OPIS EFEKTÓW UCZENIA SIĘ cykl kształcenia 2021-2023

**Efekty uczenia się dla:**

**nazwa kierunku**

poziom kształcenia profil kształcenia

DIETETYKA

drugi praktyczny

Kod efektu uczenia się (kierunek)1

K\_W01

K\_W02 K\_W03

K\_W04 K\_W05

K\_W06

K\_W07

K\_W08

K\_W09 K\_W10

K\_W11 K\_W12

# Efekty uczenia się2

Po ukończeniu studiów poziom\_kształcenia II o profilu praktycznym na kierunku studiów dietetyka absolwent:

# WIEDZA

Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.

Zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu demografii oraz czynników ryzyka chorób żywieniowozaleznych .

Zna podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustroju.

Zna zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej i potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia.

Zna podstawy patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych a zwłaszcza zapalenia na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych.

Zna podstawowe metody analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie.

Zna podstawy psychologii klinicznej i uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.

Zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniema wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób.

Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.

Zna zasady żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia.

Zna podstawy żywienia pozajelitowego i może je prowadzić pod kierunkiem lekarza przeszkolonego w tym zakresie.

Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.

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

P7S\_WG

P7S\_WG P7S\_WK P7S\_WG

P7S\_WG P7S\_WG

P7S\_WG P7S\_WG

P7S\_WK P7S\_WG

P7S\_WG P7S\_WG

P7S\_WG P7S\_WG

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\_W13

K\_W14 K\_W15

K\_W16 K\_W17

K\_W18 K\_W19

K\_U01

K\_U02 K\_U03 K\_U04

K\_U05 K\_U06

K\_U07 K\_U08 K\_U09

K\_U10

K\_U11

K\_U12 K\_U13

K\_U14

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 potrafi je wykorzystać w praktyce.

Zna teorię i praktykę marketingu oraz zarządzania i . Potrafi kierować zespołami.

Potrafi opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.

Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe

Zna przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności i przestrzega ich w pracy zawodowej

Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej

Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.

# UMIEJĘTNOŚCI

Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualna i grupową.

Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta

Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.

Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia.

Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze.

Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu.

Potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiąganiu zamierzonych celów i modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb

Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego Potrafi, w oparciu o badania przesiewowe rozpoznać niedożywienie, przeprowadzić pełną ocenę stanu odżywienia i określić rodzaj oraz stopień niedożywienia.

Potrafi określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze działając wspólnie z lekarzami i pielęgniarkami w ramach zespołu terapeutycznego zapewniającego opiekę żywieniową nad pacjentami.

Potrafi ustalić wskazania do wspomagania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych , suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania.

Planuje żywienie w domu pacjentów wypisanych ze szpitala.

Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia dla osób z nadwagą lub otyłością. Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet

P7S\_WK

P7S\_WK P7S\_WG

P7S\_WK P7S\_WK

P7S\_WK P7S\_WK

P7S\_UW P7S\_UO P7S\_UK P7S\_UW P7S\_UK P7S\_UW P7S\_UK P7S\_UW

P7S\_UW P7S\_UK P7S\_UW P7S\_UK

P7S\_UW P7S\_UW P7S\_UW

P7S\_UW P7S\_UK P7S\_UO

P7S\_UW

P7S\_UW P7S\_UW

P7S\_UW

K\_U15 K\_U16

K\_U17

K\_U18 K\_U19 K\_U20 K\_U21

K\_U22

K\_U23 K\_U24

K\_K01 K\_K02 K\_K03

W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności.

Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia.

Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów

komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommende Dietary Allowances – RDA).

Wie co to jest żywność funkcjonalna i żywność genetycznie modyfikowana i potrafi wykorzystać tą wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym.

Potrafi zaplanować żywienie kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią oraz żywienie niemowląt zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie.

Potrafi uzasadnić wpływ prawidłowego żywienia kobiet w ciąży oraz karmienia piersią na rozwój fizyczny i intelektualny dziecka.

Zna zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej.

Zna przynajmniej jeden język obcy w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem (zebranie wywiadu, udzielenie porady) oraz korzystanie z fachowej literatury.

Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.

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 SPOŁECZNE

Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.

Jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia.

Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania

żywieniowego.

P7S\_UW P7S\_UW

P7S\_UW

P7S\_UW P7S\_UW

P7S\_UW P7S\_UK P7S\_UW

P7S\_UK

P7S\_UU P7S\_UO

P7S\_KK

P7S\_KO P7S\_KR P7S\_KO