

## Kierunkowe efekty uczenia się dla kierunku studiów *Dietetyka*

### Dietetyka nabór 2021/2022

**Kierunek:** Dietetyka

**Poziom kształcenia:** studia I stopnia

**Profil kształcenia:** praktyczny

**Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacyjnej – poziom 6**

**Tytuł zawodowy uzyskany przez absolwenta - licencjat**

**Przyporządkowanie efektów uczenia się do odpowiednich dyscyplin naukowych**

Nauki o Zdrowiu (85%)

Technologia Żywności i Żywienia (15%)

Opis efektów uczenia się uwzględnia: uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia, charakterystyki drugiego stopnia, w tym wybrane efekty kształcenia właściwe dla obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych (R) oraz pełny zakres efektów uczenia się prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich, zawartych w charakterystykach drugiego stopnia\*\*) dla kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji

<b>Symbol</b>	<b>Efekty uczenia się dla kierunku <i>Dietetyka</i>. Po ukończeniu studiów I stopnia na kierunku studiów <i>Dietetyka</i> absolwent:</b>	<b>Odniesienie do efektów uczenia się w obszarze kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej</b>
<b>WIEDZA</b>		
K1P_W01	w stopniu zaawansowanym znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania	P6S_WG
K1P_W02	w stopniu zaawansowanym wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym	P6S_WG
K1P_W03	w stopniu zaawansowanym potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii	P6S_WG

K1P_W04	w stopniu zaawansowanym dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka, choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego	P6S_WG
K1P_W05	w stopniu zaawansowanym funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów	P6S_WG
K1P_W06	w stopniu zaawansowanym technologię potraw oraz podstawy towaroznawstwa	P6S_WK
K1P_W07	w stopniu zaawansowanym organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia	P6S_WK
K1P_W08	w stopniu zaawansowanym zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego	P6S_WK
K1P_W09	w stopniu zaawansowanym procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka	P6S_WG
K1P_W10	w stopniu zaawansowanym psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej	P6S_WK
K1P_W11	zagadnienia społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby	P6S_WK
K1P_W12	w stopniu zaawansowanym zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych, zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania	P6S_WK P6S_WG
K1P_W13	w stopniu zaawansowanym i rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością)	P6S_WG
K1P_W14	w stopniu zaawansowanym i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią	P6S_WK
K1P_W15	w stopniu zaawansowanym wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością	P6S_WK
K1P_W16	w stopniu zaawansowanym wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego,	P6S_WK P6S_WG

	rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów	
K1P_W17	w stopniu zaawansowanym postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby	P6S_WK P6S_WG
K1P_W18	zagadnienia z zakresu medycyny klinicznej	P6S_WG
K1P_W19	w stopniu zaawansowanym diagnostyka laboratoryjna na potrzeby poradnictwa dietetycznego	P6S_WG
K1P_W20	w stopniu zaawansowanym czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania	P6S_WK
K1P_W21	w stopniu zaawansowanym ochrona zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	P6S_WK
K1P_W22	zagadnienia z podstaw prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia	P6S_WK
K1P_W23	w stopniu zaawansowanym zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych	P6S_WK
K1P_W24	zagadnienia etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka	P6S_WK
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>		
K1P_U01	wykorzystywać posiadaną wiedzę do prowadzenia edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
K1P_U02	wykorzystywać posiadaną wiedzę w celu udzielania porad dietetycznych w ramach zespołu terapeutycznego	P6S_UW P6S_UK
K1P_U03	wykorzystywać posiadaną wiedzę w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem	P6S_UO
K1P_U04	projektować materiały edukacyjne dla pacjenta	P6S_UW P6S_UO
K1P_U05	identyfikować zależności pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywiania i projektować schemat żywienia dostosowany do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą	P6S_UW P6S_UU
K1P_U06	dokonywać oceny rodzaju niedożywienia i projektować odpowiednie postępowanie żywieniowe	P6S_UW

K1P_U07	potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia	P6S_UW
K1P_U08	dokonać oceny wyników badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia	P6S_UW
K1P_U09	wykorzystywać posiadaną wiedzę w wywiadzie żywieniowym i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia	P6S_UW
K1P_U10	wskazywać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu	P6S_UO
K1P_U11	dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw	P6S_UW
K1P_U12	wykonywać analizy indywidualnego zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze	P6S_UW
K1P_U13	dokonać oceny wartości odżywczej i energetycznej diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych	P6S_UW
K1P_U14	wskazać, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku	P6S_UW
K1P_U15	projektować w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej	P6S_UW
K1P_U16	wskazać i zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej	P6S_UW
K1P_U17	posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego	P6S_UW
K1P_U18	projektować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia	P6S_UW
K1P_U19	posługiwać się obsługą komputera celem pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem	P6S_UW P6S_UU
K1P_U20	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	P6S_UK P6S_UU
K1P_U21	wykorzystywać pozyskaną wiedzę celem udzielania pierwszej pomocy i wskazywać jak postępować w stanach zagrożenia życia	P6S_UW P6S_UU
K1P_U22	posługiwać się sprzętem i aparaturą stosowaną w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku	P6S_UW P6S_UO
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>		
K1P_K01	krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności	P6S_KK

K1P_K02	zasięgnięcie opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	P6S_KR
K1P_K03	dbałość o dorobek i tradycje zawodu	P6S_KR
K1P_K04	przestrzeganie zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych	P6S_KR P6S_KO
K1P_K05	wypełniania zobowiązań społecznych, podejmowanie odpowiedzialności za dobro pacjenta oraz grup społecznych,	P6S_KR P6S_KO
K1P_K06	przestrzeganie praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń	P6S_KR P6S_KO
K1P_K07	przestrzeganie tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia	P6S_KO
K1P_K08	działania w sposób przedsiębiorczy	P6S_KK P6S_KO
K1P_K09	przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	P6S_KO

**Objaśnienie oznaczeń:**

K – efekt kierunkowy

1 – studia pierwszego stopnia

P (po liczbie) – profil praktyczny

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

01, 02, 03 i kolejne – numer efektu kształcenia