

**PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH DLA KIERUNKU DIETETYKA po Iroku**

L.p	Miejsce odbywania praktyk	TEMATYKA PRAKTYK na II semestrze
1.	<p><b>Wstępna praktyka w szpitalu.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- w oddziale szpitalnym</li> <li>- kuchni ogólnej</li> <li>- dziale żywienia</li> </ul> <p><b>Czas trwania praktyki 105godz. (ok. 3 tyg.)</b></p>	<p><b>PRZYJMOWANIE I REALIZACJA ZLECEŃ LEKARSKICH</b>                      - umieć interpretować i realizować zlecenia lekarskie do stosowania diet indywidualnych</p> <p><b>PROWADZENIE SYGNALIZACJI DIET I WSPÓŁPRACA Z KUCHNIĄ CENTRALNĄ</b>                      - znać nomenklaturę diet i potrafić je wdrożyć</p> <p><b>EKSPEDYCJA POSIŁKÓW</b>                      - wykazać się umiejętnością prawidłowego rozdysponowania posiłków                      - znać zasady i przepisy BHP związane z dystrybucją posiłków z kuchni centralnej do oddziałów szpitalnych</p> <p><b>ROZDZIELANIE I PORCJOWANIE POTRAW</b>                      - uczestniczyć w porcjowaniu i wydawaniu posiłków                      - wykazać się umiejętnością porcjowania</p> <p><b>ORGANIZOWANIE PRACY W KUCHENIE ODDZIAŁOWEJ</b>                      - omówić przepisy i wytyczne obowiązujące w kuchniach oddziałowych                      - znać zasady prawidłowego mycia naczyń stołowych                      - podejmować właściwe działania minimalizujące straty wartości odżywczych</p> <p><b>UTRZYMYWANIE NALEŻYTEGO STANU HIGIENICZNO – SANITARNEGO KUCHENKI ODDZIAŁOWEJ</b>                      - dbać o stan higieniczno - sanitarny pomieszczenia</p> <p><b>KARMIENIE I DOPAJANIE PACJENTÓW</b>                      - karmić i dopajać pacjentów leżących                      - wykazywać się wyrozumiałością, cierpliwością i empatią w relacjach z pacjentem</p> <p><b>UCZESTNICTWO W WIZYTACH LEKARSKICH</b>                      - gromadzić informacje dotyczące zaleceń dietetycznych</p>