

Hivatalos tagozatvezetői látogatás Debrecenben 2012. augusztus 6.-án.

A MESZK Hajdú-Bihar Megyei Területi szervezet területi képviselője Szebenszki Erzsébet (Országos Dietetikai szakmai Tagozat tagozatvezető-helyettes) és a Debreceni Orvos- és Egészségtudományi Centrum Dietetikai Szolgálat vezetője, Szalayné Kónya Zsuzsa meghívott intézetükbe, hogy bemutassák szakmai törekvésük friss eredményeit. Nevezetesen egy Európai Uniós fejlesztési projekt eredményeként megvalósult tankonyhát és a napokban megnyílt Dietetikai szakrendelőjüket.

A meghívásban szereplő témaként kollégáimnak beszámoltam Tagozatunk MESZK-beli tevékenységéről, és áttekintettük a következőkben tervezhető és szükséges együttes továbbképzési lehetőségeinket.

A DEOEC Dietetikai Szolgálat munkája igen szerteágazó. Az alap klinikai munkájukon kívül ma már számos egyéb a szakma számára feltétlen tekintélyt és nagy elismerést kiváltó tevékenységet végeznek itt a kollégák.

Az oktatás minden szintjén megtalálhatók, kezdve a legkisebb betegektől a klubéleten át, felsőoktatás legmagasabb szintjéig. Szemléltetőeszközök fejlesztésétől az idegen nyelvű oktatásig.

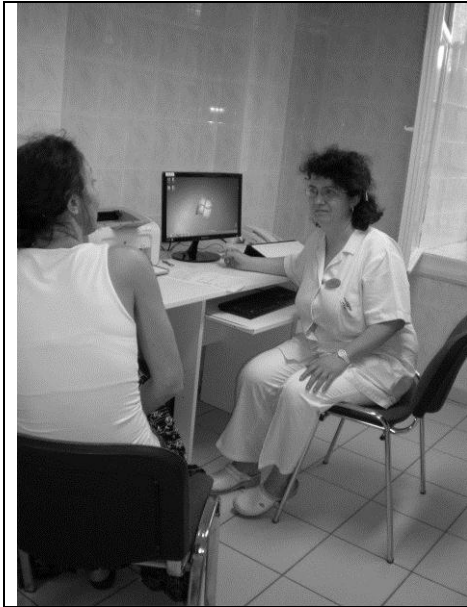
Debreceni kollégáinknak köszönhető, hogy egyetemükön, az Általános Orvoskaron kötelezően választható tantárgyként van dietetika. Ezen az egyetemen indult legelőbb Táplálkozástudományi Msc képzés, ahol két féléves dietetika tárgyat, a mi kollégáink tanítanak. Az egyetem nyíregyházi főiskolai kar Ápolás és Betegellátás szakán a féléves dietetika oktatása is az ő területük.

A jelen látogatás célpontja a rendelő és a tankonyha megtekintése volt, de fontosnak tartom képeken bemutatni a Szolgálat aznap éppen zajló tevékenységét is.

2. Gyakorlatukat töltő Táplálkozástudományi Msc hallgatók feladatainak ellenőrzése.



A Dietetikai Szakrendelő és szakrendelés feladatai: a beutalt betegek egyéni ellátása, oktatása
1. képek a rendelőről.



A beteg emberhez és a szakemberhez is méltó keret egy olyan feladathoz, amely meghatározó lehet az életmód változtatáshoz, az általánosan jobb közérzet megteremtéséhez. Nem egy folyosón, vagy másokkal együtt egy szobában kutyafuttában, hanem csak egyedül rá és odafigyelve történik a tanácsadás-oktatás.

A Tankonyha feladatai: a modern ételkészítési technológia bemutatása, konkrét ételkészítési ismeretek tanítása a diétetika bármely területéről.



A tankonyhai oktatás választható tantárgy az ÁOK Dietetika II. kurzus keretében a hallgatói kör számára, de egyéni, csoportos és betegklubok számára is szerveznek oktatást. Eddig nagy érdeklődés mutatkozik az energiacsökkentő étrenden kívül, a diabetesz a vesebetegségek és lisztérzékenység diétája iránt is. A tankonyha felszereltségét, mint gyakorló háziasszony, és mint szakember is kiválóan tartom.

A szolgálat vezetőjének megjelent diétás könyvei és a munkatársak saját receptjei hosszú évekig elegendő választék a legkényesebb igényt is kielégíti, de megtanulható itt a saját kedvenc étel diétának megfelelő elkészítése is.

Kiválóan és követendő példának tartom az itteni TEAM gyógyító és oktató tevékenységét.

Hivatásunk méltán nagyra becsült és számos elismeréssel rendelkező képviselői Ők.

Együttesen és külön-külön egyénekenként is. Csak az időben legutolsó egyéni kitüntetésüket említeném, ami a közeli múlt eseménye, Szebenszki Erzsébet MESZK Hajdú-Bihar Megyei Terület „Az év Szakdolgozója” címet nyerte el.

Gratulálok neki a MESZK Országos Dietetikai szakmai Tagozat nevében.

Gratulálok a DEOEC Dietetikai Szolgálat vezetőjének, Szalayné Kónya Zsuzsának és a Szolgálat minden tagjának, hogy számos területen kiváló és egyedülálló munkát végeztek és végeztek.

Nagyon köszönöm, hogy hívtatok és veletek tölthetem egy munkás hétköznapot, ami számomra ünnep volt.

Dr. Barna Lajosné

MESZK Országos Dietetikai szakmai Tagozat
tagozatvezető