



دانشگاه علوم پزشکی جندی شاپور اهواز

معاونت توسعه آموزشی

**دفترچه ثبت روزانه فعالیت های عملی
کارآموزی بالینی بیمارستان
دانشجویان کارشناسی تغذیه**

گروه آموزشی: تغذیه

دانشکده پیراپزشکی

مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی

گروه تدوین:

دکتر فاطمه برازجانی: هیات علمی گروه تغذیه

با همکاری دکتر جعفری راد: هیات علمی گروه تغذیه

صفحه	عنوان
۴	مقدمه.
۵	اطلاعات دانشجو .
۶	برنامه آموزشی.
۶	راهنمای تکمیل گزارش فعالیتها..
۶	نکات قابل توجه
۷	اصول اخلاقی قانونی و ایمنی کار.
۷	اهداف...
۷	اهداف کلی.
۷	اهداف اختصاصی..
۸	مهارتهایی که دانشجو باید طی دوره باید بیاموزد.
۹	آموزش مهارت های بالینی در بیمارستان
۱۰	بدست آوردن مهارت و طراحی رژیم و مشاوره بیمار دیابتی
۱۰	بدست آوردن مهارت و طراحی رژیم و مشاوره بیمار و بیماری های دستگاه گوارش (فوقانی و تحتانی)..
۱۱	بدست آوردن مهارت و طراحی رژیم و مشاوره. بیمار در بخش جراحی و تحت عمل جراحی گوارشی
۱۲	بدست آوردن مهارت و طراحی رژیم و مشاوره بیماری نارسایی کلیوی کودکان و بزرگسالان
۱۴	بدست آوردن مهارت و طراحی رژیم و مشاوره بیمار در بخش کودکان...
۱۵	بدست آوردن مهارت و طراحی رژیم و مشاوره بیمار ان سرطانی
۱۶	بدست آوردن مهارت و طراحی رژیم و مشاوره بیمار با تغذیه انترال و پرانترال.

- ۱۷ گزارش کار و ارائه سمینار رژیم درمانی بیمار با تغذیه انترال و پرانترال
- ۱۸ گزارش کار و ارائه سمینار رژیم درمانی بیمار دیابتی
- ۱۹ گزارش کار و ارائه سمینار رژیم درمانی بیماریهای دستگاه گوارش
- ۲۰ گزارش کار و ارائه سمینار رژیم درمانی بیمار در بخش جراحی و تحت عمل جراحی
- ۲۱ گزارش کار و ارائه سمینار رژیم درمانی بیمار ی های کلیوی
- ۲۲ گزارش کار و ارائه سمینار رژیم درمانی بیمار ی های کودکان
- ۲۳ گزارش کار و ارائه سمینار رژیم درمانی بیمار سرطانی
- ۲۴ گزارش کار و ارائه سمینار رژیم درمانی بیمار در بخش CCU
- ۲۵ چک لیست ارزشیابی استاد از مهارت علمی-عملی کارآموز در بیمارستان
- ۲۶ چک لیست مربوط به آشنایی کارآموز در بخش های بیمارستان

چشم انداز تغذیه بالینی:

برنامه تغذیه بالینی یکی از برنامه های پیشرو در سطح ملی و منطقه ای است که فارغ التحصیلان را به خاطر شایستگی حرفه ای، کیفیت رهبری و تحقیقات رقابتی شناخته اند. تجربه بالینی کارآموزی برای حمایت از دانشجوی به تمرین حرفه ای طراحی شده است. در طول این تجربه دانشجوی با یک پیشگفتار فردی کار می کند تا دانش و مهارت ها و آموخته هایی را که از ابتدای تحصیل تا کنون به دست آورده است، در مسیر کنترل و پیشگیری از بیماری در سطح جامعه به کار ببرد. با توجه به اولویت بندی مراقبت های درمانی، تمرکز بر روی مهارت های تخصصی علم غذا و تغذیه قرار می گیرد. و این آموزش و تمرین در دوره کارآموزی فرصتی برای دانشجوی فراهم می کند تا تمرین حرفه ای را اعمال کند و توانایی در استانداردهای رژیم، حرفه ای بودن و عمل صحیح و قانونی را نشان دهد. برنامه تغذیه بالینی در دانشگاه علوم پزشکی جندی شاپور، ارائه برنامه های نوآورانه ای که به نیازهای حرفه ای پاسخ می دهد و باعث می شود متخصصان تغذیه بالینی با دانش و مهارت های فنی، بلافاصله به بخش مراقبت های بهداشتی و درمانی بپیوندند. علاوه بر این، فارغ التحصیلان آماده هستند تا بتوانند به تغییرات آینده در نظام مراقبت های بهداشتی و علوم تغذیه بالینی و همچنین نیازهای متغیر جامعه رو به رشد سازگار شوند. کارآموزی تغذیه بالینی یک بخشی جدایی ناپذیر از برنامه تغذیه بالینی است و دانشجویان را قادر به ادغام و استفاده از دانش و مهارت های فنی در محیط های بالینی واقعی می سازد. بیشتر درباره روند مراقبت از تغذیه، خدمات غذایی، از جمله مدیریت مواد غذایی، بهداشت مواد غذایی، ایمنی مواد غذایی و ارزیابی دستورات غذایی یاد می گیرند. کارآموزان نیز در ایجاد برنامه رژیم غذایی برای بیماران مبتلا به بیماری خاص، محاسبه الزامات رژیم غذایی برای بیماران و همچنین بهتر نقش و عملکرد متخصصان تغذیه بالینی و متخصص تغذیه را درک می کنند. این دفترچه ی کارآموزی با قصد ارائه جهت گیری به کارآموزان در مورد وظایف مختلف انجام شده و هدف نهایی این است که کارآموز بتواند مهارت های لازم را در انجام وظایف مختلف تغذیه بالینی در بخش های مختلف بیمارستانی به دست آورد که به نوبه خود به بهبود خدمات درمانی کمک می کند. آغاز این دفترچه شامل محتوا و توصیف برنامه تغذیه بالینی است که دیدگاه، اهداف کلی و اهداف جزئی آن را بیان می کند. محتویات اصلی این logbook، فهرست کارهایی است که در بخش های مختلف بیمارستان ارائه شده است و انتظار می رود کارآموزان در طی این دوره قادر به انجام باشند.

لازم به ذکر است که اولین جلسه در شروع هر بخش بعنوان آشنایی / orientation در بیمارستان در نظر گرفته میشود و شامل اطلاعات مربوط به: بخش های مختلف بیمارستان، دوره آموزش در هر بخش، نقش تغذیه در هر بخش، اقدامات ایمنی و اورژانسی در بیمارستان، دانش پرسنل بخش های بیمارستان در مورد تغذیه. کارآموزان باید طی جلسه اول شیوه تکمیل چک لیست جهت گیری را تکمیل کنند و به سرپرست کارآموزی که برنامه ی هماهنگ کننده ی بیمارستان را ارائه می دهد، ارائه شود. دوره های کارآموزی در بخش های تخصصی بیمارستان های آموزشی دولتی ارائه می شود. در طول این دوره، هر دانشجوی در تمام بخش های بیمارستان تحت آموزش حرفه ای قرار می گیرد. نظارت کارآموزان در دو سطح انجام می شود؛ یکی توسط مدرس و دیگری توسط هماهنگ کننده و مسئول برنامه دوره کارآموزی به گروه تغذیه گزارش کار ارائه می گردد. در طول آموزش در بیمارستان، کارآموز به طور روزانه توسط مدرس تحت نظارت قرار می گیرد. رسیدگی به امور کارآموزان توسط مسئول کارآموزی به صورت منظم (حداقل یک بار در هر هفته) به طور منظم صورت میگیرد و فرصتی فراهم می سازد تا کارآموزان پیشرفت و نیاز های خود را مطرح کنند. ضروری است که رفتار حرفه ای دانشجوی و صلاحیت های فنی را که انتظار می رود پس از اتمام کارآموزی اش از طریق فرمهای ارزیابی که در بخش آخر logbook نمونه هایی از آن پیوست شده توسط مدرس تکمیل و ارزیابی شود.

سربلندی و موفقیت را در تمام مراحل تحصیل و زندگی برای شما دانشجویان پر تلاش آرزومندم.

دکتر فاطمه برازجانی استاد یار گروه تغذیه دانشکده پیراپزشکی

اطلاعات دانشجو:

نام

نام خانوادگی

شماره دانشجویی

رشته تحصیلی

تلفن همراه:

پست الکترونیک:

سال ورود..... ترم.....

تاریخ شروع دوره.....

نام استاد

دوره: روزانه

تاریخ اتمام دوره.....

نام مربی

محل عکس

۱. برنامه آموزشی : برنامه آموزشی در این دوره شامل کارآموزی دانشجویان کارشناسی تغذیه در عرصه تغذیه بالینی بیمارستان شامل ۹ واحد آموزشی عملی می‌باشد.

۲. راهنمای تکمیل گزارش فعالیتها

خواهشمند است شرح گزارش روزانه فعالیت کارآموزی در بیمارستان 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 قابل توجه :

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 چنانچه دانشجو در زمینه تکمیل Log Book سئوالی داشته باشد، می تواند به مسئول کارآموزی گروه آموزشی مراجعه و نسبت به رفع ابهام اقدام نماید.

۳-۲ اصول اخلاقی، قانونی و ایمنی کار:

انتظار می رود که دانشجوی:

- آراستگی ظاهری و داشتن پوشش روپوش سفید متناسب با بیمارستان و همراه با کارت شناسایی (دارای آرم دانشگاه و مشخصات فرد دانشجوی)
- رعایت نظم و ترتیب و قوانین آموزشی مربوط به حضور و غیاب .
- رعایت اصول اخلاقی و اسلامی و حسن برخورد با بیمار بستری با تاکید بر محرمانه بودن آن.
- همکاری و حسن برخورد با مسئولین و پرسنل بخش های بیمارستان.
- عدم هر گونه تغییر در برنامه آموزشی و بدون اطلاع به مسئولین مربوطه.
- تهیه گزارش فعالیتهای روزانه و تکمیل فرم ها مبنی بر تایید انجام کار و حضور.

فهرست منابع علمی:

Krause's food & nutrition therapy-
Nutrition & diagnosis related care
Modern nutrition in health and disease

اهداف

۳-۳ اهداف کلی:

- برای به دست آوردن اعتبار دانشگاهی ملی و بین المللی.
- پرورش دادن متخصصان تغذیه در عرصه بالینی
- دانش، مهارت، آموزش مهارت های لازم در تغذیه بالینی.
- آشنایی دانشجویان با خدمات درمانی که در مراکز درمانی فوق باید انجام دهند

۳-۴ اهداف اختصاصی:

پس از اتمام برنامه تغذیه بالینی، فارغ التحصیلان باید قادر باشند:

- درک عمیق روابط بین داده های تغذیه ای و فرآیندهای پاتولوژیک مربوط به سلامت و بیماری را داشته باشند.
- استعداد برای طراحی، ارزیابی و پیاده سازی روش ها یا پروتکل های جدید در موارد مختلف داشته باشند.

- توانایی کار مستقل و به عنوان یک عضو تیم برای انجام تفکر انتقادی و مهارت حل مسائل در حوزه های مختلف داشته باشند.
- در هنگام کار با همکاران و سایر کارکنان بهداشت حرفه ای بیمارستان، توانایی نشان دادن نگرش حرفه ای داشته باشند.

۴. مهارت های یی که دانشجوی در طول دوره باید بیاموزد:

- آشنایی دانشجوی با فعالیت های درمانی شرح وظایف کارشناس تغذیه در مراکز درمانی
- درک اهمیت رژیم درمانی و آموزش و مشاوره تغذیه با بیمار بستری در مراکز درمانی
- شناخت به مشکلات تغذیه ای موجود در مراکز درمانی
- طراحی و تنظیم رژیم غذایی برای بیماران دیابتی بستری و غیر بستری
- طراحی رژیم غذایی برای بیماران با بیماری های دستگاه گوارش (فوقانی و تحتانی)
- طراحی رژیم غذایی برای بیماران تحت عمل جراحی گوارش
- طراحی و تنظیم رژیم غذایی برای بیماران نارسایی حاد کلیه، سندروم نفروتیک، سنگ کلیه، تحت دیالیز
- طراحی و تنظیم رژیم غذایی برای کودکان دیابتی ، کلیه کودکان ، مشکلات گوارشی کودکان
- طراحی و تنظیم رژیم غذایی برای بیماران سرطانی
- طراحی رژیم غذایی برای بیماران با تغذیه انترال و پرانترال
- طراحی رژیم غذایی پس از عمل برای بیماران در بخش جراحی
- طراحی رژیم غذایی برای بیماران بستری در بخش CCU

- آموزش مهارت های بالینی در بیمارستان

- بدست آوردن مهارت در طراحی رژیم و مشاوره بیمار دیابتی

توضیحات	توصیه های مربی	وضعیت دانشجو			دفعات انجام عملکرد		مشاهده ۲	مشاهده ۱	مراحل عملیاتی
		خوب	متوسط	ضعیف	به طور مستقل	به کمک مربی			
									۱. جمع آوری اطلاعات لازم از پرونده بیمار و مصاحبه حضوری با بیمار - وجود بیماریهای زمینه ای - سوابق دارو های مصرفی - حساسیت ها و علائم گوارشی - شاخص های تن سنجی بیمار - تاریخچه غذایی و عادت های معمول غذایی فرد - گزارش آزمایشات بیمار
									۲- ارزیابی اطلاعات و سوابق بیماری، آزمایشگاهی، پارامترهای تن سنجی، بیمار بستری - تعیین انرژی مورد نیاز و تنظیم رژیم غذایی با در نظر گرفتن تداخل غذایی و دارویی
									۳- ارزیابی تهیه و توزیع غذا بوسیله مدیریت بخش تغذیه بیمارستان
									۴- آموزش و مشاوره با بیمار و همراه بیمار در مورد نکات توصیه شده غذایی

- آموزش مهارت های بالینی در بیمارستان

- بدست آوردن مهارت در طراحی رژیم و مشاوره بیمار با بیماری های دستگاه گوارش (فوقانی و تحتانی)

توضیحات	توصیه های مربی	وضعیت دانشجو			دفعات انجام عملکرد		مشاهده ۲	مشاهده ۱	مراحل عملیاتی
		خوب	متوسط	ضعیف	به طور مستقل	به کمک مربی			
									۱. جمع آوری اطلاعات لازم از پرونده بیمار و مصاحبه حضوری با بیمار - وجود بیماریهای زمینه ای - سوابق دارو های مصرفی - حساسیت ها و علائم گوارشی - شاخص های تن سنجی بیمار - تاریخچه غذایی و عادت های معمول غذایی فرد - گزارش آزمایشات بیمار
									۲- ارزیابی اطلاعات و سوابق بیماری، آزمایشگاهی، پارامترهای تن سنجی، بیمار بستری - تعیین انرژی مورد نیاز و تنظیم رژیم غذایی با در نظر گرفتن تداخل غذایی و دارویی
									۳- ارزیابی تهیه و توزیع غذا بوسیله مدیریت بخش تغذیه بیمارستان
									۴- آموزش و مشاوره با بیمار و همراه بیمار در مورد نکات توصیه شده غذایی

- آموزش مهارت های بالینی در بیمارستان

- بدست آوردن مهارت در طراحی رژیم و مشاوره بیمار پس از عمل جراحی در بخش جراحی و تحت عمل جراحی گوارشی

توضیحات	توصیه های مربی	وضعیت دانشجو			دفعات انجام عملکرد		مشاهده ۲	مشاهده ۱	مراحل عملیاتی
		خوب	متوسط	ضعیف	به طور مستقل	به کمک مربی			
									۱. جمع آوری اطلاعات لازم از پرونده بیمار و مصاحبه حضوری با بیمار - وجود بیماریهای زمینه ای - سوابق دارو های مصرفی - حساسیت ها و علائم گوارشی - شاخص های تن سنجی بیمار - تاریخچه غذایی و عادت های معمول غذایی فرد - گزارش آزمایشات بیمار
									۲- ارزیابی اطلاعات و سوابق بیماری، آزمایشگاهی، پارامترهای تن سنجی، بیمار بستری - تعیین انرژی مورد نیاز و تنظیم رژیم غذایی با در نظر گرفتن تداخل غذایی و دارویی
									۳- ارزیابی تهیه و توزیع غذا بوسیله مدیریت بخش تغذیه بیمارستان
									۴- آموزش و مشاوره با بیمار و همراه بیمار در مورد نکات توصیه شده غذایی

- آموزش مهارت‌های بالینی در بیمارستان

- بدست آوردن مهارت در طراحی رژیم و مشاوره بیمار با بیماری‌های نارسایی کلیوی کودکان و بزرگسالان (نارسایی حاد و مزمن - سندروم نفروتیک - دیالیز - سنگ کلیه)

توضیحات	توصیه‌های مربی	وضعیت دانشجو			دفعات انجام عملکرد		مشاهده ۲	مشاهده ۱	مراحل عملیاتی
		خوب	متوسط	ضعیف	به طور مستقل	به کمک مربی			
									۱. جمع آوری اطلاعات لازم از پرونده بیمار و مصاحبه حضوری با بیمار - وجود بیماریهای زمینه ای - سوابق دارو های مصرفی - حساسیت ها و علائم گوارشی - شاخص های تن سنجی بیمار - تاریخچه غذایی و عادت های معمول غذایی فرد - گزارش آزمایشات بیمار
									۲- ارزیابی اطلاعات و سوابق بیماری، آزمایشگاهی، پارامترهای تن سنجی، بیمار بستری - تعیین انرژی مورد نیاز و تنظیم رژیم غذایی با در نظر گرفتن تداخل غذایی و دارویی
									۳- ارزیابی تهیه و توزیع غذا بوسیله مدیریت بخش تغذیه بیمارستان
									۴- آموزش و مشاوره با بیمار و همراه بیمار در مورد نکات توصیه شده غذایی

- آموزش مهارت های بالینی در بیمارستان

- بدست آوردن مهارت در طراحی رژیم و مشاوره بیمار در بخش CCU

توضیحات	توصیه های مربی	وضعیت دانشجو			دفعات انجام عملکرد		مشاهده ۲	مشاهده ۱	مراحل عملیاتی
		خوب	متوسط	ضعیف	به طور مستقل	به کمک مربی			
									۱. جمع آوری اطلاعات لازم از پرونده بیمار و مصاحبه حضوری با بیمار - وجود بیماریهای زمینه ای - سوابق دارو های مصرفی - حساسیت ها و علائم گوارشی - شاخص های تن سنجی بیمار - تاریخچه غذایی و عادت های معمول غذایی فرد - گزارش آزمایشات بیمار
									۲- ارزیابی اطلاعات و سوابق بیماری، آزمایشگاهی، پارامترهای تن سنجی، بیمار بستری - تعیین انرژی مورد نیاز و تنظیم رژیم غذایی با در نظر گرفتن تداخل غذایی و دارویی
									۳- ارزیابی تهیه و توزیع غذا بوسیله مدیریت بخش تغذیه بیمارستان
									۴- آموزش و مشاوره با بیمار و همراه بیمار در مورد نکات توصیه شده غذایی

- آموزش مهارت های بالینی در بیمارستان

- بدست آوردن مهارت در طراحی رژیم و مشاوره بیمار با بیماری های اطفال (دیابت - فنیل کتونوری - کلیه - گوارشی)

توضیحات	توصیه های مربی	وضعیت دانشجو			دفعات انجام عملکرد		مشاهده ۲	مشاهده ۱	مراحل عملیاتی
		خوب	متوسط	ضعیف	به طور مستقل	به کمک مربی			
									۱. جمع آوری اطلاعات لازم از پرونده بیمار و مصاحبه حضوری با بیمار - وجود بیماریهای زمینه ای - سوابق دارو های مصرفی - حساسیت ها و علائم گوارشی - شاخص های تن سنجی بیمار - تاریخچه غذایی و عادت های معمول غذایی فرد - گزارش آزمایشات بیمار
									۲- ارزیابی اطلاعات و سوابق بیماری، آزمایشگاهی، پارامترهای تن سنجی، بیمار بستری - تعیین انرژی مورد نیاز و تنظیم رژیم غذایی با در نظر گرفتن تداخل غذایی و دارویی
									۳- ارزیابی تهیه و توزیع غذا بوسیله مدیریت بخش تغذیه بیمارستان
									۴- آموزش و مشاوره با بیمار و همراه بیمار در مورد نکات توصیه شده غذایی

-آموزش مهارت های بالینی در بیمارستان

- بدست آوردن مهارت در طراحی رژیم و مشاوره بیماران سرطانی

توضیحات	توصیه های مربی	وضعیت دانشجو			دفعات انجام عملکرد		مشاهده ۲	مشاهده ۱	مراحل عملیاتی
		خوب	متوسط	ضعیف	به طور مستقل	به کمک مربی			
									۱. جمع آوری اطلاعات لازم از پرونده بیمار و مصاحبه حضوری با بیمار - وجود بیماریهای زمینه ای - سوابق دارو های مصرفی - حساسیت ها و علائم گوارشی - شاخص های تن سنجی بیمار - تاریخچه غذایی و عادت های معمول غذایی فرد - گزارش آزمایشات بیمار
									۲- ارزیابی اطلاعات و سوابق بیماری، آزمایشگاهی، پارامترهای تن سنجی، بیمار بستری - تعیین انرژی مورد نیاز و تنظیم رژیم غذایی با در نظر گرفتن تداخل غذایی و دارویی
									۳- ارزیابی تهیه و توزیع غذا بوسیله مدیریت بخش تغذیه بیمارستان
									۴- آموزش و مشاوره با بیمار و همراه بیمار در مورد نکات توصیه شده غذایی

- آموزش مهارت های بالینی در بیمارستان

- بدست آوردن مهارت در طراحی رژیم و مشاوره بیمار با تغذیه انترال و پرانترال

توضیحات	توصیه های مربی	وضعیت دانشجو			دفعات انجام عملکرد		مشاهده ۲	مشاهده ۱	مراحل عملیاتی
		خوب	متوسط	ضعیف	به طور مستقل	به کمک مربی			
									۱. جمع آوری اطلاعات لازم از پرونده بیمار و مصاحبه حضوری با بیمار - وجود بیماریهای زمینه ای - سوابق دارو های مصرفی - حساسیت ها و علائم گوارشی - شاخص های تن سنجی بیمار - تاریخچه غذایی و عادت های معمول غذایی فرد - گزارش آزمایشات بیمار
									۲- ارزیابی اطلاعات و سوابق بیماری، آزمایشگاهی، پارامترهای تن سنجی، بیمار بستری - تعیین انرژی مورد نیاز و تنظیم رژیم غذایی با در نظر گرفتن تداخل غذایی و دارویی
									۳- ارزیابی تهیه و توزیع غذا بوسیله مدیریت بخش تغذیه بیمارستان
									۴- آموزش و مشاوره با بیمار و همراه بیمار در مورد نکات توصیه شده غذایی

گزارش کار و ارائه سمینار رژیم درمانی بیمار با تغذیه انترال و پرانترا

ردیف	نام بیمار	نام بخش	تشخیص	تایید رژیم توسط استاد
۱				
۲				
۳				
۴				
۵				
۶				
۷				
۸				
۹				
۱۰				
۱۱				
۱۲				
۱۳				

گزارش و ارائه سمینار رژیم درمانی بیماران دیابتی

ردیف	نام بیمار	نام بخش	تشخیص	تایید رژیم توسط استاد
۱				
۲				
۳				
۴				
۵				
۶				
۷				
۸				
۹				
۱۰				
۱۱				
۱۲				
۱۳				

- گزارش و ارائه سمینار رژیم درمانی بیماران گوارشی

ردیف	نام بیمار	نام بخش	تشخیص	تایید رژیم توسط استاد
۱				
۲				
۳				
۴				
۵				
۶				
۷				
۸				
۹				
۱۰				
۱۱				
۱۲				
۱۳				

- گزارش و ارائه سمینار رژیم درمانی بیماران در بخش جراحی

ردیف	نام بیمار	نام بخش	تشخیص	تایید رژیم توسط استاد
۱				
۲				
۳				
۴				
۵				
۶				
۷				
۸				
۹				
۱۰				
۱۱				
۱۲				
۱۳				

- گزارش و ارائه سمینار رژیم درمانی بیماران با نارسایی کلیوی

ردیف	نام بیمار	نام بخش	تشخیص	تایید رژیم توسط استاد
۱				
۲				
۳				
۴				
۵				
۶				
۷				
۸				
۹				
۱۰				
۱۱				
۱۲				
۱۳				

- گزارش و ارائه سمینار رژیم درمانی بیماری های کودکان

ردیف	نام بیمار	نام بخش	تشخیص	تایید رژیم توسط استاد
۱				
۲				
۳				
۴				
۵				
۶				
۷				
۸				
۹				
۱۰				
۱۱				
۱۲				
۱۳				

- گزارش و ارائه سمینار رژیم درمانی بیماران سرطانی

ردیف	نام بیمار	نام بخش	تشخیص	تایید رژیم توسط استاد
۱				
۲				
۳				
۴				
۵				
۶				
۷				
۸				
۹				
۱۰				
۱۱				
۱۲				
۱۳				

- گزارش و ارائه سمینار رژیم درمانی بیماران در بخش CCU

ردیف	نام بیمار	نام بخش	تشخیص	تایید رژیم توسط استاد
۱				
۲				
۳				
۴				
۵				
۶				
۷				
۸				
۹				
۱۰				
۱۱				
۱۲				
۱۳				

- چک لیست ارزشیابی استاد از مهارت های علمی - عملی کارآموز در بیمارستان

ردیف	عنوان مهارت های علمی - عملی کارآموز	بسیار خوب ۱ نمره	خوب ۰,۷۵ نمره	متوسط ۰,۵ نمره	ضعیف ۰,۲۵	نمره نهایی
۱	کارآموز میتواند تاریخچه بیمار را از پرونده استخراج نماید					
۲	کارآموز میتواند علائم و شکایات اصلی بیمار را از پرونده و مصاحبه حضوری بدست آورد					
۳	کارآموز میتواند گزارش آزمایشگاهی و روند تغییرات آن را در طول مدت بستری از پرونده بیمار بدست آورد					
۴	کارآموز میتواند تفسیر نتایج آزمایشگاهی بیمار را ارائه دهد					
۵	کارآموز میتواند اندازه های آنتریومتری را از پرونده یا با رعایت وضعیت بیمار اندازه گیری را انجام دهد					
۶	کارآموز میتواند اطلاعات داروئی بیمار را از کارتکس دریافت نماید					
۷	کارآموز میتواند تداخل غذا-دارو را در تنظیم رژیم غذایی رعایت نماید					
۸	کارآموز میتواند تاریخچه و عادت های غذایی فرد بیمار را از طریق مصاحبه حضوری بدست آورد					
۹	کارآموز میتواند با رعایت ضریب استرس بیمار میزان انرژی و میزان درشت مغذی مورد نیاز بیمار را محاسبه نماید					
۱۰	کارآموز میتواند رژیم غذایی بیمار را طراحی نماید					
۱۱	کارآموز میتواند وضعیت و ساعت تهیه و توزیع غذا را گزارش نماید					
۱۲	کارآموز میتواند در خصوص رژیم مناسب جهت کنترل بیماری با مصاحبه حضوری در هنگام ترخیص و در زمان بستری به فرد بیمار و یا همراه بیمار ارائه نماید					
۱۳	کارآموز میتواند جهت آگاهی بیمار و خانواده ، نکات آموزشی غذایی را فراهم نماید.					

- چک لیست مربوط به آشنایی کارآموز با بخش های بیمارستان

کارآموز با تایید (✓) "بله" یا "نه" چک لیست زیر را تکمیل نماید. شناسایی موارد در نظر گرفته شده بخش مهمی از برنامه آشنایی کارآموز با بخش های بیمارستان می باشد. در صورتی که پاسخ "نه" باشد لطفاً زیر جدول قسمت نظرات توضیحات مورد نظر را ارائه دهید، پس از تکمیل کارآموز باید فرم را به مسئول کارآموزی بیمارستان در گروه تغذیه ارائه نماید.

ردیف	بله	خیر
۱		پرسنل بخش قبل از ورود کارآموزان تغذیه به بخش مطلع بودند.
۲		سیاست های بیمارستان که ممکن است بر روی کارآموز تاثیر داشته باشد مورد بحث بوده است
۳		کارآموز ملاقات با مسئول بخش تغذیه بالینی و دیگر کارشناس بخش مدیریت تغذیه بیمارستان را داشته است.
۴		کارآموز از چارت سازمانی و تخصیص شرح وظایف پرسنل در بیمارستان را آگاه است
۵		کارآموز از مشخصات و بخش های بیمارستان آگاه است.
۶		بازدید از بخش های بیمارستان در روز اول ورود به بخش بعمل آمده است.
۷		آموزش ارزیابی تغذیه بیمارستان و ارزیابی روند تغذیه ای بیمار به طور کامل ارائه شد
۸		کارآموز از شرایط لازم برای لباس، ایمنی و مقررات درون بخش آگاه است.
۹		کارآموز از در دسترس بودن کلاس های درس یا کنفرانس ها در بیمارستان آگاه است.
۱۰		کارآموز از امکانات کتابخانه در بیمارستان آگاهی دارند.
۱۱		فرم های مهارت و ارزشیابی کارآموز مورد بحث قرار گرفته است
۱۲		نظرات: درباره روز آشنایی/ orientation که توسط سرپرست کارآموزی ارائه شده است.

نظرات دیگر:

نام کارآموز _____ شماره دانشجویی _____

تاریخ: _____