

**TABELA ODNIESIEN KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA (EKK) DO
OBSZAROWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA (EKO)**

<p>Nazwa Wydziału: Wydział Fizjoterapii i Nauk o Zdrowiu Nazwa kierunku studiów: dietetyka Określenie obszaru kształcenia/obszarów kształcenia, z których został wyodrębniony kierunek studiów: obszar nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej Poziom kształcenia: studia pierwszego stopnia Profil kształcenia: profil praktyczny</p>		
symbol	OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA	odniesienie do efektów uczenia dla obszaru nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej
WIEDZA		
K_W01	posiada wiedzę z zakresu budowy i funkcjonowania organizmu ludzkiego na poziomie komórek, tkanek, narządów i układów ze szczególnym ukierunkowaniem na układ pokarmowy	M1_W01 M1_W02 M1_W03
K_W02	zna i umie wybrane procesy metaboliczne zachodzące w komórkach, narządach i ustroju i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym, a układem nerwowym, krążenia, oddychania, moczowym, a dokrewnym	M1_W01 M1_W02
K_W03	zna zasady dziedziczenia i choroby genetyczne, rozumie genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka	M1_W01 M1_W03
K_W04	potrafi opisać poszczególne etapy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i umie zaplanować żywienie w poszczególnych etapach rozwoju człowieka	M1_W01 M1_W02
K_W05	zna i opisuje biochemiczne mechanizmy funkcjonowania organizmu	M1_W01 M1_W02 M1_W03
K_W06	zna budowę i funkcje biologiczne białek, węglowodanów, lipidów, witamin, hormonów, elektrolitów i pierwiastków śladowych	M1_W01 M1_W02 M1_W03
K_W07	zna budowę, fizjologię oraz patogenność drobnoustrojów i pasożytów oraz umie wyjaśnić zagrożenia zdrowotne dla człowieka oraz scharakteryzować mikroorganizmy o znaczeniu biotechnologicznym	M1_W03 M1_W05
K_W08	wyjaśnia zasady udzielania kwalifikowanej pierwszej pomocy	M1_W01 M1_W02 M1_W03 M1_W05
K_W09	zna psychologiczne uwarunkowania w kontakcie z pacjentem, style komunikowania, potrafi scharakteryzować przyczyny i mechanizmy powstawania konfliktów i nieporozumień podczas pracy z pacjentem	M1_W03 M1_W04 M1_W05 M1_W08
K_W10	zna podstawowe zachowania psychologiczne i społeczne człowieka związane ze zdrowiem, chorobą, charakteryzuje podstawy zachowań żywieniowych u ludzi oraz zna normy i tradycje niektórych społeczności	M1_W04 M1_W05
K_W11	potrafi interpretować podstawowe pojęcia stosowane w psychologii ogólnej oraz zna etapy rozwoju psychomotorycznego człowieka	M1_W03 M1_W04 M1_W10
K_W12	zna i charakteryzuje podstawowe pojęcia z zakresu uczenia się i nauczania, wyjaśnia psychologiczne aspekty pracy dietetyka w roli osoby nauczającej	M1_W04 M1_W06 M1_W10
K_W13	potrafi opisać organizację ochrony zdrowia i aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	M1_W04 M1_W05 M1_W06 M1_W07 M1_W08 M1_W09
K_W14	zna zasady i wyjaśnia znaczenia zdrowego stylu życia, promocji zdrowia i właściwego odżywiania w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych oraz zna mechanizm działania i wpływ aktywności ruchowej na organizm	M1_W03 M1_W04 M1_W05 M1_W06 M1_W07
K_W15	zna funkcjonowanie i mechanizmy działania układu immunologicznego z uwzględnieniem alergii i nietolerancji pokarmowych	M1_W02 M1_W03
K_W16	zna i umie opisać wpływ chorób wybranych układów człowieka między innymi układu pokarmowego, krążenia moczowego, kostnego oraz chorób zakaźnych, pasożytniczych, dermatologicznych i nowotworowych na stan odżywienia organizmu człowieka	M1_W02 M1_W03
K_W17	zna zasady postępowania dietetycznego w wybranych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby	M1_W02 M1_W03
K_W18	zna techniki i normy stosowane w ocenie jakości żywności, zasady pobierania próbek do	M1_W01

	analiz oraz wymogi higieniczno-sanitarne dla zakładów żywienia	M1_W05 M1_W10
K_W19	zna rolę i mechanizmy działania leków stosowanych w farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz ma wiedzę dotyczącą interakcji leków z innymi lekami oraz pożywieniem	M1_W01 M1_W03
K_W20	posiada wiedzę dotyczącą składu i właściwości surowców, produktów żywnościowych oraz dodatków do żywności, zna rolę i przemiany metaboliczne składników odżywczych	M1_W01 M1_W10
K_W21	posiada wiedzę w zakresie norm żywieniowych, klasyfikacji diet, zasad ich sporządzania i zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego	M1_W03 M1_W05 M1_W10
K_W22	ma wiedzę na temat projektowania i prowadzenia procesów technologicznych stosowanych w produkcji żywności o pożądanym cechach, zna zasady przygotowania i przechowywania surowców i potraw oraz prowadzenie dokumentacji żywieniowej	M1_W01 M1_W05
K_W23	zna zasady dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiety ciężarnej i karmiącej	M1_W02 M1_W03
K_W24	zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia, placówkach medycznych, prawa pacjenta, prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika oraz przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy	M1_W08 M1_W10
K_W25	zna zasady etyczne obowiązujące dietetyka podczas pracy z pacjentem	M1_W04 M1_W05 M1_W08
K_W26	zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia u dzieci, młodzieży, osób dorosłych, podeszłym wieku, osób uprawiających różne dyscypliny sportowe oraz w różnych warunkach środowiskowych	M1_W02 M1_W03
K_W27	posiada podstawową wiedzę, zna i wyjaśnia pojęcia stosowane w dietetyce oraz technologii żywności i potraw oraz zna podstawową terminologię w języku angielskim oraz zasady formowania problemów badawczych i konstrukcji prac	M1_W04 M1_W09 M1_W10
K_W28	zna i wyjaśnia podstawowe pojęcia i zasady z zakresu prawa autorskiego oraz zna zasady pracy w wybranych programach informatycznych	M1_W08 M1_W11
K_W29	zna ekonomiczno-prawne zasady tworzenia i rozwoju własnej działalności oraz zasady zarządzania przedsiębiorstwem o profilu spożywczo-żywieniowym	M1_W08 M1_W09 M1_W12
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i udzielać porady dietetycznej indywidualnej, grupowej	M1_U01 M1_U02 M1_U03 M1_U04 M1_U05 M1_U07 M1_U10
K_U02	potrafi prowadzić dokumentację opisującą podejmowane decyzje z wykorzystaniem programów komputerowych	M1_U01 M1_U06 M1_U08 M1_U09
K_U03	potrafi rozpoznać stany zagrożenia życia i umie zastosować czynności z zakresu pierwszej pomocy	M1_U01 M1_U02 M1_U05
K_U04	potrafi przeprowadzić edukację żywieniową zdrowych i chorych osób oraz członków ich rodzin i pracowników ochrony zdrowia	M1_U01 M1_U03 M1_U05 M1_U10
K_U05	potrafi wykorzystać i obsługiwać podstawowy sprzęt oraz urządzenia przeznaczone do identyfikacji wybranych składników żywności i sporządzania potraw oraz potrafi właściwie przechowywać produkty żywnościowe i potrawy	M1_U01 M1_U02 M1_U08
K_U06	potrafi w sposób komunikatywny wyjaśnić pacjentowi (klientowi), jego rodzinie lub grupie istotę problemu i zaproponować właściwe rozwiązania żywieniowe	M1_U03 M1_U04 M1_U05 M1_U10
K_U07	potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe dla kobiet w ciąży i karmiących i dzieci w różnym wieku	M1_U01 M1_U03 M1_U04 M1_U05 M1_U10
K_U08	potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe dostosowane do potrzeb osób dorosłych w różnym wieku oraz osób w podeszłym wieku	M1_U01 M1_U03 M1_U04 M1_U05 M1_U10
K_U09	potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej i warunków środowiskowych	M1_U01 M1_U03 M1_U04 M1_U05 M1_U10

K_U10	potrafi określić stan odżywienia, rozpoznać rodzaj niedożywienia i umie zaplanować naprawę sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych, z nadwagą, z otyłością)	M1_U01 M1_U03 M1_U05 M1_U07 M1_U10
K_U11	zna i stosuje zasady i normy etyczne w podejmowanej działalności	M1_U04 M1_U10
K_U12	potrafi określić ryzyko interakcji leków ze składnikami żywności	M1_U05 M1_U10
K_U13	rozumie wzajemne relacje między chorobami przewlekłymi, a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i zastosować żywienie właściwe do zaburzeń metabolicznych spowodowanych chorobą	M1_U04 M1_U05 M1_U10
K_U14	wykorzystuje wiedzę z zakresu budowy anatomicznej, genetyki i funkcjonowania poszczególnych układów	M1_U04 M1_U05 M1_U10
K_U15	potrafi zidentyfikować i dokonać korekty błędów i zaniedbań wpływających na jakość wykonywanej pracy zawodowej	M1_U05 M1_U07
K_U16	potrafi właściwie dobrać surowce i dodatki do produkcji potraw dla różnych grup, osób zdrowych i chorych oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw o założonych właściwościach	M1_U01 M1_U05 M1_U10
K_U17	umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywienia indywidualnego	M1_U01 M1_U05 M1_U08
K_U18	potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych	M1_U01 M1_U05 M1_U06 M1_U08
K_U19	potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe	M1_U01 M1_U02 M1_U10
K_U20	potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności	M1_U01 M1_U02 M1_U07
K_U21	potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta, wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia definiować determinanty zdrowia i choroby	M1_U01 M1_U04 M1_U05 M1_U08
K_U22	potrafi rozpoznać rodzaj zaburzeń wchłaniania układu pokarmowego i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe	M1_U01 M1_U04 M1_U05
K_U23	potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia	M1_U01 M1_U05 M1_U10
K_U24	potrafi komunikować się ze specjalistami jako członek zespołu terapeutycznego	M1_U01 M1_U03 M1_U04 M1_U05 M1_U07 M1_U09 M1_U10
K_U25	potrafi analizować i interpretować dane i informacje z piśmiennictwa, praktyk z zastosowaniem podstaw analizy statystycznej i metodologii badań naukowych i zasad przedsiębiorczości	M1_U06 M1_U07 M1_U08
K_U26	potrafi dobrać i wdrożyć zasady bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas wykonywania pracy	M1_U05 M1_U07 M1_U10
K_U27	potrafi wybrać i zastosować metodologię pozyskiwania informacji na temat sposobu żywienia pacjenta/grupy ludności oraz ich przetwarzania w oparciu o narzędzia informatyczne	M1_U05 M1_U06 M1_U08
K_U28	posiada umiejętności ruchowe w zakresie wybranych form aktywności ruchowej	M1_U01 M1_U05 M1_U11
K_U29	posiada umiejętność przygotowania i prezentowania w formie pisemnej wyników własnych działań i przemyśleń lub innych danych źródłowych w języku polskim lub języku obcym	M1_U06 M1_U12 M1_U13 M1_U14
K_U30	posiada umiejętność przygotowania i ustnego prezentowania wyników własnych działań i przemyśleń lub innych danych źródłowych w języku polskim i języku obcym	M1_U06 M1_U12 M1_U13 M1_U14
K_U31	opanował język obcy w piśmiennictwie i komunikacji zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	M1_U14

KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia zawodowego	M1_K01 M1_K02
K_K02	potrafi wyznaczyć sobie kierunki własnego rozwoju i podejmować samodzielnie działania pozwalające na rozwój zawodowy	M1_K01 M1_K02 M1_K05
K_K03	jest świadomy własnych ograniczeń, potrafi zwrócić się o pomoc do innych specjalistów w trosce o dobro pacjenta oraz potrafi skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej	M1_K01 M1_K02 M1_K04 M1_K05 M1_K06
K_K04	potrafi krytycznie oceniać działania własne i cudze oraz akceptować opinie zespołu lub innych specjalistów	M1_K01 M1_K02 M1_K03 M1_K04 M1_K05 M1_K06
K_K05	respektuje prawa pacjenta, a jego priorytetem jest dobro pacjenta lub grup społecznych	M1_K02 M1_K03 M1_K05 M1_K06 M1_K07 M1_K08
K_K06	przestrzega tajemnicy zawodowej obowiązującej pracowników ochrony zdrowia, przestrzega zasad etyki zawodowej	M1_K03 M1_K05
K_K07	wykazuje się tolerancją i zrozumieniem dla potrzeb swoich pacjentów spowodowanych chorobą, wiekiem oraz uwarunkowaniami społecznymi, kulturowymi i religijnymi,	M1_K03 M1_K05 M1_K06
K_K08	wykazuje umiejętność pracy w grupie i potrafi przyjąć odpowiedzialność za własne decyzje	M1_K03 M1_K04 M1_K05
K_K09	potrafi określić kolejność zadań do wykonania uwzględniając priorytety służące właściwemu i samodzielnemu wykonaniu zadania i potrafi rozwiązywać problemy pojawiające się podczas pracy	M1_K02 M1_K03 M1_K05 M1_K06 M1_K07
K_K10	potrafi samodzielnie i właściwie organizować pracę stosując zasady bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii	M1_K03 M1_K04 M1_K07
K_K11	potrafi wyrażać konstruktywne opinie w odniesieniu do wykonywanego zawodu	M1_K02 M1_K03 M1_K05 M1_K08
K_K12	dba o poziom własnej sprawności fizycznej koniecznej do wykonywania zadań związanych z działalnością zawodową	M1_K01 M1_K09