

**Kierunkowe efekty uczenia się z uwzględnieniem uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia oraz charakterystyk drugiego stopnia, wraz z *efektami uczenia się w zakresie języka obcego***

**Kierunek:** *Dietetyka*

**Poziom kształcenia:** studia pierwszego stopnia – poziom 6

**Forma studiów:** studia stacjonarne i niestacjonarne

**Tytuł zawodowy:** licencjat

**Profil kształcenia:** praktyczny

**Dziedzina:** nauki medyczne i nauki o zdrowiu

**Dyscyplina wiodąca:** nauki o zdrowiu

Pozostałe: dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dyscyplina: nauki medyczne;

dziedzina nauk rolniczych, dyscyplina: technologia żywności i żywienia

Symbol	Opis kierunkowych efektów uczenia się Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku <i>Dietetyka</i> absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia dla poziomu 6 PRK, charakterystyki drugiego stopnia (symbole)	Uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia, określone w Ustawie o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji
<b>WIEDZA</b>			
K_W01	Wykazuje znajomość zagadnień z zakresu anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania	P6S_WG	P6U_W

K_W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym	P6S_WG	P6U_W
K_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	P6U_W

K_W04	Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka, choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	P6S_WG	P6U_W
K_W05	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów	P6S_WG	P6U_W
K_W06	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka	P6S_WG	P6U_W
K_W07	Zna terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa	P6S_WG	P6U_W
K_W08	Zna metody oceny stanu zdrowia oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych oraz chorób cywilizacyjnych oraz podstawy działań interwencyjnych i skutki tych działań wobec wybranych jednostek chorobowych	P6S_WG	P6U_W
K_W09	Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością)	P6S_WG	P6U_W
K_W10	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią	P6S_WG	P6U_W
K_W11	Zna 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_WG	P6U_W

K_W12	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością	P6S_WG	P6U_W
K_W13	Ma podstawową wiedzę z zakresu chemii, fizyki i nauk pokrewnych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, pozwalającą rozumieć procesy zachodzące u człowieka oraz w żywności	P6S_WG	P6U_W
K_W14	Ma ogólną wiedzę o funkcjonowaniu organizmów żywych występujących w organizmie ludzkim, surowcach żywnościowych i produktach spożywczych	P6S_WG	P6U_W
K_W15	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej	P6S_WG	P6U_W
K_W16	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby	P6S_WK	P6U_W
K_W17	Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby	P6S_WG	P6U_W
K_W18	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej	P6S_WG	P6U_W
K_W19	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych	P6S_WG	P6U_W
K_W20	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka	P6S_WK	P6U_W
K_W21	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia	P6S_WK	P6U_W
K_W22	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	P6S_WK	P6U_W
K_W23	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania	P6S_WK	P6U_W
K_W24	<b><i>Wykazuje znajomość słownictwa i rozumienie zasad gramatycznych w zakresie języka obcego na poziomie B2 biegłości językowej z uwzględnieniem tematyki zawodowej</i></b>	P6S_WK	P6U_W
K_W25	Posiada podstawy teoretyczne niezbędne do rozwijania umiejętności i stosowania współczesnych technologii	P6S_WK	P6U_W

	informatycznych w zawodzie		
K_W26	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego	P6S_WK	P6U_W
K_W27	Ma podstawową wiedzę z zakresu prawa, przedsiębiorczości i prawnych uwarunkowań prowadzenia działalności gospodarczej	P6S_WK	P6U_W
K_W28	Ma ogólną wiedzę z zakresu socjologii, psychologii, pedagogiki oraz komunikacji społecznej	P6S_WG	P6U_W
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>			
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia	P6S_UW P6S_UK	P6U_U
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem i prowadzi dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.	P6S_UK P6S_UO	P6U_U
K_U03	Stosuje zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia	P6S_UW	P6U_U
K_U04	Student potrafi wyjaśnić przebieg procesów chemicznych i biochemicznych i dokonywać odpowiedniej analizy	P6S_UW	P6U_U
K_U05	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka	P6S_UW	P6U_U
K_U06	Identyfikuje potrzeby, formułuje cele, planuje i wdraża interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta/klienta	P6S_UW	P6U_U
K_U07	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	P6U_U

K_U08	Rozpoznaje rodzaj zaburzeń w układzie pokarmowym i planuje odpowiednie postępowanie żywieniowe	P6S_UW	P6U_U
K_U09	Potrafi wykonać badanie przesiewowe, antropometryczne, pogłębioną ocenę stanu odżywiania, ocenę sposobu żywienia	P6S_UW	P6U_U
K_U10	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze	P6S_UW	P6U_U
K_U11	Wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia	P6S_UW	P6U_U
K_U12	Posiada umiejętność analizy i wykorzystywania informacji z różnych źródeł, potrzebnych do wykonywania zawodu dietetyka	P6S_UW	P6U_U
K_U13	Przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia	P6S_UW	P6U_U
K_U14	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych	P6S_UW	P6U_U
K_U15	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw	P6S_UW	P6U_U
K_U16	Rozumie relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, potrafi zaplanować oraz wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych	P6S_UW	P6U_U
K_U17	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku	P6S_UK	P6U_U
K_U18	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej	P6S_UK	P6U_U
K_U19	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej	P6S_UK	P6U_U

K_U20	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia	P6S_UK	P6U_U
K_U21	Posługuje się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego oraz potrafi opisać zasady profilaktyki zdrowotnej	P6S_UK	P6U_U
K_U22	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem	P6S_UK	P6U_U
K_U23	Potrafi prowadzić proste badania statystyczne i interpretować dane liczbowe	P6S_UK	P6U_U
K_U24	<i>Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację</i>	P6S_UK	P6U_U
K_U25	Posiada umiejętność przygotowania prac pisemnych i ustnych w języku polskim i obcym z wykorzystaniem źródeł tradycyjnych oraz elektronicznych na tematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka	P6S_UK	P6U_U
K_U26	Samodzielnie planuje i realizuje własne uczenie się przez całe życie	P6S_UU	P6U_U
K_U27	Posługuje się procedurami w procesie analizy zagadnień prawnych w ochronie zdrowia związanych z planowaniem i wdrażaniem działalności gospodarczej	P6S_UW	P6U_U
K_U28	Charakteryzuje podstawowe zjawiska psychologiczne i socjologiczne	P6S_UW	P6U_U
K_U_29	Posługuje się terminologią z zakresu anatomii, topografii ciała oraz genetyki	P6S_UW	P6U_U
K_U30	Pełni rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu	P6S_UW	P6U_U
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>			
K_K01	Posiada umiejętność stałego dokształcania się	P6S_KK	P6U_K
K_K02	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do	P6S_KK	P6U_K

	innych specjalistów		
K_K03	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej	P6S_KO	P6U_K
K_K04	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych	P6S_KO	P6U_K
K_K05	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń	P6S_KR	P6U_K
K_K06	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia	P6S_KR	P6U_K
K_K07	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną	P6S_KR	P6U_K
K_K08	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	P6S_KR	P6U_K
K_K09	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role	P6S_KO	P6U_K
K_K10	Potrafi prawidłowo zidentyfikować i rozstrzygać dylematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka	P6S_KR	P6U_K
K_K11	krytycznie analizuje dostępne informacje, wyciąga wnioski w oparciu o dostępną literaturę i wykorzystuje to do samodoskonalenia	P6S_KK	P6U_K
K_K12	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	P6S_KO	P6U_K
K_K13	Jest świadomy znaczenia przestrzegania praw autorskich oraz potrzeby pogłębiania wiedzy z zakresu ochrony własności intelektualnej	P6S_KR	P6U_K