



OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Efekty kształcenia dla:

nazwa kierunku	Dietetyka
poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
profil kształcenia	praktyczny

Kod efektu kształcenia (kierunek)	Efekty kształcenia1 Po ukończeniu studiów II stopnia o profilu praktycznym na kierunku studiów dietetyka absolwent:	Efekty kształcenia obszaru (-ów), do których odnosi się kierunek Odniesienie do charakterystyk efektów kształcenia w obszarze kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu i nauk o kulturze fizycznej – dla poziomu 7 PRK
WIEDZA		
K_W01	Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.	P7S_WG2
K_W02	Zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu demografii oraz czynników ryzyka chorób żywieniowo zależnych .	P7S_WK1 P7S_WK3
K_W03	Zna podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustroju.	P7S_WG2
K_W04	Zna zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej i potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia.	P7S_WG2
K_W05	Zna podstawy patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych a zwłaszcza zapalenia na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych.	P7S_WG2
K_W06	Zna podstawowe metody analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie.	P7S_WK4
K_W07	Zna podstawy psychologii klinicznej i uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.	P7S_WK1
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.	P7S_WK1
K_W09	Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.	P7S_WK1 P7S_WK4
K_W10	Zna zasady żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia.	P7S_WG2
K_W11	Zna podstawy żywienia pozajelitowego i może je prowadzić pod kierunkiem lekarza przeszkolonego w tym zakresie.	P7S_WG2
K_W12	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.	P7S_WK4
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	P7S_WK2



	zdrowiem i potrafi je wykorzystać w praktyce.	
K_W14	Zna teorię i praktykę marketingu oraz zarządzania i potrafi kierować zespołami.	P7S_WK2
K_W15	Potrafi opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.	P7S_WG1 P7S_WK2
K_W16	Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe	P7S_WK2 P7S_WK3
K_W17	Zna przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności i przestrzega ich w pracy zawodowej	P7S_WK2 P7S_WK3
K_W18	Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej.	P7S_WK3
K_W19	Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.	P7S_WK3
UMIĘTNOŚCI		
K_U01	Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową.	P7S_UW2 P7S_UW5 P7S_UO1 P7S_UK3
K_U02	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta.	P7S_UW2
K_U03	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.	P7S_UW4 P7S_UK2 P7S_UK3
K_U04	Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia.	P7S_UW3 P7S_UW4
K_U05	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze.	P7S_UW1
K_U06	Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu.	P7S_UW4 P7S_UK1 P7S_UK3
K_U07	Potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiągnięciu zamierzonych celów i modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb.	P7S_UW3 P7S_UK3
K_U08	Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego.	P7S_UW3
K_U09	Potrafi, w oparciu o badania przesiewowe rozpoznać niedożywienie, przeprowadzić pełną ocenę stanu odżywienia i określić rodzaj oraz stopień niedożywienia.	P7S_UW1 P7S_UK3
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.	P7S_UW4 P7S_UK1
K_U11	Potrafi ustalić wskazania do wspomaganie i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania.	P7S_UW2 P7S_UK3
K_U12	Planuje żywienie w domu pacjentów wypisanych ze szpitala.	P7S_UW2
K_U13	Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia dla osób z nadwagą lub otyłością.	P7S_UW2 P7S_UW5 P7S_UO1
K_U14	Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet.	P7S_UW1



K_U15	W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności.	P7S_UK1
K_U16	Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia.	P7S_UK3
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).	P7S_UW1 P7S_UW3
K_U18	Wie co to jest żywność funkcjonalna i żywność genetycznie modyfikowana i potrafi wykorzystać tą wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym.	P7S_UW2
K_U19	Potrafi zaplanować żywienie kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią oraz żywienie niemowląt zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie.	P7S_UW2
K_U20	Potrafi uzasadnić wpływ prawidłowego żywienia kobiet w ciąży oraz karmienia piersią na rozwój fizyczny i intelektualny dziecka.	P7S_UW2 P7S_UW4 P7S_UK1 P7S_UK3
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.	P7S_UW2 P7S_UW4
K_U22	Zna przynajmniej jeden język obcy w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem (zebranie wywiadu, udzielenie porady) oraz korzystanie z fachowej literatury.	P7S_UK1 P7S_UK3
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	P7S_KK1
K_K02	Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.	P7S_KK1 P7S_KK2
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.	P7S_KK2 P7S_KO P7S_KR1 P7S_KR2
K_K04	Jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia.	P7S_KO P7S_KR1
K_K05	Potrafi kierować zespołem realizującym zadania w zakresie edukacji żywieniowej, oraz profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo-zależnych.	P7S_KO P7S_KR1 P7S_KR2
K_K06	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	P7S_KK2