

## Zawodowa Praktyka Wakacyjna po 1 roku studiów kierunek Dietetyka studia stacjonarne I stopnia

w **DOMU OPIEKI SPOŁECZNEJ**

### Regulamin i Program

Po pierwszym roku studiów stacjonarnych I stopnia kierunku dietetyka każdego/-ą Studenta/-ę obowiązuje odbycie zawodowej praktyki wakacyjnej w wymiarze **100 godzin** w **Domu Opieki Społecznej**. Zawodowa praktyka wakacyjna realizowana jest w miesiącach wakacyjnych (tj. po zakończeniu sesji egzaminacyjnej, lipiec - wrzesień) i odbywa się w systemie dziennym 8 godzinnym (tj. 1 godzina=45 min., w godz. 7:00 -15:00).

Zawodowa praktyka wakacyjna powinna przede wszystkim doskonalić i utrwalać efekty uczenia się oraz umiejętności praktyczne zdobyte podczas zajęć.

#### **Nadzór nad studentem:**

Kierownikiem zawodowej praktyki wakacyjnej jest koordynator/kierownik/opiekun praktyki wakacyjnej w danej jednostce. Kierownik/opiekun praktyki odpowiada za realizację programu praktyki wakacyjnej oraz zalicza odbycie zawodowej praktyki wakacyjnej przez wystawienie ocen za wykonanie poszczególnych umiejętności oraz dodatkowo ocenia rzetelność i profesjonalizm studenta. Bezpośredni nadzór nad studentem sprawuje wyznaczony przez kierownika/opiekuna lekarz/pielęgniarka/lekarz dyżurny który nadzorował praktyki.

Osobą wystawiającą ocenę końcową i zaliczającą zawodową praktykę wakacyjną jest **koordynator praktyk zawodowych kierunku dietetyka**. We wszystkich spornych kwestiach student może kontaktować się z w/w opiekunem i koordynatorem zawodowej praktyki wakacyjnej po 1 roku studiów stacjonarnych I stopnia na kierunku dietetyka.

Wszystkie pozostałe wątpliwości i problemy rozstrzyga **Wicedyrektor ds. studenckich i kształcenia**.

W trakcie odbywania praktyki wakacyjnej student może być wizytowany przez władze Szkoły lub Uczelni, bądź osoby do tego wyznaczone.

Student ma obowiązek odnotowania w dzienniczku praktyk wszystkich wykonanych czynności i zabiegów oraz wszystkich umiejętności nabytych podczas praktyki wakacyjnej. Wykonanie każdej z w/w czynności, zabiegów i procedur musi być potwierdzone podpisem osoby, która nadzorowała

wykonanie procedury (bezpośredni koordynator/kierownik praktyki) i musi być ocenione w skali od 2,0 do 5,0 gdzie:

2,0 – ocena niedostateczna, brak/ nieprawidłowo wykonana procedura

3,0 – ocena dostateczna

4,0 – ocena dobra

5,0 – ocena bardzo dobra.

Po zakończeniu zawodowej praktyki wakacyjnej student ma obowiązek napisać jednostronicowy (ok. 350 – 500 słów maszynopisu) esej, na temat profesjonalnych i/lub nieprofesjonalnych zachowań/kompetencji z jakimi spotkał się podczas realizowania zawodowej praktyki wakacyjnej lub innego zadanego wcześniej przez opiekuna praktyk tematu (przemyślenia własne).

Esej oceniany jest przez **koordynatora praktyk zawodowych kierunku dietetyka.**

Dzienniczek praktyk z indywidualną kartą oceny umiejętności i procedur studenta należy złożyć w Dziekanacie wraz z umową nie później niż do **ostatniego dnia wyznaczonego w ramowej organizacji roku na praktyki wakacyjne.** Brak zaliczenia praktyki wakacyjnej zgodnie z Regulaminem studiów skutkuje **niezaliczeniem 1 roku** i skreśleniem z listy studentów.

**Warunkiem zaliczenia zawodowej praktyki wakacyjnej po 1 roku studiów stacjonarnych I stopnia kierunku dietetyka jest potwierdzenie nabycia umiejętności zestawionych w szczegółowym programie praktyki z oceną końcową każdej wykonanej umiejętności i/lub procedury. Dodatkowo podczas realizacji zawodowej praktyki wakacyjnej oceniane są rzetelność w wykonywaniu zadań oraz profesjonalizm i napisany przez studenta esej.**

**Oceną końcową zawodowej praktyki wakacyjnej jest średnia arytmetyczna w/w ocen wystawiana przez koordynatora praktyki po 1 roku studiów stacjonarnych I stopnia na kierunku dietetyka.**

**Celem praktyki jest poznanie:**

zakresu działania i zasad organizacji Domu Opieki Społecznej. Zapoznanie się z profilem pacjentów przebywających w Domu Opieki Społecznej. Zapoznanie się z organizacją żywienia w Domu Opieki Społecznej (zaopatrzenie, magazynowanie żywności, produkcja posiłków, ich wydawanie i rozdział, firma zewnętrzna). Zasady bezpieczeństwa i higieny żywności. Rodzaje stosowanych diet i ich wartość odżywcza. Zapoznanie z organizacją dnia czasu pracy i podawania posiłków. Karmienie pacjentów. Najważniejsze elementy dokumentacji jednostki. System kontroli i zarządzania jakością jednostki. Przepisy BHP.

| Efekty uczenia się<br>Umiejętności  | Obowiązkowy udział<br>w zabiegach/czynnościach         |                 |                    | Ocena<br>/podpis | Uwagi |
|---|--|-----------------|--------------------|------------------|-------|
|   | Samodzielnie   | pod<br>nadzorem | Jako<br>obserwator |                  |       |
| Zna i przestrzega zasady BHP oraz higieny   |  |                 |                    |                  |       |
| Zna metody, umie ocenić stan zdrowia i odżywienia pacjenta  |  |                 |                    |                  |       |
| Wie jak, umie opracować/analizuje zapotrzebowanie kaloryczne/dietę w zależności od rodzaju choroby:           | Chory po udarze mózgu                                  |                 |                    |                  |       |
|   | Chory z dysfunkcją narządu ruchu                       |                 |                    |                  |       |
|   | Chory z cukrzycą                                       |                 |                    |                  |       |
|   | Chory z dolegliwościami ze strony przewodu pokarmowego |                 |                    |                  |       |
|   | Chory z nadmierną masą ciała                           |                 |                    |                  |       |
|   | Chory z cechami niedożywienia                          |                 |                    |                  |       |
|   | inne   |                 |                    |                  |       |
| Wie jak, umie opracować /analizuje zapotrzebowanie kaloryczne / dietę w zależności od drogi podania żywienia: | Doustna droga podania żywienia                         |                 |                    |                  |       |
|   | Żywienie przez sondę                                   |                 |                    |                  |       |
|   | Żywienie przez przetokę odżywczą                       |                 |                    |                  |       |
| Zna zasady i metody karmienia osoby niesamodzielnej   | Osoby starsze  |                 |                    |                  |       |
|   | Osoby leżące   |                 |                    |                  |       |
|   | Osoby z upośledzeniem ruchowym                         |                 |                    |                  |       |
| <b>Ocena końcowa</b>  |  |                 |                    |                  |       |

.....  
(pieczętka Jednostki)

.....  
(podpis i pieczętka kierownika praktyki w jednostce)

## Ocena profesjonalizmu/kompetencji studenta podczas zawodowej praktyki wakacyjnej w Domu Opieki Społecznej

| Zachowania profesjonalne/kompetencje                                      | Ocena | Uwagi |
|---|-------|-------|
| Wygląd zewnętrzny (np. identyfikator, czysty, wyprasowany strój ochronny) |       |       |
| Punktualność  |       |       |
| Motywacja i zaangażowanie   |       |       |
| Rzetelność wykonywanych poleceń i czynności                               |       |       |
| Umiejętność wykorzystywania i znajomości terminologii medycznej           |       |       |
| Umiejętność wykorzystywania wiedzy dot. podstaw żywienia                  |       |       |
| Umiejętność prezentacji i dyskusji przypadków                             |       |       |
| Umiejętność komunikacji z pacjentem                                       |       |       |
| Umiejętność komunikacji z personelem                                      |       |       |
| Umiejętność planowania pracy  |       |       |
| Profesjonalizm zachowania   |       |       |
| Empatia   |       |       |
| Przestrzeganie zasad etyki  |       |       |
| Ocena postępów w wykonywaniu zadań  |       |       |
| Potencjał rozwoju zawodowego i naukowego                                  |       |       |
| <b>Ocena sumaryczna</b>   |       |       |

.....  
(pieczętka Jednostki)

.....  
(podpis i pieczętka kierownika praktyki w jednostce),

Student ocenia swoje wiadomości, udział i zaangażowanie podczas zawodowej praktyki wakacyjnej oraz ocenia przygotowanie logistyczne i merytoryczne jednostki w której odbywa praktykę.

**Ocena końcowa:** .....

.....  
(podpis studenta)

**Ocena końcowa:** .....

Oceny studenta dokonuje koordynator praktyki SZP CM UW-M w Olsztynie

.....  
(podpis i pieczętka koordynatora praktyki SZP CM UW-M w Olsztynie)

Przemyślenia studenta na temat profesjonalnych i/lub nieprofesjonalnych zachowań z jakimi spotkał się podczas realizowania zawodowej praktyki w **Domu Opieki Społecznej** (jedna strona maszynopisu ok. 350-500 słów).



## Poświadczenie odbycia zawodowej praktyki wakacyjnej w Domu Opieki Społecznej

Student/-ka 1 roku kierunku Dietetyka studiów stacjonarnych I stopnia Szkoły Zdrowia Publicznego Collegium Medicum Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Pan/Pani

.....  
odbył/-a zawodową praktykę wakacyjną zgodną z w/w programem praktyk w wymiarze 100 godzin,  
w dniach od ..... do ..... roku.

**Ocena końcowa:** .....

Oceny studenta dokonuje koordynator praktyki SZP CM UW-M w Olsztynie

.....  
*(podpis i pieczęć koordynatora praktyki  
SZP CM UW-M w Olsztynie)*

### **Ocena własna studenta:**

Student ocenia w skali od 1 do 5 (1 – niezadowolająco → 5 – bardzo dobrze):  
swoje wiadomości, udział i zaangażowanie podczas zawodowej praktyki - .....  
przygotowanie logistyczne i merytoryczne jednostki w której odbywa praktykę - .....

.....  
*(podpis studenta)*