

**Karta praktyk** – praktyka w szpitalu dziecięcym - realizowana na 5 semestrze studiów  
Wymiar praktyki – 145 godzin

Imię i nazwisko studenta, nr albumu .....

**I - Miejsce praktyk – nazwa i adres instytucji – pieczęć**

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

**II - Czas trwania praktyk:** .....

**III - Opiekun praktyk:** .....

**IV - Treści programowe:**

- 1) zapoznanie ze środowiskiem i zasadami w szpitalu dziecięcym;
- 2) zapoznanie z regulaminem placówki;
- 3) przestrzeganie zasad sanitarno-higienicznych, które obowiązują w oddziałach szpitalnych oraz kuchenkach oddziałowych i jadalni;
- 4) poznanie klinik chorób dziecięcych;
- 5) udział w obchodach lekarskich;
- 6) udział w przygotowywaniu, porcjowaniu i rozdzielaniu posiłków;
- 7) pomoc w karmieniu dzieci;
- 8) zapoznanie ze środowiskiem kuchni mlecznej;
- 9) pomoc w prowadzeniu edukacji żywieniowej wśród rodziców.

**V – Wykaz czynności wykonanych przez studenta w ramach praktyk (wypełnia student)****Karta tygodniowa – tydzień od .....** do .....

<b>Data zajęć</b>	<b>Wyszczególnienie zajęć – wykonane czynności praktyczne</b>	<b>Nabyte umiejętności</b> (w związku z wykonaną czynnością)

Karta tygodniowa – tydzień od ..... do .....

<b>Data zajęć</b>	<b>Wyszczególnienie zajęć – wykonane czynności praktyczne</b>	<b>Nabyte umiejętności</b> (w związku z wykonaną czynnością)

Karta tygodniowa – tydzień od ..... do .....

<b>Data zajęć</b>	<b>Wyszczególnienie zajęć – wykonane czynności praktyczne</b>	<b>Nabyte umiejętności</b> (w związku z wykonaną czynnością)

Karta tygodniowa – tydzień od ..... do .....

<b>Data zajęć</b>	<b>Wyszczególnienie zajęć – wykonane czynności praktyczne</b>	<b>Nabyte umiejętności</b> (w związku z wykonaną czynnością)

**VI - Opinia o Studencie (wypełnia opiekun praktyk):**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**VII - Efekty kształcenia (opiekun praktyk zalicza rzeczywiście uzyskane przez Studenta efekty):**

Lp.	Efekty kształcenia uzyskane podczas praktyk	Zaliczenie i podpis opiekuna praktyk
1.	student potrafi wybrać i zastosować metodologię pozyskiwania informacji na temat sposobu żywienia pacjenta/grupy ludności oraz ich przetwarzania w oparciu o narzędzia informatyczne	
2.	student potrafi identyfikować i korygować błędy i zaniedbania wpływające na jakość wykonywanej pracy zawodowej	
3.	student potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia	
4.	student potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/grupą	
5.	student potrafi określić sposób żywienia, stan odżywiania, zdefiniować problemy żywieniowe różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych oraz zaplanować diety i wdrożyć żywienie dostosowane do ich potrzeb	
6.	student potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców i dodatków do produkcji potraw dla różnych grup populacyjnych, osób w zdrowiu i w chorobie oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw o pożądanym właściwościach	
7.	student umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka	
8.	student potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw	
9.	student potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe	
10.	student przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.	

Zaliczam praktyki w wymiarze: .....

.....  
Data.....  
Pieczęć i podpis Opiekuna praktyk

**Zaliczenie praktyk przez Koordynatora praktyk**  
**w Wyższej Szkole Rehabilitacji**

**Zaliczam praktyki na 5 semestrze**

.....  
Data

.....  
Pieczęć i podpis Koordynatora praktyk