

TABELA ODNIESIENIA KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DO OBSZAROWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘKIERUNEK **DIETETYKA**w zakresie: **Dietoprofilaktyka i dietoterapia / Dietetyka w rekreacji**POZIOM KSZTAŁCENIA: **studia I stopnia**PROFIL KSZTAŁCENIA: **praktyczny (P)**FORMA STUDIÓW: **stacjonarne**TYTUŁ ZAWODOWY: **licencjat**

Symbol	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla klasyfikacji na poziomie 6 PRK
WIEDZA		
K_W_01	Zna budowę anatomiczną człowieka wraz z fizjologią narządów i układów ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego, procesem trawienia, wchłaniania i metabolizmem składników odżywczych oraz wie jak ją wykorzystać.	P6S_WG
K_W_02	Zna mechanizmy dotyczące regulacji neurohormonalnej, przebieg podstawowych procesów metabolicznych i struktury komórkowe w nich uczestniczące. Posiada wiedzę z zakresu gospodarki wodno-elektrolitowej człowieka wraz z homeostazą kwasowo- zasadową.	P6S_WG
K_W_03	Zna budowę i funkcje związków chemicznych wchodzących w skład organizmu i żywności, tj. białek, węglowodanów, lipidów, kwasów nukleinowych, hormonów i witamin. Ma wiedzę dotyczącą wpływu przechowywania i przetwarzania na składniki żywności, w tym jej zanieczyszczeń oraz zna ich wpływ na rozwój i zdrowie człowieka.	P6S_WG
K_W_04	Zna główne surowce wykorzystywane w przemyśle spożywczym oraz procesy technologiczne i urządzenia związane z produkcją, przechowywaniem i przetwarzaniem żywności i wie jak dobrać surowce oraz metody i techniki do przygotowywania potraw.	P6S_WG
K_W_05	Posiada wiedzę z mikrobiologii i parazytologii ogólnej, którą potrafi wykorzystać w praktyce. Zna kryteria oceny mikrobiologicznej procesów produkcyjnych i gotowej żywności.	P6S_WG
K_W_06	Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Dysponuje wiedzą w zakresie chorób metabolicznych o podłożu genetycznym.	P6S_WG
K_W_07	Posiada wiedzę w zakresie psychologiczno-pedagogicznych aspektów związanych z rozwojem psychofizycznym człowieka, jego środowiskiem wychowawczym, zdrowiem i chorobą. Zna występujące bariery w kontakcie z pacjentem oraz style komunikowania się, jak i interakcje pomiędzy instytucjami medycznymi i społecznymi w zakresie dietetyki.	P6S_WK

K_W_08	Posiada wiedzę dotyczącą etiopatogenezy, obrazu klinicznego, diagnozowania, jak i leczenia chorób dietozależnych oraz zna sposoby ich diagnozowania i leczenia w różnych grupach wiekowych	P6S_WG
K_W_09	Zna bilans energetyczny, normy żywienia i wyżywienia, zasady planowania jadłospisów i metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania. Posiada wiedzę dotyczącą wegetarianizmu, weganizmu i niedożywienia. Zna zasady rozpoznawania alergii i alergeny występujące w pokarmach i dodatkach do pokarmów. Zna podstawy leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych oraz leczenie żywieniowe, jak i żywienie w zakresie dietetyki klinicznej i pediatrycznej, potrafi zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne z uwzględnieniem stopnia aktywności fizycznej.	P6S_WG
K_W_10	Zna zasady oceny żywienia i stanu odżywiania wraz z zasadami zdrowego żywienia i rodzajami diet w odniesieniu do, niemowląt zdrowych i chorych, dzieci i młodzieży, osób dorosłych w tym kobiet w ciąży i w okresie karmienia oraz osób w wieku starszym z uwzględnieniem stopnia aktywności fizycznej. Ma wiedzę w zakresie żywienia dzieci i młodzieży ze schorzeniami/obciążeniami genetycznymi związanymi z układem pokarmowym. Zna substraty stosowane w leczeniu żywieniowym, wskazania, przeciwwskazania i metody żywienia enteralnego i prenteralnego w celu zaspokajaniu potrzeb organizmu człowieka w zdrowiu i w chorobie.	P6S_WG
K_W_11	Zna podstawową terminologię i aparaturę pojęciową w zakresie zdrowie i choroby. Posiada wiedzę dotyczącą chorób alergicznych, zaburzeń immunologicznych, chorób zakaźnych i pasożytniczych, metabolicznych, żywieniowo-zależnych i nowotworowych, leków i ich oddziaływania na organizm, leków stosowanych w chorobach układu pokarmowego oraz farmakoterapii żywieniowej, jak i wpływu odżywiania na działanie leków i interakcji leków z pożywieniem. Zna aktualnie występujące na rynku farmaceutycznym rodzaje suplementów diety, ich zastosowanie w praktyce klinicznej, rekreacji ruchowej i sporcie. Zna źródła wiedzy naukowej i profesjonalnej przydatnej w dietetyce	P6S_WG
K_W_12	Zna cele i zadania edukacji żywieniowej i promocji zdrowia, organizację poradnictwa żywieniowego, zadania dietetyka w ochronie zdrowia oraz wie jak zorganizować i przeprowadzić poradnictwo żywieniowe. Dysponuje wiedzą w zakresie polityki zdrowotnej państwa. Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	P6S_WK
K_W_13	Posiada wiedzę w zakresie stosowanych metod i technik w ocenie jakości i oznaczaniu podstawowych składników żywności. Zna zasady pobierania próbek do analiz oraz normy jakości żywności. Zna substancje antyodżywcze i substancje dodawane do żywności.	P6S_WG
K_W_14	Zna maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowca, cieplnej, mycia i sterylizacji naczyń Posiada wiedzę związaną z organizacją pracy wraz z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej, prawną ochroną pracy, zasadami BHP i wymogami higieniczno-sanitarnymi produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemyśle spożywczym. Zna zasady organizowania stanowiska pracy z uwzględnieniem wymagań w zakresie ergonomii. Zna zasady udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia. Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego	P6S_WG P6S_WK
K_W_15	Ma wiedzę w zakresie metodologii badań a także technik informatycznych i statystycznych oraz wie jak wykorzystać je w opracowaniu wyników i pracy	P6S_WG P6S_WK

	zawodowej. Zna nowożytny język obcy na poziomie biegłości B2 ESKJ Rady Europy, pozwalający korzystać z literatury obcojęzycznej dotyczącej najnowszych osiągnięć w zakresie dietetyki.	
K_W_16	Zna zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w oparciu o wiedzę z zakresu produkcji i bezpieczeństwa żywności i żywienia, organizując zakłady dostarczające pożywienie do szpitali i innych placówek żywienia zbiorowego.	P6S_WK
K_W_17	Posiada interdyscyplinarną wiedzę teoretyczno-praktyczną związaną z zawodem dietetyka w szpitalu, poradni dietetycznej i działem żywienia, poradnią chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych, w domu opieki społecznej oraz technologią potraw.	P6S_WG
K_W_18	Wyjaśnia przyczyny zaburzeń narządu słuchu i mowy ograniczających komunikowanie się. Zna różne sposoby i środki komunikowania się osób z uszkodzonym narządem słuchu. Zna znaki daktylograficzne: statyczne i dynamiczne, liczbowe i idiograficzne w zakresie gromadzenia i przekazywania informacji.	P6S_WG
K_W_19	Zna różne formy aktywności ruchowej związane z rekreacją, wypoczynkiem w trosce o własne zdrowie	P6S_WK
K_W_20	zna psychologiczno-pedagogiczne podstawy prowadzenia edukacji żywieniowej z odbiorcą indywidualnym i grupowym	P6S_WK P6S_UW P6S_UK
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U_01	Potrafi ocenić stan odżywienia rodzaj niedożywienia na podstawie badań antropometrycznych i laboratoryjnych oraz zaprojektować i wdrożyć adekwatną dietę.	P6S_UW
K_U_02	Posiada umiejętność właściwego doboru surowców oraz zastosowania odpowiednich metod i technik przygotowywania i przechowywania potraw dietetycznych. Stosuje zasady BHP i przestrzega wymogów higieniczno-sanitarnych	P6S_UW
K_U_03	Potrafi identyfikować problemy żywieniowe osób zdrowych i chorych, proponować odpowiednią dietę wraz z argumentacją oraz przekazać informację dotyczącą doboru surowców i technik sporządzania zalecanych potraw dietetycznych.	P6S_UW P6S_KR
K_U_04	Potrafi komunikować się z współpracownikami, pacjentami i klientami realizując zadania bezpośrednio związane z wykonywanym zawodem dietetyka, stosując różne style komunikacji interpersonalnej.	P6S_UK P6S_KR
K_U_05	Stosuje adekwatne procedury postępowania z pacjentami z różnych grup ryzyka, a także w przypadku leczenia dietetycznego niektórych chorób zdeterminowanych genetycznie oraz chorób żywieniowo-zależnych.	P6S_UW
K_U_06	Potrafi przeprowadzić analizę żywności i oznaczyć występujące składniki w surowcach, półproduktach i gotowych produktach przemysłu spożywczego stosując odpowiedni sprzęt i aparaturę.	P6S_UW
K_U_07	Posiada umiejętność obsługi komputera i programów komputerowych związanych z żywnością, które wykorzystuje w praktyce dietetyka.	P6S_UW
K_U_08	Posiada umiejętność projektowania jadłospisów uwzględniając potrzeby, naturalnego i sztucznego żywienia niemowląt, dzieci i młodzieży, osób dorosłych, w tym kobiet w ciąży. w okresie karmienia, w stanach patologicznych ciąży oraz osób starszych, jak i pacjentów/klientów ze schorzeniami/obciążeniami genetycznymi związanymi z układem pokarmowym z uwzględnieniem aktywności ruchowej	P6S_UW

K_U_09	Swobodnie operuje terminologią i aparaturą pojęciową charakterystyczną dla każdej z dyscyplin naukowych objętych programem studiów. Potrafi korzystać z różnych źródeł informacji, w tym technologii informacyjnej. Posiada umiejętności językowe na poziomie biegłości B2 ESKJ Rady Europy, pozwalające korzystać z literatury obcojęzycznej. Posługuje się językiem migowym w zakresie terminologii sytuacyjnej i znakami języka migowego w odniesieniu do terminologii dietetycznej. Potrafi więc nawiązać kontakt z osobą niesłyszącą i słabosłyszącą.	P6S_UK
K_U_10	Potrafi projektować pomieszczenie produkcyjne i ekspozycyjne, stosuje poznane techniki zabezpieczenia żywności. Nabył umiejętność obsługiwanie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej surowca i sterylizacji naczyń. Wdraża poznane procesy technologiczne w przygotowywaniu i przechowywaniu surowców oraz potraw. Posiada umiejętności dotyczące organizacji samej pracy i stanowiska pracy wraz z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej. Stosuje zasady BHP i przestrzega wymogów higieniczno-sanitarnych.	P6S_UW P6S_UO
K_U_11	Potrafi opracowywać udane, poprawne językowo i skuteczne wystąpienia na forum publicznym, prezentować w sposób wieloaspektowy i logiczny zintegrowaną wiedzę interdyscyplinarną związaną z żywnością i żywieniem człowieka, wykazując jednocześnie wysoki poziom kultury języka i dyskusji. Wykorzystuje nabytą wiedzę z zakresu pedagogiki, psychologii, filozofii i etyki, rozwiązując problemy związane z edukacją dietetyczną.	P6S_UK
K_U_12	Rozpoznaje i ocenia sytuacje zagrażające zdrowiu lub życiu człowieka. Potrafi przywrócić, podtrzymać i ustabilizować funkcje życiowe oraz zabezpieczyć uszkodzone części ciała. Czynności ratunkowe wykonuje zgodnie z przyjętymi procedurami wykorzystując poznane algorytmy czynności. Organizuje i przeprowadza bezpieczny transport.	P6S_UW
K_U_13	Posiada podstawowe umiejętności praktyczne z zakresu dietetyki niezbędne do pracy zawodowej w różnego typu placówkach zajmujących się żywieniem i poradnictwem żywieniowym.	P6S_UW P6S_UO P6S_UK
K_U_14	Potrafi korzystać z tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i obliczać średnioważoną normę żywienia dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym z uwzględnieniem aktywności fizycznej .	P6S_UW
K_U_15	Potrafi wraz z lekarzem zaplanować i wdrożyć żywienie dla pacjenta z chorobami metabolicznymi, endokrynologicznymi, neurologicznymi, dermatologicznymi, nefrologicznymi, zakaźnymi, chorobami układu krążenia i pokarmowego.	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
K_U_16	Wykazuje umiejętność przechowania żywności i jej przetwarzania przestrzegając zasad higieniczno-sanitarnych.	P6S_UW
K_U_17	Potrafi rozpoznać alergię i alergen pokarmowe oraz odróżnić alergię pokarmową od nietolerancji pokarmowej.	P6S_UW
K_U_18	Dokonuje oceny mikrobiologicznej procesów produkcyjnych i gotowej żywności.	P6S_UW
K_U_19	Potrafi prowadzić leczenie dietetyczne pacjentów u których zdiagnozowano niektóre choroby uwarunkowane genetycznie.	P6S_UW
K_U_20	Potrafi identyfikować w praktyce występujące błędy i zaniedbania dotyczące utrwalania i przechowywania żywności w aspekcie ustawodawstwa oraz niedociągnięcia w obszarze zarządzania i zapewnienia jakości oraz higieny i bezpieczeństwa żywności (system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli – HACCP).	P6S_UW

K_U_21	Dysponuje umiejętnościami ruchowymi pozwalającymi realizować różne formy aktywności związane z rekreacją i wypoczynkiem, sportem i turystyką, dbając o własne zdrowie i rozwój fizyczny.	P6S_UU
K_U_22	Potrafi przeprowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz osób korzystających z różnych form aktywności fizycznej oraz przygotować materiały edukacyjne.	P6S_UW P6S_UK P6S_KR
K_U_23	Wdraża standardy postępowania zapobiegającego zakażeniom szpitalnym i zakażeniom w innych przedsiębiorstwach podmiotu leczniczego;	P6S_UO P6S_KR
KOMPETENCJE PERSONALNO-SPOŁECZNE		
K_K_01	Rozumie potrzebę aktualizowania własnej wiedzy i doskonalenia swoich umiejętności wobec dokonującego się postępu w dziedzinie dietetyki. Ma świadomość permanentnego podnoszenia poziomu wiedzy i umiejętności przydatnych w dietetyce w zakresie również innych dyscyplin naukowych.	P6S_UU
K_K_02	Jest świadom własnych ograniczeń i wie kiedy i z jakimi specjalistami/ekspertami należy skonsultować zaistniały problem.	P6S_KK
K_K_03	Dokonuje autokontroli i autooceny podejmowanych działań związanych z awodem dietetyka poprzez ich ewaluację z jednoczesną ich krytyczną oceną w celu podnoszenia poziomu jakości pracy.	P6S_KK
K_K_04	W pracy zawodowej charakteryzuje się otwartością na występujące problemy organizacyjne, żywieniowe, pielęgnacyjne i opiekuńcze, czy też w relacjach dietetyk pacjent. Uświadomione własne braki, niedoskonałości eliminuje, korzystając z różnorodnych źródeł informacji, a także z ugruntowanej wiedzy i doświadczenia osób kompetentnych, z uznanym autorytetem.	P6S_KK P6S_KR
K_K_05	Jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo pacjentów/klientów, grup społecznych, okazując im szacunek i troskę o ich dobro.	P6S_KO
K_K_06	Aktywnie uczestniczy w procesie podnoszenia stanu zdrowia publicznego i własnego. Okazuje należyty szacunek wobec klient/pacjenta, zapewniając bezpieczeństwo pracy podczas organizowania różnorodnych działań profilaktycznych.	P6S_KO
K_K_07	Współpracuje i współdziała, przyjmuje różne role w grupie rozwiązując istotne problemy związane z żywnością. W ramach zespołu, uwzględniając opinie, argumenty innych osób kompetentnie realizuje zadania wynikające z wcześniej zdiagnozowanych potrzeb, wpływając tym samym na jakość pracy dietetyka.	P6S_UO
K_K_08	Wykazuje dojrzałą, ukształtowaną postawą prozdrowotną, proekologiczną i prorodzinną, trafnie identyfikuje problemy i potrzeby pacjentów w zakresie żywienia i zdrowia.	P6S_KK P6S_KO
K_K_09	Wykazuje postawę refleksyjną, w pełni uświadamia i dostrzega współczesne problemy dotyczące produkcji żywności, różnorodnych suplementów, dodatków, konserwantów oraz nowe wyzwania cywilizacyjne, np. zwiększoną częstość występowania chorób cywilizacyjnych związanych z jakością żywności i żywnością.	P6S_KK P6S_KO
K_K_10	Ma świadomość nieprawidłowości i ograniczeń w pracy własnej i zespołowej w zakresie wykonywanego zawodu dietetyka, ma świadomość wagi wprowadzania optymalnych modeli pracy w oparciu o współpracę zespołu terapeutycznego.	P6S_UO P6S_KK
K_K_11	Weryfikuje własne poglądy w dyskusji z autorytetami. Prowadzi dojrzałą merytorycznie, z zachowaniem kultury języka, popartą argumentami	P6S_UK P6S_KK

	dyskusję. Ma szacunek dla osób prezentujących odmienne poglądy i opinie. Przywiązuje wagę do poprawności językowej i kultury wypowiedzi.	
--	---	--