

## OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

### Efekty kształcenia dla: kierunku Dietetyka

nazwa kierunku	Dietetyka
poziom kształcenia	drugi
profil kształcenia	praktyczny

Kod efektu kształcenia kierunek dietetyka	Efekty kształcenia <sup>1</sup> Po ukończeniu studiów II stopnia o profilu praktycznym na kierunku studiów dietetyka absolwent:	Efekty kształcenia obszaru studiów medycznych
<b>WIEDZA</b>		
<b>w obszarze nauk podstawowych</b>		
K_W01	Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.	OM2_W01
K_W02	Zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu demografii oraz czynników ryzyka chorób żywieniowo-zależnych .	OM2_W01
K_W03	Zna podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywiania i stanem odporności ustroju.	OM2_W01
K_W04	Zna zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej i potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia.	OM2_W01
K_W05	Zna podstawy patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych a zwłaszcza zapalenia na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych.	OM2_W01
K_W06	Zna podstawowe metody analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie.	OM2_W01
<b>w obszarze nauk behawioralnych i społecznych</b>		
K_W07	Zna podstawy psychologii klinicznej i uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.	OM2_W02
K_W08	Zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób.	OM2_W02
K_W09	Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.	OM2_W02
<b>w obszarze nauk klinicznych</b>		
K_W10	Zna zasady żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia.	OM2_W03
K_W11	Zna podstawy żywienia pozajelitowego i może je prowadzić pod kierunkiem lekarza przeszkolonego w tym zakresie.	OM2_W03
K_W12	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.	OM2_W03
<b>w obszarze zdrowia publicznego</b>		
K_W13	Zna podstawowe założenia i zadania zdrowia publicznego. Społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia oraz założenia i programy promocji zdrowia w Polsce. Zna wzajemne relacje między żywnością, żywieniem a zdrowiem i potrafi je wykorzystać w praktyce.	OM2_W04
K_W14	Zna teorię i praktykę marketingu oraz zarządzania i potrafi kierować zespołami.	OM2_W04
K_W15	Potrafi opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.	OM2_W04
K_W16	Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe.	OM2_W04

<sup>1</sup> Liczba dowolna (należy dodać lub usunąć wiersze tabeli w razie potrzeby).

K_W17	Zna przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności i przestrzega ich w pracy zawodowej	OM2_W04
K_W18	Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej.	OM2_W04
K_W19	Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.	OM2_W04
<b>UMIĘJĘTNOŚCI</b>		
K_U01	Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową.	OM2_U01
K_U02	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta	OM2_U01
K_U03	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.	OM2_U01
K_U04	Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia.	OM2_U01
K_U05	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze.	OM2_U02
K_U06	Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu.	OM2_U02
K_U07	Potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiąganiu zamierzonych celów i modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb	OM2_U02
K_U08	Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego	OM2_U02
K_U09	Potrafi, w oparciu o badania przesiewowe rozpoznać niedożywienie, przeprowadzić pełną ocenę stanu odżywienia i określić rodzaj oraz stopień niedożywienia.	OM2_U02
K_U10	Potrafi określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze działając wspólnie z lekarzami i pielęgniarkami w ramach zespołu terapeutycznego zapewniającego opiekę żywieniową nad pacjentami.	OM2_U02
K_U11	Potrafi ustalić wskazania do wspomagania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania.	OM2_U02
K_U12	Planuje żywienie w domu pacjentów wypisanych ze szpitala.	OM2_U02
K_U13	Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia dla osób z nadwagą lub otyłością.	OM2_U03
K_U14	Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet.	OM2_U03
K_U15	W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności.	OM2_U03
K_U16	Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia.	OM2_U03
K_U17	Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommend Dietary Allowances – RDA).	OM2_U03
K_U18	Wie co to jest żywność funkcjonalna i żywność genetycznie modyfikowana i potrafi wykorzystać tę wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym.	OM2_U03
K_U19	Potrafi zaplanować żywienie kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią oraz żywienie niemowląt zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie.	OM2_U03
K_U20	Potrafi uzasadnić wpływ prawidłowego żywienia kobiet	OM2_U03

	w ciąży oraz karmienia piersią na rozwój fizyczny i intelektualny dziecka.	
K_U21	Zna zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej.	OM2_U04
K_U22	Zna przynajmniej jeden język obcy w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem (zebranie wywiadu, udzielenie porady) oraz korzystanie z fachowej literatury.	OM2_U05
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>		
K_K01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	OM2_K01
K_K02	Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.	OM2_K01
K_K03	Potrafi kierować zespołem i współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej.	OM2_K02
K_K04	Jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia.	OM2_K02
K_K05	Potrafi kierować zespołem realizującym zadania w zakresie edukacji żywieniowej, oraz profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo-zależnych.	OM2_K02
K_K06	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	OM2_K03

Objaśnienie oznaczeń w symbolach:

**K** – kierunkowe efekty kształcenia

**W** – kategoria wiedzy

**U** – kategoria umiejętności

**K** (po podkreślniku) – kategoria kompetencji społecznych

**OM2** – efekty kształcenia w obszarze nauk medycznych dla studiów drugiego stopnia