

Szczegółowe efekty uczenia się dla kierunku Dietetyka II stopnia

Objaśnienie oznaczeń:

P7 — odniesienie do Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego

W — kategoria wiedzy

U — kategoria umiejętności

K — kategoria kompetencji społecznych

01, 02, 03 i kolejne — numer efektu uczenia się

Kierunek studiów: DIETETYKA

Poziom kształcenia: STUDIA DRUGIEGO STOPNIA

Profil kształcenia: PRAKTYCZNY

Dziedzina: NAUKI MEDYCZNE I NAUKI O ZDROWIU

Dyscyplina naukowa: NAUKI O ZDROWIU

Symbol ZEU	Zakładane efekty uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla PRK 6-8
WIEDZA		
K_W01	1. Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.	P7S_WG
K_W02	2. Zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu demografii i epidemiologii żywieniowej oraz psychologii klinicznej.	P7S_WG
K_W03	3. Zna podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywiania i stanem odporności ustroju.	P7S_WG
K_W04	4. Zna zasady fizjologii żywienia i potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia.	P7S_WG
K_W05	5. Zna podstawy patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych a zwłaszcza zapalenia na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych.	P7S_WG
K_W06	6. Zna podstawy psychologii klinicznej i uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.	P7S_WG
K_W07	7. Zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób.	P7S_WG
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.	P7S_WG
K_W09	9. Zna podstawowe założenia i zadania zdrowia publicznego. Społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia oraz założenia i programy promocji zdrowia i potrafi je wykorzystać w praktyce. Polsce. Zna wzajemne relacje między żywnością, żywieniem a zdrowiem	P7S_WG
K_W10	10. Zna teorię i praktykę zarządzania oraz marketingu.	P7S_WK
K_W11	11. Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe.	P7S_WK

	Przepisy dotyczące kontroli urzędowej żywności. System Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli i ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności z wykorzystaniem diet przemysłowych i żywienie dietami naturalnymi w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia związanego z chorobą.	
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.	P7S_WG
K_W13	13. Zna podstawy żywienia pozajelitowego i może je prowadzić pod kierunkiem lekarza przeszkolonego w tym zakresie.	P7S_WG
K_W14	14. Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego;	P7S_WG
K_W15	15. Zna, rozumie i potrafi zaplanować żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt w oparciu o aktualny stan wiedzy.	P7S_WG
K_W16	16. Zna i potrafi zaplanować i realizować zasady dietoprofilaktyki i leczenia dietetycznego chorób niezakaźnych i żywieniowo-zależnych.	P7S_WG
K_W17	17. Zna metody wytwarzania potraw oraz przygotowywania różnego rodzaju diet.	P7S_WG
K_W18	18. Zna zasady i pojęcia związane z towaroznawstwem, jakością żywności i jej bezpieczeństwem.	P7S_WG
K_W19	Zna procesy zachodzące w żywności i w jej wartości odżywczej w zależności od warunków i czasu przechowywania.	P7S_WG
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	1. Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzysta je w planowaniu postępowania żywieniowego.	P7S_UW
K_U02	2. Potrafi ocenić przyczyny choroby i zmiany patofizjologiczne następujące pod wpływem schorzenia.	P7S_UW
K_U03	3. Potrafi ocenić zaburzenia osobowości człowieka i wpływ problemów psychologicznych na stan odżywienia i żywienia człowieka.	P7S_UW
K_U04	4. Potrafi zaplanować odpowiednie żywienie w zależności od stanu fizjologicznego.	P7S_UW
K_U05	5. Umie w praktyce zastosować dane epidemiologiczne i demograficzne.	P7S_UW
K_U06	6. Potrafi wykorzystać wiedzę psychologiczną do rozwiązywania złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.	P7S_UK
K_U07	7. Potrafi zaplanować żywienie dla różnych grup i zbiorowości uwzględniając zasady zdrowego żywienia	P7S_UW
K_U08	8. Potrafi kierować zespołami, opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.	P7S_UO
K_U09	9. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób odżywiania się osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze.	P7S_UW
K_U10	10. Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową.	P7S_UK
K_U11	11. Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta.	P7S_UW
K_U12	12. Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.	P7S_UW
K_U13	13. Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu	P7S_UW

	szpitalnemu.	
K_U14	14. Potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiągnięciu zamierzonych celów i modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb	P7S_UW
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).	P7S_UW
K_U16	16. Potrafi, w oparciu o badania przesiewowe rozpoznać niedożywienie, przeprowadzić pełną ocenę stanu odżywienia i określić rodzaj oraz stopień niedożywienia.	P7S_UW
K_U17	17. Potrafi określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze tworząc wspólnie z lekarzami i pielęgniarkami zespół terapeutyczny zapewniający opiekę żywieniową nad pacjentami.	P7S_UO
K_U18	18. Potrafi ustalić wskazania do wspomaganie i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem odżywiania naturalnego lub dostępnych w Polsce diet przemysłowych o składzie dostosowanym do zaburzeń metabolicznych wywołanych chorobą.	P7S_UW
K_U19	19. Nadzoruje i planuje żywienie w domu pacjentów wypisanych ze szpitala.	P7S_UW
K_U20	20. Zna przynajmniej jeden język obcy w stopniu pozwalającym na śledzenie literatury fachowej i porozumienie się z pacjentem.	P7S_UK
K_U21	21. Potrafi przygotować i nadzorować ich wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet.	P7S_UW
K_U22	22. Potrafi wykorzystać wiedzę z dziedziny towaroznawstwa.	P7S_UW
K_U23	23. Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej żywności zależne od warunków i czasu przechowywania.	P7S_UW
K_U24	24. Wykorzystuje w codziennej praktyce wiedzę o jakości bezpieczeństwie żywności.	P7S_UW
KOMPETECJE SPOŁECZNE		
K_K01	1. Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.	P7S_KK
K_K02	2. Potrafi współpracować z innymi pracownikami ochrony zdrowia oraz przedstawicielami administracji i władz lokalnych;	P7S_KO
K_K03	3. Jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności żywienia.	P7S_KR
K_K04	4. Posiada znajomość obsługi komputera w zakresie edycji tekstu, gromadzenia i wyszukiwania danych i przygotowania prezentacji.	P7S_KR
K_K05	5. Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	P7S_KK
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.	P7S_KR
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.	P7S_KR
K_K08	8. Przestrzega tajemnicy zawodowej.	P7S_KO
K_K09	9. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego umożliwiającej świadomy	P7S_KR

	udział w terapii.	
--	-------------------	--