WARSZAWSKI
UNIWERSYTET
MEDYCZNY

WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU
WUM

INDYWIDUALNA KARTA ZALICZENIA
WAKACYJNYCH PRAKTYK STUDENCKICH

STUDIA STACJONARNE PIERWSZEGO STOPNIA

II ROK

IMIĘ I NAZWISKO……..

NUMER INDEKSU……..

2022/2023

Opracowanie: Zakład Żywienia Człowieka i Zakład Dietetyki Klinicznej WNoZ WUM

Indywidualna karta zaliczenia wakacyjnych praktyk stanowi wykaz praktycznych umiejętności nabywanych przez studenta w ramach praktyki wakacyjnej, realizowanej w zakładach opieki zdrowotnej. 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 dla studenta:

- poznanie specyfiki miejsca praktyk;
- rodzaju świadczonych usług oraz organizacji ośrodka;
- sprawowanie indywidualnej opieki nad pacjentem;
- zgromadzenie danych o pacjencie niezbędnych do postawienia diagnozy – rozpoznania problemów zdrowotnych, wyznaczenie celów oraz planu działań, realizacja działań.

Zalecenia dla opiekuna praktyk:

- zapoznanie studenta ze specyfiką miejsca odbywania praktyk, przygotowanie studenta do aktywnego włączenia się w realizację świadczeń zdrowotnych orz 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.

WSTĘPNA PRAKTYKA W PORADNI DZIETETYCZNEJ I DZIALE ŻYWIENIA W SZPITALU – 70 godzin

Praktyki można odbywać w: specjalistycznych poradniach dietetycznych, w działach żywienia szpitali klinicznych, wojewódzkich, miejskich, powiatowych, dziale żywienia w ośrodkach sanatoryjno – leczniczych dla dorosłych i dzieci

MIEJSCE PRAKTYK **adres i pieczątka placówki**	
Opiekun praktyk **Imię i nazwisko, stanowisko**	
Wykaz umiejętności do zaliczenia:	**Ocena osiągnięć studenta i podpis opiekuna praktyk** *5 – bardzo dobry, 4,5 – ponad dobry, 4 – dobry, 3,5 – dość dobry, 3 – dostateczny, 2 – niedostateczny*
Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych pod kontrolą opiekuna praktyk	
Przeprowadzanie podstawowych badań antropometrycznych pod kontrolą opiekuna praktyk	
Udzielanie porad dietetycznych pod kontrolą opiekuna praktyk	
Współpraca z działem żywienia	
Zapoznanie się z pracą i dokumentacją kuchni ogólnej/kuchni mlecznej	
Prowadzenie dokumentacji działu żywieniowego	

Ocena kompetencji personalnych i społecznych	**Ocena i podpis opiekuna praktyk** *5 – bardzo dobry, 4,5 – ponad dobry, 4 – dobry, 3,5 – dość dobry, 3 – dostateczny, 2 – niedostateczny*
Zapewnienie poufności danych o pacjencie	
Zgodność wykonywanych działań ze wzorcem – standardy i procedury szpitalne, a w przypadku ich braku zalecana literatura	
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 na zajęciach	
Utrzymanie porządku i estetyki podczas pracy	

Ogólna ocena uzyskana podczas zajęć: .....
(cyfrą i słownie)

Podpis opiekuna praktyk

.....

(imię i nazwisko)

WSTĘPNA PRAKTYKA W DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ –
70 godzin

Praktyki można odbywać w: miejskich, powiatowych lub wojewódzkich domach pomocy społecznej lub hospicjach

MIEJSCE PRAKTYK **adres i pieczątka placówki**	
Opiekun praktyk **Imię i nazwisko, stanowisko**	
Wykaz umiejętności do zaliczenia:	**Ocena osiągnięć studenta i podpis opiekuna praktyk** *5 – bardzo dobry, 4,5 – ponad dobry, 4 – dobry, 3,5 – dość dobry, 3 – dostateczny, 2 – niedostateczny*
Prowadzenie dokumentacji działu żywieniowego	
Pomoc w realizacji zaleceń dietetycznych lekarza i/lub dietetyka	
Planowanie zakupów niezbędnych do realizacji diet	
Pomoc w karmieniu i opiece nad pensjonariuszami	
Udzielanie porad dietetycznych	
Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych, ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia	
Obliczanie zapotrzebowania białkowo-energetycznego i ocena stopnia jego realizacji	
Opracowywanie diet (obliczanie zapotrzebowania na składniki pokarmowe)	

Ocena kompetencji personalnych i społecznych	**Ocena i podpis opiekuna praktyk** *5 – bardzo dobry, 4,5 – ponad dobry, 4 – dobry, 3,5 – dość dobry, 3 – dostateczny, 2 – niedostateczny*
Zapewnienie poufności danych o pacjencie	
Zgodność wykonywanych działań ze wzorcem – standardy i procedury szpitalne, a w przypadku ich braku zalecana literatura	
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 na zajęciach	
Utrzymanie porządku i estetyki podczas pracy	

Ogólna ocena uzyskana podczas zajęć: .....
(cyfrą i słownie)

Podpis opiekuna praktyk

.....
(imię i nazwisko)