

EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA KIERUNKU DIETETYKA

Nazwa kierunku: **DIETETYKA**

Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta: **licencjat**

Poziom kształcenia: **studia I stopnia**

Liczba punktów ECTS: **180**

Liczba semestrów: **6**

Profil kształcenia: **praktyczny**

Forma kształcenia: **studia niestacjonarne**

Dziedzina nauki: **nauki medyczne i nauki o zdrowiu**

Wiodąca dyscyplina naukowa: **nauki o zdrowiu**

Symbole efektów kierunkowych	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do uniwersalnych charakterystyk PRK	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia PRK dla właściwego poziomu
WIEDZA - ZNA I ROZUMIE:			
K1P_W01	W zaawansowanym stopniu zależności pomiędzy organizmem człowieka a środowiskiem życia oraz wpływ czynników zewnętrznych na organizm żywy, uwzględniając przy tym fenomen funkcjonowania organizmów żywych, podłoże genetyczne ich różnicowania oraz mechanizmy dziedziczenia oraz zna ich odniesienie w działalności zawodowej dietetyka	P6U_W	P6S_WG
K1P_W02	W zaawansowanym stopniu budowę anatomiczną ludzkiego ciała i zależności między budową a czynnością danego narządu, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania	P6U_W	P6S_WG
K1P_W03	W zaawansowanym stopniu fizjologiczne i patofizjologiczne procesy regulujące pracę poszczególnych układów i narządów organizmu człowieka, w tym zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych chorobą	P6U_W	P6S_WG
K1P_W04	W zaawansowanym stopniu budowę organizmu pod względem biochemicznym i podstawowe przemiany w nim zachodzące w stanie zdrowia i choroby	P6U_W	P6S_WG
K1P_W05	W zaawansowanym stopniu zna zagadnienia dotyczące żywienia człowieka, wpływie żywienia na procesy metaboliczne organizmu oraz roli jaką pełnią w organizmie poszczególne składniki żywieniowe	P6U_W	P6S_WG
K1P_W06	W zaawansowanym stopniu charakterystykę żywności jako źródła składników pokarmowych, rodzaje diet i preparatów dietetycznych w zaspokajaniu potrzeb organizmu człowieka w zdrowiu i w chorobie	P6U_W	P6S_WG
K1P_W07	Zasady projektowania podstawowych diet i jadłospisów oraz ich modyfikowania w zależności od specyficznych potrzeb organizmu człowieka w stanie zdrowia i choroby	P6U_W	P6S_WG
K1P_W08	W zaawansowanym stopniu zakres stosowania norm zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze oraz zaleceń żywieniowych i postępowania dietetycznego względem osób zdrowych i chorych w różnym wieku, w tym dzieci i młodzieży	P6U_W	P6S_WG
K1P_W09	W zaawansowanym stopniu zagadnienia związane z chemią żywności, mikrobiologią ogólną i żywności oraz parazytologią	P6U_W	P6S_WG

K1P_W10	W zaawansowanym stopniu zagadnienia związane z gospodarką żywnościową w zakresie: higieny żywności i żywienia, analizy jakości żywności, organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunków sanitarno-higienicznych produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego, oraz współczesnymi systemami zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia	P6U_W	P6S_WG
K1P_W11	Surowce stosowane w produkcji potraw, warunki przebiegu procesu technologicznego sporządzania wybranych potraw (metody obróbki wstępnej i cieplnej) oraz zmiany zachodzące w surowcach podczas procesu technologicznego	P6U_W	P6S_WG
K1P_W12	Terapeutyczne i niepożądane działanie leków, w tym interakcje zachodzące między lekami a żywnością,	P6U_W	P6S_WG
K1P_W13	Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii oraz zasady udzielania pierwszej pomocy oraz ich wykorzystanie w działalności zawodowej dietetyka	P6U_W	P6S_WG
K1P_W14	Pojęcia związane z diagnostyką laboratoryjną w zakresie niezbędnym do wykonywania zawodu dietetyka	P6U_W	P6S_WG
K1P_W15	Zasady zdrowego stylu życia oraz zasady zdrowego odżywiania, w tym profilaktyki, promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej oraz rozumie psychospołeczne mechanizmy kształtowania zachowań zdrowotnych człowieka	P6U_W	P6S_WG
K1P_W16	Ekonomiczne, prawne i etyczne uwarunkowania wykonywanie zawodu dietetyka, w tym zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości oraz pojęcia z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	P6U_W	P6S_WK
K1P_W17	W stopniu zaawansowanym psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem/klientem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej	P6U_W	P6S_WK
K1P_W18	Fundamentalne idee społeczne, humanistyczne i ekonomiczne mające wpływ na życie i relacje społeczne	P6U_W	P6S_WK
K1P_W19	Zasady planowania i prowadzenia badań w dyscyplinie nauki o zdrowiu, metody stosowane we współczesnych technologiach informacyjnych i statystyce, oraz sposoby przetwarzania i interpretacji uzyskanych danych	P6U_W	P6S_WG
UMIĘTNOŚCI - POTRAFI			
K1P_U01	Wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu budowy i funkcjonowania organizmu człowieka, przemian biochemicznych zachodzących w organizmie człowieka, jak i przemian biochemicznych oraz mikrobiologicznych w żywności	P6U_U	P6S_UW
K1P_U02	Identyfikować problemy żywieniowe i zdrowotne jednostek lub grup (dzieci, młodzież, kobiety w ciąży, niepełnosprawni, ludzie starsi), ocenić stan odżywiania pacjenta/klienta, w tym rozpoznawać stany zagrożenia życia	P6U_U	P6S_UW
K1P_U03	Komunikować się z jednostką lub grupą społeczną w celu określenia ich potrzeb zdrowotnych oraz ich oczekiwań w stosunku do służby zdrowia i placówek opieki zdrowotnej oraz pracować w zespole interdyscyplinarnym pełniąc w nim różne role	P6U_U	P6S_UO P6S_UK
K1P_U04	Zebrać wywiad i interpretować go w kontekście zaleceń żywieniowych oraz prowadzić dokumentację zarówno samodzielnie, jak i w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego	P6U_U	P6S_UW P6S_UK

K1P_U05	Opracowywać i organizować zasady żywienia indywidualnego i zbiorowego dostosowanych do wieku, stanu zdrowia pacjenta/klienta oraz planować i przygotowywać potrawy wchodzące w skład poszczególnych diet	P6U_U	P6S_UW P6S_UO
K1P_U06	Realizować doradztwo w zakresie żywienia i profilaktyki zdrowotnej, rozpoznawać potrzeby i oczekiwania konsumentów w zakresie odżywiania, w tym udzielać porad dotyczących otyłości i nadwagi	P6U_U	P6S_UW P6S_UK
K1P_U07	Oceńać funkcjonowanie rynku żywnościowego w Polsce i innych krajach oraz zastosować technologie przetwarzania żywności i organizacji pracy w produkcji żywności	P6U_U	P6S_UW
K1P_U08	Identyfikować błędy i zaniedbania w higienie żywności oraz przetwórstwie żywności	P6U_U	P6S_UW
K1P_U09	Oceńać interakcje między poszczególnymi składnikami pokarmowymi oraz lekami a żywnością	P6U_U	P6S_UW
K1P_U10	Rozpoznawać choroby żywieniowo zależne oraz oceniać wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie poszczególnych układów ludzkiego organizmu	P6U_U	P6S_UW
K1P_U11	Podjąć działania w zakresie profilaktyki i opieki nad pacjentem w odniesieniu do wybranych chorób (metabolicznych, endokrynologicznych, zakaźnych, niezakaźnych, alergicznych, onkologicznych)	P6U_U	P6S_UW
K1P_U12	Planować i organizować działania w zakresie promocji zdrowego odżywiania, poprawy i utrzymania zdrowia fizycznego i psychicznego oraz utrwalania poczucia bezpieczeństwa jednostek lub grup społecznych w odniesieniu do polityki zdrowotnej państwa	P6U_U	P6S_UW
K1P_U13	Postępować się językiem obcym nowożytnym zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, a w szczególności językiem specjalistycznym niezbędnym w wykonywaniu zawodu dietetyka	P6U_U	P6S_UK
K1P_U14	Postępować się komputerem w zakresie edycji tekstu, przygotowania prezentacji multimedialnych, gromadzenia informacji, obsługi arkuszy kalkulacyjnych i innych programów	P6U_U	P6S_UW
K1P_U15	Korzystać z różnorodnych baz danych w celu pozyskiwania informacji do celów naukowych i zawodowych oraz interpretować i przetwarzać uzyskane dane, formułować poprawne wnioski oraz sporządzać na ich podstawie raporty lub opracowania	P6U_U	P6S_UW
K1P_U16	Przygotowywać wystąpienia w formie ustnej i pisemnej oraz prezentować wyniki własnych działań lub zespołu w oparciu o uzyskane dane źródłowe, przestrzegając przy tym zasad prawa autorskiego	P6U_U	P6S_UK
K1P_U17	Wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu nauk społecznych, humanistycznych i ekonomicznych w pracy zawodowej dietetyka, w tym wdrażać w pracy zasady etyki ogólnej	P6U_U	P6S_UW
K1P_U18	Planować i realizować ideę uczenia się przez całe życie, uaktualniać swoją wiedzę i umiejętności oraz stale podnosić swoje kompetencje zawodowe	P6U_U	P6S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: JEST GOTÓW DO			
K1P_K01	Samoceny poziomu swojej wiedzy i umiejętności zawodowych oraz krytycznej oceny działań własnych lub zespołu	P6U_K	P6S_KK
K1P_K02	Efektywnej pracy samodzielnej lub zespołowej nad praktycznym wykorzystaniem przyswojonej wiedzy, a w	P6U_K	P6S_KK

	przypadku trudności w rozwiązaniu problemów, korzystania z opinii ekspertów		
K1P_K03	Przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych	P6U_K	P6S_KO P6S_KR
K1P_K04	Okazywania szacunku wobec pacjenta, troski o jego dobro oraz przestrzegania praw pacjenta	P6U_K	P6S_KO P6S_KR
K1P_K05	Wypełniania powierzonych zadań zawodowych na rzecz środowiska społecznego, wykazując przy tym zdolności komunikacyjne oraz organizacyjne	P6U_K	P6S_KO
K1P_K06	Pełnienia odpowiedzialnych ról zawodowych oraz dbania o prestiż zawodu	P6U_K	P6S_KR
K1P_K07	Myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	P6U_K	P6S_KO

Objaśnienie oznaczeń w symbolach:

P6S - poziom PRK 6, charakterystyka typowa dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego

P6U - odniesienie do uniwersalnych charakterystyk PRK

WG - kategoria wiedzy, zakres i głębia

WK – kategoria wiedzy, kontekst

UW- kategoria umiejętności, wykorzystanie wiedzy

UO – kategoria umiejętności, organizacja pracy

UK – kategoria umiejętności, komunikowanie się

UU – kategoria umiejętności, uczenie się

KK - kategoria kompetencji społecznych, ocena (krytyczna)

KO – kategoria kompetencji społecznych, odpowiedzialność

KR – kategoria kompetencji społecznych, rola zawodowa