

**Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku DIETETYKA
absolwent osiągnie efekty kształcenia w zakresie:**

WIEDZY

- wykazuje znajomość podstawowych procesów biologiczno-chemicznych na poziomie komórkowym oraz całego organizmu
- zna podstawowe procesy metaboliczne na poziomie komórkowym, narządowym, ustrojowym, w tym zjawiska regulacji hormonalnej, reprodukcji i procesów starzenia się ustroju i w efekcie niektóre schorzenia w zakresie niezbędnym dla swojego kierunku
- opisuje biochemiczne mechanizmy funkcjonowania organizmu
- wykazuje znajomość budowy, funkcjonowania i czynności organizmu ludzkiego
- opisuje budowę mikroskopową oraz właściwości i funkcje komórek, tkanek i narządów człowieka
- rozumie warunki utrzymania homeostazy. Wskazuje metody oceny zaburzeń strukturalnych i funkcjonalnych wywołanych chorobą oraz podstawowe reakcje człowieka na chorobę
- zna podstawowe mierniki stanu zdrowia, w tym stanu odżywienia
- charakteryzuje zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych chorobą, urazem lub inną formą
- definiuje podstawowe pojęcia (np. zdrowie, choroba, jakość życia) w wymiarze psychospołecznym i opisuje podstawowe reakcje człowieka
- zna główne problemy zdrowotne w zakresie chorób zakaźnych i nie zakaźnych o znaczeniu społecznym
- zna i rozumie rolę psychologii w sytuacji choroby, kalectwa oraz problemach ze zdrowiem psychicznym
- zna zasady udzielania medycznej pomocy przedlekarskiej
- wskazuje i objaśnia podstawy edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia, profilaktyki i edukacji żywieniowej
- wyjaśnia zasady racjonalnego żywienia oraz skutki zdrowotne nieprawidłowego odżywiania
- zna choroby związane z żywnością i odżywianiem
- posiada znajomość terminologii oraz koncepcji dotyczących definicji zdrowia i jego determinantów
- zna działanie układu pokarmowego oraz rozumie fizjologię żywienia
- zna prawne, organizacyjne i technologiczne zasady zbiorowego żywienia

- opisuje aktualne zagrożenia dla życia człowieka ze strony środowiska zanieczyszczonego pasożytami
- charakteryzuje choroby genetyczne i wyjaśnia podstawowe pojęcia genetyczne
- zna mechanizmy działania leków, efekty niepożądane, toksyczne, a także interakcje leków z żywnością, które mogą pojawić się w trakcie farmakoterapii
- charakteryzuje żywność jako źródło składników pokarmowych w zaspokajaniu potrzeb organizmu człowieka w zdrowiu i chorobie
- objaśnia wpływ procesów technologicznych i przechowywania na zachowanie składników odżywczych, jakość i bezpieczeństwo żywności i żywienia oraz zdrowie publiczne
- zna metody oceny żywienia na poziomie indywidualnym i populacyjnym
- zna rolę i znaczenie żywienia oraz energii i składników pokarmowych dla funkcjonowania organizmu człowieka i jego zdrowia
- objaśnia wpływ składników pokarmowych i żywienia w rozwoju chorób dietozależnych
- zna zasady żywienia osób chorych oraz rolę energii i składników pokarmowych w dietoterapii
- zna prawne, organizacyjne, ekonomiczne i etyczne uwarunkowania w poradnictwie dietetycznym i ochronie zdrowia
- zna polskie i europejskie ustawodawstwo dotyczące żywności i żywienia oraz znaczenia bezpieczeństwa żywności i żywienia dla zdrowia publicznego
- zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego
- zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości
- posiada wiedzę dotyczącą procesów komunikowania interpersonalnego i społecznego

UMIEJĘTNOŚCI

- potrafi identyfikować problemy żywieniowe i zdrowotne jednostek lub grup specjalnej troski (dzieci, młodzież, kobiety w ciąży, niepełnosprawni, ludzie w podeszłym wieku)
- potrafi podjąć działania w zakresie profilaktyki i opieki w odniesieniu do chorób zakaźnych, nie zakaźnych o znaczeniu społecznym oraz uzależnień
- ocenia stan odżywienia pacjenta i rozpoznaje stany zagrożenia życia
- posiada umiejętność rozpoznawania sytuacji zagrażającej zdrowiu lub życiu człowieka oraz udzielania pierwszej pomocy w sytuacjach zagrożenia zdrowia i życia
- potrafi ułożyć prawidłową dietę dla różnych grup wiekowych oraz chorych z grupy chorób społecznych oraz monitorować postępy w leczeniu

- potrafi zidentyfikować błędy i zaniedbania w higienie żywności oraz przetwórstwie żywności
- potrafi podjąć działania w zakresie profilaktyki żywieniowej
- potrafi komunikować się z jednostką lub grupą społeczną w celu określenia ich potrzeb zdrowotnych oraz ich oczekiwań w stosunku do służby zdrowia i placówek opieki zdrowotnej
- potrafi udzielać porad pacjentowi przy wykorzystaniu środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
- współpracuje i współdziała z przedstawicielami innych zawodów i administracji w zakresie ochrony zdrowia
- potrafi ocenić narażenie człowieka na czynniki szkodliwe oraz skutki zdrowotne środowiskowych czynników ryzyka
- potrafi identyfikować błędy i zaniedbania popełnione w działaniach promujących zdrowy styl życia oraz sprecyzować działania naprawcze
- potrafi dokonać analizy przydatności zebranych danych dla ustalenia struktury i wielkości potrzeb zdrowotnych określonej grupy społecznej
- potrafi prowadzić dokumentację w instytucjach odpowiedzialnych za ochronę i promocję zdrowia z uwzględnieniem roli administracji w realizacji zadań polityki zdrowotnej na szczeblu lokalnym
- ma umiejętność planowania i organizowania działań w zakresie promocji zdrowia, poprawy i utrzymania zdrowia fizycznego i psychicznego oraz utrwalania poczucia bezpieczeństwa jednostek lub grup społecznych w odniesieniu do polityki zdrowotnej państwa
- klasyfikuje choroby genetyczne ze względu na sposób dziedziczenia
- rozpoznaje choroby żywieniowo zależne
- posiada umiejętność obsługi komputera i wykorzystania specjalistycznych programów oraz pozyskiwania i gromadzenia oraz przetwarzania danych związanych z wykonywanym zawodem oraz przygotowywaniem prezentacji
- potrafi interpretować dane liczbowe z zakresu statystyki, demografii i epidemiologii
- posiada umiejętność przygotowania pisemnego raportu w oparciu o własne działania lub dane źródłowe
- posiada umiejętność prezentowania w formie ustnej wyników własnych działań i przemysłów
- ma umiejętności językowe zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz umie posługiwać się językiem specjalistycznym z zakresu nauk o zdrowiu na tym poziomie

KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH

- rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie oraz potrzebę rozwoju osobowego
- ma świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy się zwrócić do ekspertów. Akceptuje opinie członków zespołu i innych specjalistów
- okazuje tolerancję dla postaw i zachowań wynikających z odmiennych uwarunkowań społecznych, kulturowych i wieku
- jest przygotowany do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych i potrafi rozwiązywać najczęstsze problemy związane z wykonywaniem zawodu
- potrafi współpracować i pracować w grupie. Potrafi określić priorytety i profesjonalnie wykorzystać wszystkie dostępne środki służące realizacji zadań postawionych przed zespołem
- potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy z wykorzystaniem odpowiednich uwarunkowań ekonomiczno-prawnych
- angażuje się w działania propagujące zdrowe odżywianie i zdrowy styl życia