiekuna praktyk realizującego praktyki zawodowe

1. Opiekun praktyk zobowiązany jest do:
 - 1) tworzenia warunków sprzyjających doskonaleniu kompetencji zawodowych studentów, zgodnych z realizowanym programem kształcenia,
 - 2) informowania studentów o celach, zadaniach oraz zakładanych efektach uczenia się określonych w Dzienniczku Umiejętności Praktycznych w zawodzie Dietetyka, a także o zasadach zaliczenia praktyk,

- 3) sprawowania bezpośredniego nadzoru nad czynnościami wykonywanymi przez studentów,
- 4) nadzorowania przestrzegania przez studentów tajemnicy zawodowej i praw pacjenta,
- 5) wspierania studentów w zdobywaniu wiedzy i umiejętności poprzez bieżące wyjaśnianie i omawianie sytuacji problemowych pojawiających się w toku praktyki,
- 6) utrzymywania bieżącej współpracy z Koordynatorem Kształcenia Praktycznego w zakresie organizacji i przebiegu praktyk zawodowych,
- 7) dokonania zaliczenia praktyk zawodowych, wypełnienia protokołu praktyk oraz potwierdzenia ich zaliczenia wpisem w Dzienniczku umiejętności praktycznych w zawodzie Dietetyka.

§7

Obowiązki Koordynatora Kształcenia Praktycznego

1. Koordynator Kształcenia Praktycznego zobowiązany jest do:
 - 1) weryfikowania placówek oraz opiekunów praktyk pod kątem spełniania kryteriów wymaganych do realizacji praktyk zawodowych (Załącznik nr 1, Załącznik nr 2),
 - 2) organizowania spotkań informacyjnych ze studentami kierowanymi na kształcenie praktyczne,
 - 3) współpracy z Dziekanatem, Prodziekanem i z Wydziałowym Zespołem ds. Jakości w zakresie organizacji i nadzoru nad kształceniem praktycznym,
 - 4) nadzorowania realizacji kształcenia praktycznego zgodnie z jego celami, zakładanymi efektami uczenia się i ustalonym programem,
 - 5) utrzymywania bieżącej współpracy z opiekunami praktyk w sprawach dotyczących przebiegu zajęć praktycznych,
 - 6) przeprowadzania wizytacji praktyk zawodowych odbywanych przez studentów,
 - 7) opracowywania rocznego sprawozdania z działalności w zakresie koordynacji kształcenia praktycznego,
 - 8) aktualizowania Dzienniczka umiejętności praktycznych w zawodzie Dietetyka,
 - 9) aktualizowania Regulaminu Kształcenia Praktycznego w porozumieniu z Radą Programową kierunku.

§8

System kontroli

1. Zajęcia praktyczne / praktyki zawodowe podlegają regularnej hospitacji i wizytacji.
2. Hospitacje zajęć praktycznych są prowadzone zgodnie z Zarządzeniem 136/2018 Rektora WUM z dnia 10.12.2018 r. w sprawie wprowadzenia w Warszawskim Uniwersytecie Medycznym hospitacji zajęć dydaktycznych.
3. Praktyki zawodowe wizytowane są przez: Prodziekana ds. Dietetyki i Ratownictwa Medycznego lub Koordynatora Kształcenia Praktycznego. Wizytacje te mają charakter doradczo-konsultacyjny.
4. Wizyty Koordynatora Kształcenia Praktycznego przeprowadzane są zgodnie z uprzednio ustalonym planem lub dodatkowo w przypadku wystąpienia sytuacji niepokojącej, a także na prośbę opiekuna praktyk lub grupy studenckiej w trakcie zaplanowanych praktyk zawodowych. Przez sytuację niepokojącą rozumie się pisemne lub ustne zgłoszenie problemu dotyczącego przebiegu praktyk zawodowych.
5. Osoby przeprowadzające wizytację w danej placówce dokumentują jej przebieg poprzez wypełnienie Protokołu Wizyty (Załącznik nr 3). Oryginał protokołu przekazywany jest Dziekanowi, a kopia - Wydziałowemu Zespołowi ds. Jakości.
6. Niska ocena praktyk zawodowych stanowi podstawę do wdrożenia działań naprawczych, które obejmują:
 - 1) konsultacje z opiekunem praktyk dotyczących właściwej realizacji efektów uczenia się,
 - 2) konsultacje w zakresie zapewnienia odpowiednich środków ochrony osobistej i odpowiedniej infrastruktury dydaktycznej;
 - 3) w ostateczności - zmiany miejsca odbywania praktyk w przypadku braku możliwości wdrożenia działań naprawczych.

§9

Postanowienia ogólne

1. Przepisy niniejszego Regulaminu kształcenia praktycznego obowiązują studentów kierunku Dietetyka na WNoZ WUM.
2. Kwestie szczegółowe, które nie zostały uregulowane w niniejszym regulaminie, mogą być określone w odrębnych przepisach wewnętrznych uczelni.

3. Niniejszy regulamin może zostać zmieniony decyzją Rady Programowej kierunku dietetyka.
4. Regulamin wchodzi w życie z dniem jego uchwalenia.
5. Każdy student przed przystąpieniem do realizacji kształcenia praktycznego ma obowiązek zapoznania się z niniejszym regulaminem, co poświadcza własnoręcznym podpisem.



ZAŁĄCZNIK 1. KRYTERIA DOBORU PLACÓWKI DO REALIZACJI PRAKTYK ZAWODOWYCH

Nazwa podmiotu:

Miejsce realizacji praktyk:
Klinika/Oddział/Poradnia/Zakład

Zakres praktyki zawodowej:

Kierunek studiów: Dietetyka

Poziom kształcenia: I stopnia

Rok studiów: 1 2 3

Lp.	Kryterium oceny	Ocena placówki	Punktacja	Liczba otrzymanych punktów
1	Czy placówka posiada system zarządzania jakością?	ISO (jakie?).....	Tak – 1	0 / 1
			Nie – 0	
		Akredytacja	Tak – 1	0 / 1
			Nie – 0	
Własne standardy i procedury	Tak – 1	0 / 1		
	Nie – 0			
2.	Czy w placówce zatrudniony jest dietetyk?	Tak, na pełen etat	2	0 / 1 / 2
		Tak, na część etatu	1	
		Nie	0	
3.	Czy placówka wyposażona jest w nowoczesną aparaturę umożliwiającą zdobycie umiejętności przewidzianych w programie praktyk?	Tak	2	0 / 1 / 2
		W znacznej części	1	
		Częściowo	0	
4.	Czy placówka realizuje świadczenia opieki zdrowotnej umożliwiające realizację efektów uczenia się zawartych w programie praktyk?	Tak	2	0 / 1 / 2
		Częściowo	1	
		Nie	0	
5.	Placówka prowadzi działalność naukowo-badawczą i/lub współpracuje z podmiotami prowadzącymi taką działalność	Tak	1	0 / 1
		Nie	0	
6.	Placówka posiada doświadczenie w pracy ze studentami?	Tak	1	0 / 1
		Nie	0	
7.	Placówka posiada pomieszczenia dydaktyczne do realizacji zajęć?	Tak	1	0 / 1
		Nie	0	
8.	Placówka posiada zaplecze socjalne (stołówka, pokój socjalny)?	Tak	1	0 / 1
		Nie	0	
Liczba uzyskanych punktów:				

.....
miejsce i data

.....
Pieczęć i podpis Dyrektora / Osoby upoważnionej

DECYZJA WS. WYBORU PLACÓWKI DO PRAKTYK ZAWODOWYCH

Opiniowana placówka otrzymała punktów w związku z powyższym spełnia wymagane kryteria / nie spełnia kryteriów wymaganych do realizacji praktyk zawodowych na kierunku dietetyka na studiach I stopnia na Wydziale Nauk o Zdrowiu Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego.

.....
*Pieczęć i podpis Koordynatora
Kształcenia Praktycznego*

Punktacja i ocena:

14 – 10 pkt – placówka spełnia kryteria wymagane do prowadzenia praktyk zawodowych

9 – 5 pkt - placówka warunkowo spełnia kryteria wymagane do prowadzenia praktyk zawodowych

4 – 0 pkt - placówka nie spełnia kryteriów wymaganych do prowadzenia praktyk zawodowych

ZAŁĄCZNIK 2. KRYTERIA DOBORU OPIEKUNA DO REALIZACJI PRAKTYK ZAWODOWYCH

Tytuł /stopień, imię i nazwisko opiekuna:

Nazwa podmiotu:

Miejsce realizacji praktyk:
Klinika/Oddział/Poradnia/Zakład

Zakres praktyki zawodowej:

Kierunek studiów: Dietetyka

Poziom kształcenia: I stopnia

Rok studiów: 1 2 3

Lp.	Kryterium oceny	Ocena opiekuna	Punktacja	Liczba otrzymanych punktów *
1.	Wykształcenie zgodne z zakresem praktyk*	Magister	2	0 / 1 / 2
		Licencjat	1	
		Nie posiada studiów wyższych	0	
2.	Ukończone kursy specjalistyczne w zakresie realizowanej praktyki	Tak, więcej niż jeden kurs	2	0 / 1 / 2
		Tak, jeden kurs	1	
		Nie	0	
3.	Ukończone studia podyplomowe zgodne z zakresem praktyk	Tak	1	0 / 1
		Nie	0	
4.	Staż pracy w zawodzie	Powyżej 5 lat	3	1 / 2 / 3
		3 – 5 lat	2	
		Poniżej 3 lat	1	
5.	Doświadczenie w prowadzeniu zajęć ze studentami	Powyżej 5 lat	3	0 / 1 / 2 / 3
		3-5 lat	2	
		Poniżej 3 lat	1	
		Brak	0	
6.	Uprawnienia pedagogiczne	Tak	1	0 / 1
		Nie	0	
Liczba uzyskanych punktów:				

*Ukończone studia na kierunku Dietetyka lub Technologia żywności i żywienia

Potwierdzam zgodność powyższych danych. Wyrażam zgodę na pełnienie obowiązków opiekuna praktyk.

.....
miejsce i data

.....
*Pieczęć i podpis kandydata na
opiekuna praktyk*

DECYZJA WS. WYBORU PLACÓWKI DO PRAKTYK ZAWODOWYCH

Opiniowany/a Kandydat/ka otrzymał/a punktów w związku z powyższym spełnia wymagane kryteria / nie spełnia kryteriów wymaganych do objęcia funkcji opiekuna praktyk zawodowych na kierunku dietetyka na studiach I stopnia na Wydziale Nauk o Zdrowiu Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego.

.....
*Pieczęć i podpis Koordynatora
Kształcenia Praktycznego*

Punktacja i ocena:

- 14 – 9 pkt – Kandydat spełnia kryteria wymagane do pełnienia funkcji opiekuna praktyk zawodowych
- 8 – 5 pkt - Kandydat warunkowo spełnia kryteria wymagane do pełnienia funkcji opiekuna praktyk zawodowych
- 4 – 0 pkt - Kandydat nie spełnia kryteriów wymaganych do pełnienia funkcji opiekuna praktyk zawodowych

ZAŁĄCZNIK 3. PROTOKÓŁ Z WIZYTACJI PRAKTYK ZAWODOWYCH

Nazwa podmiotu:

Miejsce realizacji praktyk:
Klinika/Oddział/Poradnia/Zakład

Zakres praktyki zawodowej:

Imię i nazwisko opiekuna praktyk:

Data i godzina wizytowanych zajęć:

Imię i nazwisko osoby wizytującej zajęcia:

Oceniane elementy	Pozytywne	Negatywne
Placówka, w której odbywają się praktyki (wyposażenie, sprzęt, dostęp do pomieszczeń socjalno-bytowych, higieniczno-sanitarnych, środków ochrony osobistej)		
Opiekun praktyk (kontakt ze studentami, umiejętność organizacji pracy studentów, koordynacja i ocena pracy grupy, dostępność opiekuna w trakcie praktyk)		
Zaangażowanie studentów w proces praktyk (obecność, punktualność, zainteresowanie problemami pacjenta, chęć do wykonywania czynności zgodnych z kompetencjami, chęć uczenia się, przygotowanie do zajęć – wygląd studenta)		
Uwagi		

.....
Podpis opiekuna praktyk

.....
miejsce i data

.....
Podpis osoby wizytującej

Zapoznałam/em się z treścią niniejszego Regulaminu kształcenia praktycznego

.....
miejsowość i data

.....
podpis studenta



II. KRYTERIA OCENY UMIEJĘTNOŚCI PRAKTYCZNYCH

KRYTERIA	PUNKTY	NORMY					
		Zasady wykonania	Sprawność wykonania	Skuteczność wykonania	Samodzielność wykonania	Komunikowanie się z pacjentem	Postawa
Sposób wykonania czynności	2	przestrzega zasad i kolejności wykonania czynności, stosuje właściwą technikę	czynności wykonuje pewnie i energicznie	czynności wykonuje uwzględniając sytuację pacjenta, osiąga założony cel	czynności wykonuje całkowicie samodzielnie	treści dobiera samodzielnie, poprawnie, skutecznie	potrafi krytycznie ocenić i przewidywać skutki własnego postępowania, jest świadom własnych ograniczeń, właściwie gospodaruje czasem, współpracuje w zespole
	1	przestrzega zasad i kolejności wykonywania czynności po ukierunkowaniu	czynności wykonuje mało energicznie, po krótkim zastanowieniu	nie zawsze uwzględnia stan pacjenta w trakcie wykonywania czynności, cel osiąga po ukierunkowaniu	wymaga niewielkiej pomocy i ukierunkowania w niektórych działaniach	wymaga naprowadzenia i ukierunkowania w wyborze treści	ma trudności w krytycznej ocenie i przewidywaniu swoich działań, świadomości własnych ograniczeń, gospodarowaniu czasem i współpracy w zespole
	0	nie przestrzega zasad, czynności wykonuje chaotycznie z pominięciem kolejności	czynności wykonuje niepewnie bardzo wolno	nie uwzględnia stanu pacjenta, nie osiąga założonego celu	wymaga ciągłego nadzoru i przypominania w każdym działaniu	nie potrafi utrzymać kontaktu werbalnego z pacjentem	nie potrafi oceniać i przewidywać skutków własnego działania, nie jest świadom własnych ograniczeń, nie potrafi gospodarować czasem i współpracować w zespole

Źródło: Ciechaniewicz W.: Kształtowanie umiejętności praktycznych słuchaczy szkół pielęgniarских. CKPPiP, Warszawa.

Punktacja	Ocena	Uniwersalna skala ocen ECTS	Definicja przyjęta w programach EU
12 – 11	Bardzo dobra (5,0)	A	Czynność wykonana bardzo dobrze z dopuszczeniem jedynie drugorzędowych błędów.
10	Ponad dobra (4,5)	B	Czynność wykonana powyżej średniej z pewnymi błędami.
9	Dobra (4,0)	C	Czynność wykonana solidnie z zauważalnymi błędami.
8	Dość dobra (3,5)	D	Czynność wykonana zadowalająco, ale ze znacznymi błędami.
7	Dostateczna (3,0)	E	Czynność wykonana w sposób minimalnie spełniający kryteria.
6 – 0	Niedostateczna (2,0)	F	Czynność wykonana w sposób nie spełniający minimalnych kryteriów.

UWAGA: Aby czynność mogła zostać zaliczona, musi być wykonana na minimum 7 punktów i każde kryterium na minimum 1 punkt.

III. ZAKRES KSZTAŁCENIA PRAKTYCZNEGO NA KIERUNKU DIETETYKA

Zakres kształcenia praktycznego	Liczba godzin	Punkty ECTS
Praktyka wakacyjna wstępna w szpitalu	150	6
Praktyka wakacyjna z technologii potraw	150	6
Praktyka wakacyjna w domu opieki społecznej	50	2
Praktyka wakacyjna w szpitalu w dziale żywienia, oddział dla dorosłych	100	4
Praktyka wakacyjna w szpitalu dziecięcym w oddziale żywienia	100	4
Poradnia dietetyczna – praktyka śródroczna	100	4
Poradnia chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych – praktyka śródroczna	50	2
RAZEM	700	28

IV. KARTY WAKACYJNYCH PRAKTYK ZAWODOWYCH

Praktyka wakacyjna wstępna w szpitalu

Wymiar praktyki: 150 godzin

Wymiar punktów ECTS: 6

1) Cel praktyki zawodowej:

Celem praktyki wstępnej w szpitalu jest zapoznanie studenta z organizacją żywienia szpitalnego oraz zdobycie praktycznych umiejętności związanych z oceną sensoryczną produktów spożywczych, planowaniem diet zgodnych z normami i zaleceniami klinicznymi, a także doбором surowców i technik przygotowania potraw stosowanych w żywieniu pacjentów. Praktyka ma również umożliwić doskonalenie komunikacji w zespole interdyscyplinarnym

2) Wykaz efektów uczenia się

Symbol i numer efektu uczenia się	Treść efektu uczenia się	Data	Ocena	Podpis osoby odpowiedzialnej
D1.U.42	oceniać właściwości sensoryczne produktów spożywczych			
D1.U.45	planować sposób żywienia zgodny z aktualnymi normami i rekomendacjami żywieniowymi			
D1.U.57	dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w żywieniu człowieka zdrowego i dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw			
D1.U.69	efektywnie komunikować się z członkami zespołu interdyscyplinarnego, stosując adekwatne techniki komunikacyjne			
D1.U.80	dokonywać obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów, przygotowywać potrawy na bazie różnych grup produktów oceniając ich cechy sensoryczne			

3) Poświadczenie odbycia praktyk zawodowych

Potwierdzam realizację praktyki wakacyjnej wstępnej w szpitalu w wymiarze 150 godzin.

Miejsce realizacji praktyki	Termin realizacji praktyki	Ocena
	Data.....	
..... <i>Pieczątka placówki</i>	 <i>Pieczęć i podpis opiekuna praktyk z ramienia zakładu/jednostki</i>	

4) Poświadczenie zaliczenia praktyk zawodowych

Zaliczam / Nie zaliczam realizację praktyki wakacyjnej wstępnej w szpitalu.

Uzasadnienie (w przypadku decyzji odmownej):

.....

.....

.....

Warszawa,.....
Miejscowość i data

.....
*Pieczęć i podpis opiekuna praktyk
z ramienia uczelni*

Praktyka wakacyjna z technologii potraw

Wymiar praktyki: 150 godzin

Wymiar punktów ECTS: 6

1) Cel praktyki zawodowej

Celem praktyki jest nabycie umiejętności oceny właściwości sensorycznych produktów spożywczych, doskonalenie technik doboru surowców oraz stosowania odpowiednich metod obróbki i sporządzania potraw. Praktyka ma również umożliwić rozwinięcie kompetencji w planowaniu żywienia zgodnego z aktualnymi normami i rekomendacjami oraz w przygotowywaniu potraw z różnych grup produktów

2) Wykaz efektów uczenia się

Symbol i numer efektu uczenia się	Treść efektu uczenia się	Data	Ocena	Podpis osoby odpowiedzialnej
D1.U.42	oceniać właściwości sensoryczne produktów spożywczych			
D1.U.45	planować sposób żywienia zgodny z aktualnymi normami i rekomendacjami żywieniowymi			
D1.U.57	dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w żywieniu człowieka zdrowego i dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw			
D1.U.80	dokonywać obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów, przygotowywać potrawy na bazie różnych grup produktów oceniając ich cechy sensoryczne			

3) Poświadczenie odbycia praktyk zawodowych

Potwierdzam realizację praktyki wakacyjnej z technologii potraw w wymiarze 150 godzin.

Miejsce realizacji praktyki	Termin realizacji praktyki	Ocena
<i>Pieczątka placówki</i>	<i>Pieczęć i podpis opiekuna praktyk z ramienia zakładu/jednostki</i>	

4) Poświadczenie zaliczenia praktyk zawodowych

Zaliczam / Nie zaliczam realizację praktyki wakacyjnej z technologii potraw.

Uzasadnienie (w przypadku decyzji odmownej):



Warszawa,.....
Miejscowość i data

*Pieczęć i podpis opiekuna praktyk
z ramienia uczelni*

Praktyka wakacyjna w domu opieki społecznej

Wymiar praktyki: 50 godzin

Wymiar punktów ECTS: 2

1) Cel praktyki zawodowej

Celem praktyki w domu pomocy społecznej jest nabycie umiejętności oceny stanu odżywienia osób starszych, planowania i wdrażania indywidualnych interwencji dietetycznych oraz prowadzenia edukacji żywieniowej dostosowanej do potrzeb seniorów i ich opiekunów.

2) Wykaz efektów uczenia się

Symbol i numer efektu uczenia się	Treść efektu uczenia się	Data	Ocena	Podpis osoby odpowiedzialnej
D1.U.20	planować, wdrażać i prowadzić edukację żywieniową dla różnych grup społecznych, w tym osób zdrowych i chorych oraz ich rodzin, stosując odpowiednie metody dydaktyczne i komunikacyjne			
D1.U.25	stosować podstawowe techniki komunikacji interpersonalnej w pracy z pacjentem, uwzględniając jego potrzeby emocjonalne oraz motywację do zmiany nawyków żywieniowych			
D1.U.32	opracowywać i wdrażać indywidualne plany żywieniowe dla pacjentów z chorobami przewlekłymi, uwzględniając wyniki badań diagnostycznych i potrzeby żywieniowe			
D1.U.33	współpracować z zespołem terapeutycznym w celu monitorowania i modyfikacji interwencji żywieniowych u pacjentów hospitalizowanych			
D1.U.34	dobierać i dostosowywać dietoterapię w zależności od specyfiki jednostki chorobowej, uwzględniając ograniczenia żywieniowe oraz interakcje z lekami			
D1.U.37	projektować i prowadzić programy edukacyjne dotyczące zdrowego stylu życia i żywienia dostosowane do różnych grup społecznych			
D1.U.38	dobierać metody edukacyjne adekwatne do wieku i poziomu wiedzy odbiorców w celu skutecznej zmiany nawyków żywieniowych			
D1.U.91	ocenić stan odżywienia seniorów, zidentyfikować ryzyko niedożywienia oraz zaplanować i wdrożyć odpowiednie strategie dietoterapeutyczne, uwzględniając choroby współistniejące i ograniczenia funkcjonalne			

D1.U.92	wskazać i modyfikować podstawowe determinanty społeczne warunkujące stan zdrowia różnych grup społecznych			
---------	---	--	--	--

3) Poświadczenie odbycia praktyk zawodowych

Potwierdzam realizację praktyki wakacyjnej w domu opieki społecznej wymiarze 50 godzin.

Miejsce realizacji praktyki	Termin realizacji praktyki	Ocena
	Data.....	
..... <i>Pieczętka placówki</i>	 <i>Pieczęć i podpis opiekuna praktyk z ramienia zakładu/jednostki</i>	

4) Poświadczenie zaliczenia praktyk zawodowych

Zaliczam / Nie zaliczam realizację praktyki wakacyjnej w domu opieki społecznej.

Uzasadnienie (w przypadku decyzji odmownej):

.....
.....
.....

Warszawa,.....
Miejscowość i data

.....
*Pieczęć i podpis opiekuna praktyk
z ramienia uczelni*

Praktyka wakacyjna w szpitalu w dziale żywienia, oddział dla dorosłych

Wymiar praktyki: 100 godzin

Wymiar punktów ECTS: 4

1) Cel praktyki zawodowej

Celem praktyki jest nabycie umiejętności oceny stanu odżywienia pacjentów hospitalizowanych oraz planowania, wdrażania i monitorowania dietoterapii dostosowanej do ich stanu klinicznego i wyników badań diagnostycznych.

2) Wykaz efektów uczenia się

Symbol i numer efektu uczenia się	Treść efektu uczenia się	Data	Ocena	Podpis osoby odpowiedzialnej
D1.U.26	przeprowadzać ocenę jakości żywności pod kątem wartości odżywczej, obecności zanieczyszczeń i bezpieczeństwa zdrowotnego			
D1.U.32	opracowywać i wdrażać indywidualne plany żywieniowe dla pacjentów z chorobami przewlekłymi, uwzględniając wyniki badań diagnostycznych i potrzeby żywieniowe			
D1.U.33	współpracować z zespołem terapeutycznym w celu monitorowania i modyfikacji interwencji żywieniowych u pacjentów hospitalizowanych			
D1.U.34	dobierać i dostosowywać dietoterapię w zależności od specyfiki jednostki chorobowej, uwzględniając ograniczenia żywieniowe oraz interakcje z lekami			
D1.U.42	oceniać właściwości sensoryczne produktów spożywczych			
D1.U.45	planować sposób żywienia zgodny z aktualnymi normami i rekomendacjami żywieniowymi			
D1.U.50	obliczać indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze w różnych grupach populacyjnych i na tej podstawie układać jadłospisy			
D1.U.51	rozpoznawać rodzaj niedożywienia i planować odpowiednie postępowanie żywieniowe			
D1.U.63	przeprowadzać ocenę stanu odżywienia pacjenta przy użyciu metod antropometrycznych, biochemicznych i klinicznych oraz interpretować wyniki badań			

3) Poświadczenie odbycia praktyk zawodowych

Potwierdzam realizację praktyki wakacyjnej **w szpitalu w dziale żywienia, oddział dla dorosłych** w wymiarze 100 godzin.

Miejsce realizacji praktyki	Termin realizacji praktyki	Ocena

4) Poświadczenie zaliczenia praktyk zawodowych

Zaliczam / Nie zaliczam realizację praktyki wakacyjnej w szpitalu w dziale żywienia, oddział dla dorosłych.

Uzasadnienie (w przypadku decyzji odmownej):

.....

.....

.....

Warszawa,.....
Miejscowość i data

*Pieczęć i podpis opiekuna praktyk
z ramienia uczelni*

Praktyka wakacyjna w szpitalu dziecięcym w oddziale żywienia

Wymiar praktyki: 100 godzin

Wymiar punktów ECTS: 4

1) Cel praktyki zawodowej

Celem praktyki jest nabycie umiejętności oceny stanu odżywienia dzieci oraz planowania i modyfikowania indywidualnych planów żywieniowych dostosowanych do wieku, stanu zdrowia i potrzeb żywieniowych pacjentów pediatrycznych.

2) Wykaz efektów uczenia się

Symbol i numer efektu uczenia się	Treść efektu uczenia się	Data	Ocena	Podpis osoby odpowiedzialnej
D1.U.17	tworzyć mapę zagrożeń zdrowotnych wynikających z nieprawidłowego żywienia dzieci i dostrzega potrzeby przyszłych pacjentów			
D1.U.18	ocenić stan odżywienia dziecka i opracować dostosowany do wieku indywidualny plan żywieniowy			
D1.U.19	modyfikować dietę dzieci chorych oraz prowadzić edukację żywieniową dla rodziców i opiekunów			
D1.U.29	planować i modyfikować jadłospisy dla dzieci w różnym wieku, uwzględniając normy żywieniowe oraz specyficzne potrzeby żywieniowe w chorobach wieku dziecięcego			
D1.U.31	edukować rodziców i opiekunów na temat zasad zdrowego żywienia dzieci i profilaktyki chorób dietozależnych			
D1.U.42	oceniać właściwości sensoryczne produktów spożywczych			
D1.U.45	planować sposób żywienia zgodny z aktualnymi normami i rekomendacjami żywieniowymi			
D1.U.50	obliczać indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze w różnych grupach populacyjnych i na tej podstawie układać jadłospisy			

3) Poświadczenie odbycia praktyk zawodowych

Potwierdzam realizację praktyki wakacyjnej w szpitalu dziecięcym w oddziale żywienia w wymiarze 100 godzin.

Miejsce realizacji praktyki	Termin realizacji praktyki	Ocena

4) Poświadczenie zaliczenia praktyk zawodowych

Zaliczam / Nie zaliczam realizację praktyki wakacyjnej w szpitalu dziecięcym w oddziale żywienia.

Uzasadnienie (w przypadku decyzji odmownej):

.....

.....

.....

Warszawa,.....
Miejscowość i data

*Pieczęć i podpis opiekuna praktyk
z ramienia uczelni*

V. KARTY ŚRÓDROCZNYCH PRAKTYK ZAWODOWYCH

Praktyka śródroczne – Poradnia dietetyczna

Wymiar praktyki: 100 godzin

Wymiar punktów ECTS: 4

1) Cel praktyki zawodowej

Celem praktyki w poradni dietetycznej jest nabycie umiejętności kompleksowej oceny stanu odżywienia pacjenta, interpretacji wyników badań diagnostycznych oraz identyfikacji schorzeń dietozależnych. Praktyka umożliwi rozwinięcie kompetencji w zakresie przeprowadzania wywiadu żywieniowego, planowania i wdrażania indywidualnych planów dietoterapii, uwzględniających choroby przewlekłe, interakcje leków ze składnikami żywności.

2) Wykaz efektów uczenia się

Symbol i numer efektu uczenia się	Treść efektu uczenia się	Data	Ocena	Podpis osoby odpowiedzialnej
D1.U.13	analizować objawy pacjenta oraz wyniki badań diagnostycznych w celu identyfikacji potencjalnych schorzeń dietozależnych			
D1.U.21	opracowywać materiały edukacyjne oraz prezentować wiedzę o żywieniu i zdrowym stylu życia w formie pisemnej i ustnej, dostosowując treści do poziomu wiedzy i potrzeb odbiorców			
D1.U.22	identyfikować i analizować interakcje między lekami a składnikami pożywienia oraz planować dietę pacjenta w sposób minimalizujący ryzyko działań niepożądanych i optymalizujący skuteczność farmakoterapii			
D1.U.23	wykorzystywać wyniki badań laboratoryjnych do planowania żywienia			
D1.U.24	wykorzystuje metody wsparcia psychologicznego w pracy dietetyka, w tym techniki motywacyjne oraz strategie zmiany nawyków			
D1.U.25	stosować podstawowe techniki komunikacji interpersonalnej w pracy z pacjentem, uwzględniając jego potrzeby emocjonalne oraz motywację do zmiany nawyków żywieniowych			
D1.U.32	opracowywać i wdrażać indywidualne plany żywieniowe dla pacjentów z chorobami przewlekłymi, uwzględniając wyniki badań diagnostycznych i potrzeby żywieniowe			

D1.U.34	dobierać i dostosowywać dietoterapię w zależności od specyfiki jednostki chorobowej, uwzględniając ograniczenia żywieniowe oraz interakcje z lekami			
D1.U.36	opracowywać zalecenia dietetyczne dla osób stosujących diety alternatywne, uwzględniając ich skuteczność i bezpieczeństwo			
D1.U.44	stosować zasady dietoterapii w leczeniu chorób przewodu pokarmowego, metabolicznych i autoimmunologicznych			
D1.U.53	udzielać profesjonalnej porady dietetycznej, dostosowując zalecenia do indywidualnych potrzeb pacjenta			
D1.U.54	stosować techniki motywacyjne w celu wspierania pacjentów w zmianie nawyków żywieniowych			
D1.U.63	przeprowadzać ocenę stanu odżywienia pacjenta przy użyciu metod antropometrycznych, biochemicznych i klinicznych oraz interpretować wyniki badań			
D1.U.79	przeprowadzać wywiad żywieniowy i dokonywać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia			

3) Poświadczenie odbycia praktyk zawodowych

Potwierdzam realizację śródrocznej praktyki zawodowej w **poradni dietetycznej** w wymiarze 100 godzin.

Miejsce realizacji praktyki	Termin realizacji praktyki	Ocena
<i>Pieczątka placówki</i>	<i>Pieczęć i podpis opiekuna praktyk z ramienia zakładu/jednostki</i>	

4) Poświadczenie zaliczenia praktyk zawodowych

Zaliczam / Nie zaliczam realizację śródrocznej praktyki zawodowej w **poradni dietetycznej.**

Uzasadnienie (w przypadku decyzji odmownej):

.....

.....

.....

Warszawa,.....
Miejscowość i data

*Pieczęć i podpis opiekuna praktyk
z ramienia uczelni*

Praktyka śródroczne – Poradnia chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych

Wymiar praktyki: 50 godzin

Wymiar punktów ECTS: 2

1) Cel praktyki zawodowej

Celem praktyki jest nabycie umiejętności analizowania objawów i wyników badań diagnostycznych pacjentów w celu identyfikacji schorzeń dietozależnych oraz rozwinięcie kompetencji w opracowywaniu i wdrażaniu indywidualnych planów dietetycznych dla osób z chorobami przewodu pokarmowego, metabolicznymi i autoimmunologicznymi.

2) Wykaz efektów uczenia się

Symbol i numer efektu uczenia się	Treść efektu uczenia się	Data	Ocena	Podpis osoby odpowiedzialnej
D1.U.13	analizować objawy pacjenta oraz wyniki badań diagnostycznych w celu identyfikacji potencjalnych schorzeń dietozależnych			
D1.U.32	opracowywać i wdrażać indywidualne plany żywieniowe dla pacjentów z chorobami przewlekłymi, uwzględniając wyniki badań diagnostycznych i potrzeby żywieniowe			
D1.U.33	współpracować z zespołem terapeutycznym w celu monitorowania i modyfikacji interwencji żywieniowych u pacjentów hospitalizowanych			
D1.U.34	dobierać i dostosowywać dietoterapię w zależności od specyfiki jednostki chorobowej, uwzględniając ograniczenia żywieniowe oraz interakcje z lekami			
D1.U.44	stosować zasady dietoterapii w leczeniu chorób przewodu pokarmowego, metabolicznych i autoimmunologicznych			
D1.U.53	udzielać profesjonalnej porady dietetycznej, dostosowując zalecenia do indywidualnych potrzeb pacjenta			

3) Poświadczenie odbycia praktyk zawodowych

Potwierdzam realizację śródrocznej praktyki zawodowej w poradni chorób układu pokarmowego o chorób metabolicznych w wymiarze 50 godzin.

Miejsce realizacji praktyki	Termin realizacji praktyki	Ocena
<i>Pieczątka placówki</i>	<i>Pieczęć i podpis opiekuna praktyk z ramienia zakładu/jednostki</i>	

4) Poświadczenie zaliczenia praktyk zawodowych

Zaliczam / Nie zaliczam realizację śródrocznej praktyki zawodowej w poradni chorób układu pokarmowego o chorób metabolicznych.

Uzasadnienie (w przypadku decyzji odmownej):

.....

.....

.....

Warszawa,.....
Miejscowość i data

*Pieczęć i podpis opiekuna praktyk
z ramienia uczelni*

VI. POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU EKSPOZYCJI ZAWODOWEJ

Dotyczy studentów, którzy podczas zajęć dydaktycznych i praktyk zawodowych (również w ramach kół naukowych) na terenie zakładów opieki zdrowotnej w Warszawie ulegli ekspozycji na zakażenie HIV, wirusowe zapalenie wątroby typu B (HBV) oraz typu C (HCV).

POSTĘPOWANIE STUDENTÓW PO EKSPOZYCJI NA ZAKAŻENIE HIV

I. Ekspozycja na zakażenie:

- naruszenie ciągłości skóry (zakłucie, zadrapanie, skaleczenie, pęknięcie, otarcie naskórka, otwarta rana),
- kontakt materiału zakaźnego z uszkodzoną skórą, śluzówkami lub spojówkami,
- długotrwały kontakt skóry z dużą objętością materiału zakaźnego.

Profilaktyki przeciw HIV NIE stosuje się po ekspozycji na skórę nieuszkodzoną!

II. Materiał zakaźny:

- krew i każdy materiał biologiczny zawierający krew,
- nasienie, wydzielina pochwowa, mleko kobiece, maź stawowa,
- płyny: mózgowo-rdzeniowy, osierdziowy, otrzewnowy, opłucnowy, owodniowy,
- komórki, hodowle tkankowe lub pożywki zawierające HIV,
- narzędzia i przedmioty zanieczyszczone krwią zawierającą HIV.

Mocz, kał ślina, płwocina, wymiociny, wydzielina z nosa, pot i łzy (jeśli nie zawierają krwi) NIE są zakaźne! Kontakt z nimi NIE wymaga zastosowania profilaktyki poekspozycyjnej!

III. Postępowanie przedlekarskie:

1. Nie tamować krwawienia. Nie wyciskać rany.
2. Długo (3-5 min.) przemywać skórę bieżącą wodą, a następnie wodą z mydłem.
Nie stosować środków dezynfekujących na bazie alkoholu!
3. Zranione miejsce zabezpieczyć jałowym opatrunkiem.
4. Błony śluzowe jamy ustnej, nosa, spojówek przepłukiwać kilka minut czystą wodą.
5. Oczy płukać kilkakrotnie wodą przy otwartych powiekach.
6. Krew rozprysniętą na skórze przemyć wodą.
7. Udać się do:

Wojewódzki Szpital Zakaźny w Warszawie

ul. Wolska 37, 01-201 Warszawa

Izba Przyjęć

tel. 022 33 55 261 - 264 - 265 - 330

Poradnia Profilaktyczno-Lecznicza

w godzinach ordynacji tel.: 022 33 58 101-102

oraz złożyć odpowiednie oświadczenie o zdarzeniu i poddać się zabiegom medycznym.

Link do zarządzenia Rektora i załączników: <https://wnoz.wum.edu.pl/content/zaklucia>

