

Nazwa kierunku: Dietetyka
Poziom studiów: studia I stopnia
Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji: 6 poziom PRK
Profil studiów: praktyczny
Dziedzina: nauk medycznych i nauk o zdrowiu
Dyscyplina/Dyscypliny ¹ : nauki o zdrowiu

Efekty uczenia się dla przedmiotów ogólnouniwersyteckich (lektoraty, wychowanie fizyczne, przedsiębiorczość, przedmioty misyjne) określone są w odrębnych uchwałach Senatu

Symbol efektu kierunkowego	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do Uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia poziomów 6-8 PRK ⁱⁱ	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia poziomów 6-8 PRK ⁱⁱⁱ
	Wiedza: absolwent zna i rozumie	Kod składnika opisu	Kod składnika opisu
K_W01	anatomię i fizjologię człowieka, z uwzględnieniem budowy i funkcji układu pokarmowego a także zachodzących w nim procesów trawienia i wchłaniania pokarmu.	P6U_W1	P6S_WG1
K_W02	zależności anatomiczne i fizjologiczne pomiędzy układem pokarmowym a układem krążenia, nerwowym, immunologicznym, oddechowym, hormonalnym.	P6U_W1	P6S_WG1
K_W03	podstawowe zagadnienia z zakresu cytologii, biochemii, mikrobiologii, toksykologii, genetyki, immunologii, parazytologii, chemii ogólnej i żywności.	P6U_W1	P6S_WG1

K_W04	budowę i cykle życiowych organizmów patogennych i pasożytów występujących w organizmie ludzkim oraz na surowcach i produktach spożywczych.	P6U_W1	P6S_WG1
K_W05	zasady udzielania pierwszej pomocy.	P6U_W1	P6S_WG1
K_W06	mechanizmy dziedziczenia u człowieka oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania chorób człowieka; zna choroby uwarunkowane genetycznie,	P6U_W1	P6S_WG1
K_W07	składniki pokarmowe występujące w żywności, ich rolę w organizmie, zawartość w produktach spożywczych.	P6U_W2	P6S_W G1 P6S_WK1
K_W08	wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą żywności, ze szczególnym uwzględnieniem roli składników pokarmowych w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych.	P6U_W2	P6S_WK2
K_W09	właściwości surowców spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego umożliwiające wykorzystanie ich do profilaktyki i leczenia chorób oraz pokrycia potrzeb organizmu w różnych stanach fizjologicznych.	P6U_W2	P6S_WK2
K_W010	podstawy medycyny klinicznej, mechanizmów działania leków i ich interakcji ze składnikami żywności oraz interakcji pomiędzy lekami	P6U_W1	P6S_WG1
K_W011	podstawy farmakologii i farmakoterapii żywienia	P6U_W1	P6S_WK2
K_W012	etapy rozwoju osobniczego człowieka od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	P6U_W2	P6S_WK1
K_W013	zasady zdrowego żywienia i stylu życia. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	P6U_W2	P6S_WG1
K_W014	podstawowe urządzenia i aparaturę stosowane w przemyśle spożywczym i gastronomii	P6U_W2	P6S_WK2
K_W015	zasady postępowania dietetycznego w różnych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	P6U_W2	P6S_WG1
K_W016	zasady sytemu HACCP	P6U_W2	P6S_WG1 P6S_WK2

	Umiejętności: absolwent potrafi	Kod składnika opisu	Kod składnika opisu
K_U01	udzielić pierwszej pomocy oraz rozpoznać stany zagrożenia życia.	P6U_U1	P6S_UW1
K_U02	zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń wywołanych przewlekłą chorobą lub nieprawidłowym odżywianiem.	P6U_U1	P6S_UW2
K_U03	udzielić porad dietetycznych i prowadzić dokumentację zarówno samodzielnie, jak i w ramach zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	P6U_U1	P6S_UK1 P6S_UK2 P6S_UO2
K_U04	rozpoznać rodzaj chorób metabolicznych oraz o podłożu psychicznym i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	P6U_U1	P6S_UW2
K_U05	przeprowadzić wywiad żywieniowy lub zastosować inną metodę oceny sposobu żywienia dopasowaną do potrzeb danej osoby i sytuacji, jak również przeprowadzić badania przesiewowe i zaplanować pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	P6U_U3	P6S_UW2
K_U06	obliczyć wartość energetyczną i odżywczą potraw i diet posługując się tabelami wartości odżywczej produktów spożywczych, a także programami komputerowymi.	P6U_U1	P6S_UW1
K_U07	zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia, a także potrafi zastosować zalecenia żywieniowe w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych u osób aktywnych fizycznie	P6U_U1	P6S_UW2
K_U08	wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu diety.	P6U_U1	P6S_UW1
K_U09	zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku, kobiet w ciąży i karmiących, dzieci, osób aktywnych fizycznie.	P6U_U1	P6S_UW2
K_U010	tworzyć prace pisemne w języku polskim oraz obcym z wykorzystaniem specjalistycznych źródeł na tematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka .	P6U_U3	P6S_UO1

K_U011	analizuje zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności, kieruje się zasadami HACCP.	P6U_U1	P6S_UW1
K_U012	wykorzystywania wiedzy z genetyki, immunologii parazytologii, biochemii mikrobiologii, toksykologii oraz o budowie chemicznej, właściwościach i funkcji podstawowych składników żywności w dietoterapii.	P6U_U1	P6S_UW1
K_U013	korzystać z technik informacyjnych w celu pozyskiwania i gromadzenia danych dotyczących pacjentów (klientów).	P6U_U1	P6S_UW1
K_U014	przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	P6U_U3	P6S_UW2
K_U015	umiejętność stałego dokształcania się	P6U_U2	P6S_UU1
	Kompetencje społeczne: absolwent jest gotów do	Kod składnika opisu	Kod składnika opisu
K_K01	wykazania roli dietetyka w monitorowaniu odżywiania się osób zdrowych i chorych	P6U_K1	P6S_KR1
K_K02	przestrzegania zasad etyki zawodowej.	P6U_K1	P6S_KR1
K_K03	stawiania dobra pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta.	P6U_K1	P6S_KO1 P6S_KO2
K_K04	przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz ryzyk i korzyści związanych z jego stosowaniem.	P6U_K2	P6S_KR1
K_K05	przestrzegania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	P6U_K1	P6S_KR1
K_K06	odpowiedzialności za działania własne	P6U_K2	P6S_KR1
K_K07	rozpoznawania własnych ograniczeń, wie, kiedy zwrócić się o poradę do innych specjalistów.	P6U_K2	P6S_KK2 P6S_KK1

ⁱⁱ Uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji – Ustawa z dn. 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanych Systemie Kwalifikacji

ⁱⁱⁱ Charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach systemu szkolnictwa wyższego i nauki – Rozporządzenie MNiSW z dnia 14 listopada 2018 r. - część I