*Załącznik nr 107 do uchwały Nr 121 Senatu UMK z dnia 24 września 2019 r.*

**P r o g r a m s t u d i ó w**

***Część A) programu studiów***

**E f e k t y u c z e n i a s i ę**

|  |  |
| --- | --- |
| **Wydział prowadzący studia:**  | **Wydziała Nauk o Zdrowiu** |
| **Kierunek na którym są prowadzone studiów:** | **dietetyka** |
| **Poziom studiów:** | **studia drugiego stopnia** |
| **Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji:** | **poziom 7** |
| **Profil studiów:** | **ogólnoakademicki** |
| **Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta:** | **magister** |
| **Przyporządkowanie kierunku do dyscypliny naukowej lub artystycznej (dyscyplin), do których odnoszą się efekty uczenia się:** | **Dyscyplina: nauk o zdrowiu (92%)****nauki medyczne (8%)****Dyscyplina wiodąca:****nauki o zdrowiu** |
| **(1) Symbol**  | **(2) Po ukończeniu studiów absolwent osiąga następujące efekty uczenia się:** |
| **WIEDZA** |
| K\_W01 | wykazuje szczegółową znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania  |
| K\_W02 | ma pogłębioną wiedzę z zakresu demografii, epidemiologii żywieniowej oraz czynników ryzyka chorób żywieniowozależnych  |
| K\_W03 | zna immunologię kliniczną oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustroju  |
| K\_W04 | posiada rozszerzoną wiedzę z fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej  |
| K\_W05 | posiada szczegółową znajomość patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych (a zwłaszcza zapalenia) na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych  |
| K\_W06 | zna metody analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie  |
| K\_W07 | posiada szczegółową znajomość przechowalnictwa i utrwalania żywności  |
| K\_W08 | posiada szczegółową znajomość anatomii, fizjologii i patofizjologii człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem fizjologii wysiłku, motoryczności, farmakologii oraz społecznych i prawnych aspektów stosowania dopingu w sporcie  |
| K\_W09 | wykazuje rozszerzoną znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w organizmie pod wpływem choroby oraz wysiłku fizycznego  |
| K\_W10 | zna zasady dietetyki i promocji zdrowia opartej na faktach  |
| K\_W11 | wykorzystuje w praktyce wiarygodne informacje medyczne  |
| K\_W12 | zna podstawy psychologii klinicznej i uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych  |
| K\_W13 | zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, związki pomiędzy żywieniem  |
| K\_W14 | zna zasady żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia  |
| K\_W15 | zna zasady żywienia pozajelitowego  |
| K\_W16 | potrafi zdefiniować problemy żywieniowe pacjenta  |
| K\_W17 | opisuje i wyjaśnia żywienie pacjentów w starszym wieku  |
| K\_W18 | zna założenia/wytyczne żywieniowe dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej – sportowców, z uwzględnieniem produktów naturalnych i specjalnego przeznaczenia żywieniowego  |
| K\_W19 | zna zasady postępowania dietetycznego w danych jednostkach chorobowych w zależności od stopnia ich zaawansowania i wieku chorego  |
| K\_W20 | zna wskazania do wspomagania i/lub leczenia żywieniowego z wykorzystaniem odżywiania naturalnego lub dostępnych w Polsce diet przemysłowych o składzie dostosowanym do zaburzeń metabolicznych wywołanych chorobą  |
| K\_W21 | objaśnia zasady, w oparciu o aktualny stan wiedzy, żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt  |
| K\_W22 | zna pojęcia z zakresu medycyny klinicznej i promocji zdrowia  |
| K\_W23 | zna założenia i zadania zdrowia publicznego, socjologii medycyny, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia oraz założenia i programy promocji zdrowia w Polsce  |
| K\_W24 | zna teorię marketingu oraz zarządzania  |
| K\_W25 | wskazuje metody planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia  |
| K\_W26 | zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe oraz przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności  |
| K\_W27 | zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej, System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji i bezpieczeństwa żywności  |
| K\_W28 | zna i rozumie pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej  |
| K\_W29 | zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości |
| K\_W30 | wyjaśnia zasady nutrigenomiki i nutrigenetyki |
| **UMIEJĘTNOŚCI** |
| K\_U01 | potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualna i grupową, demonstrując postawę promującą zdrowie i aktywność fizyczną |
| K\_U02 | posiada pogłębioną umiejętność stosowania technik efektywnego komunikowania się i negocjacji  |
| K\_U03 | potrafi prezentować i wyjaśniać problem z zakresu ochrony zdrowia w sposób dostosowany do przygotowania osób oraz grup docelowych  |
| K\_U04 | potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta oraz instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową. Współpracuje z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej |
| K\_U05 | potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze  |
| K\_U06 | potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu  |
| K\_U07 | potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiąganiu zamierzonych celów i modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb  |
| K\_U08 | potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiąganiu zamierzonych celów i modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb  |
| K\_U09 | potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego  |
| K\_U10 | potrafi, w oparciu o badania przesiewowe rozpoznać niedożywienie, przeprowadzić pełną ocenę stanu odżywienia i określić rodzaj oraz stopień niedożywienia  |
| K\_U11 | potrafi ustalić wskazania do wspomagania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania  |
| K\_U12 | planuje żywienie w domu pacjentów wypisanych ze szpitala  |
| K\_U13 | potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia dla osób z nadwagą lub otyłością  |
| K\_U14 | potrafi przygotować oraz nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet  |
| K\_U15 | w pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności  |
| K\_U16 | potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia  |
| K\_U17 | potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommende Dietary Allowances – RDA)  |
| K\_U18 | potrafi zaplanować jadłospis w różnych jednostkach chorobowych i dla pacjentów w różnych grupach wiekowych  |
| K\_U19 | wykorzystuje wiedzę o żywność funkcjonalnej i żywność genetycznie modyfikowanej w edukacji i poradnictwie żywieniowym  |
| K\_U20 | planuje żywienie kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią oraz żywienie niemowląt zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie  |
| K\_U21 | potrafi uzasadnić wpływ prawidłowego żywienia kobiet w ciąży oraz karmienia piersią na rozwój fizyczny i intelektualny dziecka  |
| K\_U22 | zna zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej  |
| K\_U23 | potrafi posługiwać się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych, a także analizować i krytycznie oceniać dane naukowe oparte na faktach |
| K\_U24 | zna przynajmniej jeden język obcy w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem (zebranie wywiadu, udzielenie porady) oraz korzystanie z fachowej literatury  |
| K\_U25 | udziela pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia, wykazuje zadbać o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników |
| K\_U26 | posiada umiejętności przygotowania pisemnego opracowania oraz prezentowania w formie ustnej wyników własnych działań i przemyśleń  |
| K\_U27 | kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych, inspirując przy tym innych |
| K\_U28 | współdziała w organizacji i prowadzeniu badań naukowych  |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** |
| K\_K01 | jest świadomy własnych ograniczeń i wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty  |
| K\_K02 | przestrzega zasad etyki i tajemnicy zawodowej oraz praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego  |
| K\_K03 | myśli i działa w sposób przedsiębiorczy |

(1)

Objaśnienia oznaczeń:

K (przed podkreślnikiem) - kierunkowe efekty kształcenia

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K (po podkreślniku) – kategoria kompetencji społecznych