

**TABELA KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**

| nazwa kierunku studiów: DIETETYKA<br>poziom kształcenia: studia pierwszego stopnia - licencjackie<br>POLSKA RAMA KWALIFIKACJI – POZIOM 6<br>profil kształcenia: praktyczny<br>dyscyplina wiodąca: nauki medyczne |   |   |
|--|---|---|
| symbol   | kierunkowe efekty uczenia się<br>po ukończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku DIETETYKA absolwent:  | odniesienie do<br>charakterystyk<br>drugiego stopnia<br>POLSKIEJ RAMY<br>KWALIFIKACJI |
| <b>WIEDZA</b>  |   |   |
| K_W01  | Wykazuje znajomość anatomii, biochemii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego, krążenia, oddechowego, moczowego, endokrynnego i nerwowego.   | P6S_WG  |
| K_W02  | Posiada wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii. Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów. | P6S_WG  |
| K_W03  | Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Zna choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.   | P6S_WG  |
| K_W04  | Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i zasady żywienia dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.  | P6S_WG  |
| K_W05  | Zna terminologię i zasady związane z technologią potraw oraz towaroznawstwem.   | P6S_WG  |
| K_W06  | Zna metody oceny stanu zdrowia oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych oraz chorób cywilizacyjnych, a także mechanizmy działań interwencyjnych i skutki tych działań wobec wybranych jednostek chorobowych.                                  | P6S_WG  |
| K_W07  | Zna metody oceny sposobu żywienia i zasady dokonania jego korekty u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).   | P6S_WG  |
| K_W08  | Zna zasady i uwarunkowania fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.   | P6S_WG  |
| K_W09  | Zna zasady organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.              | P6S_WK  |
| K_W10  | Zna i rozumie zagadnienia z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.  | P6S_WG  |
| K_W11  | Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tę wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.  | P6S_WK  |
| K_W12  | Rozumie i potrafi wyjaśnić psychologiczne, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.   | P6S_WK  |

**TABELA KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**

|                     |  |                  |
|---------------------|--|------------------|
| K_W13               | Zna niezbędne pojęcia z zakresu medycyny klinicznej oraz diagnostyki laboratoryjnej.   | P6S_WG           |
| K_W14               | Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.  | P6S_WG           |
| K_W15               | Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka oraz zagadnienia prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.   | P6S_WK           |
| K_W16               | Zna czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich rozwiązywania. Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce, cele i zadania zdrowia publicznego oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.                            | P6S_WG           |
| K_W17               | Ma niezbędną wiedzę z zakresu chemii, fizyki i nauk pokrewnych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, pozwalającą rozumieć procesy zachodzące u człowieka oraz w żywności.   | P6S_WG           |
| K_W18               | Posiada wiedzę w zakresie statystyki i technik informacyjnych pozwalającą na opisywanie i interpretowanie zachowań człowieka w obszarze żywienia i aktywności fizycznej.   | P6S_WG           |
| K_W19               | Posiada wiedzę na temat właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych decydujących o możliwości i sposobach ich wykorzystania oraz wiedzę na temat ich przetwórstwa.   | P6S_WG           |
| K_W20               | Zna najważniejsze maszyny i urządzenia stosowane w przemyśle spożywczym i gastronomii, stosowane do produkcji i przetwarzania żywności w zakładach żywienia.   | P6S_WG           |
| K_W21               | Ma wiedzę o człowieku jako podmiocie konstytuującym struktury otaczającej go rzeczywistości i wiążących go z nimi relacjach.   | P6S_WK           |
| K_W22               | Zna i rozumie niezbędne pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego w obrębie wykonywanego zawodu.   | P6S_WK           |
| K_W23               | Posiada wiedzę o narzędziach i metodach analizowania w zakresie skutecznego i poprawnego myślenia.   | P6S_WG           |
| K_W24               | Zna kulturowe normy i reguły procesu komunikowania się.  | P6S_WK           |
| K_W25               | Zna zasady organizacji żywienia w zakładach zbiorowego żywienia typu zamkniętego i otwartego.  | P6S_WK           |
| K_W26               | Zna wpływ chorób układu pokarmowego, krążenia, oddechowego, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów na stan odżywienia. Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia ich zaawansowania. | P6S_WG           |
| <b>UMIĘJĘTNOŚCI</b> |  |                  |
| K_U01               | Potrafi prowadzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.   | P6S_UW<br>P6S_UK |
| K_U02               | Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. Potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.   | P6S_UW<br>P6S_UO |
| K_U03               | Potrafi udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia w oparciu o znajomość budowy i funkcji organizmu człowieka.   | P6S_UW           |

**TABELA KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**

|       |   |                  |
|-------|---|------------------|
| K_U04 | Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.   | P6S_UO           |
| K_U05 | Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.  | P6S_UW           |
| K_U06 | Potrafi określić wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami, a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.  | P6S_UW           |
| K_U07 | Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.  | P6S_UW           |
| K_U08 | Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.   | P6S_UW<br>P6S_UU |
| K_U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.   | P6S_UW<br>P6S_UK |
| K_U10 | Potrafi identyfikować problemy organizacyjne i prawne w funkcjonowaniu podmiotu wykonującego działalność leczniczą oraz gospodarczą i podejmować działania naprawcze (wskazywać obszary koniecznych zmian).   | P6S_UW<br>P6S_UO |
| K_U11 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w różnym wieku.   | P6S_UW           |
| K_U12 | Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej   | P6S_UW           |
| K_U13 | Potrafi zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej.   | P6S_UW           |
| K_U14 | Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.  | P6S_UW           |
| K_U15 | Ma umiejętności z zakresu bezpiecznej obsługi komputera, programów użytkowych i systemu operacyjnego oraz pracy w sieci Internet  | P6S_UW           |
| K_U16 | Potrafi prowadzić proste badania statystyczne i interpretować dane liczbowe w obszarze nauk o zdrowiu.  | P6S_UW<br>P6S_UU |
| K_U17 | Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro-i mikroskładniki odżywcze. Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz przy pomocy programów komputerowych.                    | P6S_UW           |
| K_U18 | Potrafi dokonać identyfikacji i analizy zjawisk wpływających na produkcję i jakość żywności wykorzystywanej w prawidłowym żywieniu.   | P6S_UW           |
| K_U19 | Potrafi zastosować podstawowe praktyki laboratoryjne do analizy żywności i żywienia oraz towaroznawstwa żywności.   | P6S_UW           |
| K_U20 | Posiada umiejętność przygotowania typowych prac pisemnych i wystąpień ustnych w języku obcym (zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego) z zakresu kierunku z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także różnych źródeł. | P6S_UK           |

**TABELA KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**

|                              |  |                  |
|------------------------------|--|------------------|
| K_U21                        | Posiada umiejętności diagnozowania zjawisk, wyciągania wniosków oraz pozyskiwania wiedzy jak wnioski te wdrażać w przyszłości w praktyce.  | P6S_UU           |
| K_U22                        | Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.   | P6S_UW           |
| K_U23                        | Umie postąpić się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.  | P6S_UW           |
| <b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b> |  |                  |
| K_K01                        | Posiada świadomość potrzeby stałego doksztalcania się.   | P6S_KK           |
| K_K02                        | Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role na rzecz środowiska społecznego.  | P6S_KK<br>P6S_KO |
| K_K03                        | Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.  | P6S_KK           |
| K_K04                        | Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.   | P6S_KR           |
| K_K05                        | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.   | P6S_KR           |
| K_K06                        | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.   | P6S_KR           |
| K_K07                        | Potrafi inicjować działania na rzecz interesu publicznego oraz odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania. Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną. | P6S_KO           |
| K_K08                        | Realizuje zadania w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.  | P6S_KO           |
| K_K09                        | Rozumie znaczenie odpowiedzialności za produkcję żywności należytej jakości oraz dobrostan środowiska naturalnego.   | P6S_KR           |
| K_K10                        | Cechuje go nieustanna gotowość i otwartość do zrozumienia zagadnienia/problemu.  | P6S_KK           |