



Szczegółowe efekty uczenia się i ich odniesienie do efektów dla obszaru nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej

Efekty uczenia się kierunkowe	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ Po ukończeniu studiów I stopnia absolwent kierunku DIETETYKA	Odniesienie do uniwersalnych charakterystyk I stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji poziom 6 (symbole)	Odniesienie do charakterystyk II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji poziom 6 (symbole)
<u>WIEDZA:</u>			
W01.	Zna budowę i funkcje życiowe organizmów żywych.	P6U_W	P6S_WG
W02.	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	P6U_W	P6S_WG
W03.	Zna wybrane mechanizmy zaburzeń czynnościowych organizmu człowieka i potrafi wymienić parametry badań laboratoryjnych, które mogą okazać się pomocne w ocenie stanu zdrowia oraz wie, jak udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
W04.	Zna problemy społeczne człowieka oraz społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	P6U_W	P6S_WG
W05.	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wie, jak prowadzić edukację żywieniową.	P6U_W	P6S_WG



W06.	Zna wpływ czynników szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka w najbliższym otoczeniu (środowisko naturalne). Zna nawyki propagujące zdrowy styl życia, zachowanie zasobów przyrody oraz podnoszenie świadomości ekologicznej.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
W07.	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6U_W	P6S_WG
W08.	Posiada wiedzę niezbędną do rozwijania umiejętności i stosowania współczesnych technologii informatycznych w zawodzie.	P6U_W	P6S_WG
W09.	Zna mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka, choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz możliwości leczenia dietetycznego.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
W10.	Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	P6U_W	P6S_WG
W11.	Zna procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i wie, jak zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	P6U_W	P6S_WG
W12.	Zna i wie, jak wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	P6U_W	P6S_WG
W13.	Zna ogólne zasady żywienia, normy żywienia człowieka oraz zasady korzystania z tabel wartości odżywczych.	P6U_W	P6S_WG
W14.	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz towaroznawstwo żywności. Zna historię żywności i żywienia.	P6U_W	P6S_WG
W15.	Zna pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
W16.	Zna diagnostykę laboratoryjną w stopniu zaawansowanym.	P6U_W	P6S_WG



W17.	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarnohigieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	P6U_W	P6S_WG
W18.	Wie, jak dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych i/lub z nadwagą/otyłością).	P6U_W	P6S_WG
W19.	Zna zasady fizjologiczne dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
W20.	Zna i rozumie, jak wykorzystać w codziennej praktyce farmakologię i farmakoterapię żywieniową oraz interakcje leków z żywnością.	P6U_W	P6S_WG
W21.	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.	P6U_W	P6S_WG
W22.	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
W23.	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich profilaktyki.	P6U_W	P6S_WG
W24.	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	P6U_W	P6S_WG
W25.	Zna w stopniu zaawansowanym prawo i ekonomikę w ochronie zdrowia.	P6U_W	P6S_WG
W26.	Rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce oraz określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w oparciu	P6U_W	P6S_WG P6S_WK



	o znajomość przepisów prawa pracy, autorskiego i podatkowego oraz etykę zawodową		
W27.	Zna skutki uboczne aktywności ruchowej w sporcie.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
W28.	Zna zasady etyczne w ramach wykonywanego zawodu, obowiązujące w badaniach naukowych i w pracach autorskich.	P6U_W	P6S_WG
W29.	Zna zasady pracy z edytorami tekstu, arkuszami kalkulacyjnymi, Internetem, posiada wiedzę z zakresu tworzenia i korzystania z baz danych, przygotowywania prezentacji, technik tworzenia witryn internetowych, zna podstawy działania sieci komputerowych	P6U_W	P6S_WK
<u>UMIEJĘTNOŚCI:</u>			
U01	Potrafi wykorzystać wiedzę w zakresie budowy i funkcji organizmu człowieka w czynnościach zawodowych.	P6U_U	P6S_UW
U02	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	P6U_U	P6S_UW P6S_UU
U03	Analizuje i interpretuje zagrożenia zdrowia człowieka oraz planuje i realizuje programy edukacji zdrowotnej w zakresie posiadanych kompetencji zawodowych oraz udziela pomocy w nagłych zachorowaniach.	P6U_U	P6S_UW
U04	Posługuje się językiem obcym w zakresie studiowanej dyscypliny, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	P6U_U	P6S_UW
U05	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	P6U_U	P6S_UW P6S_UU
U06	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6U_U	P6S_UW
U07	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej.	P6U_U	P6S_UW



U08	Samodzielnie wykonuje czynności laboratoryjne i wykorzystuje je w planowaniu żywienia.	P6U_U	P6S_UW P6S_UU
U09	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	P6U_U	P6S_UW
U10	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro- i mikroskładniki odżywcze.	P6U_U	P6S_UW
U11	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	P6U_U	P6S_UW
U12	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	P6U_U	P6S_UU P6S_UU
U13	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	P6U_U	P6S_UW
U14	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	P6U_U	P6S_UW
U15	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	P6U_U	P6S_UW
U16	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	P6U_U	P6S_UW
U17	Potrafi określić wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych, wywołanych urazem lub chorobą.	P6U_U	P6S_UW
U18	Realizuje działania z zakresu mikrobiologii i parazytologii, rozpoznaje i klasyfikuje drobnoustroje i pasożyty, z uwzględnieniem mikroorganizmów chorobotwórczych i obecnych we florze fizjologicznej.	P6U_U	P6S_UW
U19	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	P6U_U	P6S_UW



U20	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	P6U_U	P6S_UW P6S_UU
U21	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	P6U_U	P6S_UO
U22.	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.	P6U_U	P6S_UO
U23	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	P6U_U	P6S_UW
U24	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	P6U_U	P6S_UO
U25	Przestrzega zasad etycznych w ramach wykonywanego zawodu obowiązujących w badaniach naukowych i w pracach autorskich	P6U_U	P6S_UO

KOMPETENCJA SPOŁECZNE:

K01	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	P6U_K	P6S_KR
K02	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	P6U_K	P6S_KO
K03	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	P6U_K	P6S_KK
K04	Realizuje prace zespołowe, wypełniając wskazane role z zastosowaniem zasad etyki i komunikacji międzyludzkiej, z poszanowaniem godności innych ludzi i prawa do odmiennych sądów, podglądów i postaw.	P6U_K	P6S_KR
K05	Promuje zdrowy styl życia.	P6U_K	P6S_KR
K06	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	P6U_K	P6S_KR
K07	Jest gotowy do podejmowania wyzwań zawodowych z zachowaniem zasad i norm etycznych współżycia społecznego oraz przestrzega praw pacjenta i tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	P6U_K	P6S_KR