

## SZCZEGÓŁOWE TREŚCI PROGRAMOWE PRAKTYK

### **Praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia – 90 godzin**

- Poznanie zasad pracy w kuchniach oddziałowych;
- Opracowywanie zaleceń dietetycznych oraz diet dla dorosłych hospitalizowanych na danym oddziale szpitalnym;
- Wykazanie się umiejętnością prawidłowego porcjowania posiłków wg . zleceń;
- Uczestnictwo w wizytach lekarskich;
- Nabycie umiejętności realizacji zleceń dietetycznych;
- Przestrzeganie prawidłowego stanu higieniczno–sanitarnego kuchenek oddziałowych;
- Poznanie prawidłowych zasad mycia naczyń z oddziałów;
- Uczestniczenie w przygotowaniu posiłków przeznaczonych dla dorosłych.