

**PRZEWODNICZĄCA
KOMITETU
NAUKOWEGO**

Jadwiga Hamułka

Prof. dr hab.

Data

Warszawa
27 października 2025 r.

Znak sprawy

L.dz. KNoŻCz-V-3/2025

Uchwała nr 3/2025

Komitetu Nauki o Żywieniu Człowieka PAN
działającego przy
Wydziale V Nauk Medycznych PAN
z dnia 27 października 2025

w sprawie Projektu standardów kształcenia dla kierunku dietetyka w Polsce

Na podstawie Regulaminu komitetów naukowych Polskiej Akademii Nauk § 7 ust. 4 stanowiącego załącznik do uchwały nr 37/2024 Prezydium Polskiej Akademii Nauk z dnia 22 września 2024 r., uchwała się co następuje:

§1

Komitet Nauki o Żywieniu Człowieka PAN przedkłada Projekt standardów kształcenia dla kierunku dietetyka w Polsce, opracowany przez Komisję Dietetyki KNoŻCz PAN, do wykorzystania przez Ministerstwo Zdrowia i Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego.

§2

Załącznik do niniejszej uchwały stanowi tekst Projektu standardów kształcenia dla kierunku dietetyka w Polsce.

§3

Uchwała wchodzi w życie z dniem jej podjęcia.

Uchwała została podjęta jednomyślnie w głosowaniu jawnym, w którym wzięło udział 30 członków Komitetu Nauki o Żywieniu Człowieka. Oddano 30 ważnych głosów, na 33 uprawnionych do głosowania:

30 głosów „za”

0 głosów „przeciw”

0 głosów „wstrzymuję się”

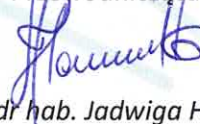
Przewodnicząca
Komitetu

Jadwiga.Hamułka@pan.pl

Sekretarz Komitetu

Monika.Zielinska-
Pukos@pan.pl

Przewodnicząca



Prof. dr hab. Jadwiga Hamułka

Uchwała wyraża poglądy Komitetu Naukowego Polskiej Akademii Nauk i nie powinna być utożsamiana ze stanowiskiem Polskiej Akademii Nauk

Projekt standardów kształcenia dla kierunku dietetyka w Polsce
opracowany przez Komisję Dietetyki
i uchwalony przez Komitet Nauki o Żywieniu Człowieka PAN

Założenia ogólne:

- **jednostopniowe 5-letnie studia magisterskie;**
- **utrzymanie zgodności polskich standardów kształcenia dietetyków ze standardami europejskimi, wg EFAD;**
- **realizacja liczby godzin dydaktycznych w wymiarze 1800 godzin - jako obowiązującej wszystkie uczelnie jednolitej podstawy dydaktycznej dla treści kształcenia, bez przypisania godzin do przedmiotów (autonomia uczelni);**
- **ustalenie minimalnej liczby godzin dydaktycznych do realizacji w wymiarze 3800 godzin (1800 godzin jako obowiązująca jednolita podstawa dydaktyczna, dodatkowy wybór 2000 godzin jako dowolny wybór treści przedmiotów przez uczelnie);**
- **ustalenie realizacji praktyk w liczbie 700 godzin – kolejność realizacji obszarów w latach kształcenia rozpoczynając w/po 3 semestrze:**
 - (1) **praktyka technologiczna** (np. w kuchni: żłobkowej/szkolnej/przedszkolnej/domu opieki/domu pomocy społecznej/restauracji/ośrodków wczasowych/ośrodków sanatoryjnych/w firmie cateringowej/w szpitalach, itp.),
 - (2) **praktyka związana z organizacją żywienia** (np. w szpitalu/w domu pomocy społecznej/ w hospicjum/w domu spokojnej starości/w zakładzie opieki zdrowotnej/w żłobku/w przedszkolu/w szkole; catering dietetyczny),
 - (3) **praktyka w poradniach** (np. na oddziale szpitalnym/w poradni przyszpitalnej/w zakładzie opieki zdrowotnej/w poradni dietetycznej),
 - (4) **praktyka w szpitalach i/lub domu opieki społecznej** (np. na oddziale szpitalnym/w domu pomocy społecznej/ w hospicjum/w domu spokojnej starości/w zakładzie opieki zdrowotnej),
 - (5) **praktyka edukacyjna** (np. w żłobku/w przedszkolu/w szkole/w szpitalu/w klubie seniora/w domu pomocy społecznej/w szkole rodzenia/w klubie sportowym/w sanatorium/w ośrodku rekreacyjnym);
- **liczba punktów ECTS 300 punktów (4500 godzin nauczania, w tym 700 godzin praktyk) – 1 ECTS odpowiada 15 godzinom w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem (pozostała liczba godzin praca samodzielna studenta, tj. ≤ 50%);**
- **standardowy model kształcenia – bez specjalizacji/modułu; elastyczne kreowanie sylwetki absolwenta poprzez dobór przedmiotów (poświadczenie - aneks do dyplomu);**
- **przyporządkowanie kierunku do dyscypliny naukowej: nauki o zdrowiu, jako wiodącej, lub alternatywnie do dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia**

- opis sylwetki dietetyka:

Wykonywanie zawodu dietetyka polega na udzielaniu świadczeń zdrowotnych w zakresie dietetyki; planowaniu, nadzorowaniu i stosowaniu, opartego na podstawach naukowych, żywienia indywidualnego i/lub zbiorowego ludzi zdrowych i chorych.

Absolwent uczelni kształcącej w zawodzie dietetyk powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) planowania, prowadzenia i nadzorowania żywienia indywidualnego i zbiorowego osób zdrowych i chorych,
- 2) organizowania i nadzorowania wszystkich etapów produkcji potraw z uwzględnieniem systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli,
- 3) oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i zapotrzebowania na składniki odżywcze osób zdrowych i chorych,
- 4) udzielania porad dietetycznych i prowadzenia działalności edukacyjnej w zakresie żywienia,
- 5) prowadzenia dokumentacji żywieniowej oraz dokumentacji medycznej w podmiotach leczniczych oraz w zakładach żywienia zbiorowego.

- **egzamin dyplomowy** – potwierdzający ukończenie studiów;

- **egzamin państwowy** (wpis do rejestru) – potwierdzający możliwość wykonywania zawodu.

Standardy Akademickie – Dietetyka

- przygotowane w oparciu o kryteria przyjęte przez Europejską Federację Stowarzyszeń Dietetyków (EFAD)

Niniejszy dokument przedstawia minimalne kryteria efektywnej realizacji programu nauczania dla dietetyków w Europie przygotowane w oparciu o kryteria przyjęte przez EFAD.

Struktura wytycznych dotyczących programu nauczania została ustrukturyzowana tak, aby odzwierciedlać sześć domen/obszarów kompetencji, które składają się na kompetencje europejskiego dietetyka.

- Profesjonalizm w poradnictwie dietetycznym
- Podstawy wiedzy z zakresu dietetyki
- Proces dietetyczny i umiejętności rozumowania
- Baza dowodowa w dietetyce
- Autonomia, odpowiedzialność zawodowa i jakość praktyki dietetycznej
- Komunikacja, relacje i umiejętności partnerskie w dietetyce

Kolory opisują dodatkowe treści dla:

Czerwony **Dietetyk administracyjny i usług żywieniowych** - obszary najbardziej istotne dla szkolenia dietetyków w usługach gastronomicznych.

Żółty **Dietetyk kliniczny** - obszary najbardziej istotne dla szkolenia dietetyków klinicznych.

Niebieski **Dietetyk zdrowia publicznego** - obszary najbardziej istotne dla szkolenia dietetyków w zakresie zdrowia publicznego.

Domena 1. Profesjonalizm w poradnictwie dietetycznym

Profesjonalizm w dietetyce – student potrafi

- Identyfikować złożoność oraz ograniczenia zawodu dietetyka
- Budować pozytywne relacje w zespole interdyscyplinarnym i być integralną jego częścią
- Identyfikować prawne i etyczne aspekty zawodu dietetyka
- Postępować właściwie we wszystkich aspektach praktyki zawodowej
- Praktykować zgodnie z aktualną wiedzą naukową oraz obowiązującym prawem
- **Opisać znaczenie zachowania poufności i przestrzegać zasady poufności**
- Opisać jak utrzymać zdolność do wykonywania zawodu
- Praktykować ustawiczne kształcenie i rozwój zawodowy
- Wnioskować i wprowadzać odpowiednie zmiany w usługach dietetycznych, zgodnie z aktualną wiedzą, w celu poprawy ich świadczenia
- Stosować technologie informacyjno-komunikacyjne w praktyce, a także formułować wnioski o ich wpływie na żywienie i zdrowie
- Pracować kreatywnie i innowacyjnie w celu poprawy organizacji pracy i wykorzystania nowych możliwości w środowisku pracy
- Budować przywództwo (zarówno własne, jak i innych)

Domena 2. Podstawy wiedzy z zakresu dietetyki

Wiedza o żywieniu

Żywnienie człowieka – student potrafi

- Omówić metabolizm energii u człowieka, metody jego pomiaru; wydatek i bilans energetyczny
- Omówić główne źródła w żywności makroskładników, mikroskładników i substancji bioaktywnych; ich strukturę chemiczną i rolę w organizmie; konsekwencje nadmiaru i niedoboru
- Oszacować dla osób i populacji potrzeby energetyczne i potrzeby składników pokarmowych przy użyciu różnych metod z uwzględnieniem ich mocnych i słabych stron
- Ocenić spożycie energii i składników pokarmowych z pożywieniem przez osoby i populacje przy użyciu różnych metod, omówić ich mocne i słabe strony
- Ocenić stan odżywienia; wykorzystać odpowiednie metody i narzędzia uwzględniając ich mocne i słabe strony

Żywnienie w ontogenezie – student potrafi

- Wykorzystać i interpretować krajowe oraz międzynarodowe normy żywienia dla energii i składników odżywczych dla osób i populacji
- Identyfikować potrzeby żywieniowe w całym okresie życia człowieka, od urodzenia do wieku podeszłego
- Zrozumieć zależności między dietą a zmianami fizjologicznymi w ciągu całego życia oraz ich konsekwencje społeczne i kulturowe

Nauka o żywności i zarządzanie żywnością

Nauka o żywności – student potrafi

- Scharakteryzować skład i wartość odżywczą spożywanych produktów spożywczych
- Zrozumieć, w jaki sposób skład chemiczny żywności wpływa na strukturę produktów
- Przewidzieć wpływ obróbki wstępnej i termicznej oraz innych metod obróbki kulinarnej, dystrybucji i obsługi gastronomicznej na strukturę chemiczną i zawartość składników odżywczych w produktach, potrawach i posiłkach
- Opisać metody konserwowania żywności
- Wskazać właściwe metody analizy chemicznej żywności
- Scharakteryzować grupy dodatków do żywności i warunki ich stosowania
- Korzystać z regulacji prawa żywnościowego
- Udzielać porad na temat higieny żywności, technologii żywności i aspektów jakości sensorycznej żywności
- Omówić, w jaki sposób produkcja żywności, dystrybucja i marketing wpływają na zrównoważony rozwój żywienia oraz rynków żywności

Praktyka kulinarna i catering – student potrafi

- Zdefiniować, planować i kontrolować procesy związane z funkcjonowaniem cateringu dietetycznego

- Dostosowywać techniki kulinarne i jadłospisy do wymagań dietetycznych
- Wykorzystywać żywność wzbogacaną w praktyce kulinarnej
- Oszacować i znać wielkość porcji żywności
- Obliczać wartość odżywczą potraw i posiłków
- Ocenić cechy sensoryczne żywności
- Udzielać porad na temat sztuki kulinarnej i wpływu prezentacji żywności na postrzeganie jej atrakcyjności
- Wskazać produkty zawierające alergen pokarmowy stosownie do obowiązujących przepisów prawa

Zarządzanie żywnością – student potrafi

- Omówić czynniki wpływające na zarządzanie żywnością i kontrolę finansową: budżet, zakupy, standardy jakości, wymogi prawne, lokalne porozumienia
- Opisać sposób zapewnienia dostaw żywności, dystrybucji i planowania posiłków w placówkach opieki zdrowotnej
- Stosować zasady planowania jadłospisów dla: różnych grup wiekowych, grup o różnej liczebności, osób o specjalnych potrzebach żywieniowych, uwzględniając aspekty finansowe, wykorzystanie zrównoważonych źródeł żywności
- Wyjaśnić zasady przemysłowej produkcji żywności i potraw
- Stosować i wdrażać systemy kontroli jakości żywności w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności
- Omówić zasady oceny ryzyka w obszarze zarządzania żywnością

Higiena żywności – student potrafi

- Stosować procedury zapobiegania zakażeniom żywności i zatruciom pokarmowym poprzez bezpieczne postępowanie z żywnością przed, w trakcie jej przygotowywania i przechowywania gotowej żywności
- Stosować przepisy dotyczące higieny żywności i jej bezpieczeństwa, np. HACCP
- Stosować procedury oceny ryzyka, aby zapewnić spełnienie norm higienicznych w miejscu pracy, z uwzględnieniem personelu

Nauki biomedyczne

Fizjologia – student potrafi

- Wyjaśnić budowę i funkcję ludzkiego organizmu, od poziomu komórkowego do poziomu narządów, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego, układu sercowo-naczyniowego, układu neurologicznego, układu oddechowego, układu moczowego, układu płciowego, układu hormonalnego, układu kostno-mięśniowego, układu odpornościowego, tkanki tłuszczowej, skóry i wpływu procesu starzenia na te układy
- Wyjaśnić przemiany energetyczne i ich znaczenie w metabolizmie organizmu
- Wyjaśnić przemiany energetyczne podczas aktywności fizycznej i rolę aktywności fizycznej w bilansie energetycznym
- Stosować różne metody pomiaru wydatku energetycznego
- Wyjaśnić fizjologiczną regulację głodu i sytości

Patofizjologia – student potrafi

- Wyjaśnić patofizjologię przewlekłych chorób, w tym chorób metabolicznych (chorób układu krążenia, cukrzycy), nowotworów i chorób autoimmunologicznych

Biochemia – student potrafi

- Wyjaśnić biochemię procesów życiowych
- Wyjaśnić szlaki metaboliczne składników energetycznych i metabolizmu komórkowego, zarówno w stanie postu, jak i po posiłku
- Wyjaśnić metabolizm składników odżywczych i innych składników żywności oraz wpływ niedoborów lub nadmiarów ich spożycia na organizm
- Wyjaśnić znaczenie nawodnienia i równowagi wodno-elektrolitowej dla wszystkich procesów biochemicznych
- Zinterpretować i wykorzystać wyniki analiz biochemicznych w celu oceny stanu odżywienia i zdrowia
- Wyjaśnić komórkowe i molekularne podstawy chorób i powikłań metabolicznych występujących w warunkach klinicznych, np. cukrzyca, dyslipidemia, nowotwór, otyłość

Immunologia – student potrafi

- Wyjaśnić podstawowe mechanizmy odporności wrodzonej i nabytej
- Wyjaśnić rolę odporności w zdrowiu i w etiologii złego stanu zdrowia, ze szczególnym uwzględnieniem infekcji, chorób autoimmunologicznych i alergii
- Omówić wpływ żywności i składników odżywczych na odpowiedź immunologiczną
- Wyjaśnić rolę dietetyka w identyfikowaniu i doradzaniu pacjentom w kwestii modyfikacji diety w przypadku alergii pokarmowej, nietolerancji pokarmowej i innych nieprawidłowych reakcji pokarmowych

Genetyka – student potrafi

- Wyjaśnić zasady genetyki i jej rolę w etiologii złego stanu zdrowia
- Omówić zależności między składnikami odżywczymi a ekspresją genów (nutrigenomika)
- Omówić zasady spersonalizowanego żywienia
- Wykorzystać profil genetyczny danej osoby, wraz z tradycyjną oceną, w celu skutecznego ukierunkowania porad dietetycznych zgodnie z dowodami naukowymi

Medycyna kliniczna – student potrafi

- Używać terminologii medycznej i klasyfikacji chorób istotnych dla praktyki dietetycznej
- Przedstawić prezentację na temat objawów schorzeń leczonych przy pomocy klinicznej terapii dietetycznej
- Wyjaśnić różnicę między etiologią a czynnikami ryzyka choroby
- Używać metod badawczych i uzyskanych wyników w celu postawienia diagnozy dietetycznej
- Rozumieć typowe ścieżki leczenia i wdrażać adekwatne postępowanie dietetyczne

Farmakologia kliniczna – student potrafi

- Wyjaśnić procesy farmakologiczne, skutki uboczne i przeciwwskazania dla przyjmowania leków stosowanych w leczeniu schorzeń dietozależnych
- Wykorzystywać klasyfikację leków

- Wyjaśnić sposób działania interakcji lek/składniki odżywcze i interakcji lek/żywność w stanach, w których zalecenia dietetyczne mogą modyfikować działanie leków
- Wyjaśnić stosowanie składników odżywczych jako środków farmakologicznych
- Wyjaśnić stosowanie suplementów, roślin leczniczych itp.

Mikrobiologia – student potrafi

- Omówić główne klasy mikroorganizmów i ich wpływ na zdrowie i choroby
- Określić znaczenie mikrobioty jelit w rozwoju i wspomaganiu leczenia chorób
- Zidentyfikować czynniki środowiskowe, które wpływają na rozprzestrzenianie się infekcji
- Stosować zasady kontroli zakażeń
- Zidentyfikować mikroorganizmy powodujące zatrucia pokarmowe
- Minimalizować ryzyko i rozprzestrzenianie się infekcji w praktyce dietetycznej

Nauki społeczne

Socjologia i polityka społeczna – student potrafi

- Wyjaśnić związek między grupami społecznymi, polityką społeczną, problemami społecznymi a zachowaniami żywieniowo-zdrowotnymi; określić znaczenie dostępu do opieki zdrowotnej i jego wpływu na zdrowie
- Wyjaśnić wpływ polityki władz lokalnych i regionalnych na opiekę zdrowotną i społeczną
- Wyjaśnić wpływ przynależności etnicznej, religii, etyki, statusu społeczno-ekonomicznego, ról zawodowych, sieci społecznych, czynników włączenia, wykluczenia i mobilności społecznej, na opiekę zdrowotną i zdrowie
- Wyjaśnić znaczenie socjologii zdrowia i choroby podczas podejmowania decyzji o postępowaniu dietetycznym
- Omówić koncepcję socjalizacji i jej zastosowania na kolejnych etapach życia
- Określić czynniki wyboru żywności, od niemowlęstwa do starości i ich wpływu na zdrowie
- Wyjaśnić rolę żywności i jedzenia w kontekście społecznym
- Ocenić krytycznie własną praktykę, spełnianie obowiązków w pojęciu odpowiedzialności zawodowej w sferze organizacyjnej, administracyjnej i społecznej i w świadczeniu opieki zdrowotnej

Psychologia – student potrafi

- Wyjaśnić cechy zachowań ludzkich, uwzględniając typy osobowości i dynamikę grupy
- Zastosować modele poglądów zdrowotnych wyjaśniających zachowania zdrowotne
- Zastosować teorie motywacji i zmian zachowań podczas podejmowania decyzji dotyczących optymalnego podejścia żywieniowo-dietetycznego
- Zrozumieć zasady dialogu motywacyjnego i poradnictwa w celu promowania zmiany zachowań żywieniowych i zdrowotnych
- Wyjaśnić zasadę motywacji wewnętrznej i zewnętrznej oraz związek między motywacją a zmianą zachowania
- Wyjaśnić psychologię prawidłowego i nieprawidłowego zachowania żywieniowego w kontekście klinicznie zdefiniowanych warunków: głód, sytość, wybór żywności
- Wyjaśnić teorię wzmocnienia i jej rolę w programach zmiany zachowań żywieniowych i zdrowotnych

- Rozpoznać objawy zaburzeń odżywiania (anoreksja, bulimia, zespół kompulsywnego objadania się) i wyjaśnić ich przyczyny, skutki oraz dobrać odpowiednie metody terapii

Domena 3. Proces dietetyczny i umiejętności rozumowania

Terapia dietetyczna

Metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta – student potrafi

- Stosować metody oceny sposobu żywienia: np. historia żywienia, częstotliwość spożycia żywności, wywiad z ostatnich 24-godzin, bieżące notowanie spożycia, metody punktowe; interpretować wyniki i omówić ograniczenia metod
- Wykonać pomiary antropometryczne: np. wysokość i masa ciała, obwody ciała, fałdy skórno-tłuszczowe, pomiary składu ciała oraz siła uścisku dłoni, pomiary wydatków energetycznych
- Monitorować zmiany parametrów biochemicznych w chorobach wymagających terapii dietetycznej i wyjaśnić ich znaczenie dla procesu dietetycznego
- Stosować metody monitorowania, rejestrowania i oceny wyników pacjenta

Cele dietoterapii i leczenia żywieniowego – student potrafi

- Zrozumieć i stosować w praktyce zasady leczenia dietetycznego biorąc pod uwagę cały proces terapeutyczny oraz styl i warunki życia pacjenta
- Prowadzić dietoterapię opartą na dowodach naukowych w leczeniu lub zapobieganiu chorobom, w tym związanym ze zdrowiem psychicznym
- Prowadzić poradnictwo dietetyczne zgodnie z dowodami naukowymi i zasadami etyki
- Stosować modyfikacje dietetyczne u pacjentów o zróżnicowanych zwyczajach żywieniowych, pochodzeniu kulturowym i uwarunkowaniach społeczno-ekonomicznych
- Wyznaczać cele interwencji dietetycznej, monitorować postępowanie dietetyczne
- Ustalać priorytety interwencji dietetycznej u pacjentów w złożonych przypadkach klinicznych
- Korzystać z różnych produktów spożywczych, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementów do określonych celów terapeutycznych, zgodnie z lokalnymi regulacjami prawnymi, jeśli takie istnieją
- Znać zasady i wskazania do żywienia dojelitowego i pozajelitowego, oceniać jego ryzyko i korzyści; znać zastosowanie różnych diet i produktów do leczenia żywieniowego; wspierać żywieniowo-pacjenta pod koniec jego życia
- Oceniać ryzyko związane ze stosowaniem wybranych interwencji dietetycznych
- Stosować modyfikacje diety w celach diagnostycznych (np. rotacyjna dieta eliminacyjna)
- Stosować wybrane elementy dialogu motywacyjnego
- Stosować innowacyjne metody poradnictwa dietetycznego
- Planować, prowadzić i ewaluować programy promocji zdrowia w celu osiągnięcia i utrzymania optymalnego stanu zdrowia oraz jakości życia pacjentów
- Planować i zastosować w praktyce wiedzę związaną ze schematem poradnictwa dietetycznego, uwzględniając analizę grupy docelowej, miejsca i zakresu jego działania

Dokumentacja żywieniowa – student potrafi

- Stosować i uzasadnić wybór metody gromadzenia danych żywieniowych
- Zachować poufność zgromadzonych danych żywieniowych pacjentów
- Stosować prawne i etyczne aspekty prowadzenia dokumentacji żywieniowej

Model terapii żywieniowej (NCP Nutrition Care Process) – student potrafi

- Stosować etapy modelu terapii żywieniowej
 1. Ocena żywieniowa
 2. Diagnoza żywieniowa
 3. Interwencja żywieniowa
 4. Monitorowanie i ewaluacja żywieniowa
- Wyjaśnić, w jaki sposób stosowanie NCP wpływa na praktykę dietetyczną
- Wyjaśnić, w jaki sposób NCP może poprawić pracę zespołu specjalistów i opiekę nad pacjentem
- Stosować NCP w celu poprawy jakości opieki
- Wyjaśnić, w jaki sposób stosowanie ujednoliconej terminologii może być wykorzystywane w praktyce opartej na dowodach naukowych

Żywność w zdrowiu publicznym

Polityka żywieniowa w zdrowiu publicznym – student potrafi

- Omówić strategiczną rolę polityki żywieniowej w zdrowiu publicznym na poziomie lokalnym, krajowym i europejskim w zakresie stanu odżywienia i zdrowia w grupach populacyjnych i społecznościach
- Uzasadnić rolę dietetyka w planowaniu, prowadzeniu oraz ocenie polityki zdrowia publicznego
- Włączyć problemy bezpieczeństwa żywności i zrównoważonego rozwoju do polityki żywieniowej zdrowia publicznego na poziomie lokalnym, krajowym i europejskim

Ocena żywieniowa – student potrafi

- Stosować różne metody oceny sposobu żywienia, stanu odżywienia i zdrowia grup populacyjnych i społeczności

Profilaktyka zdrowia publicznego – student potrafi

- Stosować teorie na temat poprawy i promocji zdrowia w dietoprofilaktyce różnych chorób
- Stosować metody promowania prozdrowotnych wyborów żywieniowych wśród jednostek, grup i społeczności
- Wyjaśnić wpływ aktywności fizycznej na stan odżywienia i zdrowia
- Omówić różne podejścia do projektowania i wdrażania projektów poprawy zdrowia publicznego
- Zrozumieć konieczność monitorowania i oceny projektów poprawy zdrowia publicznego

Domena 4. Baza dowodowa w dietetyce

Epidemiologia – student potrafi

- Stosować podstawy epidemiologii żywieniowej do określania i oceny czynników ryzyka żywieniowego chorób
- Interpretować dane z kwestionariuszy żywieniowych w celu opracowania strategii poprawy zdrowia na podstawie obiektywnych i aktualnych źródeł informacji naukowej, w tym dowodów z badań epidemiologicznych

Praktyka oparta na dowodach (EBP Evidence Based Practice) – student potrafi

- Rozumieć hierarchię dowodów w EBP
- Stosować techniki krytycznej analizy literatury naukowej związanej z dietetyką
- Stosować procedury żywieniowe zarządzania ryzykiem medycznym (triaż) zgodnie z EBP
- Omówić ograniczenia i korzyści stosowania norm klinicznych, standardów i strategii postępowania
- Formułować wnioski z obiektywnych i aktualnych źródeł informacji naukowej

Metodologia badań żywieniowych – student potrafi

- Opisać zasady badań naukowych, w tym ilościową i jakościową metodologię badań
- Stosować statystykę opisową i narzędzia służące do wnioskowania statystycznego na podstawie analizy danych
- Wyjaśnić konieczność udziału dietetyków w audycie, w badaniach naukowych i w ocenie praktyki dietetycznej w celu zaproponowania zmian
- Ocenić ryzyko i bezpieczeństwo w badaniach naukowych oraz ocenić zasady zrównoważonego rozwoju
- Stosować zasady etyczne w badaniach naukowych

Domena 5. Autonomia, odpowiedzialność zawodowa i jakość praktyki dietetycznej

Autonomia zawodu dietetyka – student potrafi

- Pracować jako niezależny praktyk oraz współpracować jako członek zespołu klinicznego
- Wykazywać się refleksyjnym i odpowiedzialnym zachowaniem, które poprawia efektywność pracy z pacjentem

Umiejętności zarządzania – student potrafi

- Rozumieć zasady zarządzania i przywództwa oraz różnice między nimi
- Stosować zasady zarządzania i umiejętności biznesowe w celu wspierania innowacyjnych działań przedsiębiorczych m.in. dla poprawy świadczenia usług

Zarządzanie zespołem – student potrafi

- Identyfikować czynniki, które należy wziąć pod uwagę, aby przewodzić, zarządzać i skutecznie pracować z osobami i grupami osób
- Wykorzystać umiejętności przywódcze w celu promowania przyjaznego środowiska pracy

Domena 6. Komunikacja, relacje i umiejętności partnerskie w dietetyce

Umiejętności komunikacyjne

Relacje zawodowe – student potrafi

- Zrozumieć, w jaki sposób umiejętności komunikacji werbalnej i niewerbalnej wpływają na skuteczność komunikowania się
- Wyjaśnić wpływ różnych czynników społecznych oraz czynników takich jak: kultura, religia, pochodzenie etniczne, status społeczno-ekonomiczny i wiek, na efektywność komunikacji dwukierunkowej

- Stosować odpowiednie techniki komunikacji werbalnej i niewerbalnej podczas współpracy indywidualnej i grupowej z pacjentami i zespołami zawodowymi
- Dostosować styl komunikacji do potrzeb osób z ograniczeniami w komunikacji dotyczącymi słuchu, mowy, wzroku, czytania i problemów ze zdrowiem psychicznym
- Dostosować sposób przekazywania informacji do poziomu wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu pacjenta/grup pacjentów

Komunikacja pisemna – student potrafi

- Przygotować-poprawnie pod względem merytorycznym i gramatycznym dokumentację pacjentów
- Przełożyć specjalistyczne informacje zawodowe na poprawny stosowany język codzienny, do przekazywania ich odpowiednim jednostkom, grupom i społecznościom
- Opracować stosowne i odpowiednie pod względem językowym materiały edukacyjne

Umiejętności prezentacji wiedzy – student potrafi

- Przygotowywać, prezentować i oceniać wystąpienia dla grup pacjentów

Umiejętności cyfrowe – student potrafi

- Używać odpowiedniego oprogramowania komputerowego w praktyce zawodowej, np. do prezentacji, szkoleń
- Używać narzędzi cyfrowych do komunikacji, w tym mediów społecznościowych, porad online i e-zdrowia
- Ocenić korzyści i zagrożenia dla pracownika służby zdrowia, wynikające z angażowania się w media społecznościowe

Współpraca i relacje zawodowe – student potrafi

- Efektywnie współpracować z pacjentami, specjalistami i innymi osobami w celu budowania silnych relacji zawodowych
- Rozumieć wpływ własnych działań zawodowych na innych, w tym pacjentów i zespół zawodowy
- Ocenić zaangażowanie zespołu zawodowego w planowaniu, koordynowaniu, nadzorowaniu i monitorowaniu wyników opieki nad pacjentami lub grupami pacjentów