

Szczegółowe efekty uczenia się dla kierunku Dietetyka studia I stopnia

Objaśnienie oznaczeń:

P6 — 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 PIERWSZEGO STOPNIA

Profil kształcenia: PRAKTYCZNY

Dziedzina: NAUKI MEDYCZNE I NAUKI O ZDROWIU

Dyscyplina naukowa: NAUKI O ZDROWIU

SymbolZEU	Zakładane efekty uczenia się	Odniesienie ZEU do PRK drugiego stopnia
WIEDZA		
K_W01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	P6S_WG
K_W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i endokrynnym.	P6S_WG
K_W03	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej, klinicznej, biochemii i chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii.	P6S_WG
K_W04	Zna procesy fizjologiczne i biochemiczne związane z wysiłkiem fizycznym i potrzeby żywieniowe związane z różnymi dyscyplinami sportowymi.	P6S_WG
K_W05	Zna procesy technologiczne związane z produkcją żywności pochodzenia roślinnego, zwierzęcego oraz potraw, zna zasady przechowywania, etykietowania i transportu żywności.	P6S_WG
K_W06	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	P6S_WG
K_W07	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu poradnictwa dietetycznego.	P6S_WG
K_W08	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	P6S_WK
K_W09	Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	P6S_WG
K_W10	Zna podstawowe pojęcia ekologii i związku ekologii z żywieniem.	P6S_WG

K_W11	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych.	P6S_WG
K_W12	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietytyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	P6S_WG
K_W13	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	P6S_WG
K_W14	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka	P6S_WG
K_W15	Zna technologię żywności i potraw oraz podstawy towaroznawstwa.	P6S_WG
K_W16	Zna przyczyny, przebieg i wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania i nerwowego oraz zakaźnych chorób pasożytniczych i nowotworów oraz zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	P6S_WG
K_W17	Zna przyczyny oraz zapobieganie i postępowanie w alergiach pokarmowych. Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	P6S_WG
K_W18	Zna zasady rehabilitacji w różnych schorzeniach oraz rolę diety w procesie rehabilitacji.	P6S_WG
K_W19	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.	P6S_WK
K_W20	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	P6S_WK
K_W21	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	P6S_WK
K_W22	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	Posługuje się w praktyce mianownictwem anatomicznym oraz wykorzystuje znajomość topografii narządów ciała ludzkiego.	P6S_UW
K_U02	Prognozuje w oparciu o wiedzę kierunek procesów biochemicznych w poszczególnych stanach klinicznych	P6S_UW
K_U03	Potrafi ukierunkować postępowanie w przypadku pacjentów z grup ryzyka chorób parazytologicznych w przypadku zatruc pokarmowych.	P6S_UW
K_U04	Potrafi ocenić stan mikrobiologiczny żywności	P6S_UW
K_U05	Potrafi ocenić potrzeby żywieniowe w zależności od wykonywanego wysiłku fizycznego.	P6S_UW
K_U06	Potrafi odpowiednio przechowywać i przygotowywać produkty żywnościowe i potrawy, potrafi interpretować wszystkie informacje zamieszczone na opakowaniu, potrafi wskazać wpływ procesów technologicznych na żywność.	P6S_UW
K_U07	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb dzieci, młodzieży, osób dorosłych i osób w podeszłym wieku.	P6S_UW
K_U08	W oparciu o uzyskaną wiedzę umie rozpoznać problemy psychologiczne osób i ustalić odpowiedni plan postępowania.	P6S_UK

K_U09	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie w przypadku chorób o podłożu genetycznym.	P6S_UW
K_U10	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	P6S_UW
K_U11	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6S_UW
K_U12	Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację.	P6S_UK
K_U13	Umie ocenić żywność pod kątem ekologicznym oraz umie rozróżnić metody produkcji żywności.	P7S_UW
K_U14	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	P6S_UW
K_U15	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.	P6S_UW
K_U16	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	P6S_UW
K_U17	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	P6S_UW
K_U18	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	P6S_UW
K_U19	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	P6S_UW
K_U20	Potrafi udzielić porady dietetycznej.	P6S_UW
K_U21	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	P6S_UO
K_U22	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	P6S_UW
K_U23	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	P6S_UO
K_U24	Interpretuje regulacje prawne dotyczące wykonywania zawodu dietetyka oraz planuje możliwości stosowania odpowiedzialności zawodowej, karnej i cywilnej w zakresie funkcjonowania systemu ochrony zdrowia i udzielania świadczeń zdrowotnych zgodnie z zapisami ustawowymi.	P6S_UK
K_U25	Interpretuje i stosuje przepisy prawne regulujące wykonywanie zawodu i udzielania świadczeń zdrowotnych.	P6S_UK
K_U26	Opracowuje projekty działań prozdrowotnych w środowisku zamieszkania i pracy.	P6S_UO
K_U27	Ocenia globalne trendy dotyczące ochrony zdrowia w aspekcie najnowszych danych epidemiologicznych, demograficznych.	P6S_UK

K_U28	Interpretuje działania w zakresie polityki zdrowotnej i społecznej prowadzonej przez państwo na rzecz zdrowia publicznego.	P6S_UK
K_U29	Dokonuje analizy i oceny funkcjonowania różnych systemów opieki medycznej oraz identyfikowania ich źródeł finansowania.	P6S_UK
KOMPETECJE SPOŁECZNE		
K1	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	P6S_KK
K2	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	P6S_KR
K3	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	P6S_KO
K4	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	P6S_KO
K5	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	P6S_KK
K6	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	P6S_KK
K7	Przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy.	P6S_KK
K8	Przestrzega zasad etyki zawodowej	P6S_KR