



دانشگاه علوم پزشکی جندی شاپور اهواز
معاونت توسعه آموزشی

دفترچه ثبت روزانه فعالیت های عملی
کارآموزی در عرصه بهداشت
دانشجویان کارشناسی تغذیه

گروه آموزشی: تغذیه

دانشکده پیراپزشکی

مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی

گروه تدوین:

دکتر سیماجعفری راد عضو هیات علمی گروه تغذیه

خانم متین قنواتی کارشناس مرکز تحقیقات تغذیه و بیماری های متابولیک

کمیته تدوین و برنامه ریزی

مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی

دکتر مهدی سیاح برگرد: مدیر مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی

دکتر علیرضا اولی پور: مدیر تحصیلات تکمیلی دانشگاه

دکتر مرضیه عربان: مدیر تحصیلات تکمیلی دانشکده بهداشت

دکتر فاطمه بابادی: نماینده معاون آموزشی دانشکده دندانپزشکی

دکتر نرگس محمد تقوایی: مسئول تحصیلات تکمیلی دانشکده پیراپزشکی

آقای محمد آدینه: عضو هیات علمی دانشکده پرستاری و مامایی

خانم سمیرا بیرانوند: عضو هیات علمی دانشکده پرستاری و مامایی

خانم فاطمه طهماسبی بلداجی: کارشناس کمیته برنامه ریزی

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۵	مقدمه.....
۷	اطلاعات دانشجو.....
۸	برنامه آموزشی.....
۸	راهنمای تکمیل گزارش فعالیتها.....
۹	نکات مهم.....
۱۰	اصول اخلاقی قانونی و ایمنی کار.....
۱۰	اهداف.....
۱۰	هدف کلی.....
۱۰	اهداف اختصاصی.....
۱۱	مهارتهایی که دانشجو باید طی دوره کسب کند.....
۱۲	کارنامه مهارتها.....
۱۲	اهداف آموزش در واحد بهداشت مادر و کودک.....
۱۳	مهارتهای تخصصی تغذیه‌ای دانشجو در زمینه مادران باردار.....
۱۴	ارزیابی مهارتهای دانشجو در زمینه کودکان پیش دبستانی.....
۱۵	اهداف آموزش در واحد بهداشت مدارس.....

- ۱۵مهارت‌های تخصصی تغذیه‌ای دانشجو در زمینه دانش‌آموزان
- ۱۶اهداف آموزش بهداشت و سلامت سالمندان
- ۱۶مهارت‌های تخصصی تغذیه‌ای دانشجو در زمینه سالمندان
- ۱۷اهداف آموزش پیشگیری از فقر آهن
- ۱۷مهارت‌های تخصصی تغذیه‌ای دانشجو در زمینه فقر آهن

دانشجوی گرامی

با سلام

اکنون که در سالهای پایانی تحصیل خود در مقطع کارشناسی تغذیه می باشید نیاز به افزایش مهارتهای عملی، با کمک دانسته هایی که طی این مدت کسب نموده اید دارید. در عصر اطلاعات به خصوص در زمینه علوم پزشکی هر روز به میزان زیادی به دانسته ها و اطلاعات موجود اضافه می شود. در کنار بینش عمیق و وسعت اندیشه، لازم است هر فرد تجربیات عملی خود را بصورت مجموعه ای ارزشمند فراهم آورده تا زمینه ای مساعد برای آموزش، پژوهش و سایر فعالیت های آتی باشند. در همین راستا گروه تغذیه ی دانشکده پیراپزشکی دانشگاه علوم پزشکی اهواز بر آن شد تا مجموعه ای را تحت عنوان **log book** جهت ارزشیابی تکوینی و مستند سازی فرآیند آموزش در دوره کارآموزی در عرصه بهداشت جهت دوره کارشناسی تغذیه تدوین نماید. **log book** کتابچه ای است که دانشجویان تجربیات آموزشی خود را در آن ثبت مینمایند. **Log book** در برنامه آموزشی نقش های متنوعی را ایفا می کند. که از آن جمله می توان به کاربرد آن به عنوان ابزاری برای ثبت تعداد تجارب یادگیری، مستند سازی مراحل یادگیری و ارزیابی کیفیت آموزش کارآموزی اشاره نمود.

به طور کلی هدف از تهیه این مجموعه آن است که کلیه آموزش های اساسی عملی دانشجویان در طول دوره کارآموزی، ثبت و قابل بررسی گردد. بنابراین دقت در حفظ این دفترچه و پر نمودن صحیح و کامل آن امری مهم در نیل به این مقصود است. برایتان توفیق و سربلندی در تمام مراحل کار و تحصیل را آرزو مندیم.

مدیرگروه تغذیه دانشکده پیراپزشکی دانشگاه علوم پزشکی اهواز

دکتر بیژن حلی

اطلاعات دانشجو:

محل عکس

نام

نام خانوادگی

شماره دانشجویی

رشته تحصیلی

تلفن همراه:

پست الکترونیک:

سال ورود..... ترم..... دوره: شبانه روزانه

تاریخ شروع دوره..... تاریخ اتمام دوره.....

نام استاد

نام مربی

۱. **برنامه آموزشی :** برنامه آموزشی در این دوره شامل کارآموزی دانشجویان

کارشناسی تغذیه در عرصه خدمات بهداشتی (مرکز بهداشت شهرستان) به مدت ۱۲۰ ساعت می باشد.

۲. راهنمای تکمیل گزارش فعالیتها

خواهشمند است شرح گزارش روزانه فعالیت کارآموزی در عرصه را مطابق دستورالعمل زیر به طور دقیق در جدول مربوطه ثبت نمایید.

الف- ساعات حضور در واحد یا هر قسمتی که تعیین شده است به طور روزانه.

ب- انواع فعالیتهایی که انجام می دهید و نحوه مشارکت شما.

توجه: این جدول بایستی به طور روزانه و به طور کامل ثبت شود.

ج- چنانچه در زمان حضور موظف در واحد مربوطه، وظیفه ای دیگر بر عهده شما قرار داده شود (نظیر شرکت در کنفرانس ، حضور در یک واحد دیگر و ...) در همان برگ گزارش روزانه ثبت نمایید.

د- تاکید می شود وضعیت فعالیت می بایست به هر صورتی که انجام پذیرفته در جدول مذکور ثبت شود، به گونه ای که وضعیت در همه روزهای یک ماه مشخص شده باشد.

۲-۱. نکات مهم :

۲-۱-۱. کارآموزان موظفند در نگهداری مجموعه Log Book خود نهایت دقت را به عمل

آورند زیرا در صورت مفقود شدن آن گروه آموزشی یا دانشکده در قبال موارد ثبت شده قبلی توسط کارآموز مسئولیتی نخواهد داشت.

۲-۱-۲. کارآموزان موظفند Log Book خود را شخصاً تکمیل نمایند.

۲-۱-۳. کارآموزان موظفند کلیه اطلاعات ثبت شده در LogBook خود را به تایید استاد مربوطه برسانند.

۲-۱-۴. تکمیل Log Book می بایست از ابتدای دوره کارآموزی آغاز شود.

۲-۱-۵. در صورتی که دانشجو در تکمیل Log Book نیاز به برگه های اضافی داشته باشد، برگه های اضافی شماره گذاری ممهور به مهر گروه آموزشی، به دانشجو تحویل داده می شود.

۲-۱-۶. گروه آموزشی می تواند در هر زمان که تشخیص دهد، Log Book را جهت بررسی و ارزیابی در اختیار داشته باشد.

۲-۱-۷. مربی دوره، کارشناس مرکز بهداشت می‌باشد اما چنانچه دانشجو در زمینه تکمیل Log

Book سئوالی داشته باشد، می‌تواند علاوه بر ایشان، به مسئول کارآموزی گروه آموزشی

مراجعه و نسبت به رفع ابهام اقدام نماید.

۲-۲. اصول اخلاقی، قانونی و ایمنی کار:

وقت شناسی- همکاری در اجرای کار- قبول مسئولیت - علاقه مندی- افزایش تجربیات و اطلاعات- نظم و ترتیب رعایت اصول اخلاقی و اسلامی- حسن برخورد در حین مشاوره با افراد مراجعه کننده و همکاران جلب اعتماد فرد مشاوره شونده - رعایت قوانین اداری جاری - تنظیم گزارش های روزانه- ارائه پیشنهادات و نظرها - ارائه گزارش کار نهایی

۳. اهداف

۳-۱. هدف کلی : آشنایی با نحوه فعالیت های کارشناسان تغذیه در عرصه

خدمات بهداشتی و نحوه مشاوره تغذیه ای با اقشار مختلف جامعه و هدایت و راهنمایی کارآموزان در کسب شناخت نظام شبکه بهداشت و درمان و نحوه ارائه خدمات آن.

۳-۲. اهداف اختصاصی :

۳-۲-۱. آشنایی با وظایف مسئولین واحد در مراکز بهداشت

۳-۲-۲. آشنایی با واحد بهداشت مادر و کودک

۳-۲-۳. آشنایی با فعالیت واحد واکسیناسیون

۳-۲-۴. آشنایی با فعالیت بهداشتی - تغذیه ای در سطح مدارس

۳-۲-۵. آشنایی با فعالیت های واحد تنظیم خانواده

۳-۲-۶. بررسی و کنترل پرونده مراجعه کنندگان سالمند

۴. مهارتها

۴-۱. مهارت هایی که دانشجو باید در طی دوره بیاموزد:

۴-۱-۱. کسب مهارت در تدوین برنامه جامع عملیاتی تغذیه

۴-۱-۲. کسب مهارت در طراحی مداخلات کاهش و پیشگیری از سو تغذیه مادران

باردار

۴-۱-۳. کسب مهارت در طراحی مداخلات مناسب در بهبود وضعیت تغذیه دانش

آموزان

۴-۱-۴. کسب مهارت در طراحی مداخلات مناسب کاهش و پیشگیری از سوتغذیه

نوزادان و کودکان

۴-۱-۵. کسب مهارت در ارزیابی مداخلات در جهت رفع مشکل کمبود آهن (Iron

deficiency Disorders) انجام گرفته در سیستم بهداشتی

۴-۱-۶. کسب مهارت در طراحی مداخلات مناسب در پیشگیری و کاهش سوء تغذیه

سالمندان

۴-۲. ارزشیابی مهارت‌ها:

*خوب: انجام ۷۰٪ یا بیشتر فعالیتها به طرز صحیح، متوسط: انجام ۳۰ تا ۷۰ درصد فعالیتها به طرز

صحیح، ضعیف: انجام کمتر از ۳۰٪ فعالیتها به طرز صحیح

اهداف آموزش در واحد بهداشت مادر و کودک:

- آشنایی با وظایف مسئول مراقبت از مادران باردار
 - نحوه تنظیم پرونده، گرفتن تاریخچه کامل از مادر قبل از حاملگی، بررسی وضعیت تغذیه خانوار و ارائه الگوی صحیح غذایی.
 - روش های پایش مادران باردار مراجعه کننده، بررسی وضعیت آنان خصوصاً در سه ماه آخر حاملگی از نظر مسمومیت حاملگی و توصیه های لازم جهت پیشگیری از این موارد.
- روش های پایش رشد کودک، اندازه گیری قد و وزن و دور سر نوزادان و کودکان بررسی چگونگی رشد و تکامل کودک و مقایسه آن با استاندارد.
- تهیه کارت رشد و آموزش ترسیم منحنی رشد به مادران و پی گیری افزایش قد و وزن براساس منحنی
- کنترل وضعیت تغذیه نوزادان و کودکان، راهنمایی مادران در زمینه استفاده از شیر مادر، شروع به موقع غذای کمکی، قطره آهن و ویتامین و مقدار مصرف هر کدام
- چگونگی ایجاد ارتباط بین مسئولین واحد بهداشت مادر و کودک و مراجعین
- ارائه برنامه های آموزشی با روش سخنرانی و یا بحث گروهی در خانه های بهداشت در زمینه مراقبت های تغذیه ای از کودک- واکسیناسیون به موقع.
- ارائه الگوی صحیح غذایی

۱-۲-۴. مهارت‌های تخصصی تغذیه‌ای دانشجویان در زمینه مادران باردار

توضیحات	مربی	توصیه‌های	وضعیت دانشجویان			دفعات انجام عملکرد				مراحل عملیاتی
			بسیار	متوسط	کم					
										انجام مراقبت مادران باردار برای حداقل ۳ زن باردار (اندازه‌گیری وزن، قد، محاسبه نمایه توده بدن و رسم و تفسیر منحنی BMI در مادر باردار)
										بررسی حداقل ۵ پرونده مراقبت مادران باردار، جمع‌آوری اطلاعات (وضعیت سوء تغذیه بر اساس BMI، مصرف مکمل‌ها)
										انجام مشاوره تخصصی تغذیه با حداقل ۵ زن باردار و ارائه راهکارهای مناسب
										ارزیابی آگهی و عملکرد اعضای تیم سلامت در زمینه ارائه خدمات تغذیه‌ای و مصرف مکمل در دوران بارداری
										برگزاری کلاس آموزشی گروهی در مورد تغذیه دوران بارداری

۲-۲-۴. مهارت‌های تخصصی تغذیه‌ای دانشجو در زمینه نوزادان و کودکان پیش دبستانی

وضعیت دانشجو	وضعیت های مری	وضعیت	وضعیت	وضعیت	دفعات انجام عملکرد				مراحل عملیاتی
					وضعیت	وضعیت	وضعیت	وضعیت	
									انجام مراقبت کودکان (حداقل ۵ کودک) اندازه گیری وزن، قد، دور سر، رسم منحنی وزن برای سن، قد برای سن، دور سر و تفسیر آن
									بررسی حداقل ۵ پرونده مراقبت مادران کودکان جمع آوری اطلاعات مورد نیاز (تعداد کودکان چار اختلال رشد و بررسی علل آن
									بررسی مکمل های مصرفی کودکان زیر ۲ سال ارزیابی خدمات ارائه شده در مراکز بهداشتی رمانی در زمینه مصرف مکمل های مورد نیاز مکمل آهن، ویتامین D و A)
									انجام مشاوره تخصصی تغذیه با حداقل ۵ کودک چار اختلال رشد و بررسی علل آن و ارائه احکام مناسب آن
									گزارش ۳ کلاس آموزشی گروهی در مورد تغذیه دوران کودکی، تغذیه تکمیلی

اهداف آموزش در واحد بهداشت مدارس

• آشنایی با وظایف مسئول واحد بهداشت مدارس

- بررسی دسترسی غذایی
- بررسی وضعیت تغذیه، سلامت و کمبودهای تغذیه ای
- بررسی تمایل و سطح دریافت طرح تغذیه کمکی و میان وعده‌ها.

۳-۲-۴. مهارت‌های تخصصی تغذیه‌ای دانشجو در زمینه دانش‌آموزان

توضیحات	توصیه‌های مربی	وضعیت دانشجو			دفعات انجام عملکرد				مراحل عملیاتی
		خوب	متوسط	ضعیف					
									بررسی شناسنامه سلامت حداقل ۳ دانش آموز و جمع آوری اطلاعات آنتروپومتریک، آنمی، دیابت و گواتر و تجزیه و تحلیل منحنی رشد
									بررسی وضعیت بوفه مدارس در دو مدرسه
									انجام مشاوره تخصصی تغذیه با حداقل ۵ دانش آموز و تعیین الگوی مصرف و مصرف میان وعده های مغذی و غیر مغذی
									حضور در ۲ مدرسه و ارزیابی طرح های شیر مدرسه، آهن یاری دختران دبیرستانی و اصلاح میان وعده دانش آموزان

اهداف آموزش بهداشت و سلامت سالمندان

- نحوه تنظیم پرونده و جمع آوری اطلاعات،
- بررسی وضعیت تغذیه و کمبودهای تغذیه ای
- بررسی وضعیت مصرف مکمل های تغذیه ای
- بررسی الگوی مصرف و ارائه الگوی صحیح غذایی.

۴-۲-۴. مهارتهای تخصصی تغذیه ای دانشجو در زمینه سالمندان

توضیحات	موضوعیه های	وضعیت دانشجو	دفعات انجام عملکرد				مراحل عملیاتی
			۱	۲	۳	۴	
							انجام مراقبت سالمندان (اندازه گیری وزن، قد، محاسبه BMI، فشار خون و غیره) حداقل ۵ مورد
							بررسی حداقل ۵ پرونده سالمندان تحت پوشش مرکز بهداشت و جمع آوری اطلاعاتی راجع به سو تغذیه در آن مرکز
							مشاوره تخصصی با حداقل ۵ سالمند، اصلاح عادات غذایی و ارائه راهکارهای مناسب
							تعیین الگوی مصرف غذای در ۲ سالمند و تجزیه و تحلیل آن

اهداف آموزش پیشگیری از فقر آهن

- بررسی پرونده‌های خانوار از نظر شیوع فقر آهن
 - بررسی سطح توزیع و مصرف مکمل آهن
 - آموزش و افزایش سطح آگاهی گروه‌های در معرض خطر فقر آهن
- ۴-۲-۵. مهارت‌های تخصصی تغذیه‌ای دانشجو در زمینه فقر آهن

توضیحات	توضیحات مری	وضعیت دانشجو			دفعات انجام عملکرد				مراحل عملیاتی
		ب.ب.	توسط	م.ب.					
									بررسی حداقل ۵ پرونده خانوار از نظر مصرف مکمل های آهن در کودکان زیر ۲ سال، زنان باردار و تعیین میزان مصرف و علل عدم مصرف آن
									بررسی میزان مصرف قرص آهن در ۵ دختر دبیرستانی و تعیین علل عدم مصرف
									تعیین میزان آگاهی و عملکرد مادران کودکان زیر ۲ سال، زنان باردار و دختران دبیرستانی در زمینه کم خونی فقر آهن و مصرف مکمل آهن
									برگزاری ۳ کلاس آموزشی چهره به چهره به گروه های هدف در زمینه اهمیت کم خونی فقر آهن