

EFEKTY KSZTAŁCENIA
dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się
w roku akademickim 2014/2015

kierunek *Dietetyka*
poziom kształcenia *Studia*
pierwszego
stopnia
profil *praktyczny*

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Jednostka prowadząca kierunek: Wydział Nauk o Zdrowiu Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku
2. Umiejscowienie kierunku w obszarze/obszarach kształcenia (*wraz z uwzględnieniem dziedziny/dziedzin nauki*):

Dietetyka jest interdyscyplinarną dziedziną wiedzy i mieści się w obszarze nauk medycznych. Kierunek Dietetyka wykazuje ścisłe powiązanie z takimi kierunkami kształcenia jak: kierunek lekarski i zdrowie publiczne, z którymi łączy je zarówno program nauczania jak i sylwetka absolwenta przygotowanego do prowadzenia działań z zakresu profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo-zależnych, zapobiegania niedożywieniu związanemu z chorobą i prowadzenia oświaty zdrowotnej promującej prawidłowe odżywianie będące ważnym elementem zdrowia publicznego.

3. Ogólne cele kształcenia oraz możliwości zatrudnienia i kontynuacji kształcenia przez absolwenta kierunku:

Zasadniczym celem kształcenia na kierunku Dietetyka, który bezpośrednio podkreśla związek z obszarem nauk medycznych jest współodpowiedzialność za zdrowie zarówno indywidualnego pacjenta jak i grup ludności oraz poszanowanie zasad etyki zawodowej i uregulowań prawnych obowiązujących pracowników ochrony zdrowia.

Podstawowym celem kształcenia na kierunku jest: nauczenie umiejętności posługiwania się wiedzą ogólną z zakresu nauk o zdrowiu oraz wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, zapobiegania chorobom żywieniowozależnym, przygotowanie do pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem i pielęgniarką w zakresie planowania żywienia.

Ważnym elementem kształcenia jest nabycie umiejętności obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia oraz przygotowanie do podjęcia studiów drugiego stopnia i systematycznego doskonalenia zawodowego.

4. Związek programu kształcenia z misją i strategią UMB: Program kształcenia na kierunku Dietetyka jest zgodny z misją UMB, która zakłada „odkrywanie i przekazywanie prawdy poprzez kształcenie studentów”.

5. Wskazanie, czy w procesie definiowania efektów kształcenia oraz tworzenia programu studiów uwzględniono opinie *studentów, absolwentów i pracodawców* : **Tak**
6. Wymagania wstępne (*oczekiwane kompetencje kandydata – szczególnie w przypadku studiów pierwszego stopnia*): Matura, wymagania przedmiotowe: biologia lub chemia lub fizyka z astronomią.
7. Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta: **Licencjat**

II. KIERUNKOWE EFEKTY KSZTAŁCENIA

Symbol	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA Po ukończeniu studiów absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze/obszarach kształcenia
WIEDZA		
<u>w obszarze nauk podstawowych</u>		
K_W01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	M1P_W02
K_W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	
K_W02a	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym i dokrewnym.	M1P_W02
K_W03	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	M1P_W01
K_W04	Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	M1P_W01 M1P_W02
K_W05	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	M1P_W01
K_W06	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia.	

K_W07	Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	
K_W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. Zna zasady dobrej praktyki żywieniowej na oddziałach noworodkowych.	
<u>w obszarze nauk behawioralnych i społecznych</u>		
K_W09	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	M1P_W02
K_W10	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	M1P_W04
K_W11	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	
K_W12	Rozumie wpływ bodźców społecznych i ekonomicznych na zachowania człowieka (w tym zachowania zdrowotne) jak i całego społeczeństwa	OM1_W04 OS1_W05 OS1_W07
K_W13	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	OS1_W10
K_W14	Ma wiedzę o procesach społecznych i gospodarczych, o przyczynach, przebiegu, skali jak i konsekwencji zmian aktywności społeczno-gospodarczej	OS1_W08
K_W15	Ma podstawową wiedzę o charakterze nauk społecznych i ich wzajemnych relacjach	OS1_W01
K_W16	Zna rodzaje więzi i norm społecznych oraz podstawowe rodzaje struktur i instytucji społecznych	OS1_W01-4
<u>w obszarze nauk klinicznych</u>		
K_W17	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	M1P_W03 M1P_W05 M1P_W06

K_W18	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	M1P_W03 M1P_W05
K_W19	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią. Zna zasady przygotowywania i podawania mieszanek mlecznych dla noworodków urodzonych o czasie i wcześniaków.	M1P_W03 M1P_W05
K_W20	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	M1P_W03
K_W21	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.	M1P_W02 M1P_W03
K_W21a	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego.	M1P_W02 M1P_W03
K_W22	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	M1P_W03 M1P_W05
K_W23	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	M1P_W03
K_W23a	Zna podstawowe pojęcia z zakresu gastroenterologii.	
K_W24	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.	
K_W24a	Zna diagnostykę laboratoryjną chorób gastroenterologicznych na poziomie podstawowym.	
<u>w obszarze zdrowia publicznego</u>		
K_W25	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.	M1P_W04 M1P_W06 M1P_W10 OS1_W01 OS1_W05

K_W26	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	M1P_W04 M1P_W06 OS1_W07
K_W27	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	M1P_W04 M1P_W08 M1P_W11
K_W28	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	M1P_W04 M1P_W05 M1P_W06
K_W29	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka; różnicuje przedmiot etyki ogólnej i zawodowej; zna problematykę etyki normatywnej w tym aksjologii wartości, powinności i sprawności moralnych.	M1P_W08
K_W30	Zna wpływ czynników szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka w najbliższym otoczeniu (środowisko naturalne). Zna nawyki propagujące zachowanie zasobów przyrody, stylu życia oraz służące podnoszeniu świadomości ekologicznej.	M1P_W04 M1P_W06
K_W31	Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia.	OM1_W04 OS1_W05 OS1_W07
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	M1P_U03 M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07 M1P_U10
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	M1P_U03 M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07
K_U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	M1P_U03 M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07
K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	M1P_U05
K_U05	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07

K_U06	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	M1P_U04 M1P_U05
K_U07	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	M1P_U04 M1P_U05 M1P_U10
K_U08	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	M1P_U05 M1P_U08
K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	M1P_U03 M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07
K_U10	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	M1P_U03 M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07
K_U11	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	M1P_U01 M1P_U02
K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	M1P_U08 M1P_U10
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	M1P_U06 M1P_U08 M1P_U10
K_U14	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07 M1P_U10
K_U15	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	M1P_U04 M1P_U05 M1P_U10
K_U16	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej.	M1P_U03 M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07 M1P_U10
K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	M1P_U08 M1P_U10

K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07 M1P_U10
K_U18a	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym przewodu pokarmowego oraz ich leczenia.	
K_U19	Potrafi posługiwać się komputerem w zakresie edycji tekstu, przygotowania prezentacji, tworzenia i korzystania z baz danych, pracy z arkuszami kalkulacyjnymi i internetem. Potrafi zastosować metody statystyczne do opracowania danych z badań – umie ocenić rozkład zmiennych losowych, wyznaczyć średnią, medianę, przedział ufności, wariancję i odchylenie standardowe, potrafi formułować i testować hipotezy statystyczne oraz dobierać i stosować metody statystyczne w opracowywaniu wyników obserwacji i pomiarów. Potrafi interpretować wyniki analizy statystycznej z użyciem pakietu statystycznego. Potrafi pracować w aplikacjach informatycznych, pozwalających na tworzenie i modyfikację diet.	M1P_U06 M1P_U08
K_U20	Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację.	M1P_U14
K_U21	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.	M1P_U01 M1P_U05
K_U22	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej.	M1P_U11
K_U23	Potrafi wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie (m.in. poprzez przeprowadzenie prezentacji) na poziomie akademickim.	OS1_U10
K_U24	Posiada umiejętności korzystania z wiedzy z zakresu m.in. praw autorskich i ochrony baz danych wykorzystywanych w codziennej pracy jednostek ochrony zdrowia.	OS1_U06
K_U25	Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regułami (prawnymi, zawodowymi, moralnymi) w celu rozwiązania konkretnego zadania z zakresu ochrony zdrowia.	OS1_U06

K_U26	Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności.	M1P_U10
K_U27	Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się wiedzą o efektach leków i ich interakcji z żywnością	M1P_U15
K_U28	Posiada umiejętność wykorzystywania wiedzy o budowie chemicznej, właściwościach i funkcji podstawowych składników żywności w dietoterapii.	M1P_U10
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	M1P_K02
K_K02	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.	M1P_K01 M1P_K02 M1P_K03
K_K03	Posiada umiejętność stałego doksztalcania się.	M1P_K01
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	M1P_K03
K_K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	
K_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	
K_K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	
K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną	M1P_K07
K_K09	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	
K_K10	Efektywnie prezentuje własne pomysły, wątpliwości i sugestie, popierając je argumentacją w kontekście wybranych perspektyw teoretycznych, poglądów różnych autorów, kierując się przy tym zasadami etycznymi.	OS1_K03

PRAKTYKI ZAWODOWE – DIETETYKA – STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA
KIERUNKOWE EFEKTY KSZTAŁCENIA

1. Praktyka z technologii potraw

Symbol	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA Po ukończeniu studiów absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze/obszarach kształcenia
WIEDZA		
<u>w obszarze nauk podstawowych</u>		
K_W06	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia.	M1P_W01
K_W07	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	
K_W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	

2. Praktyka wstępna w szpitalu (po pierwszym roku studiów)

Symbol	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA Po ukończeniu studiów absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze/obszarach kształcenia
WIEDZA		
<u>w obszarze nauk podstawowych</u>		

K_W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	M1P_W01
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	M1P_U05
K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	M1P_U03 M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07
K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	M1P_U08 M1P_U10
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	M1P_K03
K_K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	
K_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	
K_K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	

3. Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia)

Symbol	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA Po ukończeniu studiów absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze/obszarach kształcenia
WIEDZA		
<u>w obszarze nauk podstawowych</u>		

K_W06	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia.	M1P_W01
K_W07	Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	
K_W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	M1P_U05
K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	M1P_U03 M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07
K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	M1P_U08 M1P_U10
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	M1P_U06 M1P_U08 M1P_U10
K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	M1P_U08 M1P_U10
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	M1P_K03
K_K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	
K_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	

K_K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	
-------	--	--

4. **Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych**

Symbol	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA Po ukończeniu studiów absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze/obszarach kształcenia
WIEDZA		
<u>w obszarze nauk klinicznych</u>		
K_W18	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	M1P_W03 M1P_W05
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	M1P_U03 M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07 M1P_U10
K_U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	M1P_U03 M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07
K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	M1P_U03 M1P_U04 M1P_U05

		M1P_U07
K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	M1P_U08 M1P_U10
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	M1P_K02
K_K02	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.	M1P_K01 M1P_K02 M1P_K03
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	M1P_K03
K_K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	
K_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	
K_K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	

5. Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku, poradni dietetycznej, magazynie żywności)

Symbol	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA Po ukończeniu studiów absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze/obszarach kształcenia
WIEDZA		
<u>w obszarze nauk podstawowych</u>		
K_W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	M1P_W01
<u>w obszarze nauk klinicznych</u>		
K_W18	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą	M1P_W03 M1P_W05

	ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	M1P_U03 M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07 M1P_U10
K_U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	M1P_U03 M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07
K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	M1P_U05
K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	M1P_U03 M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07
K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	M1P_U08 M1P_U10
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	M1P_U06 M1P_U08 M1P_U10
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	M1P_K02
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	M1P_K03
K_K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	

K_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	
K_K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	

6. Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu (po drugim roku studiów)

Symbol	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA Po ukończeniu studiów absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze/obszarach kształcenia
WIEDZA		
<u>w obszarze nauk podstawowych</u>		
K_W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	M1P_W01
<u>w obszarze nauk klinicznych</u>		
K_W18	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	M1P_W03 M1P_W05
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	M1P_U03 M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07
K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	M1P_U05

K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	M1P_U03 M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07
K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	M1P_U08 M1P_U10
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	M1P_U06 M1P_U08 M1P_U10
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	M1P_K02
K_K02	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.	M1P_K01 M1P_K02 M1P_K03
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	M1P_K03
K_K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	
K_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	
K_K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	

7. Praktyka w domu pomocy społecznej

Symbol	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA Po ukończeniu studiów absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze/obszarach kształcenia
WIEDZA		

<u>w obszarze nauk podstawowych</u>		
K_W07	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	
K_W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	M1P_U03 M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07 M1P_U10
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	M1P_U03 M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07
K_U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	M1P_U03 M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07
K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	M1P_U08 M1P_U10
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	M1P_U06 M1P_U08 M1P_U10
K_U14	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07

		M1P_U10
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	M1P_K03
K_K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	
K_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	
K_K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	

PRAKTYKI ZAWODOWE – ZESTAWIENIE ZBIORCZE

Symbol	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA Po ukończeniu studiów absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze/obszarach kształcenia
WIEDZA		
<u>w obszarze nauk podstawowych</u>		
K_W06	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia.	M1P_W01
K_W07	Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	
K_W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	
<u>w obszarze nauk klinicznych</u>		
K_W18	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	M1P_W03 M1P_W05

UMIEJĘTNOŚCI

K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	M1P_U03 M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07 M1P_U10
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	M1P_U03 M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07
K_U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	M1P_U03 M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07
K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	M1P_U05
K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	M1P_U03 M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07
K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	M1P_U08 M1P_U10
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	M1P_U06 M1P_U08 M1P_U10
K_U14	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	M1P_U04 M1P_U05 M1P_U07 M1P_U10

K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	M1P_U08 M1P_U10
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	M1P_K02
K_K02	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.	M1P_K01 M1P_K02 M1P_K03
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	M1P_K03
K_K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	
K_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	
K_K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	

UWAGI: należy określić wszystkie efekty kierunkowe dla efektu obszarowego.

** Objaśnienia oznaczeń:*

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

A lub P – określenie profilu (A – ogólnoakademicki, P – praktyczny)

M – obszar kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej

01, 02, 03 i kolejne – numer efektu kształcenia