|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **HAMİDİYE SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ ALAN UYGULAMA DEFTERİ****AD:****SOYAD:****NUMARA:****STAJ TARİHİ:**

|  |
| --- |
| **ÖĞRENCİNİN;** |
| **TELEFON NUMARASI:** |  |
| **MAİL ADRESİ:** |  |
| **UYGULAMA YERİ:** |  |
| **UYGULAMA SORUMLUSUNUN;** |
| **TELEFON NUMARASI:****(Cep/İş Yeri-Dahili)** |  |
| **MAİL ADRESİ:** |  |

|  |
| --- |
| **1.GÜN** |
| **TARİH:** |  |
| **YAPILACAKLAR:** | * Evrakların eksiksiz teslimi
* Bağlı olunan diyetisyen/diyetisyenler ile tanışılması
* Diyetisyene zarf içerisindeki değerlendirme formlarının ve yoklama listesinin verilmesi
* Gidilen kurumun tanınması ve işleyişin gözlenmesi
* Kurumdaki kişilerin tanıtımı ve kurumun işleyişinin yazılması (Bu bölümde bağlı olduğunuz diyetisyenin ismi, sıklıkla hangi grup hasta baktığı, poliklinik mi klinik mi yaptığı, kurumda nasıl bir işleyiş olduğundan bahsedilmelidir. Hastanelere giden öğrenciler yatan hasta katında yemek işleyişini gözlemlemeli ve nasıl yapıldığını anlatmalıdır. Kurumun diyet biriminin iş akışı ve organizasyonu kısaca anlatılmalıdır.)
 |

|  |
| --- |
| **KALAN GÜNLER** |
| **TARİH:** |  |
| **YAPILACAKLAR:** | * Yapılan staj yerine göre (yetişkin,çocuk, toplum sağlığı, toplu beslenme sistemi) staj defterleri uygun şekilde doldurulmalıdır.

**Yetişkin ve çocuk alan uygulamasında;*** Her bir staj günü için ayrı bir vaka seçilerek hastaya ait beslenme durumunun saptanmasında kullanılan antropometrik ölçümler (ağırlık, boy, yağ kütlesi, bel çevresi vs.) biyokimyasal parametreler (AKŞ, ALT, AST, LDL, HDL, hemogram vs.) hasta dosyalarından alınarak kaydedilmeli, klinik bulgular belirtilmeli ve beslenme öyküsü alınarak uygun şekilde doldurulmalı,
* Hastanın ihtiyaçlarına uygun olarak diyetin enerjisi hesaplanmalı ve besin değişim tablosu oluşturulmalı,
* Vakaya örnek diyet planlanmalı,
* Vaka ile ilgili görüş ve öneriler sunularak değerlendirmesi yapılmalı,
* Staj yapılan kurumda geçirilen gün süresi kadar vaka staj defterinde yer almalıdır.

**Toplu beslenme sisteminde alan uygulamasında**; * TBS ilkeleri, aylık personel ve hasta menüleri yer almalı, satın alma, depolama, hazırlama, pişirme ve servis basamakları ayrıntılı olarak her güne bir tanesi seçilerek anlatılmalı, örnekler ile desteklenmeli,
* TBS’de staj yapılan kurumun mutfak planı ve organizasyon şeması çıkarılma ve defterde yer almalıdır.
* Kurumda çıkarılan yemeklerin standart tariflerin incelenmesi ve değerlendirilmesi yapılmalı,
* Mutfak personeline yapılan eğitimlerin içeriği (hijyen eğitimi gibi) incelenmeli ve not edilmeli,
* HACCP ve diğer gıda güvenliği sistemlerinin araştırılıp rapor halinde eklenmeli,
* Bulunduğunuz kurumun özelliklerine uygun bir aylık menü planlanması, enerji ve protein değerlerinin günlük hesaplanması staj defterinde yer almalıdır.

**Toplum Sağlığı alan uygulamasında;*** Toplum sağlığı merkezlerinde verilen eğitimlerin ana planını (eğitim planı, hedef grup, eğitim süresi ve konusu vb.) yazınız, eğer planlanan bir eğitim yoksa öğrenci tarafından planlanmalı,
* Yapılan ve/veya planlanan saha çalışmaları/araştırmaları anlatılmalı,
* Obezite biriminde görülen hastaların demografik bilgilerini, antropometrik ölçümleri, biyokimyasal parametreleri kaydedilmeli ve beslenme öyküsü alınarak uygulanacak diyet hesaplayıp örnek beslenme programı yazılmalıdır.
 |

 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ALAN UYGULAMASI DEVAM ÇİZELGESİ****Öğrencinin Adı-Soyadı:****Uygulama Yapılan Kurumun Adı:** **Uygulama Tarihleri:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **GÜN** | **ÖĞRENCİ ADI SOYADI** | **TARİH** | **GİRİŞ SAATİ - İMZA** | **ÇIKIŞ SAATİ - İMZA** |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |
| 16 |  |  |  |  |
| 17 |  |  |  |  |
| 18 |  |  |  |  |
| 19 |  |  |  |  |
| 20 |  |  |  |  |

 **Uygulama Sorumlusu /Diyetisyen Adı Soyadı:** **BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ****ALAN UYGULAMASI SİCİL FORMU****Alan Uygulama Yeri: Tarih : ……/……./……..****Stajyerin Adı-Soyadı:****Sorumlu Diyetisyen:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Özellikler** | **Değerlendirme Puanı** |
|  |  |
| İşe İlgi |  |
| Sorumluluk Duygusu |  |
| Çalışma Hızı |  |
| Zamanı Verimli Kullanma |  |
| Problem Çözme Yeteneği |  |
| İletişim Yeteneği |  |
| Kurallara Uyma |  |
| Kendisini Geliştirme İsteği |  |
| Grup Çalışmasına Yatkınlığı |  |
| Mesleki Bilgi Yeterliliği |  |
| Mesleki Bilgi ve Beceriyi Uygulayabilme |  |
| Devamlılık |  |
| Kılık kıyafet uyumu |  |
| Toplantı, Seminer ve Tartışmalara Katılım Düzeyi ve Katkısı |  |
| Verilen Görevleri Yerine Getirme Düzeyi |  |
| **Sorumlu Kanaati (10 üzerinden değerlendiriniz.)** |  |
| **TOPLAM DEĞERLENDİRME PUANI** |  |

**İmza:****Eklemek istedikleriniz:****Değerlendirme için aşağıdaki puanları kullanarak toplamını alınız.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mükemmel** | **İyi** | **Orta** | **Geçer** | **Olumsuz** |
| **6** | **5** | **4** | **3** | **2** |

 |