

Kierunek studiów II stopnia *dietetyka*, profil praktyczny, został przyporządkowany do następujących dyscyplin naukowych/artystycznych:

**1) dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu**

- a) dyscyplina naukowa/artystyczna: ***nauki o zdrowiu***  
(udział liczby punktów ECTS: 100%)

Dyscyplina wiodąca: ***nauki o zdrowiu***

Objaśnienia oznaczeń:

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

01, 02, 03 i kolejne – numer efektu kształcenia

Nazwa kierunku studiów: <i>dietetyka</i>	
Poziom kształcenia: studia II stopnia	
Profil kształcenia: praktyczny	
Symbol kierunkowego efektu uczenia się	<b>EFEKTY UCZENIA SIĘ</b>  <b>Po ukończeniu studiów II stopnia na kierunku <i>dietetyka</i>, profil praktyczny, absolwent:</b>
<b>WIEDZA</b>	
<b>K_W01</b>	Posiada szeroką znajomość metod postępowania dietetycznego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych, którą potrafi interpretować w powiązaniu z innymi dziedzinami/dyscyplinami.
<b>K_W02</b>	Posiada pogłębioną wiedzę z zakresu żywienia ludzi zdrowych z uwzględnieniem wieku, różnych form aktywności fizycznej. Rozumie wpływ diety na zdrowie człowieka i styl życia.
<b>K_W03</b>	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta/klienta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.
<b>K_W04</b>	Zna zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej i potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia.
<b>K_W05</b>	Zna podstawy patofizjologii klinicznej i wpływu procesów patologicznych, a zwłaszcza zapalenia, na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych.
<b>K_W06</b>	Zna podstawy psychologii i socjologii żywienia i uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych.
<b>K_W07</b>	Posiada zaawansowaną wiedzę na temat organizacji żywienia zbiorowego i indywidualnego, którą potrafi zastosować w działaniu praktycznym.
<b>K_W08</b>	Ma pogłębioną wiedzę z zakresu wartości odżywczej produktów żywnościowych, suplementów diety, którą potrafi wykorzystać w działaniu praktycznym.
<b>K_W09</b>	Zna wzajemne relacje między żywnością, żywieniem, aktywnością fizyczną a zdrowiem i potrafi je wykorzystać w praktyce.
<b>K_W10</b>	Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.
<b>K_W11</b>	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.
<b>K_W12</b>	Zna i rozumie podstawowe założenia i zadania zdrowia publicznego, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia oraz założenia i programy promocji zdrowia w Polsce.
<b>K_W13</b>	Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywnieniowe i praktyczne zastosowanie tej wiedzy w działalności zawodowej.

<b>K_W14</b>	Zna i rozumie metody statystyczne pozwalające na planowanie, realizację i optymalizację badań żywieniowych, eksperymentów oraz interpretowanie uzyskanych wyników.
<b>K_W15</b>	Zna regulacje prawne oraz zasady ochrony własności przemysłowej, własności intelektualnej i prawa autorskiego.
<b>K_W16</b>	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu uwarunkowania ekonomiczne, prawne, etyczne różnych rodzajów działalności zawodowej.
<b>K_W17</b>	Zna podstawowe zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości ukierunkowanej na organizację placówek opiekuńczych, poradni dietetycznych itp.
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>	
<b>K_U01</b>	Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia ludzi zdrowych i chorych.
<b>K_U02</b>	Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową oraz opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta. Inspiruje i organizuje działalność.
<b>K_U03</b>	Potrafi zastosować techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji w różnych sytuacjach. Potrafi identyfikować uwarunkowania kulturowe i religijne pacjenta/klienta.
<b>K_U04</b>	Potrafi organizować żywienie zbiorowe z wykorzystaniem systemów jakości, opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.
<b>K_U05</b>	Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych. Chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas jej przechowywania, upowszechniania i niszczenia.
<b>K_U06</b>	Zna metodologię badań żywieniowych, potrafi zastosować ją w praktyce, formułuje i rozwiązuje problem.
<b>K_U07</b>	Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu, działając wspólnie z lekarzami i pielęgniarkami w ramach zespołu terapeutycznego zapewniającego opiekę żywieniową nad pacjentami.
<b>K_U08</b>	Potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiąganiu zamierzonych celów i modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb (w tym aktywności fizycznej).
<b>K_U09</b>	Interpretuje wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystuje je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego.
<b>K_U10</b>	Potrafi ustalić wskazania do wspomaganie i/lub leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia medycznego.
<b>K_U11</b>	W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności. Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw. Potrafi posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem.
<b>K_U12</b>	Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia.
<b>K_U13</b>	Właściwie dobiera źródła do oceny spożycia i planowania diet leczniczych. Dokonuje krytycznej oceny uzyskanych wyników.
<b>K_U14</b>	Zna zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w oparciu o dowody naukowe, w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem, brakiem lub wystąpieniem zwiększonej aktywności fizycznej.
<b>K_U15</b>	Potrafi kierować pracą zespołu, współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych i podejmuje wiodącą rolę w zespole.
<b>K_U16</b>	Posiada umiejętność precyzyjnego i efektywnego komunikowania się w zakresie nauk żywieniowych z różnymi podmiotami w formie werbalnej, pisemnej i graficznej, także w języku obcym na poziomie B2.

<b>K_U17</b>	Stosuje metody statystyczne do analizy wyników badań żywieniowych dla badań pełnych, jak i częściowych populacji generalnych oraz potrafi przeprowadzić analizę trafności (walidacji) i rzetelności pomiarów (ankiet).
<b>K_U18</b>	Potrafi zaplanować i przeprowadzić proces badawczy, opracowywać wyniki oraz formułować wnioski.
<b>K_U19</b>	Komunikuje się na tematy związane z żywieniem ludzi zdrowych i chorych ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców; przedstawia, ocenia stanowiska, prowadzi debatę.
<b>K_U20</b>	Potrafi współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej. Podejmuje wiodące role w zespole.
<b>K_U21</b>	Potrafi zaplanować i realizować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkować innych w tym zakresie.
<b>K_U22</b>	Potrafi inicjować działalność gospodarczą i dokonywać wyboru odpowiedniej formy organizacyjno-prawnej.
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>	
<b>K_K01</b>	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności; krytycznie ocenia posiadaną wiedzę i odbierane treści. Wie, kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.
<b>K_K02</b>	Rozumie potrzebę uczenia się i aktualizowania wiedzy przez całe życie; inspirowanie procesu uczenia się innych osób.
<b>K_K03</b>	Potrafi współdziałać w grupie przyjmując w niej różne role, w tym przewodzenia w grupie. Potrafi ponieść odpowiedzialność za grupę.
<b>K_K04</b>	Jest kreatywny w upowszechnianiu wiedzy dotyczącej żywności i żywienia. Myśli i działa w sposób przedsiębiorczy.
<b>K_K05</b>	Jest gotowy do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych.
<b>K_K06</b>	Przestrzega i rozwija zasady etyki zawodowej oraz podejmuje działania na rzecz przestrzegania tych zasad.