

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

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

I. INFORMACJE OGÓLNE

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

Dietetyka jest interdyscyplinarną dziedziną wiedzy mieszczącą się w obszarze nauk medycznych. Zarówno pod względem programu kształcenia jak i wykonywanego zawodu obejmującego działania w zakresie ochrony zdrowia kierunek Dietetyka jest ściśle powiązany z kierunkiem lekarskim i kierunkiem zdrowie publiczne.

Absolwenci studiów drugiego stopnia posiadają zaawansowaną wiedzę i umiejętności w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego, profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo zależnych oraz poradnictwa żywieniowego.

Wraz z lekarzem i pielęgniarką tworzą zespół terapeutyczny uwzględniający wszystkie aspekty profilaktyki i leczenia chorych na choroby niezakaźne, nowotwory oraz choroby zakaźne i inne, w których dostosowane do potrzeb żywienia jest ważnym elementem leczenia. Są również przygotowani do prowadzenia oświaty zdrowotnej promującej prawidłowe odżywianie i aktywność fizyczną będące ważnym elementem zdrowia publicznego.

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

Zasadniczym celem kształcenia jest nauczenie współodpowiedzialności za zdrowie jednostki jak i społeczeństwa, w obliczu zagrożeń dla zdrowia i życia spowodowanych nieprawidłowym odżywianiem, brakiem aktywności fizycznej i paleniem tytoniu.

W realizacji tego celu niezbędna jest pogłębiona wiedza z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, zapobiegania chorobom żywieniowo zależnym, oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia oraz wpływu chorób na stan odżywienia. Ważne jest nabycie w trakcie studiów umiejętności prowadzenia poradnictwa dietetycznego, współpracy z przedstawicielami innych zawodów medycznych, obsługi aparatury do badania składu ciała, systematycznego doskonalenia zawodowego i ewentualne przygotowanie się do studiów III stopnia (doktoranckich)

4. Związek programu kształcenia z misją i strategią UMB: Tak
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 drugiego stopnia):

Dyplom ukończenia studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka. Zdanie egzaminu wstępnego, którego zakres i formę ustala uczelnia. Kandydat posiada umiejętność planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności. Potrafi przygotować potrawy wchodzące w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP). Potrafi kontrolować jakość produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz organizować żywienie indywidualne i zbiorowe dostosowane do wieku i stanu zdrowia pacjentów. Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów oraz wyciągnąć odpowiednie wnioski terapeutyczne. Zna zasady edukacji żywieniowej i jest przygotowany do jej prowadzenia. Opanował język obcy w stopniu pozwalającym na podstawową komunikację w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Zna zasady etyczne i uregulowania prawne związane z wykonywanym zawodem. Odbył praktyki zawodowe w szpitalach i poradniach związanych z obranym kierunkiem studiów i nauczył się współpracy z innymi pracownikami ochrony zdrowia.

7. Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta: magister

8. **II. KIERUNKOWE EFEKTY KSZTAŁCENIA**

Symbol	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA Po ukończeniu studiów absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze/obszarach kształcenia
WIEDZA		
w obszarze nauk podstawowych		
K_W01	Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.	M2P_W01 M2P_W02 M2P_W03
K_W02	Zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu demografii oraz czynników ryzyka chorób żywieniowozależnych.	
K_W03	Zna podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustroju.	
K_W04	Zna zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej i potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia.	
K_W05	Zna podstawy patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych a zwłaszcza zapalenia na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych.	

K_W06	Zna metody produkcji, przechowywania i analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie.	
w obszarze nauk behawioralnych i społecznych		
K_W07	Zna podstawy psychologii klinicznej i uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.	M2P_W03 M2P_W04
K_W08	Zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób.	M2P_W03 M1P_W06
K_W09	Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.	
w obszarze nauk klinicznych		
K_W10	Zna zasady żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia. Zna interakcje leków z żywnością.	
K_W11	Zna podstawy żywienia pozajelitowego i może je prowadzić pod kierunkiem lekarza przeszkolonego w tym zakresie.	M2P_W03 M2P_W07
K_W12	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.	
w obszarze zdrowia publicznego		
K_W13	Zna podstawowe założenia i zadania zdrowia publicznego. Społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia oraz założenia i programy promocji zdrowia w Polsce. Zna wzajemne relacje między żywnością, żywieniem a zdrowiem i potrafi je wykorzystać w praktyce. Posiada wiedzę dotyczącą podstaw medycyny katastrof i sposobów postępowania w przypadku zdarzeń mnogich i masowych zagrożeń środowiskowych.	M2P_W04 M1P_W06 M2P_W08 M2P_W09 M2P_W10 M2P_W12
K_W14	Zna teorię i praktykę marketingu oraz zarządzania. Potrafi kierować zespołami.	

K_W15	Potrafi opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.	
K_W16	Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywniowe.	
K_W17	Zna przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności i przestrzega ich w pracy zawodowej.	
K_W18	Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej.	
K_W19	Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.	
K_W20	Zna etapy planowania badania naukowego, sposoby poszukiwania literatury naukowej, zasady opisu bibliograficznego. Zna podstawowe pojęcia z zakresu teorii poznania, logiki. Zna zasady konstruowania pracy naukowej pod względem formalnym i metodologicznym. Zna podstawowe pojęcia statystyczne wykorzystywane w opracowaniach badań medycznych oraz metody analizy statystycznej z wykorzystaniem różnych programów komputerowych.	M2P_W05 M2P_W11
K_W21	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością oraz potrafi rozpoznać zagrożenia wynikające z tych interakcji.	M2P_W13
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową.	
K_U02	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta	
K_U03	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.	M2P_U01
K_U04	Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia.	

K_U05	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze. Potrafi zaprojektować i wykonać ankietę wykorzystywaną w analizie danych żywieniowych.	M2P_U02 M2P_U05	
K_U06	Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu.		
K_U07	Potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiąganiu zamierzonych celów i modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb.		
K_U08	Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego.		
K_U09	Potrafi, w oparciu o badania przesiewowe rozpoznać niedożywienie, przeprowadzić pełną ocenę stanu odżywienia i określić rodzaj oraz stopień niedożywienia.		
K_U10	Potrafi określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze działając wspólnie z lekarzami i pielęgniarkami w ramach zespołu terapeutycznego zapewniającego opiekę żywieniową nad pacjentami.		
K_U11	Potrafi ustalić wskazania do wspomagania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania.		
K_U12	Planuje żywienie w domu pacjentów wypisanych ze szpitala.		
K_U13	Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia dla osób z nadwagą lub otyłością.		M2P_U03 M2P_U05
K_U14	Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet.		

K_U15	W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności.	
K_U16	Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia.	
K_U17	Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommended Dietary Allowances – RDA).	
K_U18	Wie co to jest żywność funkcjonalna i żywność genetycznie modyfikowana i potrafi wykorzystać tą wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym.	
K_U19	Potrafi zaplanować żywienie kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią oraz żywienie niemowląt zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie.	M2P_U03
K_U20	Potrafi uzasadnić wpływ prawidłowego żywienia kobiet w ciąży oraz karmienia piersią na rozwój fizyczny i intelektualny dziecka.	M2P_U05
K_U21	Zna zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej.	M2P_U04 M2P_U05
K_U22	Zna przynajmniej jeden język obcy w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem (zebranie wywiadu, udzielenie porady) oraz korzystanie z fachowej literatury.	M2P_U15
K_U23	Potrafi prowadzić wstępną segregację poszkodowanych według systemu S.T.A.R.T (triage). Zna specyfikę i potrafi prowadzić czynności ratunkowe w zakresie kwalifikowanej pierwszej pomocy adekwatne do stanu poszkodowanych w zdarzeniach masowych.	M2P_U01
K_U24	Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się wiedzą o efektach leków i ich interakcji z żywnością rozpoznać zagrożenia wynikające z tych interakcji.	M2P_U16

K_U25	Potrafi korzystać z usług bibliotecznych, zbiorów tradycyjnych oraz elektronicznych	M2P_U06
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	M2P_K01 M2P_K02
K_K02	Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.	
K_K03	Potrafi kierować zespołem i współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej.	M2P_K04
K_K04	Jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia.	M2P_K04
K_K05	Potrafi kierować zespołem realizującym zadania w zakresie edukacji żywieniowej, oraz profilaktyki i leczenia chorób żywieniowozależnych.	M2P_K04
K_K06	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	M2P_K03

KIERUNKOWE EFEKTY KSZTAŁCENIA

PRAKTYKI ZAWODOWE – DIETETYKA – STUDIA DRUGIEGO STOPNIA

9. 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		

w obszarze nauk podstawowych		
K_W06	Zna metody produkcji, przechowywania i analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie.	M2P_W01 M2P_W02 M2P_W03
K_W09	Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.	M2P_W03 M1P_W06
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową.	M2P_U01
K_U04	Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia.	
K_U05	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze. Potrafi zaprojektować i wykonać ankietę wykorzystywaną w analizie danych żywieniowych.	M2P_U02 M2P_U05
K_U17	Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommended Dietary Allowances – RDA).	M2P_U03 M2P_U05
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	M2P_K01 M2P_K02
K_K06	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	M2P_K03

10. Praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej

Symbol	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA Po ukończeniu studiów absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze/obszarach kształcenia
WIEDZA		
w obszarze zdrowia publicznego		
K_W16	Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe.	M2P_W04 M1P_W06
K_W17	Zna przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności i przestrzega ich w pracy zawodowej	M2P_W08 M2P_W09 M2P_W10 M2P_W12
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U15	W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności.	M2P_U03 M2P_U05

11. 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		
w obszarze nauk podstawowych		
K_W09	Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.	M2P_W03 M1P_W06
w obszarze nauk klinicznych		
K_W12	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.	M2P_W03 M2P_W07
w obszarze zdrowia publicznego		
K_W15	Potrafi opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.	M2P_W04 M1P_W06

		M2P_W08 M2P_W09 M2P_W10 M2P_W12
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową.	M2P_U01
K_U02	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta	
K_U04	Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia.	
K_U05	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze. Potrafi zaprojektować i wykonać ankietę wykorzystywaną w analizie danych żywieniowych.	M2P_U02 M2P_U05
K_U06	Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu.	
K_U14	Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet.	M2P_U03 M2P_U05
K_U17	Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommended Dietary Allowances – RDA).	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K06	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	M2P_K03

12. Praktyka w poradni dietetycznej

Symbol	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA Po ukończeniu studiów absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze/obszarach kształcenia
WIEDZA		
w obszarze nauk podstawowych		
K_W09	Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.	M2P_W03 M1P_W06
w obszarze nauk klinicznych		
K_W12	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.	M2P_W03 M2P_W07
w obszarze zdrowia publicznego		
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową.	M2P_U01
K_U05	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze. Potrafi zaprojektować i wykonać ankietę wykorzystywaną w analizie danych żywieniowych.	M2P_U02 M2P_U05
K_U06	Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu.	
K_U17	Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommended Dietary Allowances – RDA).	M2P_U03 M2P_U05
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	M2P_K01 M2P_K02

K_K04	Jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia.	M2P_K04
K_K06	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	M2P_K03

13. Praktyka w domu pomocy społecznej

Symbol	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA Po ukończeniu studiów absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze/obszarach kształcenia
WIEDZA		
w obszarze nauk podstawowych		
K_W09	Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.	M2P_W03 M1P_W06
w obszarze nauk klinicznych		
K_W12	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.	M2P_W03 M2P_W07
w obszarze zdrowia publicznego		
K_W18	Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej.	M2P_W04 M1P_W06
K_W19	Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.	M2P_W08 M2P_W09 M2P_W10 M2P_W12
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową.	M2P_U01
K_U03	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.	
K_U04	Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i	

	bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia.	
K_U05	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze. Potrafi zaprojektować i wykonać ankietę wykorzystywaną w analizie danych żywieniowych.	M2P_U02 M2P_U05
K_U17	Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommended Dietary Allowances – RDA).	M2P_U03 M2P_U05
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	M2P_K01 M2P_K02
K_K06	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	M2P_K03

PRAKTYKI ZAWODOWE - ZESTAWIENIE ZBIORCZE

Symbol	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA Po ukończeniu studiów absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze/obszarach kształcenia
WIEDZA		
w obszarze nauk podstawowych		
K_W06	Zna metody produkcji, przechowywania i analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie.	M2P_W01 M2P_W02 M2P_W03
K_W09	Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.	M2P_W03 M1P_W06

w obszarze nauk klinicznych		
K_W12	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.	M2P_W03 M2P_W07
w obszarze zdrowia publicznego		
K_W15	Potrafi opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.	M2P_W04 M1P_W06 M2P_W08 M2P_W09 M2P_W10 M2P_W12
K_W16	Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe.	
K_W17	Zna przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności i przestrzega ich w pracy zawodowej	
K_W18	Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej.	
K_W19	Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.	
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową.	M2P_U01
K_U02	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta	
K_U03	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.	
K_U04	Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia.	
K_U05	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze. Potrafi zaprojektować i wykonać ankietę wykorzystywaną w analizie danych żywieniowych.	M2P_U02 M2P_U05
K_U06	Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad	

	pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu.	
K_U14	Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet.	M2P_U03 M2P_U05
K_U15	W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności.	
K_U17	Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommended Dietary Allowances – RDA).	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	M2P_K01 M2P_K02
K_K04	Jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia.	M2P_K04
K_K06	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	M2P_K03

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

