

EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA KIERUNKU STUDIÓW
Dietetyka (1 st.)

EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA KIERUNKU DIETETYKA (K)	EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA KIERUNKU DIETETYKA STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA Po ukończeniu studiów I stopnia na kierunku Dietetyka absolwent:	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DLA OBSZARU STUDIÓW MEDYCZNYCH
WIEDZA		
<u>Moduł ogólny</u>		
K_W01	Wykazuje znajomość słownictwa, i rozumienie zasad gramatycznych w zakresie języka obcego /angielskiego na poziomie biegłości B2 z uwzględnieniem tematyki zawodowej. (wg. Europejski System Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy)	M1P_W01
K_W02	Posiada podstawy teoretyczne niezbędne do rozwijania umiejętności i stosowania współczesnych technologii informatycznych w zawodzie.	M1P_W01
K_W03	Zna podstawy teoretyczne metodologii badań naukowych. Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego.	M1P_W01 M1P_W11, M1P_W09,
<u>Moduł podstawowy</u>		
K_W04	Wykazuje znajomość budowy anatomicznej człowieka i rozumienie procesów fizjologii człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	M1P_W01 M1P_W02
K_W05	Zna i rozumie zagadnienia z dziedziny biochemii ogólnej, biochemii żywności, chemii żywności a w szczególności: funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	M1P_W01 M1P_W02,

K_W06	Zna i rozumie zagadnienia mikrobiologii ogólnej, mikrobiologii żywności i środków spożywczych oraz podstawy parazytologii klinicznej.	M1P_W01, M1P_W02, M1P_W03,
K_W07	Ma wiedzę w zakresie podstaw patomorfologii i patofizjologii.	M1P_W01, M1P_W02, M1P_W03
K_W08	Zna i rozumie mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz możliwości leczenia dietetycznego.	M1P_W01 M1P_W02, M1P_W03,
K_W09	Zna podstawowe zasady opieki nad człowiekiem w różnych okresach życia i stanie zdrowia, w środowisku szpitalnym oraz poza szpitalnym.	M1P_W04, M1P_W05, M1_W07
K_W10	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i postępowania przedlekarskiego w stanach zagrożenia życia.	M1P_W04, M1P_W05 M1P_W07
K_W11	Zna podstawowe pojęcia i mechanizmy psychospołeczne związane ze zdrowiem i jego ochroną.	M1P_W04 M1P_W05 M1P_W06
K_W12	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, klientem, grupą- style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu.	M1P_W04 M1P_W05
K_W13	Potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	M1P_W04 M1P_W06 M1P_W09
K_W14	Wykazuje znajomość ogólnych zagadnień dotyczących pedagogiki oraz dydaktyki medycznej.	M1P_W04 M1P_W09
K_W15	Wykazuje znajomość zagadnień z zakresu epidemiologii oraz podstawowych badań epidemiologicznych w medycynie.	M1P_W04 M1P_W09 M1P_W10
K_W16	Zna i rozumie podstawowe zagadnienia z zakresu statystyki medycznej oraz rodzaje podstawowych testów statystycznych.	M1P_W09 M1P_W10

K_W17	Posiada podstawy teoretyczne w zakresie socjologii ogólnej i socjologii medycyny	M1P_W04 M1P_W09
K_W18	Zna zasady profilaktyki chorób oraz zasady promocji zdrowia i zdrowego stylu życia.	M1P_W06
K_W19	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego (w tym w zakresie żywienia).	M1P_W05, M1P_W06 M1P_W09 M1P_W10 M1_W12
K_W20	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	M1P_W08 M1_W12
K_W21	Zna podstawowe zagadnienia dotyczące Bioetyki i Etyki zawodu.	M1P_W08
<u>Moduł kierunkowy</u>		
<u>Wiedza</u>		
K_W22	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej, zna etiologię, metody leczenia, diagnozowania wybranych zaburzeń i jednostek chorobowych.	M1P_W03, M1P_W02
K_W23	Zna wpływ na stan odżywienia następujących chorób: układu pokarmowego, oddechowego, krążenia, kostnego-stawowego, moczowego, rozrodczego, nerwowego oraz chorób zakaźnych, chorób pasożytniczych i nowotworów.	M1P_W04
K_W24	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.	M1P_W03
K_W25	Zna podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	M1P_W05
K_W26	Zna zasady organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji i obróbki żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego.	M1P_W08, M1P_W11
K_W27	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego,	M1P_W08, M1P_W11

K_W28	Zna zasady toksykologii, zasady bezpieczeństwa żywności oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz oceny jakości żywności.	M1P_W08, M1P_W11
K_W29	Zna zagadnienia dotyczące technologii potraw oraz podstawy towaroznawstwa.	M1P_W08, M1P_W11
K_W30	Zna ogólne zasady żywienia, podstawowe normy żywienia człowieka oraz zasady korzystania z tabel wartości odżywczych.	M1P_W10
K_W31	Zna podstawowe oraz pogłębione sposoby oceny stanu odżywienia, zapotrzebowania energetycznego w zależności od wieku i stanu zdrowia.	M1P_W10, M1P_W03
K_W32	Zna zagadnienia dotyczące sposobu żywienia (metody ilościowe i jakościowe, metody retrospektywne i prospektywne).	M1P_W10, M1P_W03
K_W33	Zna zasady i podstawy fizjologiczne żywienia osób starszych.	M1P_W10, M1P_W01
K_W34	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietyki pediatrycznej oraz.	M1P_W10, M1P_W01
K_W35	Zna zasady i podstawy fizjologiczne żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią	M1P_W10, M1P_W01
K_W36	Zna zasady i podstawy fizjologiczne żywienia w różnym stopniu i rodzaju aktywności fizycznej.	M1P_W10, M1P_W01
K_W37	Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach i w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	M1P_W10, M1P_W01
K_W38	Zna wpływ na stan odżywienia następujących chorób: układu pokarmowego, oddechowego, krążenia, kostnego-stawowego, moczowego, rozrodczego, nerwowego oraz chorób zakaźnych, chorób pasożytniczych i nowotworów.	M1P_W6
UMIEJĘTNOŚCI		
Moduł Ogólny		
K_U01	Potrafi posługiwać się językiem obcym/angielskim	M1P_U3

	zawodowej na poziomie biegłości B2 z uwzględnieniem tematyki zawodowej.(Europejski system Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy)	M1P_U14
K_U02	Posiada umiejętność stosowania podstawowych technologii informatycznych użytecznych w procesie kształcenia i pracy zawodowej.(W zakresie zagadnień Europejskiego Certyfikatu Umiejętności Komputerowych).	M1P_U02, M1P_U06
K_U03	Wykazuje sprawność ruchową zależą od wieku i stanu zdrowia.	M1P_U11
K_U04	Potrafi przygotować pracę licencjacką z zasadami bioetyki i dobrej praktyki naukowej.	M1P_U08, M1P_U12 M1P_U13
Moduł Podstawowy		
K_U05	Potrafi wykorzystać wiedzę w zakresie budowy i funkcji organizmu człowieka w podstawowych czynnościach zawodowych.	M1P_U05 M1P_U10
K_U06	Potrafi wykorzystać wiedzę w zakresie przemian biochemicznych i chemicznych składników żywności w podstawowych czynnościach zawodowych.	M1P_U05 M1P_U10
K_U07	Rozumie patomechanizm podstawowych zaburzeń fizjologicznych człowieka i wykorzystuje w identyfikacji problemów pacjenta.	M1P_U04
K_U08	Potrafi zastosować podstawowe zasady opieki nad pacjentem oraz w kontaktach z człowiekiem w różnych okresach życia i stanie zdrowia, w środowisku szpitalnym i poza szpitalnym.	M1P_U04 M1P_U05, M1P_U10
K_U09	Potrafi udzielić pierwszej pomocy (pomocy przed lekarskiej) w wybranych stanach zagrożenia życia.	M1P_U01, M1P_U05, M1P_U10
K_U10	Rozpoznaje, analizuje i dokonuje syntezy ogólnych problemów zdrowotnych , socjalnych.	M1P_U01 M1P_U03, M1P_U04
K_U11	Potrafi planować i dokonać oceny wdrożonych interwencji żywieniowych dla grupy /indywidualnego człowieka.	M1P_U04 M1P_U05, M1P_U10
K_U12	Potrafi wykazać społeczne uwarunkowania zdrowia i choroby a w szczególności uwarunkowania chorób w	M1P_U05

	zaburzeniach żywienia.	M1P_U08
Moduł kierunkowy		
K_U13	Rozumie: etiologię, metody leczenia, diagnozowania wybranych zaburzeń i jednostek chorobowych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	M1P_U4
K_U14	Potrafi wyjaśnić podstawowe rozpoznania medyczne (j. łacińskim i angielskim), interpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych. Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	M1P_U01,
K_U15	Rozpoznaje i uwzględnia potrzeby i sytuację klienta w odniesieniu do problemów dotyczących zdrowia, sytuacji społecznej, ekonomicznej.	M1P_U01
K_U16	Potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	M1P_U01 M1P_U02 M1P_U04 M1P_U10
K_U17	Potrafi identyfikować potrzeby(sytuację), formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe dostosowane do wieku, stanu zdrowia i potrzeb klienta/pacjenta/ grupy. Potrafi krytycznie ocenić jakość i skuteczność wdrażanych interwencji dietetycznych.	M1P_U01 M1P_U02 M1P_U04 M1P_U10
K_U18	Potrafi wykonać badanie przesiewowe, antropometryczne, pogłębioną ocenę stanu odżywienia, ocenę sposobu żywienia(wywiad żywieniowy).	M1P_U01 M1P_U02 M1P_U04 M1P_U07
K_U19	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze.	M1P_U01 M1P_U02
K_U20	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	M1P_U01 M1P_U02, M1P_U04
K_U21	Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	M1P_U04, M1P_U10
K_U22	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	M1P_U01 M1P_U09

K_U23	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	M1P_U01 M1P_U04 M1P_U05
K_U24	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	M1P_U01 M1P_U04 M1P_U05
K_U25	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	M1P_U14 M1P_U05
K_U26	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb noworodka, niemowlęcia, dzieci w wieku szkolnym i młodzieży.	M1P_U01, M1P_U02, M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07
K_U27	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	M1P_U01, M1P_U02, M1P_U04 M1P_U05 M1P_U09
K_U28	Potrafi zaplanować, wdrożyć żywienie u kobiety w ciąży i karmiącej.	M1P_U01, M1P_U02, M1P_U04 M1P_U05 M1P_U09
K_U29	Potrafi opracować i wdrożyć proste strategie promujące zdrowe odżywianie, zdrową żywność w każdej grupie odbiorców (dzieci, młodzieży i dorośli).	M1P_U07
K_U30	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym zaburzeń odżywiania w każdej grupie odbiorców (dzieci, młodzieży i dorośli).	M1P_U01, M1P_U02, M1P_U04 M1P_U05
K_U31	Potrafi przeprowadzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne w zakresie żywienia dostosowane do potrzeb i możliwości grupy odbiorców/osoby indywidualnej.	M1P_U01, M1P_U02, M1P_U04 M1P_U05
K_U32	Posiada umiejętności interpersonalne. Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu	M1P_U03

	zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	
K_U33	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	M1P_U0 M1P_U02,
K_U34	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	M1P_U09
K_U35	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	M1P_U08
K_U36	Potrafi udzielić pierwszej pomocy i wie jak postępować w wybranych stanach zagrożenia życia.	M1P_U08
KOMPETENCJE PERSONALNE I SPOŁECZNE		
Moduł Ogólny		
K_K01	Wykazuje odpowiedzialność za przestrzeganie zasad bioetyki i dobrej praktyki w badaniach naukowych.	OM1_K03
K_K02	Stosuje i rozwija zdolności językowe w kontaktach ze studentami i przedstawicielami zawodu z innych krajów oraz po przez czytanie literatury zawodowej.	OM1_K01 OM1_K08
K_K03	Stosuje i rozwija umiejętności w zakresie technologii informatycznych w procesie kształcenia i zawodzie dietetyka.	OM1_K01
K_K04	Inicjuje aktywność fizyczną własną i innych, w ramach podnoszenia sprawności i promowania postaw prozdrowotnych.	OM1_K09
Moduł Podstawowy		
K_K05	Stosuje wiedzę z zakresu nauk medycznych, społecznych w uczeniu się i wykonywaniu czynności zawodowych.	OM1_K01 OM1_K08
K_K06	Uznaje osobistą odpowiedzialność za samokształcenie i aktualizację wiedzy z zakresu nauk medycznych istotnych dla zawodu dietetyka.	OM1_K01

Moduł Kierunkowy		
K_K07	Wykazuje inicjatywę w doskonaleniu jakości działań wykonywanych w ramach obowiązków zawodowych	OM1_K01
K_K08	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi/klientowi potrzebę konsultacji medycznej.	OM1_K03, OM1_K04 OM1_K08
K_K09	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	OM1_K03
K_K10	Posiada świadomość własnych ograniczeń i konieczności konsultowania problemów z doświadczonym specjalistą.	OM1_K02
K_K11	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	OM1_K03
K_K12	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	OM1_K03
K_K013	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	OM1_K06, OM1_K05
K_K014	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	OM1_K07
K_K015	Wykazuje inicjatywę w działaniach na rzecz własnego rozwoju zawodowego oraz rozwoju zawodu dietetyka (w tym rozwoju naukowego)	OM1_K01

OBJAŚNIENIA

Symbol efektu tworzą:

- a) litera K – dla wyróżnienia, że chodzi o efekty kierunkowe,
- b) znak _ (podkreślnik),
- c) jedna z liter W, U lub K – dla oznaczenia kategorii efektów (W – wiedza, U – umiejętności, K – kompetencje społeczne),
- d) numer efektu w obrębie danej kategorii, zapisany w postaci dwóch cyfr (numery 1-9 należy poprzedzić cyfrą 0).