

Efekty uczenia się – Kierunek dietetyka II stopnia
Gdański Uniwersytet Medyczny, Wydział Nauk o Zdrowiu z Instytutem Medycyny Morskiej i Tropikalnej

Kod efektu	Effekt uczenia się	Kategoria	Rodzaj	PRK	Dyscyplina
K_W01	1. Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_W02	2. Zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu demografii i epidemiologii żywieniowej oraz psychologii klinicznej.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_W03	3. Zna podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustroju.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_W04	4. Zna zasady fizjologii żywienia i potrafi je wykorzystywać w planowaniu żywienia.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_W05	5. Zna podstawy patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych a zwłaszcza zapalenia na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_W06	6. Zna podstawy psychologii klinicznej i uwzględni ją w codziennej pracy zawodowej w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych, społecznych i rodzinnych.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_W07	7. Zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić związki między żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_W08	8. Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup ludności i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_W09	9. Zna podstawowe założenia i zadania zdrowia publicznego. Społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia oraz założenia i programy promocji zdrowia w potrafi je wykorzystać w praktyce. Polsce. Zna wzajemne relacje między żywnością, żywieniem a zdrowiem	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_W10	10. Zna teorię i praktykę zarządzania oraz marketingu.	wiedza	szczegółowe	P75_WK	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_W11	11. Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe. Przepisy Praktyki Produkcyjnej oraz System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli i ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności z wykorzystaniem diet przemysłowych i żywienia dietami naturalnymi w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia związanego z chorobą.	wiedza	szczegółowe	P75_WK	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_W12	12. Zna i potrafi wprowadzić do praktyki zasady żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych i żywienie dietami naturalnymi w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia związanego z chorobą.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_W13	13. Zna podstawy żywienia pozajelitowego i może je prowadzić pod kierunkiem lekarza przeszkolonego w tym zakresie.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_W14	14. Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego;	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_W15	15. Zna, rozumie i potrafi zaplanować żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt w oparciu o aktualny stan wiedzy.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_W16	16. Zna i potrafi zaplanować i realizować zasady dietoprofilaktyki i leczenia dietetycznego chorób niezakaźnych i żywieniowo-zależnych.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_W17	17. Zna metody wytwarzania potraw oraz przygotowywania różnego rodzaju diet.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_W18	18. Zna zasady i pojęcia związane z towaroznawstwem, jakością żywności i jej bezpieczeństwem.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_W19	19. Zna procesy zachodzące w żywności i w jej w wartości odżywczej w zależności od warunków i czasu przechowywania.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_W20	20. Zna metody pobierania i przygotowania próbek żywności do badań.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_W21	21. Zna metody analityczne stosowane do oceny wartości odżywczej żywności i metody ilościowego oznaczania dodatków do żywności.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_W22	22. Zna nowe rodzaje żywności (wzbogacone), suplementów diety oraz środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego) i potrafi ocenić potrzebę jej stosowania.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_W23	23. Zna problematykę narażenia organizmu ludzkiego na zanieczyszczenia żywności pochodzenia chemicznego, fizycznego i biologicznego.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_W24	24. Zna diety niekonwencjonalne, ich założenia i skutki działania.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_W25	25. Zna, rozumie i wie jak zaplanować żywienie osób starszych w oparciu o aktualny stan wiedzy.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_W26	26. Zna definicję produktów GMO, ich wady i zalety oraz bezpieczeństwo stosowania takiej żywności.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_W27	27. Student wymienia najważniejsze fakty dotyczące dziejów produktów żywnościowych i ich zastosowania od czasów najdawniejszych po współczesność.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_W28	28. Identyfikuje krytyczne punkty kontrolne w procesie wytwarzania żywności. Charakteryzuje metabolizm mikroorganizmów w kontekście kształtowania jakości żywności.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_W29	29. Student zna główne pojęcia, etapy postępowania badawczego, strukturę pracy naukowej, teoretycznej i empirycznej, podstawowe zasady i metody pracy naukowej niezbędne do przygotowania pracy dyplomowej, zasady prowadzenia badań naukowych w dyscyplinach medycznych.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_W30	30. Studenta ma wiedzę na poziomie zaawansowanym z zakresu terminologii, gramatyki i stylistyki obcojęzycznej niezbędną do posługiwania się językiem obcym w sytuacjach związanych z pracą z pacjentem, kształceniem oraz życiem codziennym.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_W31	31. Student wie czym jest teza i hipoteza statystyczna, zna programy komputerowe i analizy statystyczne używane przy opracowywaniu wyników badań z nauk biomedycznych.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_W32	32. Wie jak ocenić styl życia i zna schematy zachowań prozdrowotnych i rekreacyjnych.	wiedza	szczegółowe	P75_WG	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_U01	1. Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu postępowania żywieniowego.	umiejętności	szczegółowe	P75_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_U02	2. Potrafi ocenić przyczyny choroby i zmiany patofizjologiczne następujące pod wpływem schorzenia.	umiejętności	szczegółowe	P75_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_U03	3. Potrafi ocenić zaburzenia osobowości człowieka i wpływ problemów psychologicznych na stan odżywienia i żywienia człowieka.	umiejętności	szczegółowe	P75_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_U04	4. Potrafi zaplanować odpowiednie żywienie w zależności od stanu fizjologicznego.	umiejętności	szczegółowe	P75_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_U05	5. Umie w praktyce zastosować dane epidemiologiczne i demograficzne.	umiejętności	szczegółowe	P75_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_U06	6. Potrafi wykorzystać wiedzę psychologiczną do rozwiązywania złożonych problemów zdrowotnych, społecznych i rodzinnych.	umiejętności	szczegółowe	P75_UK	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_U07	7. Potrafi zaplanować żywienie dla różnych grup i zbiorowości uwzględniając zasady zdrowego żywienia	umiejętności	szczegółowe	P75_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_U08	8. Potrafi kierować zespołami, opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.	umiejętności	szczegółowe	P75_UO	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_U09	9. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób odżywiania się osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze.	umiejętności	szczegółowe	P75_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_U10	10. Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową.	umiejętności	szczegółowe	P75_UK	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_U11	11. Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta.	umiejętności	szczegółowe	P75_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_U12	12. Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.	umiejętności	szczegółowe	P75_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_U13	13. Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu zapobiegając niedożywieniu szpitalnemu.	umiejętności	szczegółowe	P75_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_U14	14. Potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiąganiu zamierzonych celów i modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb	umiejętności	szczegółowe	P75_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_U15	15. Potrafi określić przyjmowanie składników odżywczych na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommended Dietary Allowances – RDAs).	umiejętności	szczegółowe	P75_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_U16	16. Potrafi, w oparciu o badania przesiewowe rozpoznać niedożywienie, przeprowadzić pełną ocenę stanu odżywienia i określić rodzaj oraz stopień niedożywienia.	umiejętności	szczegółowe	P75_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_U17	17. Potrafi określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze tworząc wspólnie lekarzami i pielęgniarkami zespół terapeutyczny zapewniający opiekę żywieniową nad pacjentami.	umiejętności	szczegółowe	P75_UO	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_U18	18. Potrafi ustalić wskazania do wspomagania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem odżywiania naturalnego lub dostępnych w Polsce diet przemysłowych o składzie dostosowanym do zaburzeń metabolicznych wywołanych chorobą.	umiejętności	szczegółowe	P75_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_U19	19. Nadzoruje i planuje żywienie w domu pacjentów wypisanych ze szpitala.	umiejętności	szczegółowe	P75_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_U20	20. Zna przynajmniej jeden język obcy w stopniu pozwalającym na śledzenie literatury fachowej i porozumienie się z pacjentem.	umiejętności	szczegółowe	P75_UK	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_U21	21. Potrafi przygotować i nadzorować ich wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet.	umiejętności	szczegółowe	P75_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_U22	22. Potrafi wykorzystać wiedzę z dziedziny towaroznawstwa.	umiejętności	szczegółowe	P75_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_U23	23. Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej żywności zależne od warunków i czasu przechowywania.	umiejętności	szczegółowe	P75_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu

K_U24	24. Wykorzystuje w codziennej praktyce wiedzę o jakości bezpieczeństwa żywności.	umiejętności	szczegółowe	P7S_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_U25	25. Potrafi ocenić źródła żywienia podstawowych składników odżywczych, rozumie ich znaczenie, fizjologiczną dostępność, metabolizm i zapotrzebowanie organizmu.	umiejętności	szczegółowe	P7S_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_U26	26. Potrafi ocenić potrzebę stosowania żywności wzbogaconej, suplementów diety oraz środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	umiejętności	szczegółowe	P7S_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_U27	27. Potrafi ocenić narażenie organizmu ludzkiego na zanieczyszczenia obecne w żywności.	umiejętności	szczegółowe	P7S_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_U28	28. Charakteryzuje nowoczesne rozwiązania technologiczne w odniesieniu do poszczególnych grup żywności.	umiejętności	szczegółowe	P7S_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_U29	29. Umie przedstawić i wyjaśnić zalety oraz wady stosowania nowych technologii w produkcji żywności.	umiejętności	szczegółowe	P7S_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_U30	30. Zna podstawowe sposoby identyfikowania zafałszowania żywności.	umiejętności	szczegółowe	P7S_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_U31	31. Potrafi analizować uwarunkowania sytuacji demograficznej w aspekcie procesów w zdrowotnych i społecznych.	umiejętności	szczegółowe	P7S_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_U32	32. Student analizuje najważniejsze przełomy dotyczące odżywiania się ludzi na przestrzeni dziejów oraz potrafi wskazać ich wpływ na współczesną dietę.	umiejętności	szczegółowe	P7S_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_U33	33. Projektuje środki spożywcze bezpieczne dla konsumenta, szacuje zagrożenia mikrobiologiczne związane z utrwalaniem surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.	umiejętności	szczegółowe	P7S_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_U34	34. Student potrafi sformułować problem badawczy, hipotezę badawczą, przystosować narzędzia badawcze do badań własnych, wybrać właściwą metodę badań, uporządkować i zagregować zebrane dane, wyciągnąć wnioski oraz krytycznie omówić uzyskane wyniki. Stosuje różne testy statystyczne wykresy i diagramy przy opracowywaniu wyników.	umiejętności	szczegółowe	P7S_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_U35	35. Potrafi rozpoznać objawy wskazujące na stan zagrożenia życia; umie zastosować zasady postępowania przedszpitalnego i szpitalnego w różnych przypadkach zagrożenia życia.	umiejętności	szczegółowe	P7S_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_U36	36. Student potrafi projektować i zarządzać działaniami marketingowymi na rynku usług.	umiejętności	szczegółowe	P7S_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_U37	37. Umie posłużyć się miernikami zdrowia dla oceny sytuacji zdrowotnej, ocenić związki między zdrowiem i chorobą a czynnikami środowiska zewnętrznego, opisuje wpływ przemian demograficznych na zdrowie jednostek i populacji, jest zorientowany w zakresie jednostkowych i zbiorowych potrzeb zdrowotnych i potrafi podjąć właściwe działania dla ich zaspokajania.	umiejętności	szczegółowe	P7S_UW	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_K01	1. Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.	kompetencje	szczegółowe	P7S_KK	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_K02	2. Potrafi współpracować z innymi pracownikami ochrony zdrowia oraz przedstawicielami administracji i władz lokalnych;	kompetencje	szczegółowe	P7S_KO	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_K03	3. Jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności żywienia.	kompetencje	szczegółowe	P7S_KR	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_K04	4. Posiada znajomość obsługi komputera w zakresie edycji tekstu, gromadzenia i wyszukiwania danych i przygotowania prezentacji.	kompetencje	szczegółowe	P7S_KR	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_K05	5. Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	kompetencje	szczegółowe	P7S_KK	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_K06	6. Zna przynajmniej jeden język obcy w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem (zebranie wywiadu, udzielenie porady) oraz korzystanie z fachowej literatury obcojęzycznej.	kompetencje	szczegółowe	P7S_KR	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_K07	7. 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.	kompetencje	szczegółowe	P7S_KR	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_K08	8. Przestrzega tajemnicy zawodowej.	kompetencje	szczegółowe	P7S_KO	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K_K09	9. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego umożliwiającej świadomy udział w terapii.	kompetencje	szczegółowe	P7S_KR	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_K10	10. Przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy.	kompetencje	szczegółowe	P7S_KR	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_K11	11. Student potrafi wyjaśnić czym jest plagiat oraz zna prawne aspekty ochrony praw autorskich.	kompetencje	szczegółowe	P7S_KR	Dyscyplina nauki o zdrowiu
K2_K12	12. Student w sposób etyczny wykorzystuje w praktyce instrumenty z zakresu zarządzania.	kompetencje	szczegółowe	P7S_KR	Dyscyplina nauki o zdrowiu