

Załącznik nr 1 do Uchwały Senatu z dnia 22 czerwca 2017 roku  
w sprawie określenia efektów kształcenia dla kierunku „Dietetyka” –  
studia drugiego stopnia o profilu praktycznym,  
prowadzone w formie stacjonarnej i niestacjonarnej  
na Wydziale Nauk o Zdrowiu  
w Wyższej Szkole Biznesu i Nauk o Zdrowiu w Łodzi

### EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA STUDIÓW DRUGIEGO STOPNIA NA KIERUNKU DIETETYKA O PROFILU PRAKTYCZNYM

SYMBOL EFEKTU KSZTAŁCENIA DLA KIERUNKU	OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DLA STUDIÓW DRUGIEGO STOPNIA NA KIERUNKU DIETETYKA O PROFILU PRAKTYCZNYM	ODNIESIENIE DO UNIWERSALNYCH CHARAKTERYSTYK I STOPNIA POLSKIEJ RAMY KWALIFIKACJI - POZIOM 7	ODNIESIENIE DO CHARAKTERYSTYK II STOPNIA POLSKIEJ RAMY KWALIFIKACJI - POZIOM 7
	ABSOLWENT PO UKOŃCZENIU STUDIÓW:		
<b>WIEDZA</b>			
DW2_01	Opisuje w wielu aspektach funkcjonowanie organizmu człowieka, wiążąc posiadaną wiedzę z praktycznym działaniem dietetyka w studiowanych specjalnościach	P7U_W	P7S_WG
DW2_02	Definiuje i szeroko wyjaśnia wpływ czynników fizykochemicznych środowiska na organizm człowieka. Jest gotów do stosowania w praktyce wiedzy z zakresu podstaw chemii ogólnej, biochemii molekularnej i klinicznej, cytologii, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, oraz parazytologii.	P7U_W	P7S_WG; P7S_WK
DW2_03	Zna mechanizmy zaburzeń immunologicznych oraz korelacje pomiędzy stanem odżywienia a aktywnością układu odpornościowego ustroju. Zna podstawy patofizjologii klinicznej i mechanizmy oddziaływania procesów/ czynników patologicznych (endo-, egzogennych) na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych.	P7U_W	P7S_WG
DW2_04	Wyjaśnia funkcje biologiczne białek, kwasów nukleinowych, węglowodanów, lipidów, hormonów i witamin określając ich rolę w organizmie człowieka. wykazuje znajomość zasad fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej i stosuje je w planowaniu żywienia indywidualnego bądź zbiorowego.	P7U_W	P7S_WG

DW2_05	Posiada wiedzę w zakresie zjawisk demograficznych oraz zachorowalności w obszarze chorób żywieniowo zależnych; potrafi wyjaśnić związki między żywieniem a stanem zdrowia i czynnikami ryzyka rozwoju choroby. Ma uporządkowaną i pogłębioną wiedzę w zakresie patogenezy chorób człowieka i zmian o charakterze organicznym, charakteryzuje zaburzenia odżywiania towarzyszące tym chorobom; charakteryzuje choroby epidemiczne.	P7U_W	P7S_WG
DW2_06	Wyjaśnia działanie substancji czynnych w farmakoterapii żywieniowej, opisuje ich zastosowanie oraz możliwe interakcje leków z żywnością. Potrafi rozpoznać zaburzenia żywieniowe i zaplanować odpowiednią dietę pacjenta. Zna zasady żywienia klinicznego, w tym żywienia dojelitowego i pozajelitowego, które może prowadzić pod kierunkiem lekarza. Zna zagadnienie żywności funkcjonalnej, dodatków do żywności, wody pitnej i jej preparatów.	P7U_W	P7S_WG; P7S_WK
DW2_07	Wymienia, wyjaśnia i wdraża, w podejmowaną działalność praktyczną, zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna i wykorzystuje w praktyce zawodowej podstawowe założenia psychologii rozwoju człowieka i klinicznej.	P7U_W	P7S_WG
DW2_08	Prezentuje aktualny stan wiedzy z zakresu alternatywnych sposobów żywienia człowieka. Zna podstawowe założenia zdrowia publicznego. Definiuje społeczne i ekonomiczne warunki zdrowia oraz programy promocji zdrowia w Polsce i na świecie.	P7U_W	P7S_WG
DW2_09	Wskazuje miejsca działalności dietetyka w ramach organizacji systemu ochrony zdrowia na poziomie krajowym i posiada wiedzę dotyczącą świadczeń zdrowotnych i usług medycznych oraz marketingu i tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości.	P7U_W	P7S_WK
DW2_10	Operuje wiedzą o współczesnych systemach zapewniania bezpieczeństwa żywności i żywienia. Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywieniowe.	P7U_W	P7S_WG
DW2_11	Zna zasady planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego oraz potrafi je wdrożyć w ośrodkach zbiorowego żywienia (szpitale, domy pomocy społecznej, przedszkola, itp.)	P7U_W	P7S_WG

DW2_12	Ma uporządkowaną, pogłębioną i rozszerzoną wiedzę z dziedziny dietetyki pediatricznej.	P7U_W	P7S_WG
DW2_13	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej	P7U_W	P7S_WG
DW2_14	Ma pogłębioną i rozszerzoną wiedzę z technologii potraw i mikrobiologii produkcji żywności oraz uporządkowaną wiedzę dotyczącą towaroznawstwa. Wskazuje procesy technologiczne stosowane podczas wytwarzania żywności. Operuje procedurami współczesnych systemów zapewniania bezpieczeństwa żywności i żywienia.	P7U_W	P7S_WG
DW2_15	Posiada pogłębioną wiedzę w zakresie filozoficzno-etycznych systemu zdrowia. Zna uwarunkowania historyczne sposobów odżywiania się społeczeństw.	P7U_W	P7S_WG
DW2_16	Operuje poszerzoną wiedzą i jest gotów do zastosowania w praktyce zasad prowadzenia diagnostyki laboratoryjnej.	P7U_W	P7S_WG; P7S_WK
DW2_17	Wymienia i szeroko charakteryzuje czynniki środowiskowe i zanieczyszczenia wpływające na stan zdrowia człowieka.	P7U_W	P7S_WG
DW2_19	Implementuje posiadaną wiedzę o człowieku do diagnozowania stylu życia i promowania modeli zachowań prozdrowotnych, uwzględniając uwarunkowania kulturowe oraz potrzeby rozwojowe jednostek i grup społecznych	P7U_W	P7S_WK
DW2_20	Ma pogłębioną wiedzę o metodach diagnozowania potrzeb pacjentów i terapii w różnych grupach wiekowych	P7U_W	P7S_WG
DW2_21	Zna zasady prawne i etyczne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka	P7U_W	P7S_WG
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>			
DU2_01	Podjekuje działania diagnostyczne, profilaktyczne, terapeutyczne i edukacyjne, odpowiadające potrzebom pacjentów, klientów oraz grup społecznych. Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe wśród pacjentów oddziałów szpitalnych i indywidualnych pacjentów, w różnym przedziale wiekowym.	P7U_U	P7S_UW; P7S_UO

DU2_02	Przygotowuje pisemne raporty żywieniowe oraz ustne prezentacje w oparciu o własne działania lub dane źródłowe. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz posłużyć się odpowiednimi kwestionariuszami, programami komputerowymi dla oceny sposobu żywienia pacjenta.	P7U_U	P7S_UW
DU2_03	Posiada umiejętność merytorycznego argumentowania, z wykorzystaniem własnych poglądów oraz źródeł literaturowych a także formułowania wniosków i tworzenia syntetycznych podsumowań; rozumie potrzebę działań edukacyjnych w zakresie promocji zdrowia.	P7U_U	P7S_UW; P7S_UK; P7S_UU
DU2_04	Stosuje pogłębione umiejętności z zakresu komunikacji interpersonalnej z pacjentami, ich rodzinami i pracownikami własnej grupy zawodowej	P7U_U	P7S_UK
DU2_05	Potrafi posługiwać się zaawansowanym sprzętem technicznym i aparaturą, stosowanymi w praktyce zawodowej dietetyka	P7U_U	P7S_UW
DU2_06	Potrafi identyfikować uwarunkowania kulturowe, religijne i etniczne problemów klienta gabinetów dietetycznych oraz grupy społecznej	P7U_U	P7S_UW
DU2_07	Potrafi posługiwać się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych poszerzających i pogłębiających własną profesjonalną wiedzę, analizować i krytycznie oceniać te dane na użytek działalności zawodowej	P7U_U	P7S_UW
DU2_08	Identyfikuje błędy i zaniedbania w praktyce	P7U_U	P7S_UW
DU2_09	Planuje, projektuje i realizuje działania z zakresu dietetyki, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków. Umie samodzielnie zdobywać wiedzę i poszerzać umiejętności profesjonalne oraz podejmować autonomiczne działania zmierzające do rozwijania zdolności w studiowanej specjalności i kierowania własną karierą zawodową.	P7U_U	P7S_UO; P7S_UU
DU2_10	Potrafi przygotowywać i kontrolować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnych diet; wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, bezpieczeństwa żywności i mikrobiologii.	P7U_U	P7S_UW

DU2_11	Postępuje się przynajmniej jednym językiem obcym, na poziomie B2+(wg ESOKJ) umożliwiające swobodną komunikację z pacjentem, w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku	P7U_U	P7S_UK
DU2_12	Posiada w zakresie studiowanej specjalności, zaawansowane umiejętności kierowania i realizowania zajęć rekreacyjnych, zdrowotnych lub zachowań ruchowych w pracy z różnymi grupami społecznymi	P7U_U	P7S_UW; P7S_UO
DU2_13	Posiada pogłębioną umiejętność przygotowania pisemnego opracowania i wygłoszenia wystąpień ustnych w języku polskim i obcym, w zakresie studiowanego kierunku i specjalności studiów	P7U_U	P7S_UK; P7S_UO
DU2_14	Prawidłowo interpretuje wyniki podstawowych badań laboratoryjnych dla potrzeb planowania postępowania żywieniowego.	P7U_U	P7S_UW
DU2_15	Wykorzystuje dostępne diety oraz suplementy w procesie korygowania zaburzeń odżywiania oraz potrafi ocenić rodzaje interakcji między żywnością, suplementami diety a lekami.	P7U_U	P7S_UW
DU2_16	Umie powiązać objawy kliniczne z daną jednostką chorobową oraz ocenić możliwe następstwa choroby dla zaburzeń procesów trawienia i wchłaniania	P7U_U	P7S_UW; P7S_UU
DU2_17	Potrafi scharakteryzować rynek świadczeń zdrowotnych i usług medycznych; zaplanować działania umożliwiające dopasowanie własnej działalności gospodarczej do struktury rynku	P7U_U	P7S_UW; P7S_UU
DU2_18	Potrafi ocenić problemy z wykonywanym zawodem dietetyka w oparciu o obowiązujące normy prawne	P7U_U	P7S_UU
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>			
DK2_01	Rozumie potrzebę pogłębiania wiedzy w wykonywanym zawodzie na użytek permanentnie zmieniającego się środowiska pracy zawodowej	P7U_K	P6S_KK
DK2_02	Jest świadoma/y własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do ekspertów	P7U_K	P6S_KK
DK2_03	Okazuje szacunek wobec indywidualnych pacjentów, klientów oraz grup społecznych	P7U_K	P6S_KK

DK2_04	Umie współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia oraz zorganizować pracę zespołu	P7U_K	P6S_KR
DK2_05	Potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania	P7U_K	P6S_KK
DK2_06	Potrafi rozwiązywać złożone problemy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka, w tym zawężonego do studiowanej specjalności	P7U_K	P6S_KK
DK2_07	Organizuje środowisko pracy ze szczególną dbałością o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników	P7U_K	P6S_KO; P6S_KR
DK2_08	Autonomicznie formułuje poprawne merytorycznie opinie dotyczące różnych aspektów działalności zawodowej	P7U_K	P6S_KK
DK2_09	Demonstruje postawę promującą zdrowie i aktywność fizyczną w szczególności w zakresie profilaktyki przeciążeń psychofizycznych związanych ze specyfiką wykonywanego zawodu oraz dbałości o zdrowie i samopoczucie własne.	P7U_K	P6S_KR
DK2_10	Przestrzega tajemnicy zawodowej oraz praw pacjenta.	P7U_K	P6S_KR
DK2_11	Potrafi nawiązać dobry kontakt z pacjentem, niezależnie od grupy wiekowej	P7U_K	P6S_KR