

Efekty kształcenia dla kierunku **Dietetyka**

1. **Umiejscowienie kierunku w obszarze kształcenia:** kierunek należy do obszaru kształcenia w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej.
2. **Przyporządkowanie kierunku studiów do dziedziny nauki i dyscypliny naukowej:** kierunek przyporządkowano do obszaru wiedzy w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, dziedziny nauk o zdrowiu.
3. **Profil kształcenia:** ogólnoakademicki.
4. **Poziom kształcenia i czas trwania studiów:** studia pierwszego stopnia - licencjackie (6 semestrów).
5. **Absolwent:** posiada wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz technologii przygotowywania potraw. Jest przygotowany do: planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności; planowania i przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją; oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i rozpoznania niedożywienia; zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym; oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia; kontrolowania jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz produkcji potraw zgodnie z zasadami systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analyses Critical Control Points – HACCP); oceny wpływu choroby na stan odżywienia i wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób; organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego oraz leczniczego dostosowanego do wieku i stanów fizjologicznych i stanu zdrowia pacjentów oraz prowadzenia edukacji żywieniowej. Absolwent jest przygotowany do pracy w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, zakładach żywienia zbiorowego i zakładach dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia (catering). Zna język obcy na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy oraz posiada umiejętność posługiwania się językiem w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację. Absolwent posiada predyspozycje psychofizyczne do pracy z ludźmi zdrowymi i chorymi. Posiada ponadto przygotowanie ogólne i zawodowe obowiązujące w ochronie zdrowia. Jest przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia.
6. **Objaśnienie oznaczeń:**
 - a) K (przed podkreśnikiem) - kierunkowe efekty kształcenia
 - b) A - profil ogólnoakademicki
 - c) 1 - studia pierwszego stopnia
 - d) W - kategoria wiedzy
 - e) U - kategoria umiejętności
 - f) K (po podkreślniku) - kategoria kompetencji społecznych

- g) M1A - efekty kształcenia w obszarze kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej dla studiów pierwszego stopnia
- h) 01, 02, 03 i kolejne - numer efektu kształcenia

Symbol efektu kierunkowego	Kierunkowe efekty kształcenia dla kierunku studiów dietetyka – po ukończeniu studiów pierwszego stopnia absolwent:	Symbol efektu kształcenia w obszarze kształcenia w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej
WIEDZA		
K1A_W01	Opisuje biochemiczne i fizjologiczne mechanizmy funkcjonowania zdrowego i chorego organizmu człowieka	M1A_W01 M1A_W02
K1A_W02	Zna podstawowe procesy metaboliczne na poziomie komórkowym, narządowym, układowym, w tym mechanizmy i efekty regulacji hormonalnych, rozrodczych i procesów starzenia się organizmu oraz ich związek z chorobami	M1A_W01 M1A_W02
K1A_W03	Zna podstawy fizjologii przewodu pokarmowego i trawienia, w szczególności enzymy biorące udział w trawieniu, rolę żółci, przebieg wchłaniania produktów trawienia oraz zaburzenia z nimi związane a także wybrane profile metaboliczne podstawowych narządów i układów	M1A_W01 M1A_W02 M1A_W03
K1A_W04	Zna mianownictwo anatomiczne oraz budowę ciała człowieka w ujęciu opisowym, w szczególności w zakresie budowy układu pokarmowego, wydzielniczego, moczowo-płciowego, krwionośnego i nerwowego oraz w układzie topograficznym	M1A_W02
K1A_W05	Opisuje budowę mikroskopową oraz właściwości i funkcje komórek, tkanek i narządów człowieka	M1A_W01 M1A_W02
K1A_W06	Zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości	M1A_W12
K1A_W07	Wskazuje metody oceny zaburzeń strukturalnych i funkcjonalnych wywołanych chorobą oraz podstawowe reakcje człowieka na chorobę	M1A_W02 M1A_W03 M1A_W04 M1A_W05
K1A_W08	Zna wybrane testy i metody oceny stanu odżywienia organizmu człowieka	M1A_W03 M1A_W05

K1A_W09	Charakteryzuje zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych chorobą, urazem lub inną formą	M1A_W02 M1A_W03
K1A_W10	Definiuje podstawowe pojęcia z zakresu zdrowia w wymiarze społecznym	M1A_W03 M1A_W04 M1A_W08 M1A_W10
K1A_W11	Zna główne problemy zdrowotne w zakresie chorób zakaźnych i nie zakaźnych o znaczeniu społecznym	M1A_W03 M1A_W04 M1A_W05
K1A_W12	Zna i rozumie rolę psychologii w sytuacji choroby, kalectwa oraz problemach ze zdrowiem psychicznym	M1A_W04 M1A_W05
K1A_W13	Zna zasady udzielania medycznej pomocy przedlekarskiej	M1A_W01 M1A_W02 M1A_W03 M1A_W05
K1A_W14	Wskazuje i objaśnia podstawy edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia, profilaktyki i edukacji żywieniowej	M1A_W04 M1A_W05 M1A_W06
K1A_W15	Zna zasady racjonalnego żywienia oraz konsekwencje zdrowotne nieprawidłowego odżywiania, w szczególności stosowania niebilansowanej diety, długotrwałego głodowania czy objadania się	M1A_W01 M1A_W06 M1A_W10
K1A_W16	Zna choroby związane z nieprawidłową dietą w tym związane z zaburzeniami gospodarki wodno-elektrolitowej, kwasowo-zasadowej, lipidowej, węglowodanowej i białkowej oraz będące skutkami ubocznymi działań i zabiegów medycznych i niemedycznych	M1A_W03 M1A_W04 M1A_W05 M1A_W07
K1A_W17	Zna zasady żywienia dzieci zdrowych i chorych w różnym wieku, w szczególności dzieci z alergiami pokarmowymi i zespołami metabolicznymi	M1A_W02 M1A_W03 M1A_W04 M1A_W06 M1A_W10
K1A_W18	Zna podstawowe odmienności w żywieniu pacjentów onkologicznych i osób wyniszczonych nowotworowo oraz pacjentów geriatrycznych	M1A_W01 M1A_W03 M1A_W04
K1A_W19	Zna prawne, organizacyjne i technologiczne zasady zbiorowego żywienia	M1A_W08 M1A_W10
K1A_W20	Opisuje aktualne zagrożenia dla życia człowieka ze strony środowiska zanieczyszczonego pasożytami	M1A_W01
K1A_W21	Charakteryzuje choroby genetyczne i wyjaśnia podstawowe pojęcia genetyczne	M1A_W02 M1A_W03
K1A_W22	Zna mechanizmy działania leków, efekty niepożądane, toksyczne, a także interakcje leków z żywnością, które mogą pojawić się w trakcie farmakoterapii	M1A_W05

K1A_W23	Posiada wiedzę na temat ostrych i przewlekłych chorób chirurgicznych dietozależnych.	M1A_W01 M1A_W03
K1A_W24	Zna podstawowe badania laboratoryjne i ich interpretacje	M1A_W03
K1A_W25	Charakteryzuje żywność jako źródło składników pokarmowych w zaspokajaniu potrzeb organizmu człowieka w zdrowiu i chorobie	M1A_W02 M1A_W10
K1A_W26	Objaśnia wpływ procesów technologicznych i przechowywania na zachowanie składników odżywczych, jakość i bezpieczeństwo żywności i żywienia oraz zdrowie publiczne	M1A_W03 M1A_W10
K1A_W27	Zna metody oceny żywienia na poziomie indywidualnym i populacyjnym	M1A_W05 M1A_W10
K1A_W28	Zna rolę i znaczenie żywienia oraz energii i składników pokarmowych dla funkcjonowania organizmu człowieka i jego zdrowia	M1A_W02 M1A_W10
K1A_W29	Objaśnia wpływ składników pokarmowych i żywienia w rozwoju chorób dietozależnych	M1A_W02 M1A_W03 M1A_W10
K1A_W30	Zna zasady żywienia osób chorych oraz rolę energii i składników pokarmowych w dietoterapii	M1A_W03 M1A_W10
K1A_W31	Zna prawne, organizacyjne, ekonomiczne i etyczne uwarunkowania w poradnictwie dietetycznym i ochronie zdrowia	M1A_W08
K1A_W32	Zna polskie i europejskie ustawodawstwo dotyczące żywności i żywienia oraz znaczenia bezpieczeństwa żywności i żywienia dla zdrowia publicznego	M1A_W08 M1A_W10
K1A_W33	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	M1A_W11
UMIEJĘTNOŚCI		
K1A_U01	Potrafi zidentyfikować problem i udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej	M1A_U01 M1A_U02 M1A_U04 M1A_U05
K1A_U02	Posługuje się mianownictwem anatomicznym, wyjaśnia anatomiczne podstawy wykonywania podstawowych czynności medycznych	M1A_U05
K1A_U03	Potrafi wykorzystywać i obsługiwać aparaturę i sprzęt do badań funkcjonalnych i laboratoryjnych oraz w ocenie żywienia i stanu odżywienia	M1A_U01 M1A_U02 M1A_U05
K1A_U04	Potrafi komunikować się z jednostką lub grupą społeczną w celu określenia ich potrzeb zdrowotnych oraz ich oczekiwań w stosunku do służby zdrowia i placówek opieki zdrowotnej	M1A_U03 M1A_U04

K1A_U05	Dostrzega oznaki antyzdrowotnych zachowań dietetycznych i na nie reaguje, kierując się dobrem pacjenta. Swoją postawą promuje aktywność ruchową i zachowania prozdrowotne	M1A_U03 M1A_U05 M1A_U10 M1A_U11
K1A_U06	Potrafi ocenić narażenia człowieka na czynniki szkodliwe oraz skutki zdrowotne środowiskowych czynników ryzyka	M1A_U04 M1A_U08
K1A_U07	Potrafi identyfikować problemy żywieniowe i zdrowotne pacjentów z wybranych grup społecznych (dzieci, młodzież, kobiety w ciąży, niepełnosprawni, ludzie w podeszłym wieku)	M1A_U03 M1A_U04 M1A_U07
K1A_U08	Potrafi podjąć działania w zakresie profilaktyki i opieki w odniesieniu do chorób zakaźnych, nie zakaźnych o znaczeniu społecznym oraz uzależnień	M1A_U04 M1A_U05 M1A_U10
K1A_U09	Ocenia stan odżywienia pacjenta i rozpoznaje stany zagrożenia życia	M1A_U04 M1A_U05
K1A_U10	Potrafi identyfikować błędy i zaniedbania popełnione w działaniach promujących zdrowy styl życia oraz sprecyzować działania naprawcze	M1A_U04 M1A_U07 M1A_U10
K1A_U11	Potrafi dokonać analizy przydatności zebranych danych dla ustalenia struktury i wielkości potrzeb zdrowotnych określonej grupy społecznej	M1A_U06 M1A_U08 M1A_U09
K1A_U12	Potrafi prowadzić dokumentację w instytucjach odpowiedzialnych za ochronę i promocję zdrowia z uwzględnieniem roli administracji w realizacji zadań polityki zdrowotnej na szczeblu lokalnym	M1A_U09 M1A_U10
K1A_U13	Potrafi podjąć działania w zakresie planowania i wdrażania programów dotyczących profilaktyki, promocji zdrowia, opieki zdrowotnej w środowisku lokalnym i miejscu pracy	M1A_U05 M1A_U10
K1A_U14	Ma umiejętność planowania i organizowania działań w zakresie promocji zdrowia, poprawy i utrzymania zdrowia fizycznego i psychicznego oraz utrwalania poczucia bezpieczeństwa jednostek lub grup społecznych w odniesieniu do polityki zdrowotnej państwa	M1A_U05 M1A_U10
K1A_U15	Potrafi ułożyć prawidłową dietę dla różnych grup wiekowych oraz chorych z grupy chorób społecznych oraz monitorować postępy w leczeniu	M1A_U04
K1A_U16	Rozpoznaje choroby dietozależne i potrafi ustalić zasady postępowania dietetycznego	M1A_U04
K1A_U17	Potrafi podjąć działania w zakresie profilaktyki żywieniowej	M1A_U05
K1A_U18	Klasyfikuje choroby genetyczne ze względu na sposób dziedziczenia	M1A_U04
K1A_U19	Rozpoznaje choroby żywieniowo zależne	M1A_U04
K1A_U20	Potrafi udzielać porad pacjentowi przy wykorzystaniu środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	M1A_U03 M1A_U04 M1A_U05

K1A_U21	Posiada umiejętność obsługi komputera i wykorzystania specjalistycznych programów oraz pozyskiwania i gromadzenia i przetwarzania danych związanych z wykonywanym zawodem oraz przygotowywaniem prezentacji	M1A_U09 M1A_U12 M1A_U13
K1A_U22	Potrafi interpretować dane liczbowe z zakresu statystyki, demografii i epidemiologii	M1A_U08
K1A_U23	Posiada umiejętność przygotowania pisemnego raportu w oparciu o własne działania lub dane źródłowe	M1A_U12
K1A_U24	Posiada umiejętność prezentowania w formie ustnej wyników własnych działań i przemyśleń	M1A_U13
K1A_U25	Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację	M1A_U14
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K1A_K01	Rozumie potrzebę doskonalenia i uczenia się przez całe życie oraz potrzebę rozwoju osobowego oraz naukowego	M1A_K01 M1A_K02
K1A_K02	Przestrzega i stosuje zasady etyki akademickiej i zawodowej oraz zasady profesjonalizmu zawodowego	M1A_K03 M1A_K04 M1A_K06
K1A_K03	Potrafi współpracować w grupie i w zespole interdyscyplinarnym, być liderem	M1A_K03 M1A_K04 M1A_K05 M1A_K06
K1A_K04	Potrafi krytycznie ocenić własne i cudze działania w pracy zespołu, przyjmując w nim różne obowiązki	M1A_K02 M1A_K04
K1A_K05	Ma świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy się zwrócić do ekspertów	M1A_K01 M1A_K02 M1A_K03 M1A_K04 M1A_K05 M1A_K06
K1A_K06	Promuje zachowania prozdrowotne, w szczególności zdrowego odżywiania i zdrowego stylu życia	M1A_K01 M1A_K05 M1A_K09
K1A_K07	Okazuje tolerancję dla postaw i zachowań wynikających z odmiennych uwarunkowań społecznych, kulturowych i wieku	M1A_K03 M1A_K04 M1A_K05
K1A_K08	Ma świadomość odpowiedzialności za wspólnie realizowane zadania przez dany zespół	M1A_K04 M1A_K05
K1A_K09	Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów i grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.	M1A_K08

K1A_K10	Potrafi określić priorytety i profesjonalnie wykorzystać wszystkie dostępne środki służące realizacji zadań postawionych przed zespołem	M1A_K05 M1A_K06
K1A_K11	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy z wykorzystaniem uwarunkowań ekonomiczno-prawnych	M1A_K05 M1A_K06
K1A_K12	Identyfikuje i potrafi rozwiązywać problemy związane z wykonaniem zawodu	M1A_K02 M1A_K03 M1A_K05 M1A_K06 M1A_K07
K1A_K13	Wyznaczone zadania realizuje z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia	M1A_K07

I. WYMAGANIA OGÓLNE:

Do uzyskania kwalifikacji pierwszego stopnia wymagane są wszystkie powyższe efekty kształcenia.

II. STRUKTURA STUDIÓW:

Studia pierwszego stopnia, 6 semestrów, liczba punktów ECTS – 180.

III. PRAKTYKI:

- 1) Wstępna praktyka w szpitalu po I roku:
 - wymiar praktyki – 105 godz./3 ECTS,
 - okres realizacji – praktyka wakacyjna po I roku studiów,
 - cele i treści kształcenia - zapoznanie z organizacją pracy i żywienia w szpitalu, profilem pacjentów, rodzajami stosowanych diet.
- 2) Praktyka w domu opieki społecznej:
 - wymiar praktyki – 70 godz./2 ECTS,
 - okres realizacji - praktyka wakacyjna po I roku studiów,
 - cele i treści kształcenia - Zapoznanie z organizacją pracy i żywienia w Domu Opieki Społecznej, profilem pacjentów, rodzajami stosowanych diet.
- 3) Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu po II roku:
 - wymiar praktyki – 140 godz./4 ECTS,
 - okres realizacji - praktyka wakacyjna po II roku studiów,
 - cele i treści kształcenia - zapoznanie z organizacją żywienia w szpitalu; zaznajomienie się z rodzajami stosowanych diet oraz z profilem pacjentów w poradni dietetycznej i stosowanym poradnictwem.
- 4) Praktyka w szpitalu dla dorosłych:
 - wymiar praktyki – 105 godz./3 ECTS,
 - okres realizacji - praktyka wakacyjna po II roku studiów,
 - cele i treści kształcenia - zdobycie wiedzy na temat organizacji żywienia w szpitalu; nabycie umiejętności ewidencji artykułów spożywczych oraz kalkulacji kosztów pośrednich dotyczących posiłków; nabycie umiejętności przeprowadzania kontroli w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków; nabycie umiejętności planowania dietoterapii i prawidłowego doboru produktów w podstawowych dietach leczniczych oraz opracowywania zaleceń żywieniowych dla pacjenta.
- 5) Praktyka w szpitalu dziecięcym:
 - wymiar praktyki – 70 godz./2 ECTS,
 - okres realizacji - 5 semestr, III rok studiów

- cele i treści kształcenia – zdobycie wiedzy na temat organizacji żywienia w szpitalu; nabycie umiejętności ewidencji artykułów spożywczych oraz kalkulacji kosztów pośrednich dotyczących posiłków; nabycie umiejętności przeprowadzania kontroli w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków; nabycie umiejętności planowania dietoterapii i prawidłowego doboru produktów w podstawowych dietach leczniczych oraz opracowywania zaleceń żywieniowych dla pacjenta-dziecka.
- 6) Praktyka z technologii potraw:
- wymiar praktyki – 105 godz./3 ECTS,
 - okres realizacji - 5 semestr, III rok studiów,
 - cele i treści kształcenia - poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania kuchni własnej obiektu oraz firmy cateringowej; poznanie zasobów technicznych kuchni oraz procesów technologicznych sporządzania potraw dietetycznych; nabycie umiejętności przeprowadzania wybranych operacji jednostkowych stosowanych w produkcji potraw dietetycznych; nabycie umiejętności komunikacji i pracy w zespole; kształtowanie świadomości odpowiedzialności producenta potraw za zdrowie konsumentów.
- 7) Praktyka w poradniach gastroenterologicznych i w poradniach chorób metabolicznych:
- wymiar praktyki – 105 godz./3 ECTS,
 - okres realizacji - 6 semestr, III rok studiów,
 - cele i treści kształcenia - nabycie umiejętności planowania dietoterapii i prawidłowego doboru produktów w dietach leczniczych oraz opracowywania zaleceń żywieniowych dla pacjenta z chorobami metabolicznymi oraz chorobami układu pokarmowego.