

Kierunkowe efekty uczenia sięNazwa kierunku studiów: **dietetyka**Poziom kształcenia: studia **pierwszego stopnia**Profil kształcenia: **praktyczny**

KATEGORIA CHARAKTERYSTYKI KWALIFIKACJI: WIEDZA		dyscypliny	charakterystyki drugiego stopnia	charakterystyki uniwersalne pierwszego stopnia
Absolwent zna i rozumie				
K_W01	anatomię i fizjologię człowieka, powiązania budowy anatomicznej z procesami fizjologicznymi, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania	M, Z	P6S_WG	P6U_W
K_W02	budowę chemiczną i funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, elektrolitów, pierwiastków śladowych, enzymów, witamin i hormonów, najważniejsze procesy metaboliczne zachodzące w organizmie człowieka oraz ich znaczenie w utrzymywaniu zdrowia	M, Z	P6S_WG	P6U_W
K_W03	zagadnienia z zakresu wiedzy szczegółowej o żywności jako źródle energii i składników odżywczych w zaspokajaniu potrzeb organizmu człowieka w zdrowiu i chorobie	M, Z	P6S_WG	P6U_W
K_W04	mechanizmy zaburzeń czynnościowych zachodzących pod wpływem choroby i towarzyszące im zaburzenia odżywiania	M	P6S_WG	P6U_W
K_W05	mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka, choroby uwarunkowane genetycznie i środowiskowo, ich związek z żywieniem oraz możliwości leczenia dietetycznego	M, Z	P6S_WG	P6U_W
K_W06	sposoby oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia oraz zapotrzebowania energetycznego w zależności od wieku i stanu zdrowia, zna prawidłowe wartości wskaźników stanu zdrowia i stanu odżywienia	Z	P6S_WG	P6U_W
K_W07	budowę, metabolizm i systematykę drobnoustrojów, rolę drobnoustrojów w podstawowych procesach technologii żywności	Z	P6S_WG	P6U_W
K_W08	fizjologię i patogenność organizmów pasożytniczych, zagrożenia dla zdrowia człowieka ze strony środowiska zanieczyszczonego pasożytami, zasady zapobiegania szerzeniu się zatruc pokarmowych i inwazji pasożytów wśród osób korzystających z usług placówek żywienia zbiorowego i ochrony zdrowia	M, Z	P6S_WG	P6U_W
K_W09	wybrane zagadnienia z zakresu toksykologii, zna główne dodatki do żywności substancje antyodżywcze i zanieczyszczenia żywności	M, Z, F	P6S_WG	P6U_W

K_W10	zasady bezpieczeństwa żywności oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz oceny jakości żywności, zasady zapobiegania zanieczyszczeniom produktów spożywczych	Z	P6S_WG	P6U_W
K_W11	procesy zachodzące w żywności podczas jej przechowywania i przetwarzania, zasady procesów technologicznych służących utrwalaniu i przetwarzaniu żywności i ich wpływ na jakość żywności	Z	P6S_WG	P6U_W
K_W12	właściwe dla dietetyki pojęcia z zakresu medycyny klinicznej, etiologię, objawy oraz stosowane metody postępowania w wybranych jednostkach chorobowych	M	P6S_WG	P6U_W
K_W13	zasady postępowania dietetycznego w zależności od wieku, stylu życia pacjenta oraz zależności od stopnia zaawansowania choroby w tym cel, zasady i zastosowanie diet	M, Z	P6S_WG	P6U_W
K_W14	wybrane metody analizy jakości żywności	Z	P6S_WG	P6U_W
K_W15	zasady organizacji poradnictwa żywieniowego, organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego	Z	P6S_WK	P6U_W
K_W16	psychologiczne i społeczne uwarunkowania zdrowia i choroby	Z	P6S_WG	P6U_W
K_W17	wybrane zagadnienia farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcje leków z żywnością	F	P6S_WG	P6U_W
K_W18	metody psychologicznego i pedagogicznego oddziaływania na pacjenta, psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu	Z	P6S_WG	P6U_W
K_W19	metody prowadzenia edukacji zdrowotnej, poradnictwa żywieniowego oraz promocji zdrowego stylu życia	Z	P6S_WG	P6U_W
K_W20	wybrane pojęcia oraz zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	F, M, Z, K	P6S_WK	P6U_W
K_W21	zagadnienia prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia, oraz organizację ochrony zdrowia w Polsce	Z	P6S_WK	P6U_W
K_W22	miejsce i rolę zawodu dietetyka w ramach organizacji systemu ochrony zdrowia	Z	P6S_WK	P6U_W
K_W23	etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka	Z	P6S_WK	P6U_W
K_W24	główne zasady higieny i bezpieczeństwa pracy	F, M, Z, K	P6S_WK	P6U_W
K_W25	zasady udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia lub życia	M	P6S_WG	P6U_W

KATEGORIA CHARAKTERYSTYKI KWALIFIKACJI: UMIEJĘTNOŚCI		dyscypliny	charakterystyki drugiego stopnia	charakterystyki uniwersalne pierwszego stopnia
Absolwent potrafi				
K_U01	wykonywać pomiary, wyznaczać wielkości fizyczne dotyczące organizmów żywych i środowiska, przeprowadzać pomiary podstawowych parametrów funkcji życiowych człowieka, stosować metody obliczeniowe oraz wykorzystywać wyniki we wszystkich obszarach pracy dietetyka	Z	P6S_UW	P6U_U
K_U02	obsługiwać oraz wykorzystywać aparaturę i sprzęt do badań funkcjonalnych oraz w ocenie stanu odżywienia	Z	P6S_UW	P6U_U
K_U03	Wykonywać czynności laboratoryjne z wykorzystaniem aparatury, stosować techniki badawcze w zakresie analizy żywności	Z	P6S_UW	P6U_U
K_U04	rozróżniać produkty spożywcze pod względem ich przydatności w żywieniu, zidentyfikować, na podstawie opisu składu produktu, substancje prozdrowotne, antyżywniowe, zapachowe i barwniki	Z	P6S_UW	P6U_U
K_U05	przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz dokonać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i antropometryczne	M	P6S_UW	P6U_U
K_U06	obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze, określić wartość odżywczą i energetyczną diet oraz potraw, określać dzienne racje pokarmowe, oraz przygotowywać i oceniać jadłospisy pod kątem jakościowym i ilościowym posługując się aktualnymi zaleceniami i normami żywieniowymi	M,Z	P6S_UW	P6U_U
K_U07	określać błędy żywieniowe, identyfikować problemy żywieniowe jednostki lub grup społecznych, krytycznie oceniać jakość i skuteczność wdrażanych interwencji dietetycznych	M	P6S_UW	P6U_U
K_U08	dostosować żywienie do naturalnych etapów rozwoju człowieka, a także do rodzaju aktywności fizycznej	M,Z	P6S_UW	P6U_U
K_U09	zaplanować oraz wdrożyć postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą	M	P6S_UW	P6U_U
K_U10	opracować i stosować receptury potraw stosowanych w dietoterapii	Z	P6S_UW	P6U_U
K_U11	przygotować potrawy z wykorzystaniem różnych technik kulinarnych, wykorzystując sprzęt stosowany w technologii produkcji potraw	Z	P6S_UW	P6U_U
K_U12	organizować i nadzorować proces produkcyjny potraw oraz ekspedycję potraw	Z	P6S_UO	P6U_U
K_U13	przewodzić edukację żywieniową i udzielać porad dietetycznych dla osób zdrowych i chorych	M,Z	P6S_UW	P6U_U
K_U14	stosować metody psychologicznego i pedagogicznego oddziaływania na pacjenta podczas wykonywania zadań zawodowych	Z	P6S_UW	P6U_U

K_U15	skutecznie i taktownie komunikować się z klientami oraz współpracownikami	Z	P6S_UK	P6U_U
K_U16	planować i organizować działania w zakresie promocji zdrowia, poprawy i utrzymania zdrowia	M,Z	P6S_UO	P6U_U
K_U17	zaplanować funkcjonowanie przedsiębiorstwa z branży poradnictwa żywieniowego i żywienia	Z	P6S_UO	P6U_U
K_U18	udzielić pierwszej pomocy przedlekarskiej	M	P6S_UW	P6U_U
K_U19	stosować zasady bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii podczas pracy z wykorzystaniem sprzętu i aparatury	M,Z,K,F	P6S_UW	P6U_U
K_U20	tworzyć pisemne raporty z własnych działań lub w oparciu o dane źródłowe, interpretować i prezentować wyniki	M,Z,K,F	P6S_UO	P6U_U
K_U21	przygotować i wygłosić pracę w oparciu o własne przemyślenia z użyciem terminologii w zakresie dietetyki	M,Z,K,F	P6S_UO	P6U_U
K_U22	stosować wybrane technologie informatyczne użyteczne w pracy zawodowej w celu pozyskiwania, przetwarzania, przechowywania i przesyłania informacji, posługiwać się programami komputerowymi do planowania i oceny jadłospisów	M,Z,K,F	P6S_UW	P6U_U
K_U23	wykazać się umiejętnościami językowymi w zakresie studiowanej dziedziny, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	M,Z,K,F	P6S_UK	P6U_U
K_U24	podejmować działania związane z dokształcaniem się	M,Z,K,F	P6S_UU	P6U_U
K_U25	współdziałać w grupie przyjmując w niej różne role oraz współpracować ze specjalistami innych zawodów	M,Z,K,F	P6S_UO	P6U_U
K_U26	formułować opinie dotyczące pacjentów na podstawie analizy i syntezy dostępnych danych oraz taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej	M	P6S_UK	P6U_U
KATEGORIA CHARAKTERYSTYKI KWALIFIKACJI: KOMPETENCJE SPOŁECZNE		dyscypliny	charakterystyki drugiego stopnia	charakterystyki uniwersalne pierwszego stopnia
Absolwent jest gotów do				
K_K01	krytycznej oceny własnych działań zawodowych i konsultacji z innymi specjalistami w celu zachowania najwyższych standardów postępowania i ochrony zdrowia pacjentów	M,Z,K,F	P6S_KK	P6U_K
K_K02	podejmowania działań na podstawie właściwie określonych priorytetów w sytuacji potrzeb wynikających ze zmieniających się uwarunkowań	M,Z,K,F	P6S_KK	P6U_K
K_K03	stawiania dobra osoby oraz grup społecznych powierzonych jego opiece na pierwszym miejscu	M,Z,K,F	P6S_KR	P6U_K
K_K04	systematycznego rozwoju zawodowego oraz dbania o sprawność fizyczną oraz do promowania takiej postawy i wskazywania stałej potrzeby innym przedstawicielom zawodu	M,Z,K,F	P6S_KR	P6U_K
K_K05	propagowania zachowań prozdrowotnych w środowisku zawodowym, społecznym i w mediach	M,Z,K,F	P6S_KO	P6U_K

