

**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: zna i rozumie</b>			
K_W01	Zna i rozumie zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	P6S_WG	P6U_W

K_W02	Rozumie wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym i żywieniem a układem nerwowym, krążenia, oddechowym, moczowym i dokrewnym.	P6S_WG	P6U_W
K_W03	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii, chemii ogólnej i żywności, mikrobiologii, parazytologii, fizjologii człowieka oraz innych nauk biologicznych.	P6S_WG	P6U_W
K_W04	Zna i rozumie mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka, choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem, a także możliwości leczenia dietetycznego.	P6S_WG	P6U_W
K_W05	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin, hormonów oraz szeroko pojętych dodatków do żywności.	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, objawy i przyczyny wybranych zaburzeń, zmian chorobowych, chorób cywilizacyjnych oraz podstawy działań interwencyjnych i skutki tych działań wobec wybranych jednostek chorobowych.	P6S_WG	P6U_W
K_W09	Zna metody korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) i różnorodność typów diet, w tym diet alternatywnych.	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 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_WG	P6U_W

K_W12	Zna i rozumie wybrane zagadnienia z farmakologii i farmakoterapii żywieniowej, interakcje leków z żywnością, skutki stosowania dopingu.	P6S_WG	P6U_W
K_W13	Zna pojęcia i rozumie wybrane zjawiska z zakresu chemii, fizyki i nauk pokrewnych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, pozwalające rozumieć procesy zachodzące u człowieka oraz w żywności.	P6S_WG	P6U_W
K_W14	Rozumie mechanizmy funkcjonowania 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, a wiedzę tę wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej i psychologii/coachingu sportowego.	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 i odmian choroby.	P6S_WG	P6U_W
K_W18	Zna wybrane 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, z uwzględnieniem szeroko pojętej aktywności fizycznej.	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, programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego oraz możliwości przeprowadzenia odnowy biologicznej.	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	Zna słownictwo i rozumie zasady gramatyczne w zakresie języka obcego na poziomie B2 biegłości językowej z uwzględnieniem tematyki zawodowej.	P6S_WK	P6U_W
K_W25	Zna i rozumie metody niezbędne do rozwijania umiejętności i stosowania współczesnych technologii informatycznych w zawodzie.	P6S_WK	P6U_W
K_W26	Zna i rozumie wybrane pojęcia i zasady z ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego.	P6S_WK	P6U_W
K_W27	Zna i rozumie wybrane zagadnienia z zakresu prawa, przedsiębiorczości, prawnych uwarunkowań prowadzenia działalności gospodarczej oraz zasad kwalifikacji do sportu.	P6S_WK	P6U_W
K_W28	Zna i rozumie wybrane zagadnienia z zakresu socjologii, psychologii, pedagogiki oraz komunikacji społecznej.	P6S_WG	P6U_W
<b>UMIĘTNOŚCI: potrafi</b>			
K_U01	Potrafi w zaawansowanym stopniu 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 prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.	P6S_UK P6S_UO	P6U_U
K_U03	Potrafi zastosować się do zasad udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.	P6S_UW	P6U_U
K_U04	Potrafi wyjaśnić przebieg procesów biologicznych, chemicznych i biochemicznych, dokonywać odpowiedniej analizy, obliczeń i wykonywać wybrane doświadczenia laboratoryjne.	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	Potrafi zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta/klienta.	P6S_UW	P6U_U
K_U07	Potrafi wykazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	P6S_UW	P6U_U
K_U08	Potrafi diagnozować rodzaj zaburzeń w układzie pokarmowym i w zaawansowanym stopniu planować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	P6S_UW	P6U_U
K_U09	Potrafi wykonać badanie przesiewowe, antropometryczne, pogłębioną ocenę stanu odżywiania, ocenę sposobu żywienia, ocenę toksyczności substancji dla organizmu ludzkiego.	P6S_UW	P6U_U
K_U10	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze.	P6S_UW	P6U_U
K_U11	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	P6S_UW	P6U_U
K_U12	Potrafi wykonać analizy i wykorzystywać informacje z różnych źródeł, potrzebnych do wykonywania zawodu dietetyka.	P6S_UW	P6U_U
K_U13	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać 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, zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw, scharakteryzować warunki przechowywania i dystrybucji oraz przeprowadzić kontrolę żywności.	P6S_UW	P6U_U
K_U16	Potrafi wyjaśnić relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do	P6S_UW	P6U_U

	zaburzeń metabolicznych.		
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 i zaproponować odpowiednie metody odnowy biologicznej.	P6S_UK	P6U_U
K_U19	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienie 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 leczenie.	P6S_UK	P6U_U
K_U21	Potrafi posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego oraz opisać zasady profilaktyki zdrowotnej	P6S_UK	P6U_U
K_U22	Potrafi obsługiwać komputer oraz pozyskiwać i gromadzić dane związanych z wykonywanym zawodem.	P6S_UK	P6U_U
K_U23	Potrafi prowadzić wybrane analizy statystyczne i interpretować dane liczbowe.	P6S_UK	P6U_U
K_U24	Potrafi posługiwać się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i swobodną komunikację.	P6S_UK	P6U_U
K_U25	Potrafi przygotowywać prace pisemne i ustne w języku polskim i obcym z wykorzystaniem źródeł tradycyjnych oraz elektronicznych, na tematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.	P6S_UK	P6U_U
K_U26	Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie, projektować plany marketingowe i przeprowadzać inne działania organizacyjne, związane z zawodem.	P6S_UU	P6U_U
K_U27	Potrafi posługiwać się procedurami w procesie analizy zagadnień prawnych w ochronie zdrowia związanych z planowaniem i wdrażaniem działalności gospodarczej.	P6S_UW	P6U_U
K_U28	Potrafi scharakteryzować wybrane zjawiska psychologiczne i socjologiczne, w tym właściwe dla psychodietetyki i psychologii sportu.	P6S_UW	P6U_U

K_U29	Potrafi posługiwać się terminologią z zakresu anatomii, genetyki i innych dziedzin biologii.	P6S_UW	P6U_U
K_U30	Potrafi pełnić rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalach, klinikach i innych ośrodkach medycznych, ośrodkach rehabilitacyjnych, edukacyjnych, odnowy biologicznej i sportowych.	P6S_UW	P6U_U
K_U31	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	P6S_UO	P6U_U
K_U32	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	P6S_UO	P6U_U
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE: jest gotów do</b>			
K_K01	Jest gotów do stałego dokształcania się.	P6S_KK	P6U_K
K_K02	Jest gotów do poznania własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów	P6S_KK	P6U_K
K_K03	Jest gotów do taktownego i skutecznego zasugerowania pacjentowi potrzeby konsultacji medycznej.	P6S_KO	P6U_K
K_K04	Jest gotów do postawienia dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	P6S_KO	P6U_K
K_K05	Jest gotów do przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	P6S_KR	P6U_K
K_K06	Jest gotów do przestrzegania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	P6S_KR	P6U_K
K_K07	Jest gotów do przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, w tym bezpieczeństwa sanitarnego i chemicznego.	P6S_KR	P6U_K
K_K08	Jest gotów do prawidłowej identyfikacji i rozstrzygania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka, w tym dylematów prawnych.	P6S_KR	P6U_K
K_K09	Jest gotów do krytycznej analizy dostępnych informacji, wyciągania	P6S_KK	P6U_K

	wniosków w oparciu o dostępną literaturę i wykorzystania ich do samodoskonalenia.		
K_K10	Jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy.	P6S_KO	P6U_K
K_K11	Jest gotów do przestrzegania praw autorskich oraz potrzeby pogłębiania wiedzy z zakresu ochrony własności intelektualnej.	P6S_KR	P6U_K