OPIS EFEKTÓW UCZENIA SIĘ cykl kształcenia 2021-2024

Kod efektu uczenia się (kierunek)1

**Efekty uczenia się dla:**

**nazwa kierunku**

poziom kształcenia profil kształcenia

DIETETYKA

pierwszy praktyczny

K\_W01 K\_W02

K\_W03

K\_W04 K\_W05 K\_W06 K\_W07

K\_W08 K\_W09

K\_W10

# Efekty uczenia się2

Po ukończeniu studiów poziomu pierwszego o profilu praktycznym na kierunku studiów dietetyka absolwent:

# WIEDZA

Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania. Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.

Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.

Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.

Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.

Zna terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa.

Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.

Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.

Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.

Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.

Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i

Efekty uczenia się obszaru (-ów), do których odnosi się kierunek

P6S\_WG P6S\_WG

P6S\_WG

P6S\_WG P6S\_WG P6S\_WG P6S\_WK

P6S\_WG P6S\_WG

P6S\_WK

P6S\_WK

1 Objaśnienie oznaczeń w kodzie:

Dla kierunków: lekarskiego, lekarsko- dentystycznego, farmaceutycznego, położnictwa, pielęgniarstwa, fizjoterapii, ratownictwa medycznego kody są określone w standardach kształcenia dla danego kierunku.

Dla pozostałych przyjmuje się poniższe oznaczenia:

K (przed podkreślnikiem) — kierunkowe efekty uczenia się W — kategoria wiedzy

U — kategoria umiejętności

K (po podkreślniku) — kategoria kompetencji społecznych 01, 02, 03 i kolejne — numer efektu uczenia się

2 Liczba dowolna (należy dodać lub usunąć wiersze tabeli w razie potrzeby).

K\_W11

K\_W12

K\_W13 K\_W14

K\_W15 K\_W16

K\_W17

K\_W18 K\_W19 K\_W20

K\_W21

K\_W22 K\_W23

K\_W24 K\_U01

K\_U02 K\_U03 K\_U04

K\_U05

K\_U06 K\_U07

K\_U08 K\_U09

K\_U10 K\_U11

K\_U12

choroby.

Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.

Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).

Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią

Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością Zna wpływ na stan odzywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów

Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby

Zna pojęcia z zakresu medycyny klinicznej

Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym

Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspakajania Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego

Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia

Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.

Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.

# UMIEJĘTNOŚCI

Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.

Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego

Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.

Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.

Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.

Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.

Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.

Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia.

Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.

Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.

Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i

P6S\_WG P6S\_WK P6S\_WG

P6S\_WG P6S\_WG P6S\_WG

P6S\_WG

P6S\_WG P6S\_WG P6S\_WK

P6S\_WK

P6S\_WK P6S\_WK

P6S\_WK

P6S\_UW P6S\_UK P6S\_UO P6S\_UW P6S\_UK P6S\_UO

P6S\_UW P6S\_UK P6S\_UO P6S\_UW

P6S\_UW P6S\_UW

P6S\_UW P6S\_UW P6S\_UK P6S\_UK

P6S\_UW

P6S\_UW

K\_U13

K\_U14

K\_U15

K\_U16 K\_U17

K\_U18

K\_U19 K\_U20 K\_U21

K\_U22 K\_U23

K\_U24 K\_U25 K\_K01 K\_K02

K\_K03 K\_K04

K\_K05

K\_K06

mikroskładniki odżywcze.

Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz

programów komputerowych.

Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienia dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.

Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.

Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.

Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.

Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.

Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.

Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację.

Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.

Posiada umiejętność stałego dokształcania się.

Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem.

Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.

Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii

# KOMPETENCJE SPOŁECZNE

Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.

Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej

Przestrzega zasad etyki zawodowej.

Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.

Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej

proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.

Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.

P6S\_UW

P6S\_UW P6S\_UK P6S\_UO P6S\_UW P6S\_UK P6S\_UO P6S\_UW P6S\_UW

P6S\_UW P6S\_UK P6S\_UO P6S\_UW P6S\_UU P6S\_UK

P6S\_UW

P6S\_UU P6S\_UO

P6S\_KK2 P6S\_UO P6S\_KO

P6S\_KK

P6S\_KK P6S\_KR P6S\_KR P6S\_KO P6S\_KR P6S\_KK P6S\_KO P6S\_KR P6S\_KR P6S\_KK