

Efekty uczenia się dla kierunku studiów *dietetyka*

Dietetyka nabór 2020/2021

Studia I stopnia – profil 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%)

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

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

K1P_W04	zna mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka, choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego	P6S_WG
K1P_W05	zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów	P6S_WG
K1P_W06	zna technologię potraw oraz podstawy towaroznawstwa	P6S_WK
K1P_W07	zna organizację 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	zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego	P6S_WK
K1P_W09	rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka	P6S_WG
K1P_W10	zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej	P6S_WK
K1P_W11	rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby	P6S_WK
K1P_W12	zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych, zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania	P6S_WK P6S_WG
K1P_W13	potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością)	P6S_WG
K1P_W14	zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią	P6S_WK
K1P_W15	zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością	P6S_WK
K1P_W16	zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów	P6S_WK P6S_WG
K1P_W17	zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby	P6S_WK P6S_WG
K1P_W18	zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej	P6S_WG
K1P_W19	zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym	P6S_WG
K1P_W20	zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania	P6S_WK

K1P_W21	zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	P6S_WK
K1P_W22	zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia	P6S_WK
K1P_W23	zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych	P6S_WK
K1P_W24	zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI		
K1P_U01	posiada umiejętność prowadzenia edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
K1P_U02	potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego	P6S_UW P6S_UK
K1P_U03	potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem	P6S_UO
K1P_U04	potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
K1P_U05	rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą	P6S_UW P6S_UK P6S_UU
K1P_U06	potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe	P6S_UW P6S_UK
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	potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia	P6S_UW
K1P_U09	potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia	P6S_UW P6S_UK
K1P_U10	potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu	P6S_UO
K1P_U11	potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw	P6S_UW
K1P_U12	potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze	P6S_UW
K1P_U13	potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych	P6S_UW
K1P_U14	potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
K1P_U15	potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej	P6S_UW P6S_UK P6S_UO

K1P_U16	potrafi zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
K1P_U17	umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego	P6S_UW P6S_UO
K1P_U18	potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
K1P_U19	posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem	P6S_UW P6S_UU
K1P_U20	opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację; wykazuje umiejętności językowe na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	P6S_UK P6S_UU
K1P_U21	zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia	P6S_UW P6S_UU
K1P_U22	potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku	P6S_UW P6S_UO
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K1P_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów	P6S_KK
K1P_K02	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej	P6S_KK P6S_KR
K1P_K03	Posiada umiejętność stałego dokształcania się	P6S_KK P6S_KR
K1P_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej	P6S_KK P6S_KR
K1P_K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych	P6S_KK P6S_KR P6S_KO
K1P_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń	P6S_KK P6S_KR
K1P_K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia	P6S_KK
K1P_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować własną pracę	P6S_KK P6S_KO
K1P_K09	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	P6S_KO