

KIERUNKOWE EFEKTY KSZTAŁCENIA

dla kierunku: **dietetyka II st.**

Wydział Medyczny

WIEDZA
Zna zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej w rozszerzonym zakresie i potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia.
Zna podstawy patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych a zwłaszcza zapalenia na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych.
Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.
Zna podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustroju.
Posiada pogłębioną wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków i suplementów diety z żywnością oraz rozpoznaje zagrożenia wynikające z tych interakcji.
Zna zasady żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia.
Zna podstawy planowania żywienia pozajelitowego.
Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta oraz zasady planowania postępowania dietetycznego w przypadku ich wystąpienia.
Zna metody i narzędzia badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych.
Zna zasady psychologii klinicznej .
Zna podstawowe metody analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie.
Zna zasady opracowywania planów żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.
Wie co to jest żywność funkcjonalna i żywność genetycznie modyfikowana.
Zna przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności oraz zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej.
Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.
Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe.
Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej
Zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób.
Posiada wiedzę o pozytywnym wpływie aktywności fizycznej na organizm człowieka, jego społeczno-wychowawczej funkcji oraz o potrzebie regularnego podejmowania aktywności fizycznej.

Zna wzajemne relacje między żywnością, żywieniem a zdrowiem.
Zna zasady dietoprofilaktyki chorób cywilizacyjnych
Posiada wiedzę z zakresu demografii oraz czynników ryzyka chorób żywieniowo-zależnych.
Zna założenia i zadania zdrowia publicznego. Społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia oraz założenia i programy promocji zdrowia w Polsce.
Zna teorię i praktykę marketingu oraz zarządzania. Zna i potrafi stosować pogłębioną wiedzę o uwarunkowaniach ekonomiczno-prawnych tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w zakresie świadczenia usług związanych z poradnictwem dietetycznym.
Zna etapy planowania badania naukowego, sposoby poszukiwania literatury naukowej, zasady opisu bibliograficznego. Zna podstawowe pojęcia z zakresu teorii poznania, logiki.
Zna zasady konstruowania pracy naukowej pod względem formalnym i metodologicznym. Zna pojęcia statystyczne wykorzystywane w opracowaniach badań medycznych oraz metody analizy statystycznej z wykorzystaniem różnych programów komputerowych.
Zna podstawowe zasady BHP i ergonomii, potrafi określić zagrożenia i sposoby ich zapobiegania
UMIEJĘTNOŚCI
Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową.
Posiada rozbudowaną umiejętność przygotowania prac pisemnych i wystąpień ustnych dotyczących zagadnień związanych z poradnictwem dietetycznym i profilaktyką chorób żywieniowo-zależnych w języku polskim i obcym.
Potrafi opracować materiały edukacyjne dla pacjenta dostosowane do jego możliwości poznawczych oraz w wykorzystaniem najnowszych doniesień literaturowych.
Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.
Potrafi prowadzić szczegółową dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia.
Potrafi, w oparciu o badania przesiewowe rozpoznać niedożywienie, przeprowadzić pełną ocenę stanu odżywienia i określić rodzaj oraz stopień niedożywienia.
Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu.
Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego
Potrafi wykorzystać w codziennej praktyce pogłębioną wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.
Potrafi określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze działając wspólnie z lekarzami i pielęgniarkami w ramach zespołu terapeutycznego zapewniającego opiekę żywieniową nad pacjentami.
Potrafi przeprowadzić szczegółowy wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze.
Potrafi uzasadnić wpływ prawidłowego żywienia kobiet w ciąży oraz karmienia piersią na rozwój fizyczny i intelektualny dziecka.

Potrafi w poszerzonym zakresie zaplanować żywienie kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią oraz żywienie niemowląt zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie.
Potrafi zaplanować żywienie oraz suplementację dostosowaną do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.
Potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej.
Potrafi zaplanować postępowanie dietetyczne w oparciu o zasady dietoprofilaktyki chorób cywilizacyjnych
Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia dla osób z nadwagą lub otyłością.
Planuje żywienie domowe pacjentów wypisanych ze szpitala.
Potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiągnięciu zamierzonych celów i modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb
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.
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).
Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet.
Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia.
W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności.
Uwzględnia zasady psychologii klinicznej w codziennej pracy zawodowej w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.
Posługuje się przynajmniej jednym językiem obcym w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem (zebranie wywiadu, udzielenie porady) oraz korzystanie z fachowej literatury, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.
Potrafi zaplanować badanie naukowe oraz skonstruować pracę naukową zgodną w wymogami formalnymi oraz metodologicznymi. Potrafi dokonać krytycznej analizy źródeł wiedzy oraz postępuje zgodnie z zasadami 'evidence-based'.
Zna zasady konstruowania pracy naukowej pod względem formalnym i metodologicznym. Zna podstawowe pojęcia statystyczne wykorzystywane w opracowaniach badań medycznych oraz metody analizy statystycznej z wykorzystaniem różnych programów komputerowych.
KOMPETENCJE
Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.
Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.

Potrafi kierować zespołem i współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji w zespole przyjmując różne role w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej.

Jest przygotowany do kierowania bądź pracy w poradni dietetycznej i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia.

Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.

Potrafi kierować zespołem realizującym zadania w zakresie edukacji żywieniowej, oraz profilaktyki i leczenia chorób żywieniowozależnych.

Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.