

Program studiów
Część A) programu studiów
Efekty uczenia się

Wydział prowadzący kierunek studiów:	Wydział 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 odżywiania 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	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 odżywiania 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 zadbą 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.