



OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Efekty kształcenia dla:

nazwa kierunku	Dietetyka
poziom kształcenia	studia pierwszego stopnia
profil kształcenia	praktyczny

Kod efektu kształcenia (kierunek)	Efekty kształcenia ² Po ukończeniu studiów I 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 6 PRK
WIEDZA		
K_W01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	P6S_WG1
K_W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	P6S_WG1
K_W03	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	P6S_WG1
K_W04	Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	P6S_WG2
K_W05	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	P6S_WG2
K_W06	Zna technologię potraw oraz podstawy towaroznawstwa.	P6S_WK3
K_W07	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_WK2
K_W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	P6S_WK1
K_W09	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	P6S_WG1
K_W10	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	P6S_WK1
K_W11	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	P6S_WK1
K_W12	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	P6S_WG2 P6S_WK2



K_W13	Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	P6S_WG2
K_W14	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	P6S_WK2
K_W15	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	P6S_WK3
K_W16	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.	P6S_WG2 P6S_WK3
K_W17	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	P6S_WG2 P6S_WK3
K_W18	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	P6S_WG1
K_W19	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.	P6S_WG1
K_W20	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.	P6S_WK5
K_W21	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	P6S_WK2 P6S_WK3 P6S_WK5 P6S_WK6
K_W22	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	P6S_WK4 P6S_WK6
K_W23	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6S_WK1 P6S_WK2
K_W24	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	P6S_WK4 P6S_WK5 P6S_WK6
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	P6S_UW2 P6S_UW5 P6S_UK_1 P6S_UK2 P6S_UO1
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	P6S_UW2 P6S_UW4 P6S_UK_1 P6S_UK2
K_U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	P6S_UO2
K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	P6S_UW2 P6S_UW5 P6S_UK2 P6S_UO1
K_U05	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywiania i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	P6S_UW2 P6S_UK_1 P6S_UU
K_U06	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	P6S_UW2 P6S_UK_1
K_U07	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	P6S_UW2 P6S_UW4



K_U08	Potrafi wykorzystać. wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	P6S_UW1
K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia.	P6S_UW1 P6S_UK2
K_U10	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	P6S_UO2
K_U11	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	P6S_UW4
K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	P6S_UW1 P6S_UW3
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	P6S_UW1 P6S_UW3
K_U14	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienia dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	P6S_UW2 P6S_UK_1 P6S_UO1
K_U15	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	P6S_UW2 P6S_UK_1 P6S_UO1
K_U16	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.	P6S_UW2 P6S_UK_1 P6S_UO1
K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	P6S_UW3 P6S_UO1
K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	P6S_UW2 P6S_UK_1 P6S_UO1
K_U19	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6S_UW1 P6S_UW3 P6S_UU
K_U20	Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację.	P6S_UK_1 P6S_UK2 P6S_UU
K_U21	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.	P6S_UW5 P6S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	P6S_KK1
K_K02	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.	P6S_KK2 P6S_KR1
K_K03	Posiada umiejętność stałego doksztalcania się.	P6S_KK1 P6S_KR2
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	P6S_KK2 P6S_KR1
K_K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	P6S_KK2 P6S_KO P6S_KR1
K_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	P6S_KK1 P6S_KR1



K_K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	P6S_KK1
K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	P6S_KK2 P6S_KO
K_K09	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	P6S_KO