**SYLWETKA ABSOLWENTA**

**studiów I stopnia na kierunku Dietetyka**

Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu

CYKL KSZTAŁCENIA 2020-2023

Absolwent studiów I stopnia kierunku **Dietetyka** posiada następujące kwalifikacje w obszarze **wiedzy:**

• wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania

• rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym

• zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii

• zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego

• zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów

• zna terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa

• 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

• zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego

• rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka

• zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej

• rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby

• zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania

• potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością)

• zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią

• zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością

• zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów

• zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby

• zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej

• zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym

• zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania

• zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego

• zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia

• zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych

• zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka

Absolwent studiów I stopnia kierunku **Dietetyka** posiada następujące kwalifikacje w obszarze **umiejętności:**

• potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia

• potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego

• potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem

• potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta

• rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą

• potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe

• potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia

• potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia

• potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia

• potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu

• potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw

• potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze

• potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych

• potrafi zaplanować i wdrożyć żywienia dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku

• potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej

• potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej

• umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego

• potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia

• posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem

• opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację

• zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia

• posiada umiejętność stałego dokształcania się

• potrafi współpracować i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem

• potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną

• przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii

Absolwent studiów I stopnia kierunku **Dietetyka** posiada następujące kwalifikacje w obszarze **kompetencje społeczne**:

• posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów

• potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej

• przestrzega zasad etyki zawodowej

• stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych

• przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń

• przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia