

EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA KIERUNKU STUDIÓW:

Dietetyka studia drugiego stopnia

I. NAZWA WYDZIAŁU

Wydział Nauk o Zdrowiu z Oddziałem Pielęgniarstwa i Instytutem Medycyny Morskiej i Tropikalnej

II. KIERUNEK

Dietetyka

III. POZIOM KSZTAŁCENIA

Studia II stopnia

IV. PROFIL KSZTAŁCENIA

Praktyczny

V. OBSZAR/OBSZARY KSZTAŁCENIA

Obszar nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej

VI. EFEKTY KSZTAŁCENIA

Objaśnienie oznaczeń

K2 (przed podkreślnikiem) – kierunkowe efekty kształcenia dla studiów II stopnia

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K (po podkreślniku) – kategoria kompetencji społecznych

M2 – efekty kształcenia w obszarze kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej dla studiów II stopnia

01, 02, 03 i kolejne – numer efektu kształcenia

Symbol	Opis zakładanych efektów kształcenia	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarach kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej
WIEDZA		
K2_W01	Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.	M2_W01
K2_W02	Posiada wiedzę z zakresu demografii i epidemiologii żywieniowej oraz psychologii klinicznej.	M2_W04

K2_W03	Zna podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustroju.	M2_W03
K2_W04	Zna zasady fizjologii żywienia i potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia.	M2_W02
K2_W05	Zna podstawy patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych a zwłaszcza zapalenia na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych.	M2_W01
K2_W06	Zna podstawy psychologii klinicznej i uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.	M2_W03
K2_W07	Zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób.	M2_W04
K2_W08	Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup ludności i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.	M2_W06
K2_W09	Zna podstawowe założenia i zadania zdrowia publicznego. Społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia oraz założenia i programy promocji zdrowia w Polsce. Zna wzajemne relacje między żywnością, żywieniem a zdrowiem i wie, jak je wykorzystać w praktyce.	M2_W08
K2_W10	Zna teorię i praktykę zarządzania oraz marketingu.	M2_W12
K2_W11	Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe. Przepisy dotyczące kontroli urzędowej żywności. System Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli i ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.	M2_W09
K2_W12	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.	M2_W03
K2_W13	Zna podstawy żywienia pozajelitowego i może je prowadzić pod kierunkiem lekarza przeszkolonego w tym zakresie.	M2_W03
K2_W14	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.	M2_W03
K2_W15	Zna, rozumie i wie jak zaplanować żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt w oparciu o aktualny stan wiedzy.	M2_W03
K2_W16	Zna i wie jak zaplanować i realizować zasady dietoprofilaktyki i leczenia dietetycznego chorób niezakaźnych i żywieniowo-zależnych.	M2_W03
K2_W17	Zna metody wytwarzania potraw oraz przygotowywania różnego rodzaju diet.	M2_W09
K2_W18	Zna zasady i pojęcia związane z towaroznawstwem, jakością żywności i jej bezpieczeństwem.	M2_W09
K2_W19	Zna procesy zachodzące w żywności i w jej wartości odżywczej w zależności od warunków i czasu przechowywania.	M2_W09

K2_W20	Zna metody pobierania i przygotowania próbek żywności do badań.	M2_W01
K2_W21	Zna metody analityczne stosowane do oceny wartości odżywczej żywności i metody ilościowego oznaczania dodatków do żywności.	M2_W01
K2_W22	Zna nowe rodzaje żywności (wzbogaconej, suplementów diety oraz środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego) i potrafi ocenić potrzebę jej stosowania.	M2_W06
K2_W23	Zna problematykę narażenia organizmu ludzkiego na zanieczyszczenia żywności pochodzenia chemicznego, fizycznego i biologicznego.	M2_W02
K2_W24	Zna diety niekonwencjonalne, ich założenia i skutki działania.	M2_W06
K2_W25	Zna, rozumie i wie jak zaplanować żywienie osób starszych w oparciu o aktualny stan wiedzy.	M2_W06
K2_W26	Zna definicję produktów GMO, ich wady i zalety oraz bezpieczeństwo stosowania takiej żywności.	M2_W06
K2_W27	Student wymienia najważniejsze fakty dotyczące dziejów produktów żywnościowych i ich zastosowania od czasów najdawniejszych po współczesność.	M2_W09
K2_W28	Identyfikuje krytyczne punkty kontrolne w procesie wytwarzania żywności. Charakteryzuje metabolizm mikroorganizmów w kontekście kształtowania jakości żywności.	M2_W10
K2_W29	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.	M2_W09
K2_W30	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.	M2_W10
K2_W31	Student wie czym jest teza i hipoteza statystyczna, zna programy komputerowe i analizy statystyczne używane przy opracowywaniu wyników badań z nauk biomedycznych.	M2_W10
K2_W32	Wie jak ocenić styl życia i zna schematy zachowań prozdrowotnych i rekreacyjnych.	M2_W06
UMIEJĘTNOŚCI		
K2_U01	Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu postępowania żywieniowego.	M2_U05
K2_U02	Potrafi ocenić przyczyny choroby i zmiany patofizjologiczne następujące pod wpływem schorzenia.	M2_U05
K2_U03	Potrafi ocenić zaburzenia osobowości człowieka i wpływ problemów psychologicznych na stan odżywienia i żywienia człowieka.	M2_U05
K2_U04	Potrafi zaplanować odpowiednie żywienie w zależności od stanu fizjologicznego.	M2_U05

K2_U05	Umie w praktyce zastosować dane epidemiologiczne i demograficzne.	M2_U04
K2_U06	Potrafi wykorzystać wiedzę psychologiczną do rozwiązywania złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.	M2_U05
K2_U07	Potrafi zaplanować żywienie dla różnych grup i zbiorowości, uwzględniając zasady zdrowego żywienia.	M2_U03
K2_U08	Potrafi kierować zespołami, opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.	M2_U03
K2_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób odżywiania się osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze.	M2_U06
K2_U10	Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową.	M2_U03
K2_U11	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta.	M2_U13
K2_U12	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.	M2_U13
K2_U13	Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu.	M2_U03
K2_U14	Potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiąganiu zamierzonych celów, modyfikować plan żywieniowy oraz dostosowywać i proponować wybrane formy aktywności fizycznej w zależności od potrzeb.	M2_U10
K2_U15	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).	M2_U10
K2_U16	Potrafi, w oparciu o badania przesiewowe, rozpoznać niedożywienie, przeprowadzić pełną ocenę stanu odżywienia i określić rodzaj oraz stopień niedożywienia.	M2_U05
K2_U17	Potrafi określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze, tworząc wspólnie z lekarzami i pielęgniarkami zespół terapeutyczny zapewniający opiekę żywieniową nad pacjentami.	M2_U08
K2_U18	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.	M2_U08
K2_U19	Nadzoruje i planuje żywienie w domu pacjentów wypisanych ze szpitala.	M2_U05
K2_U20	Zna język obcy w stopniu pozwalającym na śledzenie literatury fachowej i porozumienie się z pacjentem.	M2_U15
K2_U21	Potrafi przygotować i nadzorować ich wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet.	M2_U02
K2_U22	Potrafi w praktyce wykorzystać wiedzę z dziedziny towaroznawstwa.	M2_U02
K2_U23	Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej żywności zależne od warunków i czasu przechowywania.	M2_U02

K2_U24	Wykorzystuje w codziennej praktyce wiedzę o jakości i bezpieczeństwie żywności. Analizuje środowiskowe zagrożenia dla zdrowia	M2_U02
K2_U25	Potrafi ocenić źródła żywnościowe podstawowych składników odżywczych, rozumie ich znaczenie, fizjologiczną dostępność, metabolizm i zapotrzebowanie organizmu.	M2_U08
K2_U26	Potrafi ocenić potrzebę stosowania żywności wzbogaconej, suplementów diety oraz środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	M2_U05
K2_U27	Potrafi ocenić narażenie organizmu ludzkiego na zanieczyszczenia obecne w żywności.	M2_U05
K2_U28	Charakteryzuje nowoczesne rozwiązania technologiczne w odniesieniu do poszczególnych grup żywności.	M2_U02
K2_U29	Umie przedstawić i wyjaśnić zalety oraz wady stosowania nowych technologii w produkcji żywności.	M2_U02
K2_U30	Zna podstawowe sposoby identyfikowania zafałszowania żywności.	M2_U02
K2_U31	Potrafi analizować uwarunkowania sytuacji demograficznej w aspekcie procesów w zdrowotnych i społecznych.	M2_U05
K2_U32	Student analizuje najważniejsze przełomy dotyczące odżywiania się ludzi na przestrzeni dziejów oraz potrafi wskazać ich wpływ na współczesną dietę.	M2_U04
K2_U33	Projektuje środki spożywcze bezpieczne dla konsumenta, szacuje zagrożenia mikrobiologiczne związane z utrwalaniem surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.	M2_U02
K2_U34	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.	M2_U13
K2_U35	Potrafi rozpoznać objawy wskazujące na stan zagrożenia życia; umie zastosować zasady postępowania przedszpitalnego i szpitalnego w różnych przypadkach zagrożenia życia.	M2_U09
K2_U36	Student potrafi projektować i zarządzać działaniami marketingowymi na rynku usług.	M2_U08
K2_U37	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.	M2_U08
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K2_K01	Rozumie, że powinien kontynuować naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.	M2_K01

K2_K02	Potrafi współpracować z innymi pracownikami ochrony zdrowia oraz przedstawicielami administracji i władz lokalnych.	M2_K04
K2_K03	Jest przygotowany do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia.	M2_K04
K2_K04	Jest przygotowany do wykorzystywania wiedzy i umiejętności z zakresu obsługi komputera, wyszukiwania danych i przygotowania prezentacji w celu jak najlepszego wykonywania zawodu i dalszego rozwoju.	M2_K06
K2_K05	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	M2_K02
K2_K06	Rozumie, że konieczna jest znajomość języka obcego w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem (zebranie wywiadu, udzielenie porady) oraz korzystanie z fachowej literatury obcojęzycznej.	M2_K01
K2_K07	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.	M2_K04
K2_K08	Przestrzega tajemnicy zawodowej.	M2_K03
K2_K09	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego, umożliwiającej świadomy udział w terapii.	M2_K03
K2_K10	Przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy.	M2_K07
K2_K11	Student potrafi wyjaśnić czym jest plagiat oraz zna prawne aspekty ochrony praw autorskich.	M2_K03
K2_K12	Student w sposób etyczny wykorzystuje w praktyce instrumenty z zakresu zarządzania.	M2_K06