

EFEKTY UCZENIA SIĘ

DIETETYKA I STOPNIA, PROFIL PRAKTYCZNY

Charakterystyki pierwszego stopnia dla kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji przypisane do studiów pierwszego stopnia

Absolwent studiów pierwszego stopnia Dietetyka:

na poziomie wiedzy (P6U_W) zna i rozumie:

- w zaawansowanym stopniu – fakty, teorie, metody oraz złożone zależności między nimi;
- różnorodne, złożone uwarunkowania prowadzonej działalności;

na poziomie umiejętności (P6U_U) potrafi:

- innowacyjnie wykonywać zadania oraz rozwiązywać złożone i nietypowe problemy w zmiennych i nie w pełni przewidywalnych warunkach;
- samodzielnie planować własne uczenie się przez całe życie;
- komunikować się z otoczeniem, uzasadniać swoje stanowisko;

na poziomie kompetencji społecznych (P6U_K) jest gotów do:

- kultywowania i upowszechniania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim;
- samodzielnego podejmowania decyzji, krytycznej oceny działań własnych, działań zespołów, którymi kieruje, i organizacji, w których uczestniczy; przyjmowania odpowiedzialności za skutki tych działań.

Charakterystyki drugiego stopnia PRK dla kwalifikacji na poziomie 6

Symbol	Efekty uczenia się dla kierunku Dietetyka odpowiadające kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji (profil praktyczny) Po ukończeniu studiów I stopnia na kierunku Dietetyka absolwent:	Odniesienie do:		
		Odniesienie do uniwersalnych charakterystyk I stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji – poziom 6	Odniesienie do charakterystyk II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji – poziom 7	Odniesienie do charakterystyk II stopnia dla obszaru kształcenia w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk rolniczych w ramach szkolnictwa wyższego – poziomy 6 i 7 (rozwińcie opisów typowych)
Wiedza: zna i rozumie:				
K_W01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	P6U_W	P6S_WK	P6S_WG
K_W03	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.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W04	Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Charakteryzuje choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem, zna podstawy leczenia dietetycznego tych chorób.	P6U_W	P6S_WK	P6S_WK
K_W05	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG

K_W06	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W07	Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, BHP, warunki sanitarno- higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WK
K_W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WK
K_W09	Zna zasady zdrowego żywienia i potrafi je wdrażać u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub z otyłością).	P6U_W	P6S_WG	P6S-WK
K_W10	Zna zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka ze szczególnym uwzględnieniem osób w podeszłym wieku oraz młodzieży licealnej.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W11	Zna specyfikę wybranych dyscyplin sportowych w kontekście zasad żywienia sportowców.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W12	Posiada wiedzę na temat podstaw farmakologii oraz farmakoterapii żywieniowej.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W13	Zna wpływ na stan odżywiania chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.	P6U_W	P6S_WK	P6S_WK
K_W14	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WK
K_W15	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	P6U_W	P6S_WK	P6S_WK
K_W16	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.	P6U_W	PS6_WG	P6S_WG

K_W17	Posiada wiedzę w zakresie podstaw prawnych i ekonomicznych ochrony zdrowia.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WK
K_W18	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	P6U_W	P6S_WG	P6S-WK
K_W19	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego.	P6U_W	P6S_WK	P6S_WK
K_W20	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka	P6U_W	P6S_WK	P6S_WK
K_W21	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i postępowania w stanach zagrożenia życia.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WK
Umiejętności: potrafi:				
K_U01	Realizować plan edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych ze szczególnym uwzględnieniem osób w podeszłym wieku oraz młodzieży licealnej.	P6U_U	P6S_UO	P6S_UO
K_U02	Posiada umiejętność uczestniczenia w pracach zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem.	P6U_U	P6S_UO	P6S_UO
K_U03	Udzielić porady dietetycznej i przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U04	Określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element postępowania terapeutycznego.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U05	Scharakteryzować i rozpoznać rodzaj niedożywienia i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe.	P6U_U	P6S-UW	P6S_UW
K_U06	Zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych i wyniki badań antropometrycznych w planowaniu żywienia.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U07	Posiada umiejętność oceny stanu odżywienia pacjenta na podstawie przeprowadzonego wywiadu żywieniowego.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW

K_U08	Wykonywać zadania właściwe dla stanowiska dietetyka w szpitalu lub innej placówce żywienia zbiorowego, m.in. posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w tych placówkach, monitorować odżywianie chorych.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U09	Interpretować złożone procesy i zjawiska zachodzące w organizmie pod wpływem wysiłku fizycznego.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U10	Posiada umiejętność sporządzania potraw stosowanych w dietoterapii (dobór składników, zastosowanie odpowiednich technik).	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U11	Potrafi dokonać wyliczenia indywidualnego zapotrzebowania na składniki odżywcze oraz ma umiejętność korzystania z tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U12	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U13	Potrafi zaplanować i wdrożyć modele żywienia w różnych okresach rozwoju człowieka.	P6U_U	P6S_UO	P6S_UO
K_U14	Umie dokonać wyboru lub zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych oraz w ich leczeniu.	P6U_U	P6S_UO	P6S_UO
K_U15	Formułuje zalecenia żywieniowe na potrzeby osób podejmujących różne rodzaje aktywności fizycznej, w tym na potrzeby czynnych sportowców.	P6U_U	P6S_UO	P6S_UO
K_U16	Wykorzystuje podstawowe programy komputerowe oraz posługuje się komputerem w zakresie pozyskiwania i opracowywania danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW

K_U17	Posługuje się językiem obcym w mowie i piśmie w zakresie słownictwa medycznego i zawodowego na poziomie B2 (wg Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego) umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa oraz rozumienia dyskusji związanej z problemem dietytyki.	P6U_U	P6S_UK	P6S_UK
K_U18	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U19	Komunikować się z użyciem specjalistycznej terminologii.	P6U_U	P6S_UK	P6S_UK
K_U20	Brać udział w debacie – przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich.	P6U_U	P6S_UK	P6S_UK
K_U21	Planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole.	P6U_U	P6S_UO	P6S_UO
K_U22	Samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie.	P6U_U	P6S_UU	P6S_UO
Kompetencje społeczne: jest gotów do:				
K_K01	Nieustannego uaktualniania wiedzy i umiejętności oraz inspirowania i organizowania procesu uczenia się innych osób.	P6U_K	P6S_KK	P6S_KK
K_K02	Ma świadomość znaczenia profesjonalnej i etycznej postawy dla skutecznego współdziałania w grupie w wykonywaniu w niej różnych ról.	P6U_K	P6S_KO P6S_KR	P6S_UO
K_K03	Formułowania opinii dotyczących pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.	P6U_K	P6S_KO	P6S_UK
K_K04	Przewodzenia i zarządzania przy wykorzystaniu różnych mediów i różnych form.	P6U_K	P6S_KO	P6S_UO
K_K05	Dostrzegania, identyfikowania i rozstrzygnięcia dylematów zawodowych i etycznych w podejmowanych działaniach.	P6U_K	P6S_KK P6S_KR	P6S_KK

K_K06	Dbania o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywania zadań właściwych dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów.	P6U_K	P6S_KR	P6S_KR
-------	---	-------	--------	--------