



## **Zawodowa Praktyka Wakacyjna po 2 roku studiów kierunek Dietetyka studia stacjonarne I stopnia**

**w SZPITALU DLA DOROSŁYCH**

### **Regulamin i Program**

Po **drugim roku** studiów stacjonarnych I stopnia kierunku dietetyka a każdego/-ą Studenta/-kę obowiązuje odbycie zawodowej praktyki wakacyjnej w wymiarze **145 godzin** w Oddziale Szpitalnym dla Dorosłych (z Działem Żywienia) lub kliniki oraz oddziały zajmujące się leczeniem pacjentów dorosłych. Zawodowa praktyka wakacyjna realizowana jest w miesiącach wakacyjnych (tj. po zakończeniu sesji egzaminacyjnej) i odbywa się w systemie dziennym 8 godzinnym (tj. 1 godzina = 45 min., w godz. 7:00 - 14:00 lub 8:00 - 15:00). Zawodowa praktyka wakacyjna powinna przede wszystkim doskonalić i utrwalać umiejętności praktyczne oraz efekty uczenia się zdobyte podczas zajęć.

#### **Nadzór nad studentem:**

Koordynatorem zawodowej praktyki wakacyjnej w danej Jednostce jest wyznaczony przez Kierownika Jednostki koordynator/opiekun zawodowej praktyki wakacyjnej w danej jednostce, który jednocześnie sprawuje bezpośredni nadzór nad studentem. Koordynator/opiekun praktyki odpowiada za realizację programu zawodowej praktyki wakacyjnej oraz zalicza odbycie zawodowej praktyki wakacyjnej w danej jednostce przez wystawienie ocen za wykonanie poszczególnych umiejętności oraz dodatkowo ocenia rzetelność i profesjonalizm studenta.

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 **2 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/procedur oraz wszystkich umiejętności nabytych podczas praktyki wakacyjnej a nie ujętych w szczegółowym spisie karty zawodowej praktyki wakacyjnej w *Szpitalu dla dorosłych*. 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 punktowej od 0 do 2 punktów gdzie:

**0 pkt.** – brak lub niepoprawnie wykonana umiejętność/ procedura

**1 pkt.** – umiejętność/ procedura wykonana częściowo lub nie w pełni poprawnie ale w stopniu satysfakcjonującym

**2 pkt.** – umiejętność/ procedura wykonana w pełni poprawnie, bardzo dobrze

**Profesjonalizm studenta** oceniany jest również w skali punktowej od **0 pkt** do **2 pkt** wg tabeli **Oceny profesjonalizmu** (w załączeniu) gdzie:

**0 pkt.** – student postępuje i zachowuje się nieprofesjonalnie

**1 pkt.** – postępowanie i zachowanie studenta wykazuje profesjonalizm w stopniu satysfakcjonującym

**2 pkt.** – student postępuje i zachowuje się profesjonalnie

**Za profesjonalizm student otrzymuje ocenę:**

**Bardzo dobrą (5.0)** jeśli uzyska - **30 -27 punktów**

**Dobłą (4.0)** jeśli uzyska - **26 -21 punktów**

**Dostateczną (3.0)** jeśli uzyska - **20 - 15 punktów**

**Niedostateczną (2.0)** jeśli uzyska - **14 punktów i poniżej**

Po zakończeniu zawodowej praktyki wakacyjnej student ma obowiązek napisać jednostronicowy (ok. 300 – 500 słów maszynopisu) esej, na temat profesjonalnych i/lub nieprofesjonalnych zachowań z jakimi spotkał się podczas realizowania zawodowej praktyki wakacyjnej (przemyslenia własne).

Esej zaliczany jest przez koordynatora praktyk zawodowych kierunku dietetyka.

**Student z zawodowej praktyki wakacyjnej w Szpitalu dla Dorosłych otrzymuje ocenę:**

- **niedostateczną (2,0)** – brak/ nieprawidłowo wykonane procedury (**poniżej 24 pkt**), brak profesjonalizmu (poniżej 15 pkt), brak/niekompletny esej
- **dostateczną (3,0)** – umiejętności (**29- 24 pkt**) + profesjonalizm na poziomie dostatecznym (20 – 15 pkt), esej
- **dobrą (4,0)** – umiejętności (**35 - 30 pkt**) + profesjonalizm na poziomie dostatecznym (26 – 21 pkt), esej
- **bardzo dobrą (5,0)** – umiejętności (**powyżej 35 pkt**) + profesjonalizm na poziomie bardzo dobrym (30 – 27 pkt), esej.

Warunkiem zaliczenia zawodowej praktyki wakacyjnej po **2 roku** studiów stacjonarnych I stopnia kierunku dietetyka jest potwierdzenie nabycia umiejętności zestawionych w szczegółowym programie praktyki z oceną końcową każdej wykonanej umiejętności oraz profesjonalizm i kompetencje społeczne studenta i esej.

**Oceną końcową zawodowej praktyki wakacyjnej jest średnia arytmetyczna w/w ocen wystawiana przez koordynatora praktyki 2 roku studiów stacjonarnych I stopnia na kierunku dietetyka wraz z wpisem do systemu USOS.**

Dzienniczek praktyk z indywidualną kartą oceny umiejętności i studenta należy złożyć w Dziekanacie nie później niż **do ostatniego dnia wyznaczonego w ramowej organizacji roku na praktyki wakacyjne**. Brak zaliczenia praktyki wakacyjnej zgodnie z Regulaminem studiów skutkuje **niezaliczeniem 2 roku**.

## Celem zawodowej praktyki wakacyjnej jest:

1. poznanie struktury organizacyjnej szpitala/kliniki/oddziału dla dorosłych
2. zapoznanie Studenta z charakterem i funkcją Jednostki organizacyjnej, w której odbywa praktykę
3. zapoznanie się z przepisami BHP w szpitalu/klinice/oddziale
4. poznanie organizacji żywienia zbiorowego w danej placówce
5. zapoznanie Studenta ze strukturą, aktami prawnymi i dokumentacją prowadzoną w danej jednostce
6. rozpoznanie i rozwiązywanie problemów zgodnie z zasadami etyki podczas wykonywania przewidzianych zadań
7. zapoznanie ze stanowiskiem pracy i zakresem obowiązków dietetyka w szpitalu/klinice/oddziale dla dorosłych
8. wprowadzenie w bieżące zadania i programy realizowane przez Jednostkę w której jest odbywana praktyka
9. poznanie metod oceny stanu odżywienia zdrowej osoby dorosłej w różnym wieku
10. poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych dla dorosłych
11. zdobycie praktycznych umiejętności związanych z układaniem diet uwzględniających wybrane choroby oraz diet stosownych do wieku i stanu zdrowia pacjenta
12. tworzenie schematów żywienia w oparciu o zapotrzebowanie kaloryczne i odżywcze składniki spożywcze
13. układanie diety dostosowanej do stanu zdrowia osoby dorosłej ze szczególnym uwzględnieniem wieku jak również zapotrzebowania kalorycznego i nawodnienia
14. analiza diety szpitalnej w stołówce, na oddziałach
15. udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla pacjentów, prowadzonych w warunkach hospitalizacji oraz w warunkach leczenia ambulatoryjnego, a także w szkoleniach propagujących zdrowy styl żywienia
16. umożliwienie Studentowi prowadzenia akcji edukacyjnej z zakresu promocji zdrowego stylu życia (zdrowa żywność i racjonalne odżywianie się)
17. zaznajomienie się z systemem kontroli i zarządzania jakością.

**Po zakończeniu zawodowej praktyki wakacyjnej po 2 roku, student powinien znać i umieć samodzielnie/pod nadzorem/jako obserwator:**

Efekty uczenia się  Umiejętności		Obowiązkowy udział w zabiegach/czynnościach			Punkty (0-2pkt) /podpis	Uwagi
		Samodzielnie	pod nadzorem	Jako obserwator		
Student zna	zasady etyki w pracy dietetyka					
Student zna i umie	przeprowadzić i zebrać wywiad dietetyczny					
	obliczyć wskaźnik otyłości					
Student wie jak/umie:	obliczyć zapotrzebowanie energetyczne osoby dorosłej.					
	wykonać pomiary antropometryczne i wykonać analizę składu ciała					
	obliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe dla osoby dorosłej					
	ułożyć zbilansowany jadłospis dla osoby dorosłej w różnym wieku					
	ułożyć plan leczenia dietetycznego osoby niedożywionej					
	ułożyć zbilansowany jadłospis dla chorych przebywających na oddziałach szpitalnych					
	ustalić dietę redukcyjną dla osoby z nadwagą bez towarzyszących chorób metabolicznych					
	ustalić dietę redukcyjną dla osoby z nadwagą z towarzyszącymi chorobami metabolicznymi					
	opracować jadłospis dla osób ze szczególnymi zaleceniami dietetycznymi w tym, m.in. dla: chorego w zakresie chorób przewodu pokarmowego, sercowo-naczyniowego itp.					
	opracować jadłospis dla osób ze szczególnymi zaleceniami dietetycznymi w tym, m.in. dla: chorego w oddziale geriatry, chorego onkologicznego itp.					
	ocenić stan nawodnienia pacjenta oraz zbilansować uzupełnić ewentualne niedobory płynów					
	samodzielnie przygotować plan żywienia pacjenta					
Student wie jak/umie	wydać choremu posiłek z uwzględnieniem stosownego reżimu sanitarnego					
	karmić osoby niesamodzielne					
Student umie:	przygotować kartę dietetyczną pacjenta					
	przeprowadzić ustne szkolenie dietetyczne dla chorego					
<b>Suma punktów</b>						

.....  
(pieczęćka Jednostki)

.....  
(podpis i pieczęćka koordynatora praktyki w jednostce)

## Ocena profesjonalizmu i kompetencji społecznych studenta podczas zawodowej praktyki wakacyjnej w Szpitalu dla Dorosłych

Profesjonalizm i Kompetencje społeczne	Punkty 0 – 2 pkt	Uwagi
Wygląd zewnętrzny (np. identyfikator, czyste, wyprasowane ubranie)		
Punktualność		
Motywacja i zaangażowanie		
Przestrzeganie zasad BHP/aseptyki i antyseptyki		
Rzetelność wykonywanych zadań		
Umiejętność wykorzystywania i znajomości terminologii medycznej		
Umiejętność wykorzystywania wiedzy z zakresu żywienia		
Umiejętność prezentacji i dyskusji przypadków		
Umiejętność komunikacji z pacjentem		
Umiejętność komunikacji z personelem		
Umiejętność planowania pracy		
Empatia		
Przestrzeganie zasad etyki		
Ocena postępów w wykonywaniu zadań		
Potencjał rozwoju zawodowego i naukowego		
<b>Suma punktów</b>		

.....  
(pieczętka Jednostki)

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

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

**Ocena końcowa:** .....

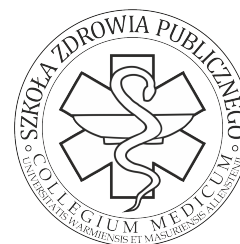
.....  
(podpis studenta)

**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 wakacyjnej w *Szpitalu dla dorosłych* (jedna strona maszynopisu ok. 350-500 słów).



## Poświadczenie odbycia zawodowej praktyki wakacyjnej w Szpitalu dla dorosłych

Student/-ka 2 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 wakacyjnej - .....  
przygotowanie logistyczne i merytoryczne jednostki w której odbywa praktykę - .....

.....  
(podpis studenta)