

Program studiów**Część A) programu studiów*****Efekty uczenia się**

Wydział prowadzący studia:		Wydziału 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: nauki o zdrowiu (100%) Dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu
Symbol	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 żywieniowo zależnych	
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 przechowalności 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	objasnia 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 indywidualną 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
K_U08	potrafi 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 (Recommend Dietary Allowances – RDA)
K_U18	potrafi zaplanować jadłospis w różnych jednostkach chorobowych i dla pacjentów w różnych grupach wiekowych
K_U19	wykorzystuje wiedzę o żywności funkcjonalnej i żywności 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 zadbąć 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