

TABELA KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

nazwa kierunku studiów: DIETETYKA poziom kształcenia: studia pierwszego stopnia - licencjackie POLSKA RAMA KWALIFIKACJI – POZIOM 6 profil kształcenia: praktyczny		
symbol	kierunkowe efekty uczenia się po ukończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku DIETETYKA absolwent:	odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia POLSKIEJ RAMY KWALIFIKACJI
WIEDZA		
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
UMIĘJĘTNOŚCI		
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	P6S_UW 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 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 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 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 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 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
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania 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 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

TABELA KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Wskazanie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, do których odnoszą się efekty uczenia się			
dziedzina nauki	dyscyplina naukowa	kierunkowe efekty uczenia się (symbol)	%
dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu	nauki medyczne (<i>dyscyplina wiodąca</i>)	K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W06, K_W07, K_W08, K_W10, K_W11, K_W12, K_W13, K_W17, K_W23, K_W24, K_W26 K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U07, K_U08, K_U09, K_U10, K_U11, K_U13, K_U14, K_U20, K_U21 K_K01, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K07, K_K10	38/59=65%
	nauki o zdrowiu	K_W14, K_W15, K_W16, K_W21, K_W22 K_U12, K_U15, K_U16, K_U17	9/59=15%
dziedzina nauk rolniczych	technologia żywności i żywienia	K_W05, K_W09, K_W18, K_W19, K_W20, K_W25 K_U18, K_U19, K_U22, K_U23 K_K08, K_K09	12/59=20%