

SYLWETKA ABSOLWENTA

studiów I stopnia na kierunku **Dietetyka**

Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu

CYKL KSZTAŁCENIA 2014-2017

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 technologię potraw oraz podstawy towaroznawstwa
- 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
- 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 nieprawidłową 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 odżywiania 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 odżywiania w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywiania
- 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

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
- posiada umiejętność stałego dokształcania się
- 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
- potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną
- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii