

## EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA KIERUNKU STUDIÓW:

### Dietetyka studia pierwszego stopnia

#### I. NAZWA WYDZIAŁU

Wydział Nauk o Zdrowiu z Oddziałem Pielęgniarstwa i Instytutem Medycyny Morskiej i Tropikalnej

#### II. KIERUNEK

Dietetyka

#### III. POZIOM KSZTAŁCENIA

Studia I stopnia

#### IV. PROFIL KSZTAŁCENIA

Praktyczny

#### V. OBSZAR/OBSZARY KSZTAŁCENIA

Obszar nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej

#### VI. EFEKTY KSZTAŁCENIA

##### Objaśnienie oznaczeń

**K1 (przed podkreślnikiem)** – kierunkowe efekty kształcenia dla studiów I stopnia

**W** – kategoria wiedzy

**U** – kategoria umiejętności

**K (po podkreślniku)** – kategoria kompetencji społecznych

**M1** – efekty kształcenia w obszarze kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej dla studiów I stopnia

**01, 02, 03 i kolejne** – numer efektu kształcenia

Symbol	Opis zakładanych efektów kształcenia	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarach kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej
<b>WIEDZA</b>		
K1_W01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania. Zna zagadnienia z zakresu patologii układu trawiennego.	M1_W01
K1_W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i endokrynnym.	M1_W02
K1_W03	Zna, rozumie i wie jak wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej, klinicznej, biochemii i chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii. Zna podstawowe pojęcia z zakresu żywienia człowieka.	M1_W01

[Wpisz tekst]

K1_W04	Zna procesy fizjologiczne i biochemiczne związane z wysiłkiem fizycznym i potrzeby żywieniowe związane z różnymi dyscyplinami sportowymi.	M1_W01
K1_W05	Zna procesy technologiczne związane z produkcją żywności pochodzenia roślinnego, zwierzęcego oraz potraw, zna zasady przechowywania, etykietowania i transportu żywności.	M1_W10
K1_W06	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	M1_W06
K1_W07	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu poradnictwa dietetycznego.	M1_W05
K1_W08	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	M1_W04
K1_W09	Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	M1_W03
K1_W10	Zna podstawowe pojęcia ekologii i związki ekologii z żywieniem.	M1_W06
K1_W11	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych.	M1_W06
K1_W12	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	M1_W01
K1_W13	Zna, rozumie podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	M1_W03
K1_W14	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	M1_W12
K1_W15	Zna technologię żywności i potraw oraz podstawy towaroznawstwa.	M1_W10
K1_W16	Zna przyczyny, przebieg i wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania i nerwowego oraz zakaźnych chorób pasożytniczych i nowotworów oraz zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	M1_W03
K1_W17	Zna przyczyny oraz zapobieganie i postępowanie w alergiach pokarmowych. Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	M1_W03
K1_W18	Zna zasady rehabilitacji w różnych schorzeniach oraz rolę diety w procesie rehabilitacji.	M1_W03
K1_W19	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.	M1_W10
K1_W20	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	M1_W11
K1_W21	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	M1_W12
K1_W22	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. Posiada wiedzę na temat zagrożeń wynikających z niedostatecznej sprawności fizycznej.	M1_W06
K1_W23	Zna kryteria wyboru metody, zasady pobierania i przygotowywania próbek żywności do badań oraz techniki stosowane w ocenie jakości żywności.	M1_W01
K1_W24	Zna i rozumie metody analityczne, obliczeniowe i sensoryczne oceny jakości żywności w zakresie wartości odżywczej i energetycznej, bezpieczeństwa żywności i suplementów diety; umie wykorzystać tą wiedzę w poradnictwie dietetycznym.	M1_W10

[Wpisz tekst]

K1_W25	Zna losy substancji obcych w organizmie, z uwzględnieniem ich przemian wpływających na toksyczność.	M1_W10
K1_W26	Zna obowiązujące przepisy prawne dotyczące substancji obcych w żywności, w tym poziomy w żywności bezpieczne dla konsumenta.	M1_W11
K1_W27	Zna rolę Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorze produkcyjnym i kontroli jakości żywności.	M1_W11
K1_W28	Zna systemy i normy zapewniające bezpieczeństwo i jakość zdrowotną żywności podczas jej produkcji i przetwórstwa.	M1_W08
K1_W29	Zna najważniejsze fakty dotyczące dziejów żywienia i produktów żywnościowych szczególnie w czasach antyku.	M1_W10
K1_W30	Potrafi nawiązać kontakt ustny i pisemny w języku obcym w celu zdobycia informacji lub wymiany opinii.	M1_W10
K1_W31	Posiada elementarną wiedzę w zakresie prezentacji graficznej danych medycznych: potrafi stworzyć oraz interpretować zależności graficzne.	M1_W10
K1_W32	Zna podstawową terminologię oraz główne problemy filozoficzne, wykazuje znajomość kierunków rozwoju myśli filozoficznej, zna podstawowe pojęcia z zakresu etyki oraz posiada wiedzę na temat historycznego rozwoju systemów etycznych i postaw rozstrzygania dylematów moralnych.	M1_W10
K1_W33	Student zna obcojęzyczną terminologię specjalistyczną, opisuje w języku obcym podstawowe struktury anatomiczne oraz prawidłowo nazywa objawy choroby. W drodze analizy słowotwórczej prawidłowo interpretuje obcojęzyczne terminy specjalistyczne, wyjaśnia definicje, konstruuje wnioski.	M1_W10
K1_W34	Student zna i rozumie zasady z zakresu logiki, poprawnego definiowania, wnioskowania, dowodzenia oraz mechanizmów tworzenia się błędów logicznych.	M1_W10
K1_W35	Student zna zagadnienia związane z marketingiem usług. Potrafi scharakteryzować poszczególne elementy procesu zarządzania, kierowania, planowania oraz dokonuje analizy strategicznej przedsiębiorstwa.	M1_W12
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>		
K1_U01	Posługuje się w praktyce mianownictwem anatomicznym oraz wykorzystuje znajomość topografii narządów ciała ludzkiego.	M1_U03
K1_U02	Prognozuje w oparciu o wiedzę kierunek procesów biochemicznych w poszczególnych stanach klinicznych.	M1_U05
K1_U03	Potrafi ukierunkować postępowanie w przypadku pacjentów z grup ryzyka chorób parazytologicznych w przypadku zatruc pokarmowych.	M1_U04
K1_U04	Potrafi ocenić stan mikrobiologiczny żywności.	M1_U01
K1_U05	Potrafi ocenić potrzeby żywieniowe w zależności od wykonywanego wysiłku fizycznego.	M1_U04
K1_U06	Potrafi odpowiednio przechowywać i przygotowywać produkty żywnościowe i potrawy, potrafi interpretować wszystkie informacje zamieszczone na opakowaniu, potrafi wskazać wpływ procesów technologicznych na żywność.	M1_U01
K1_U07	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb dzieci, młodzieży, osób dorosłych i osób w podeszłym wieku.	M1_U05
K1_U08	W oparciu o uzyskaną wiedzę umie rozpoznać problemy psychologiczne osób i ustalić odpowiedni plan postępowania.	M1_U04
K1_U09	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie w przypadku chorób o podłożu genetycznym.	M1_U04

[Wpisz tekst]

K1_U10	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	M1_U10
K1_U11	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	M1_U06
K1_U12	Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację.	M1_U14
K1_U13	Umie ocenić żywność pod kątem ekologicznym oraz umie rozróżnić metody produkcji żywności.	M1_U01
K1_U14	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	M1_U05
K1_U15	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.	M1_U01
K1_U16	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	M1_U05
K1_U17	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	M1_U01
K1_U18	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	M1_U04
K1_U19	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	M1_U04
K1_U20	Potrafi udzielić porady dietetycznej.	M1_U05
K1_U21	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	M1_U03
K1_U22	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	M1_U05
K1_U23	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	M1_U03
K1_U24	Interpretuje regulacje prawne dotyczące wykonywania zawodu dietetyka oraz planuje możliwości stosowania odpowiedzialności zawodowej, karnej i cywilnej w zakresie funkcjonowania systemu ochrony zdrowia i udzielania świadczeń zdrowotnych zgodnie z zapisami ustawowymi.	M1_U01
K1_U25	Interpretuje i stosuje przepisy prawne regulujące wykonywanie zawodu i udzielania świadczeń zdrowotnych.	M1_U07
K1_U26	Opracowuje projekty działań prozdrowotnych w środowisku zamieszkania i pracy.	M1_U12
K1_U27	Ocenia globalne trendy dotyczące ochrony zdrowia w aspekcie najnowszych danych epidemiologicznych, demograficznych.	M1_U12
K1_U28	Interpretuje działania w zakresie polityki zdrowotnej i społecznej prowadzonej przez państwo na rzecz zdrowia publicznego.	M1_U10
K1_U29	Dokonuje analizy i oceny funkcjonowania różnych systemów opieki medycznej oraz identyfikowania ich źródeł finansowania.	M1_U10
K1_U30	Potrafi dokonać analizy i oceny jakości żywności pod kątem zawartości składników odżywczych oraz bezpieczeństwa żywności.	M1_U10
K1_U31	Potrafi przeprowadzić toksykologiczną analizę żywności tj. ocenić produkty spożywcze pod kątem możliwości występowania w nich substancji potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia, wskazując rodzaj zagrożenia, przyczyny jego powstania, skutki zdrowotne dla organizmu w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa.	M1_U10

[Wpisz tekst]

K1_U32	Student analizuje najważniejsze przełomy dotyczące odżywiania się ludzi na przestrzeni dziejów.	M1_U10
K1_U33	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej.	M1_U11
K1_U34	Posługuje się właściwym nazewnictwem stosowanym w chemii żywności, potrafi określić podstawowe właściwości składników żywności, interpretuje zjawiska zachodzące w żywności.	M1_U10
K1_U35	Student potrafi dokonać rozbioru syntaktycznego zdania, określać rodzaje nazw, rozpoznawać rodzaje definicji i błędów w zakresie ich formułowania, posługiwać się językiem klasycznego rachunku zdań, sprawdzać tautologiczność formuł logicznych.	M1_U13
K1_U36	Student potrafi wykorzystać narzędzia marketingowe w odniesieniu do usług.	M1_U04
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>		
K1_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	M1_K02
K1_K02	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	M1_K03
K1_K03	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	M1_K03
K1_K04	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	M1_K03
K1_K05	Posiada świadomość konieczności stałego dokształcania się.	M1_K01
K1_K06	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne, organizować pracę własną oraz zespołu. Włącza się aktywnie i podejmuje dyskusję w przedmiotowym zakresie.	M1_K07
K1_K07	Przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy.	M1_K07
K1_K08	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	M1_K03
K1_K09	Dbą o poziom sprawności fizycznej.	M1_K09
K1_K10	Student potrafi formułować wypowiedzi w sposób jasny, jednoznaczny i pozbawiony błędów logicznych, co ma w założeniu sprzyjać komunikacji.	M1_K03
K1_K11	Posiada świadomość złożoności alokacji środków finansowych w systemie ochronie zdrowia, jest gotowy do komunikowania się oraz rozkazywania i obrony własnych poglądów dotyczących ekonomicznych aspektów funkcjonowania systemu ochrony zdrowia.	M1_K03