**EFEKTY UCZENIA SIĘ OBOWIĄZUJACE**

**NA KIERUNKU DIETETYKA- STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA**

**OBOWIAZUJACE OD ROKU AKADEMICKIEGO 2020-2021**

## Deskryptory obszarowe uwzględniane w opisie kierunku

Objaśnienie oznaczeń w symbolach:

***W*** *–**kategoria wiedzy*

1. *– kategoria umiejętności*

***K****– kategoria kompetencji społecznych*

***A*** *lub* ***P*** *– określenie profilu (A – ogólnoakademicki, P –**praktyczny)*

*M – obszar kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej*

***01, 02, 03*** *i kolejne**– numer efektu kształcenia*

# Szczegółowe efekty uczenia się i ich odniesienie do efektów dla obszaru nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej

|  |  |
| --- | --- |
| Efekty uczenia się kierunkowe | **OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**  **Po ukończeniu studiów absolwent kierunku DIETETYKA** |
| WIEDZA: | |
| W01. | Przedstawia i tłumaczy budowę i podstawowe funkcje życiowe organizmów żywych. |
| W02. | Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii. |
| W03. | Potrafi omówić wybrane mechanizmy zaburzeń czynnościowych organizmu człowieka i wymienić parametry badań laboratoryjnych, które mogą okazać się pomocne w podstawowej ocenie stanu zdrowia oraz wie jak udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia. |
| W04. | Zna podstawowe problemy społeczne człowieka oraz rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby. |
| W05. | Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej. |
| W06. | Zna wpływ czynników szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka w najbliższym otoczeniu (środowisko naturalne). Zna nawyki propagujące zachowaniu zasobów przyrody, stylu życia oraz podnoszeniu  świadomości ekologicznej. |
| W07. | Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i  zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. |
| W08. | Posiada podstawy teoretyczne niezbędne do rozwijania umiejętności i  stosowania współczesnych technologii informatycznych w zawodzie. |
| W09. | Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego. |
| W10. | Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. |
| W11. | Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej sta rości i  potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka. |
| W12. | Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. |
| W13. | Zna ogólne zasady żywienia, podstawowe normy żywienia człowieka oraz zasady korzystania z tabel wartości odżywczych |
| W14. | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia. |
| W15. | Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej. |
| W16. | Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym. |
| W17. | 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. |
| W18. | Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z  prawidłową i nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością). |
| W19. | Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią. |
| W20. | Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy  farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. |
| W21. | Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów. |
| W22. | Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby. |
| W23. | Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące  zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania. |
| W24. | Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego |
| W25. | Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia. |
| W26. | Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka. |
| W27. | Zna skutki uboczne aktywności ruchowej w sporcie. |
| W28. | Przestrzega zasad etycznych w ramach wykonywanego zawodu obowiązujących w badaniach naukowych i w pracach autorskich oraz w zakresie przygotowania pracy licencjackiej. |

|  |  |
| --- | --- |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | |
| U01 | Potrafi wykorzystać wiedzę w zakresie budowy i funkcji organizmu człowieka w podstawowych czynnościach zawodowych. |
| U02 | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych,  ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. |
| U03 | Analizuje i interpretuje zagrożenia zdrowia człowieka oraz planuje i  realizuje programy edukacji zdrowotnej w zakresie posiadanych kompetencji zawodowych oraz udziela pomocy w nagłych zachorowaniach. |
| U04 | Posługuje się językiem obcym w zakresie studiowanej dyscypliny,zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. |
| U05 | Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia  ciągłości opieki nad pacjentem. |
| U06 | Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. |
| U07 | Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej. |
| U08 | Samodzielnie wykonuje podstawowe czynności laboratoryjne i wykorzystuje je w planowaniu żywienia. |
| U09 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. |
| U10 | Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz ma-  kro i mikroskładniki odżywcze. |
| U11 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych. |
| U12 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę  stanu odżywienia. |
| U13 | Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu. |
| U14 | Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego. |
| U15 | Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego. |
| U16 | Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia. |
| U17 | Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą. |
| U18 | Realizuje działania z zakresu mikrobiologii i parazytologii, rozpoznaje i klasyfikuje drobnoustroje i pasożyty, z uwzględnieniem mikroorganizmów chorobotwórczych i obecnych we florze fizjologicznej. |
| U19 | Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. |
| U20 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku. |
| U21 | Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej. |
| U22. | Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej. |
| U23 | Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe. |
| U24 | Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia. |
| **KOMPETENCJA SPOŁECZNE:** | |
| K01 | Posiada umiejętność stałego dokształcania się. |
| K02 | Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną |
| K03 | Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i  okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych. |
| K04 | Realizuje prace zespołowe wypełniając wskazane role z zastosowaniem zasad etyki i komunikacji międzyludzkiej z poszanowaniem godności innych ludzi i prawa do odmiennych sądów, podglądów i postaw. |
| K05 | Dba o poziom własnej sprawności fizycznej. |
| K06 | Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. |
| K07 | Jest gotowy do podejmowania wyzwań zawodowych z zachowaniem zasad i norm etycznych współżycia społecznego oraz przestrzega praw pacjenta oraz tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. |