



2 Efekty uczenia się	2
Deskryptory obszarowe uwzględniane w opisie kierunku.....	2
Szczegółowe efekty uczenia się i ich odniesienie do efektów dla obszaru nauk o zdrowiu oraz nauk medycznych.....	2



2 Efekty uczenia się

Deskryptory obszarowe uwzględniane w opisie kierunku

Objaśnienie oznaczeń w symbolach:

Obszar kształcenia dla kierunku:

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

1, 2, 3 i kolejne – numer efektu uczenia się

Charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6

PRK:

P6 - poziom 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji

S - charakterystyka typowa dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego

W - wiedza (G - głębia i zakres, K - kontekst)

U - umiejętności (W - wykorzystanie wiedzy, K - komunikowanie się, O - organizacja pracy,
U - uczenie się)

K - kompetencje społeczne (K - krytyczna ocena, O - odpowiedzialność, R - rola zawodowa)

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

Kierunkowe efekty uczenia się	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ	Odniesienie do uniwersalnych charakterystyk I stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji na poziomie 6 (symbole)	Odniesienie do charakterystyk II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji na poziomie 6 (symbole)
<u>WIEDZA</u> Po ukończeniu studiów I stopnia absolwent kierunku DIETETYKA:			
W01.	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie budowę i funkcje życiowe organizmów żywych.	P6U_W	P6S_WG
W02.	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie mechanizmy zaburzeń czynnościowych organizmu człowieka i parametry badań laboratoryjnych pomocne w ocenie stanu zdrowia.	P6U_W	P6S_WG
W03.	Zna i rozumie problemy społeczne człowieka oraz społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	P6U_W	P6S_WK



W04.	Zna i rozumie psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu.	P6U_W	P6S_WK
W05.	Zna i rozumie wpływ czynników szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka w najbliższym otoczeniu (środowisko naturalne). Zna nawyki propagujące zachowanie zasobów przyrody oraz podnoszenie świadomości ekologicznej.	P6U_W	P6S_WK
W06.	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6U_W	P6S_WG
W07.	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka, choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz możliwości leczenia dietetycznego.	P6U_W	P6S_WG
W08.	Zna i rozumie zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	P6U_W	P6S_WK
W09.	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości.	P6U_W	P6S_WG
W10.	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie zasady wdrażania zdrowego żywienia i stylu życia u młodzieży i dorosłych oraz zna i rozumie przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	P6U_W	P6S_WG
W11.	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie ogólne zasady żywienia, normy żywienia człowieka oraz zasady korzystania z tabel wartości odżywczych.	P6U_W	P6S_WG
W12.	Zna i rozumie technologię potraw, biotechnologię oraz towaroznawstwo żywności. Zna i rozumie historię żywności i żywienia.	P6U_W	P6S_WK
W13.	Zna i rozumie pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	P6U_W	P6S_WK
W14.	Zna i rozumie diagnostykę laboratoryjną w stopniu zaawansowanym.	P6U_W	P6S_WG



W15.	Zna i rozumie 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.	P6U_W	P6S_WK
W16.	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie 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
W17.	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie zasady fizjologiczne dietytyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	P6U_W	P6S_WG
W18.	Zna i rozumie, jak wykorzystać w codziennej praktyce farmakologię i farmakoterapię żywieniową oraz interakcje leków z żywnością.	P6U_W	P6S_WK
W19.	Zna i rozumie wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych, chorób pasożytniczych i nowotworów.	P6U_W	P6S_WK
W20.	Zna i rozumie zasady postępowania dietetycznego w ww. chorobach w zależności od stopnia ich zaawansowania.	P6U_W	P6S_WK
W21.	Zna i rozumie cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich profilaktyki.	P6U_W	P6S_WK
W22.	Zna i rozumie organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	P6U_W	P6S_WK
W23.	Zna w stopniu zaawansowanym prawo i ekonomikę w ochronie zdrowia.	P6U_W	P6S_WG
W24.	Zna i rozumie zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce oraz prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i	P6U_W	P6S_WK



	higieny pracy w oparciu o znajomość przepisów prawa pracy, autorskiego i podatkowego oraz etykę zawodową		
W25.	Zna i rozumie skutki uboczne aktywności ruchowej w sporcie.	P6U_W	P6S_WK
W26.	Zna i rozumie zasady etyczne w ramach wykonywanego zawodu, obowiązujące w badaniach naukowych i w pracach autorskich.	P6U_W	P6S_WK
W27.	Zna i rozumie 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
W28.	Zna i rozumie podstawowe zasady prowadzenia żywienia dojelitowego i pozajelitowego	P6U_W	P6S_WK
W29.	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie wpływ niedożywienia na funkcje fizjologiczne organizmu.	P6U_W	P6S_WG
W30.	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie definicję i metody zapobiegania zespołowi ponownego odżywienia.	P6U_W	P6S_WG
W31.	Zna i rozumie podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości.	P6U_W	P6S_WK
<u>UMIEJĘTNOŚCI:</u>			
Po ukończeniu studiów I stopnia absolwent kierunku DIETETYKA:			
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
U03.	Potrafi wykorzystać w praktyce zawodowej wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	P6U_U	P6S_UW



U04.	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
U05.	Posługuje się językiem obcym w zakresie studiowanej dyscypliny, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	P6U_U	P6S_UK
U06.	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	P6U_U	P6S_UO
U07.	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6U_U	P6S_UW
U08.	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej.	P6U_U	P6S_UW
U09.	Samodzielnie wykonuje czynności laboratoryjne i wykorzystuje je w planowaniu żywienia.	P6U_U	P6S_UW
U10.	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	P6U_U	P6S_UW
U11.	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro- i mikroskładniki odżywcze.	P6U_U	P6S_UW
U12.	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	P6U_U	P6S_UW
U14.	Potrafi udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia.	P6U_U	P6S_UW
U15.	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	P6U_U	P6S_UW
U16.	Potrafi wykorzystywać współczesne technologie informatyczne w zawodzie.	P6U_U	P6S_UW
U17.	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	P6U_U	P6S_UW



U18.	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	P6U_U	P6S_UW
U19.	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	P6U_U	P6S_UW
U20.	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	P6U_U	P6S_UW
U21.	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
U22.	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
U23.	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	P6U_U	P6S_UW
U24.	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	P6U_U	P6S_UW
U25.	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	P6U_U	P6S_UW
U26.	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej.	P6U_U	P6S_UW
U27.	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	P6U_U	P6S_UW
U28.	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	P6U_U	P6S_UW
U29.	Potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	P6U_U	P6S_UW



U30.	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_U	P6S_UW
U31.	Potrafi zaplanować skład mieszanki odżywczej do żywienia pozajelitowego.	P6U_U	P6S_UW
U32.	Potrafi komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii.	P6U_U	P6S_UK
U33.	Potrafi brać udział w debacie - przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich.	P6U_U	P6S_UK
U34.	Potrafi planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole, współdziałać z innymi.	P6U_U	P6S_UO
U35.	Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie.	P6U_U	P6S_UU

KOMPETENCJE SPOŁECZNE:

Po ukończeniu studiów I stopnia absolwent kierunku DIETETYKA:

K01.	Jest gotów do stałego dokształcania się.	P6U_K	P6S_KK
K02.	Jest gotów do brania odpowiedzialności za działania własne i organizowania pracy własnej.	P6U_K	P6S_KO
K03.	Jest gotów do stawiania dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	P6U_K	P6S_KO
K04.	Jest gotów do promowania zdrowego stylu życia.	P6U_K	P6S_KR
K05.	Jest gotów do zasięgania opinii specjalistów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	P6U_K	P6S_KK
K06.	Jest gotów do podejmowania wyzwań zawodowych z zachowaniem zasad i norm etycznych współżycia społecznego oraz przestrzegania praw pacjenta i tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	P6U_K	P6S_KR