# Opis efektów kształcenia na kierunku Dietetyka – studia I stopnia

Wydział prowadzący kierunek studiów: **Wydział Nauki o Zdrowiu**

Kierunek studiów: **Dietetyka**

Poziom kształcenia: **Studia pierwszego stopnia**

Profil kształcenia: **Praktyczny**

Umiejscowienie kierunku w obszarze kształcenia: **Nauki medyczne, nauki o zdrowiu oraz nauki o kulturze fizycznej**

## Umiejscowienie kierunku w obszarze z uzasadnieniem

Dietetyka jest interdyscyplinarną dziedziną wiedzy i mieści się w obszarze nauk medycznych. Kierunek Dietetyka wykazuje ścisłe powiązanie z takimi kierunkami kształcenia jak: kierunek lekarski i zdrowie publiczne, z którymi łączy je zarówno program nauczania jak i sylwetka absolwenta przygotowanego do prowadzenia działań z zakresu profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo-zależnych, zapobiegania niedożywieniu związanemu z chorobą i prowadzenia oświaty zdrowotnej promującej prawidłowe odżywianie będące ważnym elementem zdrowia publicznego.

Profil studiów na kierunku Dietetyka należy określić jako praktyczny. Zasadniczym celem kształcenia na kierunku Dietetyka, który bezpośrednio podkreśla związek z obszarem nauk medycznych jest współodpowiedzialność za zdrowie zarówno indywidualnego pacjenta jak i grup ludności oraz poszanowanie zasad etyki zawodowej i uregulowań prawnych obowiązujących pracowników ochrony zdrowia. Podstawowym celem kształcenia na kierunku jest: nauczenie umiejętności posługiwania się wiedzą ogólną z zakresu nauk o zdrowiu oraz wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, zapobiegania chorobom żywieniowo zależnym, przygotowanie do pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem i pielęgniarką w zakresie planowania żywienia. Ważnym elementem kształcenia jest nabycie umiejętności obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia oraz przygotowanie do podjęcia studiów drugiego stopnia i systematycznego doskonalenia zawodowego.

## Ogólne efekty kształcenia

Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia absolwent posiada umiejętność planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności. Potrafi przygotować potrawy wchodzące w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP). Potrafi kontrolować jakość produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz organizować żywienie indywidualne i zbiorowe dostosowane do wieku i stanu zdrowia pacjentów. Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów oraz wyciągnąć odpowiednie wnioski terapeutyczne. Zna zasady edukacji żywieniowej i jest przygotowany do jej prowadzenia. Opanował język obcy w stopniu pozwalającym na podstawową komunikację. Zna zasady etyczne i uregulowania prawne związane z wykonywanym zawodem. Odbył praktyki zawodowe w szpitalach i poradniach związanych z obranym kierunkiem studiów i nauczył się współpracy z innymi pracownikami ochrony zdrowia.

## Szczegółowe efekty kształcenia

**Szczegółowe efekty kształcenia i ich odniesienie do efektów dla obszaru nauk medycznych**

Objaśnienie oznaczeń w symbolach:

**K** – kierunkowe efekty kształcenia

**W** – kategoria wiedzy

**U** – kategoria umiejętności

**K (po podkreślniku**) – kategoria kompetencji społecznych

**OM1** – efekty kształcenia w obszarze nauk medycznych dla studiów pierwszego stopnia

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA KIERUNKU (K)  DIETETYKA | ZBIÓR EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DLA KIERUNKU DIETETYKA  STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA  Po ukończeniu studiów I stopnia na kierunku Dietetyka absolwent: | ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DLA OBSZARU STUDIÓW MEDYCZNYCH |
| **WIEDZA** | | |
| **w obszarze nauk podstawowych** | | |
| K\_W01 | Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania. | OM1\_W01, OM1\_W02 |
| K\_W02 | Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia  i oddychania, moczowym i dokrewnym. | OM1\_W01 |
| K\_W03 | Wykorzystuje w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii, parazytologii oraz higieny i bezpieczeństwa żywności. | OM1\_W01 |
| K\_W04 | Wyjaśnia mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego. | OM1\_W01 |
| K\_W05 | Opisuje funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów. | OM1\_W01 |
| K\_W06 | Opisuje metody oceny stanu zdrowia, w tym oceny stanu odżywienia i wykorzystuje odpowiednie narzędzia. | OM1\_W03 |
| K\_W07 | Wymienia objawy i przyczyny wybranych chorób oraz wskazuje podstawy działań interwencyjnych wobec pacjentów. | OM1\_W03, OM1\_W05, OM1\_W07 |
| K\_W08 | Zna terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa. | OM1\_W01 |
| K\_W09 | Wykazuje znajomość organizacji 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. | OM1\_W01 |
| K\_W10 | Opisuje podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. | OM1\_W01 |
| K\_W11 | Przedstawia prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania zawodu dietetyka. | OM1\_W08 |
| K\_W12 | Wymienia elementarne zasady ochrony prawa autorskiego. | OM1\_W11 |
| **w obszarze nauk behawioralnych i społecznych** | | |
| K\_W13 | Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka. | OM1\_W02 |
| K\_W14 | Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu  i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej. | OM1\_W08 |
| K\_W15 | Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby. | OM1\_W04 |
| **w obszarze nauk klinicznych** | | |
| K\_W16 | Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. | OM1\_W03 |
| K\_W17 | Rozpoznaje i dokonuje korekty sposobu żywienia  u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością). | OM1\_W03 |
| K\_W18 | Wyjaśnia zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią. | OM1\_W03 |
| K\_W19 | Wykorzystuje w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. | OM1\_W03 |
| K\_W20 | Ocenia wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów. | OM1\_W03 |
| K\_W21 | Wykazuje znajomość zasad postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby. | OM1\_W03 |
| K\_W22 | Definiuje podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej. | OM1\_W03 |
| K\_W23 | Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym. | OM1\_W03 |
| **w obszarze zdrowia publicznego** | | |
| K\_W24 | Omawia cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania. | OM1\_W04  OM1\_W10 |
| K\_W25 | Wykazuje znajomość organizacji ochrony zdrowia w Polsce oraz programów profilaktycznych realizowanych w ramach zdrowia publicznego | OM1\_W04  OM1\_W10 |
| K\_W26 | Określa podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz zasady prowadzenia indywidualnej przedsiębiorczości | OM1\_W04, OM1\_W12 |
| K\_W27 | Opisuje zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | OM1\_W05  OM1\_W06, OM1\_W10 |
| K\_W28 | Analizuje etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka. | OM1\_W08, OM1\_W09 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | |
| K\_U01 | Prowadzi edukację żywieniową dla osób zdrowych  i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. | OM1\_U03 |
| K\_U02 | Udziela porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzi dokumentację dotyczącą pacjentów, instytucji i podejmowanych działań. | OM1\_U03, OM1\_U09 |
| K\_U03 | Współpracuje z zespołem wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. | OM1\_U01 |
| K\_U04 | Przygotowuje materiały edukacyjne dla pacjenta. | OM1\_U01 |
| K\_U05 | Analizuje wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować  i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą. | OM1\_U05 |
| K\_U06 | Rozpoznaje rodzaj niedożywienia i planuje odpowiednie postępowanie żywieniowe. | OM1\_U05 |
| K\_U07 | Przewiduje skutki wstrzymania podaży pożywienia  w przebiegu choroby i planuje odpowiednie  postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia. | OM1\_U05 |
| K\_U08 | Wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. | OM1\_U02 |
| K\_U09 | Przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia. | OM1\_U02 |
| K\_U10 | Wykazuje rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu. | OM1\_U07 |
| K\_U11 | Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | OM1\_U02 |
| K\_U12 | Oblicza indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze. | OM1\_U02 |
| K\_U13 | Określa wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych. | OM1\_U06 |
| K\_U14 | Planuje i wdraża żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku. | OM1\_U10 |
| K\_U15 | Planuje i wdraża w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej. | OM1\_U10 |
| K\_U16 | Planuje prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej. | OM1\_U10 |
| K\_U17 | Posługuje się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego. | OM1\_U08 |
| K\_U18 | Planuje i wdraża odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia. | OM1\_U04 |
| K\_U19 | Prezentuje w formie ustnej i pisemnej wyniki własnych działań oraz prawidłowo formułuje wnioski | OM1\_U12, OM1\_U13 |
| K\_U20 | Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania, gromadzenia i analizowania danych związanych z wykonywanym zawodem. | OM1\_U06  OM1\_U09 |
| K\_U21 | Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację. | OM1\_U14 |
| K\_U22 | Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia. | OM1\_U05 |
| K\_U23 | Posiada specjalistyczne umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej. | OM1\_U11 |
| **KOMPETENCJE PERSONALNE I SPOŁECZNE** | | |
|  |  |  |
| K\_K01 | Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. | OM1\_K02 |
| K\_K02 | Sugeruje taktownie i skutecznie pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej. | OM1\_K08 |
| K\_K03 | Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych. | OM1\_K03 |
| K\_K04 | Posiada świadomość stałego dokształcania się. | OM1\_K01 |
| K\_K05 | Bierze odpowiedzialność za działania własne  i właściwie organizuje własną pracę | OM1\_K05, OM1\_K07 |
| K\_K06 | Współdziała z zespołem interdyscyplinarnym przyjmując różne role | OM1\_K04, OM1\_K06 |
| K\_K07 | Przestrzega zasad etyki zawodowej. | OM1\_K03 |
| K\_K08 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | OM1\_K03 |
| K\_K09 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | OM1\_K03 |
| K\_K10 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii | OM1\_K07 |
| K\_K11 | Dba o utrzymanie poziomu sprawności fizycznej | OM1\_K09 |

## Analiza zgodności efektów kształcenia dla kierunku Dietetyka

## z deskryptorami obszarowymi

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Efekty kształcenia  w obszarze  nauk medycznych, nauk o zdrowiu  I stopień | **OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA**  **W OBSZARZE NAUK MEDYCZNYCH, NAUK O ZDROWIU ORAZ NAUK O KULTURZE FIZYCZYNEJ**  **I STOPIEŃ** | Efekty kształcenia dla kierunku Dietetyka  I stopień |
| **WIEDZA** | | |
| OM1\_W01 | Posiada wiedzę w zakresie fizykochemicznych i biologicznych podstaw nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku | K\_W01; K\_W02; K\_W03; K\_W0 4;  K\_W05; K\_W08; K\_W09; K\_W10 |
| OM1\_W02 | posiada ogólną znajomość budowy i funkcji organizmu człowieka | K\_W01; K\_W02; K\_W0 4; K\_W05;  K\_W13 |
| OM1\_W03 | zna metody oceny stanu zdrowia oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów | K\_W06; K\_W07;  K\_W16; K\_W17; K\_W18; K\_W19; K\_W20; K\_W21; K\_W22; K\_W23; |
| OM1\_W04 | zna podstawowe pojęcia i mechanizmy psychospołeczne związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów | K\_W14; K\_W15;  K\_W24; K\_W25;  K\_W26 |
| OM1\_W05 | zna teoretyczne podstawy działań interwencyjnych wobec jednostek oraz grup społecznych | K\_W07; K\_W27 |
| OM1\_W06 | zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia | K\_W27 |
| OM1\_W07 | zna mechanizm działania i skutki uboczne zabiegów fizycznych i aktywności ruchowych stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów | K\_W07 |
| OM1\_W08 | zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania działalności zawodowej w ramach studiowanego kierunku studiów | K\_W11; K\_W14; K\_W28 |
| OM1\_W09 | zna miejsce dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, w ramach organizacji systemu ochrony zdrowia na poziomie krajowym | K\_W28 |
| OM1\_W10 | ma podstawową wiedzę i zna terminologię nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów | K\_W24; K\_W25; K\_W27 |
| OM1\_W11 | zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego | K\_W12 |
| OM1\_W12 | zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości, wykorzystującej wiedzę z zakresu dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów | K\_W26 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | |
| OM1\_U01 | posiada umiejętności techniczne, manualne i ruchowe związane ze studiowanym kierunkiem studiów | K\_U03; K\_U04 |
| OM1\_U02 | potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów | K\_U08; K\_U09;  K\_U11; K\_U12 |
| OM1\_U03 | potrafi komunikować się z jednostką oraz grupą społeczną w zakresie związanym ze studiowanym kierunkiem studiów | K\_U01; K\_U02 |
| OM1\_U04 | potrafi identyfikować problemy pacjenta, klienta oraz grupy społecznej | K\_U18 |
| OM1\_U05 | potrafi podjąć działania diagnostyczne, profilaktyczne, pielęgnacyjne, terapeutyczne i edukacyjne odpowiadające potrzebom jednostki oraz grupy społecznej właściwe dla studiowanego kierunku studiów | K\_U05; K\_U06;  K\_U22 |
| OM1\_U06 | potrafi korzystać z technik informacyjnych w celu pozyskiwania i przechowywania danych | K\_U13; K\_U20 |
| OM1\_U07 | potrafi identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce | K\_U10 |
| OM1\_U08 | potrafi interpretować dane liczbowe związane z zawodem właściwym dla studiowanego kierunku studiów | K\_U12; K\_U13; K\_U17 |
| OM1\_U09 | potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą jednostek, instytucji oraz podejmowanych działań | K\_U02; K\_U20 |
| OM1\_U10 | potrafi planować, projektować i realizować działania z zakresu dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków | K\_U14; K\_U15; K\_U16 |
| OM1\_U11 | posiada specjalistyczne umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej (rekreacyjnych, zdrowotnych, sportowych i estetycznych) w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku  studiów | K\_U23 |
| OM1\_U12 | posiada umiejętność przygotowania pisemnego raportu w oparciu o własne działania lub dane źródłowe | K\_U19 |
| OM1\_U13 | posiada umiejętność prezentowania w formie ustnej wyników  własnych działań i przemyśleń | K\_U19 |
| OM1\_U14 | ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego | K\_U21 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | |
| OM1\_K01 | rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie | K\_K04 |
| OM1\_K02 | jest świadoma własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do ekspertów | K\_K01 |
| OM1\_K03 | okazuje szacunek wobec pacjenta, klienta, grup społecznych oraz troskę o ich dobro | K\_K03; K\_K07; K\_K08; K\_K09 |
| OM1\_K04 | potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role | K\_K06 |
| OM1\_K05 | potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania | K\_K05 |
| OM1\_K06 | potrafi rozwiązywać najczęstsze problemy związane z wykonywaniem zawodu | K\_K06 |
| OM1\_K07 | realizuje zadania w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy | K\_K05; K\_K10 |
| OM1\_K08 | potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu | K\_K02 |
| OM1\_K09 | dba o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywania zadań właściwych dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów | K\_K11 |

# Opis efektów kształcenia na kierunku Dietetyka – studia II stopnia

Wydział prowadzący kierunek studiów: **Wydział Nauki o Zdrowiu**

Kierunek studiów: **Dietetyka**

Poziom kształcenia: **Studia drugiego stopnia**

Profil kształcenia: **Praktyczny**

Umiejscowienie kierunku w obszarze kształcenia: **Nauki medyczne, nauki o zdrowiu oraz nauki o kulturze fizycznej**

## Umiejscowienie kierunku w obszarze z uzasadnieniem

Dietetyka jest interdyscyplinarną dziedziną wiedzy mieszczącą się w obszarze nauk medycznych. Zarówno pod względem programu kształcenia jak i wykonywanego zawodu obejmującego działania w zakresie ochrony zdrowia kierunek Dietetyka jest ściśle powiązane z kierunkiem lekarskim i kierunkiem zdrowie publiczne.

Absolwenci studiów drugiego stopnia posiadają zaawansowaną wiedzę i umiejętności w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego, profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo - zależnych oraz poradnictwa żywieniowego.

Wraz z lekarzem i pielęgniarką tworzą zespół terapeutyczny uwzględniający wszystkie aspekty profilaktyki i leczenia chorych na choroby niezakaźne, nowotwory oraz choroby zakaźne i inne, w których dostosowane do potrzeb żywienie jest ważnym elementem leczenia. Są również przygotowani do prowadzenia oświaty zdrowotnej promującej prawidłowe odżywianie i aktywność fizyczną będące ważnym elementem zdrowia publicznego. Profil studiów drugiego stopnia na kierunku Dietetyka należy określić jako praktyczny. Zasadniczym celem kształcenia jest nauczenie współodpowiedzialności za zdrowie jednostki jak i społeczeństwa, w obliczu zagrożeń dla zdrowia i życia spowodowanych nieprawidłowym odżywianiem, brakiem aktywności fizycznej i paleniem tytoniu. W realizacji tego celu niezbędna jest pogłębiona wiedza z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, zapobiegania chorobom żywieniowo - zależnym, oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia oraz wpływu chorób na stan odżywienia. Ważne jest nabycie w trakcie studiów umiejętności prowadzenia poradnictwa dietetycznego, współpracy z przedstawicielami innych zawodów medycznych, obsługi aparatury do badania składu ciała, systematycznego doskonalenia zawodowego i ewentualne przygotowanie się do studiów III stopnia (doktoranckich)

## Ogólne efekty kształcenia

Po ukończeniu studiów drugiego stopnia absolwent posiada zaawansowaną wiedzę i umiejętności w zakresie: profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych, rozpoznawania i leczenia niedożywienia związanego z chorobą, w tym niedożywienia szpitalnego oraz innych zaburzeń odżywiania, oceny stanu odżywienia i zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze, ustalenia wspólnie z lekarzem wskazań do stosowania żywienia klinicznego z wykorzystaniem tzw. „diet przemysłowych”, prowadzenia edukacji żywieniowej indywidualnej i grupowej oraz zarządzania placówkami prowadzącymi poradnictwo dietetyczne i uczestniczenie w pracach zespołu terapeutycznego.

**Szczegółowe efekty kształcenia i ich odniesienie do efektów dla obszaru nauk medycznych**

Objaśnienie oznaczeń w symbolach:

**K** – kierunkowe efekty kształcenia

**W** – kategoria wiedzy

**U** – kategoria umiejętności

**K (po podkreślniku**) – kategoria kompetencji społecznych

**OM2** – efekty kształcenia w obszarze nauk medycznych dla studiów drugiego stopnia

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA KIERUNKU (K)  DIETETYKA | ZBIÓR EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DLA KIERUNKU DIETETYKA  STUDIA DRUGIEGO STOPNIA  Po ukończeniu studiów II stopnia na kierunku Dietetyka absolwent: | ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DLA OBSZARU STUDIÓW MEDYCZNYCH |
| **WIEDZA** | | |
| **w obszarze nauk podstawowych** | | |
| K\_W01 | Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych  i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania. | OM2\_W01  OM2\_W02  OM2\_W03 |
| K\_W02 | Wykorzystuje w praktyce wiedzę z zakresu demografii oraz czynników ryzyka chorób żywieniowo - zależnych. | OM2\_W03  OM2\_W06 |
| K\_W03 | Wykazuje znajomość podstaw immunologii klinicznej oraz wzajemnych związków występujących pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustroju. | OM2\_W01  OM2\_W02  OM2\_W03 |
| K\_W04 | Wymienia zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej i potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia. | OM2\_W01  OM2\_W02  OM2\_W03 |
| K\_W05 | Opisuje podstawy patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych a zwłaszcza zapalenia na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych. | OM2\_W01  OM2\_W02  OM2\_W03 |
| K\_W06 | Charakteryzuje podstawowe i aktualne metody analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie. | OM2\_W05 |
| K\_W07 | Przedstawia zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego | OM2\_W11 |
| **w obszarze nauk behawioralnych i społecznych** | | |
| K\_W08 | Omawia podstawy psychologii klinicznej i uwzględnia je  w codziennej pracy zawodowej w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych. | OM2\_W03  OM2\_W04 |
| K\_W09 | Przedstawia zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób. | OM1\_W03  OM1\_W06  OM1\_W10 |
| K\_W10 | Wykorzystuje w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je  w planowaniu i korygowaniu żywienia w oparciu o najlepsze, dostępne dowody naukowe. | OM1\_W05 |
| **w obszarze nauk klinicznych** | | |
| K\_W11 | Wykazuje znajomość zasad żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia. | OM2\_W03  OM2\_W05  OM2\_W07 |
| K\_W12 | Opisuje podstawy żywienia pozajelitowego i może je prowadzić pod kierunkiem lekarza przeszkolonego w tym zakresie. | OM2\_W05  OM2\_W07 |
| K\_W13 | Definiuje i rozpoznaje problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnia je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego opartego na najlepszych, dostępnych dowodach naukowych. | OM2\_W03  OM2\_W05 |
| **w obszarze zdrowia publicznego** | | |
| K\_W14 | Opisuje 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 wykorzystuje je w praktyce. | OM2\_W04  OM2\_W06  OM2\_W09  OM2\_W10 |
| K\_W15 | Zna teorię i praktykę marketingu i zarządzania oraz potrafi kierować zespołami. Rozwija indywidualną przedsiębiorczość. | OM2\_W08  OM2\_W12 |
| K\_W16 | Przygotowuje plany żywienia indywidualnego  i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia. | OM2\_W03  OM2\_W05 |
| K\_W17 | Wykazuje znajomość polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowo-żywieniowego. | OM2\_W08 |
| K\_W18 | Definiuje pojęcie żywności funkcjonalnej i żywności genetycznie modyfikowanej i wykorzystuje tę wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym. | OM2\_W08 |
| K\_W19 | Interpretuje przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności  i przestrzega ich w pracy zawodowej | OM2\_W08 |
| K\_W20 | Wyjaśnia zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej. | OM2\_W08 |
| K\_W21 | Charakteryzuje System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności. | OM2\_W08 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | |
| K\_U01 | Planuje i prowadzi edukację żywieniową indywidualną i grupową. | OM2\_U05  OM2\_U09  OM2\_U10  OM2\_U14 |
| K\_U02 | Opracowuje jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta | OM2\_U03  OM2\_U05 |
| K\_U03 | Opracowuje jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową. | OM2\_U01  OM2\_U05 |
| K\_U04 | Prowadzi dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia. | OM2\_U05  OM2\_U13 |
| K\_U05 | Przeprowadza wywiad żywieniowy i ocenia sposób żywienia oraz stan odżywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie narzędzia. | OM2\_U01  OM2\_U02  OM2\_U06 |
| K\_U06 | Prowadzi poradnictwo żywieniowe oraz planuje i prowadzi opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiega niedożywieniu szpitalnemu. | OM2\_U01  OM2\_U08 |
| K\_U07 | Ocenia efektywność opieki żywieniowej w osiąganiu zamierzonych celów i modyfikuje plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb | OM2\_U05 |
| K\_U08 | Interpretuje wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystuje je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego | OM2\_U05 |
| K\_U09 | Rozpoznaje niedożywienie, przeprowadza pełną ocenę stanu odżywienia i określa rodzaj oraz stopień niedożywienia. | OM2\_U02 |
| K\_U10 | Określa ryzyko niedożywienia szpitalnego i podejmuje odpowiednie działania zapobiegawcze działając wspólnie  z lekarzami i pielęgniarkami w ramach zespołu terapeutycznego zapewniającego opiekę żywieniową nad pacjentami. | OM2\_U01  OM2\_U08 |
| K\_U11 | Ustala 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. | OM2\_U03 |
| K\_U12 | Planuje żywienie domowe pacjentów wypisanych ze szpitala. | OM2\_U04  OM2\_U05 |
| K\_U13 | Planuje i realizuje kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia dla osób z nadwagą lub otyłością. | OM2\_U04,  OM2\_U05, OM2\_U09  OM2\_U10  OM2\_U11 OM2\_U12 |
| K\_U14 | Przygotowuje i nadzoruje wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet. | OM2\_U02 |
| K\_U15 | W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności. | OM2\_U06 |
| K\_U16 | Określa zmiany w wartości odżywczej surowców  i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia. | OM2\_U06 |
| K\_U17 | Oblicza wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych  i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommended Dietary Allowances – RDA). | OM2\_U06 |
| K\_U18 | Planuje żywienie kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią oraz żywienie niemowląt zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie. | OM2\_U05 |
| K\_U19 | Uzasadnia wpływ prawidłowego żywienia kobiet  w ciąży oraz karmienia piersią na rozwój fizyczny i intelektualny dziecka. | OM2\_U05 |
| K\_U20 | Planuje w oparciu o zasady dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej z uwzględnieniem uwarunkowań kulturowych, religijnych i etnicznych. | OM2\_U04  OM2\_U09 OM2\_U10 |
| K\_U21 | Posługuje się przynajmniej jednym językiem obcym w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem (zebranie wywiadu, udzielenie porady) oraz korzystanie z fachowej literatury. | OM2\_U15 |
| K\_U22 | Prezentuje w formie ustnej i pisemnej wyniki pracy na poziomie akademickim | OM2\_U13  OM2\_U14 |
| K\_U23 | Wykazuje rolę dietetyka w zespole terapeutycznym | OM2\_U07 |
| **KOMPETENCJE PERSONALNE I SPOŁECZNE** | | |
| K\_K01 | Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy  i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty. | OM2\_K02 |
| K\_K02 | Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych. | OM2\_K01 |
| K\_K03 | Kieruje zespołem i współpracuje z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej. | OM2\_K04  OM2\_K08 |
| K\_K04 | Jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną, do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności  i żywienia, a także rozwiązywania złożonych problemów. | OM2\_K01  OM2\_K06 |
| K\_K05 | Kieruje zespołem realizującym zadania w zakresie edukacji żywieniowej oraz profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo-zależnych. | OM2\_K04  OM2\_K05 |
| K\_K06 | Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego. | OM2\_K03 |
| K\_K07 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy | OM2\_K07 |
| K\_K08 | Ma świadomość roli dietetyka | OM2\_K08 |
| K\_K09 | Przejawia zaangażowanie w promocję zdrowia i zainteresowanie problemami zdrowotnymi społeczeństwa | OM2\_K09 |

## Analiza zgodności efektów kształcenia dla kierunku Dietetyka

## z deskryptorami obszarowymi

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Efekty kształcenia  w obszarze  nauk medycznych  nauk o zdrowiu i  nauk o kulturze fiz.  II Stopień | **OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA**  **W OBSZARZE NAUK MEDYCZNYCH, NAUK O ZDROWIU ORAZ NAUK O KULTURZE FIZYCZYNEJ**  **II STOPIEŃ** | Efekty kształcenia dla kierunku Dietetyka  II stopień |
| **WIEDZA** | | |
| OM2\_W01 | posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie fizykochemicznych i biologicznych podstaw nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie fizykochemicznych  i biologicznych podstaw nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów | K\_W01; K\_W03; K\_W04; K\_W05 |
| OM2\_W02 | posiada szczegółową znajomość budowy i funkcji organizmu człowieka w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów | K\_W01; K\_W03; K\_W04; K\_W05 |
| OM2\_W03 | zna objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych, a także dysfunkcji społecznych oraz metody ich oceny w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów | K\_W01; K\_W02; K\_W03; K\_W04; K\_W05; K\_W08; K\_W09, K\_W11; K\_W13; K\_W16 |
| OM2\_W04 | rozumie i poddaje analizie procesy psychospołeczne ważne dla zdrowia i jego ochrony lub kultury fizycznej w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów | K\_W08; K\_W14 |
| OM2\_W05 | zna zasady praktyki opartej na dowodach | K\_06; K\_W10; K\_W11; K\_W12; K\_W13; K\_W16 |
| OM2\_W06 | rozumie i diagnozuje styl życia oraz wybrane modele zachowań prozdrowotnych, kreacyjnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka oraz rozumie uwarunkowania kulturowe potrzeb i problemów jednostek oraz grup społecznych | K\_W09; K\_W14 |
| OM2\_W07 | rozumie zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów | K\_W11; K\_W12 |
| OM2\_W08 | zna i rozumie społeczne i ekonomiczno-gospodarcze uwarunkowania wybranego obszaru działalności zawodowej | K\_W15; K\_W17;  K\_W18; K\_W19; K\_W20; K\_W21 |
| OM2\_W09 | ma pogłębioną wiedzę z zakresu nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej oraz ich miejscu i znaczeniu w systemie nauk | K\_W14 |
| OM2\_W10 | ma wiedzę i zna terminologię nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów | K\_W09; K\_W14 |
| OM2\_W11 | zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej | K\_W07 |
| OM2\_W12 | zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości, wykorzystującej wiedzę z zakresu dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów | K\_W15 |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | |
| OM2\_U01 | posiada pogłębioną umiejętność stosowania technik efektywnego komunikowania się i negocjacji | K\_U03; K\_U05; K\_U06; K\_U10 |
| OM2\_U02 | potrafi posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów | K\_U05; K\_U09;  K\_U14 |
| OM1\_U03 | potrafi prezentować i wyjaśniać problemy z zakresu ochrony zdrowia w sposób dostosowany do przygotowania osób oraz grup docelowych | K\_U02; K\_U11 |
| OM2\_U04 | potrafi zidentyfikować uwarunkowania kulturowe, religijne i etniczne problemów pacjenta, klienta oraz grupy społecznej | K\_U12; K\_U13; K\_U20 |
| OM2\_U05 | potrafi sformułować plan działań odpowiadających potrzebom pacjenta, klienta oraz grupy społecznej | K\_U01; K\_U02; K\_U03; K\_U04; K\_U07; K\_U08; K\_U12; K\_U13; K\_U18; K\_U19 |
| OM2\_U06 | potrafi posługiwać się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych, a także analizować i krytycznie oceniać te dane | K\_U05; K\_U15; K\_U16; K\_U17 |
| OM2\_U07 | potrafi identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce | K\_U23 |
| OM2\_U08 | potrafi współdziałać w planowaniu i realizacji zadań badawczych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów | K\_U06; K\_U10 |
| OM2\_U09 | posiada umiejętność wykorzystania wychowawczych aspektów promocji zdrowia i aktywności fizycznej w profilaktyce wykluczenia i patologii społecznych | K\_U01; K\_U13; K\_U20 |
| OM2\_U10 | posiada zaawansowane umiejętności kierowania i realizowania zajęć rekreacyjnych, zdrowotnych, sportowych lub estetyki zachowań ruchowych w pracy z różnymi grupami społecznymi | K\_U01; K\_U13; K\_U20 |
| OM2\_U11 | posiada specjalistyczne umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej (rekreacyjnych, zdrowotnych, sportowych i estetycznych) w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku  studiów | K\_U13 |
| OM2\_U12 | potrafi samodzielnie modyfikować i tworzyć różne formy aktywności fizycznej w zależności od warunków środowiskowych i klimatycznych | K\_U13 |
| OM2\_U13 | posiada umiejętność przygotowania pisemnego opracowania w zakresie dyscypliny naukowej, właściwej dla studiowanego kierunku studiów | K\_U04; K\_U22 |
| OM2\_U14 | posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów | K\_U01; K\_U22 |
| OM2\_U15 | ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego | K\_U21 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | |
| OM2\_K01 | rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie, potrafi inspirować i organizować proces uczenia się innych osób | K\_K02 |
| OM2\_K02 | jest świadoma własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do ekspertów | K\_K01 |
| OM2\_K03 | okazuje dbałość o prestiż związany z wykonywaniem zawodu i właściwie pojętą solidarność zawodową | K\_K06 |
| OM2\_K04 | wykazuje przywództwo i przedsiębiorczość, potrafi zorganizować pracę zespołu | K\_K03; K\_K05 |
| OM2\_K05 | potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania | K\_K05 |
| OM2\_K06 | potrafi rozwiązywać złożone problemy związane z wykonywaniem zawodu | K\_K04 |
| OM2\_K07 | potrafi dbać o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników | K\_K07 |
| OM2\_K08 | potrafi formułować opinie dotyczące różnych aspektów działalności zawodowej | K\_K03; K\_K08 |
| OM2\_K09 | demonstruje postawę promującą zdrowie i aktywność fizyczną | K\_K09 |