

Nazwa kierunku studiów: dietetyka
Poziom kształcenia: pierwszy stopień
Profil kształcenia: praktyczny

Symbol kierunkowego efektu kształcenia	EFEKTY KSZTAŁCENIA Po ukończeniu studiów I stopnia na kierunku nazwa kierunku, profil praktyczny, absolwent:
WIEDZA	
K_W01	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.
K_W02	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, analizy żywności, fizjologii, parazytologii oraz technologii informacyjnej.
K_W03	Zna mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.
K_W04	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.
K_W05	Zna technologię potraw oraz podstawy towaroznawstwa.
K_W06	Zna organizację 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.
K_W07	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego oraz zasady podejmowania działalności gospodarczej w tym zakresie
K_W08	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.
K_W09	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.
K_W10	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.
K_W11	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego; potrafi korzystać z zasobów informacji patentowej.
K_W12	Ma podstawową wiedzę niezbędną do zrozumienia prawnych uwarunkowań funkcjonowania państwa i jego instytucji.
K_W13	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.
K_W14	Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).
K_W15	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.
K_W16	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.
K_W17	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.
K_W18	Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.
K_W19	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.
K_W20	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.
K_W21	Zna i wdraża w praktyce metodologię badań sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz wykorzystuje w korygowaniu żywienia
K_W22	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.
K_W23	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego
K_W24	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.
K_W25	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia i aktywności fizycznej w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.
K_W26	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.

UMIEJĘTNOŚCI	
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego. Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.
K_U03	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.
K_U04	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.
K_U05	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.
K_U06	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.
K_U07	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.
K_U08	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny sposobu żywienia, stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.
K_U09	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.
K_U10	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.
K_U11	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze. Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.
K_U12	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienia dostosowane do potrzeb różnych grup ludności.
K_U13	Potrafi podjąć i realizować w oparciu o podstawowe metody, sprzęt i aparaturę działania diagnostyczne i profilaktyczne z uwzględnieniem obowiązujących norm
K_U14	Potrafi prowadzić dokumentację żywieniową różnych jednostek, raporty i sprawozdania
K_U15	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.
K_U16	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.
K_U17	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania, gromadzenia i interpretowania danych związanych z wykonywanym zawodem; posiada umiejętności prezentowania wyników.
K_U18	Zna język obcy na poziomie B2 wg Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ), oraz słownictwo specjalistyczne zgodne z kierunkiem studiów.
K_U19	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.
K_U20	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej (rekreacyjnych, zdrowotnych, sportowych).
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Posiada umiejętność stałego dokształcania się.
K_K02	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.
K_K03	Przestrzega zasad etyki zawodowej i rozwiązuje typowe problemy związane z zawodem.
K_K04	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.
K_K05	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.
K_K06	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną. Potrafi określać priorytety służące realizacji zadań zawodowych.
K_K07	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.
K_K08	Efektywnie działa wg wskazówek oraz potrafi pracować samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym.
K_K09	Dbą o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywanych zadań.