



OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Metryka kierunku

Nazwa kierunku		DIETETYKA	
Rodzaj studiów	Czas trwania	Studia pierwszy stopnia	3 lata / 6 semestrów
Forma studiów		Stacjonarne / niestacjonarne	
Profil kształcenia		Praktyczny	
Tytuł zawodowy		Licencjat	
Dziedzina nauki wiodąca		Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu	
Dyscyplina naukowa wiodąca		Nauki o zdrowiu	
Ogólna liczba pkt. ECTS		180	

**OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ
NA STUDIACH PIERWSZEGO STOPNIA
KIERUNKU DIETETYKA**

Symbol kierunkowego efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Symbol odniesienia do charakterystyki I stopnia PRK (uniwersalna)	Symbol odniesienia do charakterystyki II stopnia PRK (szczegółowa)
	Po zakończeniu kształcenia kierunkowego absolwent:		
W ZAKRESIE WIEDZY:			
K_W01	Zna w stopniu zaawansowanym terminologię i metodologię badań w zakresie dyscypliny naukowej nauki o zdrowiu dla definiowania i rozwiązywania problemów w obszarze dietetyki.	P6U_W	P6S_WG
K_W02	Wykazuje zaawansowaną znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	P6U_W	P6S_WG
K_W03	Rozumie i potrafi wyjaśnić w stopniu zaawansowanym wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	P6U_W	P6S_WG
K_W04	Zna, rozumie i potrafi w stopniu zaawansowanym wykorzystać w działalności zawodowej zaawansowaną 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
K_W05	Zna w stopniu zaawansowanym mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka, choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz możliwości leczenia dietetycznego.	P6U_W	P6S_WG
K_W06	Zna w stopniu zaawansowanym funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	P6U_W	P6S_WG
K_W07	Zna w stopniu zaawansowanym technologię produkcji potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności, metody przechowywania żywności.	P6U_W	P6S_WG
K_W08	Zna w stopniu zaawansowanym historię żywności i żywienia.	P6U_W	P6S_WG
K_W09	Zna w stopniu zaawansowanym 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_WG
K_W10	Zna w stopniu zaawansowanym zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. Zna w stopniu zaawansowanym zasady dobrej praktyki żywieniowej na oddziałach noworodkowych.	P6U_W	P6S_WG
K_W11	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych, przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	P6U_W	P6S_WG
K_W12	Zna w stopniu zaawansowanym zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	P6U_W	P6S_WG
K_W13	Zna, rozumie i potrafi w stopniu zaawansowanym wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	P6U_W	P6S_WG
K_W14	Zna w stopniu zaawansowanym wpływ chorób cywilizacyjnych na stan odżywienia człowieka oraz zasady postępowania dietetycznego w chorobach cywilizacyjnych.	P6U_W	P6S_WG

Symbol kierunkowego efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Symbol odniesienia do charakterystyki I stopnia PRK (uniwersalna)	Symbol odniesienia do charakterystyki II stopnia PRK (szczegółowa)
	Po zakończeniu kształcenia kierunkowego absolwent:		
K_W15	Zna w stopniu zaawansowanym wpływ chorób układu pokarmowego na stan odżywienia człowieka oraz zasady postępowania dietetycznego w chorobach układu pokarmowego.	P6U_W	P6S_WG
K_W16	Zna w stopniu zaawansowanym wpływ chorób onkologicznych na stan odżywienia człowieka oraz doustne suplementy pokarmowe wspomagające terapie kacheksji.	P6U_W	P6S_WG
K_W18	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tę wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	P6U_W	P6S_WK
K_W19	Zna prawne, ekonomiczne i etyczne uwarunkowania zawodu dietetyka w tym zasady ochrony własności intelektualnej.	P6U_W	P6S_WK
K_W20	Zna i rozumie rozwój form przedsiębiorczości w działalności zawodowej dietetyka	P6U_W	P6S_WK
K_W21	Zna i rozumie związek pomiędzy wyzwaniami współczesnej cywilizacji a obszarem działalności zawodowej dietetyka	P6U_W	P6S_WK
W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI:			
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia oraz przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	P6U_U	P6S_UW
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	P6U_U	P6S_UW
K_U03	Potrafi przeprowadzić wywiad zdrowotny i żywieniowy w pediatrii.	P6U_U	P6S_UW
K_U04	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	P6U_U	P6S_UW
K_U05	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	P6U_U	P6S_UW
K_U06	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	P6U_U	P6S_UW
K_U07	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	P6U_U	P6S_UW
K_U08	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	P6U_U	P6S_UW
K_U09	Potrafi zastosować wiedzę w obszarze dietetyki w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	P6U_U	P6S_UW
K_U10	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	P6U_U	P6S_UW
K_U11	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro- i mikroskładniki odżywcze osoby zdrowej i chorej.	P6U_U	P6S_UW
K_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
K_U13	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	P6U_U	P6S_UW
K_U14	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	P6U_U	P6S_UW
K_U15	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej.	P6U_U	P6S_UW

Symbol kierunkowego efektu uczenia się	Opis efektu uczenia się	Symbol odniesienia do charakterystyki I stopnia PRK (uniwersalna)	Symbol odniesienia do charakterystyki II stopnia PRK (szczegółowa)
	Po zakończeniu kształcenia kierunkowego absolwent:		
K_U16	Potrafi posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	P6U_U	P6S_UW
K_U17	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym przewodu pokarmowego oraz ich leczenia.	P6U_U	P6S_UW
K_U18	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	P6U_W	P6S_UW
K_U19	Potrafi zaplanować żywienie osób z chorobą nowotworową uwzględniając metodę terapii.	P6U_U	P6S_UW
K_U20	Potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego z wykorzystaniem specjalistycznego słownictwa z zakresu dietetyki.	P6U_U	P6S_UK
K_U21	Potrafi przygotować i przedstawić w języku polskim i obcym prezentację ustną, dotyczącą szczegółowych zagadnień z zakresu dietetyki.	P6U_U	P6S_UK
K_U22	Potrafi wziąć udział w debacie na tematy związane z dietetyką – z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii	P6U_U	P6S_UK
K_U23	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym i interprofesjonalnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	P6U_U	P6S_UO
K_U24	Potrafi zaplanować i zrealizować całonocny rozwój wiedzy i kompetencji w działalności zawodowej dietetyka	P6U_U	P6S_UU
W ZAKRESIE KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:			
K_K01	Jest gotów do krytycznej oceny własnej wiedzy z zakresu dietetyki i zasięgnięcia opinii ekspertów.	P6U_K	P6S_KK
K_K02	Jest gotów do organizowania w środowisku społecznym inicjatyw i działań związanych z obszarem dietetyki.	P6U_K	P6S_KO
K_K03	Jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy w zakresie działalności zawodowej dietetyka.	P6U_K	P6S_KO
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej i tajemnicy obowiązującej w działalności dietetyka	P6U_K	P6S_KR
K_K05	Jest gotów do dbałości o tradycje i dorobek zawodu dietetyka.	P6U_K	P6S_KR

*** Uwagi:**

- **Poszczególne symbole oznaczają:**
P – poziom kształcenia PRK;
S – charakterystyka typowa dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego.
- **Pierwsza litera po podkreśleniu _ oznacza:**
W – wiedza;
U – umiejętności;
K – kompetencje społeczne.
- **Druga litera po podkreśleniu oznacza:**
W ramach wiedzy: **G** – głębia; **K** – kontekst.
W ramach umiejętności: **W** – wykorzystanie wiedzy; **K** – komunikowanie się; **O** – organizacja pracy; **U** – uczenie się.
W ramach kompetencji: **K** – krytyczna ocena; **O** – odpowiedzialność; **R** – role zawodowe.
- **Efekty uczenia się z poszczególnych wierszy w tabelach wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, powinny być analizowane wg wzorca:**
WG – należy odnosić do: zakresu i głębi wiedzy oraz kompletności perspektywy poznawczej i zależności;
WK – należy odnosić do: wiedzy w aspekcie kontekstu, uwarunkowań i skutków;
UW – należy odnosić do: umiejętności w zakresie wykorzystania wiedzy oraz rozwiązywania problemów i wykonywania zadań;
UK – należy odnosić do: umiejętności w zakresie komunikowania się;
UO – należy odnosić do: umiejętności w zakresie organizacji pracy oraz planowania;
UU – należy odnosić do: umiejętności w zakresie uczenia się oraz planowania własnego rozwoju i rozwoju innych osób;
KK – należy odnosić do: kompetencji w zakresie oceny krytycznej;
KO – należy odnosić do: kompetencji w obszarze odpowiedzialności;
KR – należy odnosić do: kompetencji odnośnie ról zawodowych oraz niezależności i rozwoju etosu.