EFEKTY UCZENIA SIĘ

DLA KIERUNKU STUDIÓW DIETETYKA

Obowiązuje od 01.10.2023 r.

Kierunek studiów	**Dietetyka**
Poziom kształcenia	**Studia I stopnia**
Profil kształcenia	**Praktyczny**
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta	**Licencjat**
Czas trwania studiów	**6 semestrów**
Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji	**Poziom 6**
Dziedzina	**nauk medycznych i nauk o zdrowiu**
Dyscypliny	**1] nauki o zdrowiu - dyscyplina wiodąca** **2] nauki o kulturze fizycznej**

Symbol	Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku o profilu praktycznym absolwent osiąga następujące efekty uczenia się:	PRK
Wiedza		
D_W01	Prezentuje wiedzę z zakresu nauk o zdrowiu umiejscawiając ją w relacjach do innych nauk.	P6S_WG

D_W02	Wyjaśnia zagadnienia związane z dyscyplinami związanymi z dziedziną nauk społecznych i nauk humanistycznych. Wykorzystuje w praktyce wiedzę z zakresu różnych stylów komunikacji.	P6S_WG
D_W03	Zna i opisuje budowę anatomiczną człowieka wraz z fizjologią narządów i układów.	P6S_WG
D_W04	Zna i wyjaśnia budowę i funkcje związków chemicznych wchodzących w skład organizmu i żywności.	P6S_WG
D_W05	Przywołuje i przedstawia przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej i zasady BHP w kontekście pracy dietetyka.	P6S_WG P6S_WK
D_W06	Charakteryzuje i ocenia jakość surowców, półproduktów i gotowych potraw.	P6S_WG
D_W07	Zna i rozumie zasadność korzystania z programów komputerowych w działalności zawodowej dietetyka. Wie jak w praktyce promować usługi dietetyczne za pomocą mediów społecznościowych.	P6S_WK
D_W08	Wymienia i wskazuje zagadnienia z farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	P6S_WG
D_W09	Zna oraz przedstawia zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia.	P6S_WG
D_W010	Wymienia i wyjaśnia mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka.	P6S_WG
D_W11	Wskazuje metody oceny stanu odżywienia oraz wskaźniki diagnostyczne stosowane w pracy dietetyka. Ocenia aktualny stan wiedzy ze sposobów żywienia człowieka. Zna normy żywienia i wyżywienia człowieka.	P6S_WK
D_W12	Wyjaśnia i tłumaczy pojęcia obcojęzyczne na poziomie B2, sprawnie komunikuje się również z wykorzystaniem słownictwa specjalistycznego związanego z profesją dietetyka.	P6S_WG
D_W13	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu żywienia człowieka, mikrobiologii oraz parazytologii.	P6S_WG
D_W14	Klasyfikuje i wyjaśnia procesy związane z rehabilitacją, treningiem sportowym i rekreacyjnym.	P6S_WG
D_W15	Opisuje i wyjaśnia zasady profilaktyki i leczenia w wybranych jednostkach chorobowych.	P6S_WG

D_W16	Rozumie i tłumaczy procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości. Wskazuje zasady żywienia do każdej z tych grup. Opisuje zasady tworzenia wywiadu i planu żywieniowego.	P6S_WG
D_W17	Rozumie i wyjaśnia znaczenie zdrowego stylu życia, profilaktyki zdrowia i roli sportu w kontekście społecznym i ekonomicznym.	P6S_WK
D_W18	Zna i rozumie rolę psychologicznych i społecznych uwarunkowań podejmowania decyzji żywieniowych.	P6S_WG
D_W19	Wymienia psychologiczne konsekwencje nieprawidłowego odżywiania.	P6S_WK
Umiejętności		
D_U01	Stosuje zasady udzielania pierwszej pomocy i potrafi postępować w stanach zagrożenia życia stosując odpowiednie metody i narzędzia.	P6S_UW
D_U02	Wykorzystuje umiejętności językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	P6S_UK
D_U03	Wykorzystuje w praktyce wiedzę z zakresu anatomii i fizjologii człowieka do formułowania i rozwiązywania problemów zawodowych.	P6S_UW
D_U04	Stosuje wiedzę z zakresu psychologii w edukacji żywieniowej i profilaktycznej zarówno indywidualnej jak i grupowej.	P6S_UW
D_U05	Konstruuje i prezentuje postępowanie żywieniowe dostosowane do stanu zdrowia i wieku pacjenta.	P6S_UW
D_U06	Identyfikuje procesy prowadzące do rozwoju chorób i analizuje zależności między żywieniem a ich rozwojem.	P6S_UW
D_U07	Wykorzystuje narzędzia informatyczne i specjalistyczne do gromadzenia i analizowania danych niezbędnych z wykonywanym zawodem.	P6S_UW
D_U08	Projektuje edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz osób korzystających z różnych form aktywności fizycznej.	P6S_UW

D_U09	Rozpoznaje i analizuje potencjalne zagrożenia związane z interakcjami występującymi pomiędzy stosowanymi lekami a składnikami pożywienia.	P6S_UW
D_U10	Identyfikuje główne problemy związane z bezpieczeństwem żywności i żywienia.	P6S_UW
D_U11	Komunikuje się w sposób zrozumiały używając specjalistycznej terminologii z pacjentami, rodzicami pacjentów oraz w zespołach specjalistycznych a także bierze aktywny udział w dyskusjach.]	P6S_UK P6S_UO
D_U12	Zarządza własnym czasem pracy oraz czasem pracy grupy. Prawidłowo organizuje pracę własną planując i zarządzając procesem uczenia się.	P6S_UO P6S_UU
D_U13	Potrafi korzystać ze specjalistycznej literatury naukowej krajowej i zagranicznej, naukowych baz danych oraz informacji i danych przekazywanych przez międzynarodowe organizacje.	P6S_UW
D_U14	Współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w celu rozwiązywania złożonych problemów związanych z żywieniem.	P6S_UW P6S_UO
D_U15	Wyszukuje, gromadzi i projektuje materiały edukacyjne dla różnych grup odbiorców.	P6S_UW
D_U16	Dokonuje odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz stosuje odpowiednie techniki sporządzania potraw.	P6S_UW
D_U17	Identyfikuje problemy i proponuje rozwiązania dotyczące bezpieczeństwem żywności i żywienia.	P6S_UW
D_U18	Opisuje i przedstawia wyniki własnych działań w postaci wniosków i zaleceń.	P6S_UW
D_U19	Planuje żywienie w zależności od rodzaju wysiłku, okresu treningowego i warunków zewnętrznych.	P6S_UW
D_U20	Wybiera i stosuje odpowiednie metody oraz narzędzia służące do skutecznego rozpoznania problemów.	P6S_UW

D_U21	Projektuje żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej w oparciu o znajomość fizjologii i biochemii wysiłku fizycznego.	P6S_UW
D_U22	Wykorzystuje techniki motywacyjne w pracy z pacjentem.	P6S_UW
D_U23	Potrafi wykorzystać techniki i strategie terapeutyczne mające na celu modyfikacje wzorów myślenia, emocji i zachowań dobranych w stosunku do celu interwencji oraz mechanizmów warunkujących sytuację problemową.	P6S_UW
Kompetencje Społeczne		
D_K01	Współdziała i pracuje w grupie, przyjmując w niej różne role.	P6S_KR
D_K02	Podąża za nowościami i na bieżąco uzupełnia informacje w zakresie nauk o zdrowiu i kulturze fizycznej. Potrafi krytycznie ocenić posiadaną i nowo odkrytą wiedzę.	P6S_KK
D_K03	Uzasadnia zdrowy stylu życia jako metodę profilaktyki chorób dietozależnych.	P6S_KO
D_K04	Rozumie potrzebę korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej oraz krytycznej oceny zawartych w nich treści przy opiniowaniu i rozstrzyganiu problemów.	P6S_KK
D_K05	Dba o ciągły rozwój osobisty i zawodowy. Dokonuje oceny własnych kompetencji, jest świadomy potrzeby samodoskonalenia.	P6S_KK
D_K06	Bierze odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizuje pracę.	P6S_KR
D_K07	Jest gotów do inspirowania i organizowania działań na rzecz środowiska społecznego związanych z promocją zdrowia, w tym z profilaktyką żywieniową, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych.	P6S_KO
D_K08	Identyfikuje własne ograniczenia i braki. Wie, kiedy zwrócić się do ekspertów.	P6S_KK
D_K09	Ma świadomość obowiązku przestrzegania zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy zawodowej i praw pacjenta.	P6S_KR
D_K10	Krytycznie ocenia własne i cudze działania, przy zachowaniu szacunku dla różnic światopoglądowych i kulturowych.	P6S_KR