

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

### **WSTĘPNA PRAKTYKA W SZPITALU/SZPITALNYM DZIALE ŻYWIENIA po I ROKU Regulamin i Program**

Po pierwszym roku studiów stacjonarnych I stopnia kierunku dietetyka każdego/-ą Studenta/-kę obowiązuje odbycie zawodowej praktyki wakacyjnej w wymiarze **145 godzin** – **Wstępna praktyka w szpitalu po I roku i/lub w Szpitalnym Dziale Żywienia.**

Zawodowa praktyka wakacyjna realizowana jest w miesiącach wakacyjnych (tj. po zakończeniu sesji egzaminacyjnej, koniec czerwca, lipiec - wrzesień) i odbywa się w systemie dziennym 8 godzinnym (tj. 1 godzina=45 minut, w godz. od 7:00 do 15:00).

Zawodowa praktyka wakacyjna powinna przede wszystkim doskonalic i utrwalac efekty uczenia się w tym 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 społecznych z jakimi spotkał się podczas realizowania zawodowej praktyki wakacyjnej lub na zadany wcześniej temat przez opiekuna praktyki (przemyslenia 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 kompetencje studenta oraz 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 wraz z wpisem do systemu USOS.**

### **Celem zawodowej praktyki wakacyjnej jest:**

- poznanie struktury organizacyjnej szpitala
- poznanie struktury organizacyjnej Szpitalnego Działu Żywienia i /lub organizacji/dostawy posiłków w szpitalu (zaopatrzenie, magazynowanie żywności, produkcja posiłków, ich wydawanie i rozdział). Najważniejsze procedury/elementy dokumentacji jednostki w zakresie żywienia pacjentów. System kontroli i zarządzania jakością w danej jednostce.
- poznanie organizacji oddziałów szpitalnych poznanie organizacji żywienia na terenie szpitala/kliniki, organizacją dnia w szpitalu z uwzględnieniem czasu podawania posiłków
- poznanie rodzajów diet stosowanych w szpitalu
- poznanie zasad prowadzenia dokumentacji szpitalnej w zakresie żywienia w oddziałach klinicznych poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom szpitalnym
- udział w wydawaniu posiłków dla pacjentów hospitalizowanych
- udział w wizytach lekarskich oraz innych aktywnościach zespołu leczącego dot. zakresu żywienia, w tym: w odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń dietetyczno-terapeutycznych.
- poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych.
- poznanie zasad i sposobu układania i planowania diety pacjenta oraz ustalanie zapotrzebowania kalorycznego oraz zapotrzebowanie na substancje odżywcze dla osób w różnym wieku, dla osób zdrowych oraz dla osób leczących się na różne choroby oraz dla osób ze szczególnymi zaleceniami dietetycznymi (np. kobieta w ciąży).
- udział w opracowywaniu diet dla pacjentów hospitalizowanych – poznanie zasad ustalania leczenia dietetycznego u chorych hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych.
- opieka nad chorym hospitalizowanym – pomoc w karmieniu
- pomoc w karmieniu pacjentów, którzy wymagają karmienia przez drugą osobę
- bierny oraz czynny udział podczas opracowywania diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji
- rozpoznanie i rozwiązywanie problemów zgodnie z zasadami etyki podczas wykonywania przewidzianych zadań
- udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi, prowadzonymi w warunkach hospitalizacji oraz w warunkach leczenia ambulatoryjnego, a także w szkoleniach propagujących zdrowy styl żywienia
- poznanie schematów przygotowywania żywienia przez ewentualną firmę zewnętrzną realizującą zlecenie szpitala oraz ze schematami logistyki.

Po zakończeniu praktyk po I roku, student powinien umieć samodzielnie/pod nadzorem/jako obserwator:

Efekty uczenia się Umiejętności		Obowiązkowy udział w zabiegach/czynnościach			Ocena /podpis	Uwagi
		Samodzielnie	pod nadzorem	Jako obserwator		
Znać i przestrzegać zasady BHP oraz higieny						
Znać i umieć przeanalizować podstawowe parametry krwi tj. poziom glukozy, cholesterol i jego frakcje itp.						
Opracować zapotrzebowanie kaloryczne/dietę dla osoby zdrowej	Dziecko					
	Kobieta					
	Mężczyzna					
	Osoba po 70 rż					
Pomóc w przygotowywaniu/zaplanowaniu posiłków						
Udział w wydawaniu choremu posiłku z uwzględnieniem odpowiedniego reżimu sanitarnego						
Znać zasady i metody karmienia osoby niesamodzielnej	Dziecko					
	Osoby starsze					
	Osoby chore					
	Osoby z upośledzeniem ruchowym					
Znać metody, umieć	ocenić ogólny stan zdrowia					
	ocenić stan odżywienia pacjenta w różnych oddziałach szpitalnych					
Układać zbilansowany jadłospis dla osoby zdrowej	Niemowlę					
	Dziecko					
	Dorosły					
Opracować/Analizować zapotrzebowanie kaloryczne/dietę dla osoby ze szczególnymi zaleceniami dietetycznymi w chorobach podstawowych/ edukacja żywieniowa pacjentów	Kobieta w ciąży					
	Pacjent z nadciśnieniem tętniczym					
	Pacjent z cukrzycą					
	Pacjent z hipercholesterolemią					
	Pacjent z chorobą wrzodową					
	inne					
<b>Ocena końcowa</b>						

.....  
(pieczętka Jednostki)

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

## Ocena profesjonalizmu studenta podczas zawodowej praktyki wakacyjnej w szpitalu/w Szpitalnym Dziale Żywności po I roku

Zachowania profesjonalne/kompetencje społeczne	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 z zakresu 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 szpitalu po I roku/w Szpitalnym Dziale Żywienia** (jedna strona maszynopisu ok. 350-500 słów).



## Poświadczenie odbycia zawodowej praktyki wakacyjnej w szpitalu /w Szpitalnym Dziale Żywienia

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 145 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)