Symbol efektów kształcenia dla kierunku	MATRYCA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTY OBOWIĄZKOWE Nazwa kierunku studiów: Dietetyka Poziom kształcenia: studia II stopnia Profil Kształcenia: ogólnoakademicki Tytuł zawodowy uzyskiana przez absolewnta: magister	Anatomia człowieka	Biochemia ogólna i żywności	Chemia analityczna	Chemia żywnosci	Filozofia i podstawy etyki	Fizjologia człowieka	Genetyka	Język obcy	Komunikacja z pacjentem	Mikrobiologis ogólns i żywności	Pedagogika	Psychologia ogólna
		I ROK											
K_W01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	XXX	X				X						
K_W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	XX					X						
K_W03	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.		X	X	X		X				X		
K_W04	Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.		X					XXX			X		
K_W05	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.		X	X	X			X					
K_W06	Zna technologię potraw oraz podstawy towaroznawstwa.												
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.												
K_W09	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.												XXX
K_W10	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.								XX	X		X	X
K_W11	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.					XXX							
K_W12	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.				XX								
K_W13	Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).												
K_W14	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.												
K_W15	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.												

K_W16	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.											x		
K_W17	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.													
K_W18	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.								x					
K_W19	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.			x								x		
K_W20	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.					x	x							
K_W21	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego i jest świadomy miejsca dietetyki w ramach organizacji systemu ochrony zdrowia na poziomie krajowym.											x		
K_W22	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia. Zna i potrafi stosować uwarunkowania ekonomiczno-prawne tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w zakresie świadczenia usług związanych w poradnictwem dietetycznym.													
K_W23	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.					x	x							
K_W24	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka oraz zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego.						xxx			xx				
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.			x	x			x	x		x		x	x
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego. Potrafi prowadzić dokumentację dotycząca podejmowanych działań.								x	x	x			
K_U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.						xx		x	xx	x			x
K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. Posiada umiejętność przygotowania prac pisemnych oraz wystąpień ustnych dotyczących zagadnień związanych z poradnictwem dietetycznym w oparciu o współczesne piśmiennictwo w języku polskim i obcym.				x				x	xxx	x		x	
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.		x			x		x	x					
K_U06	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.							x						
K_U07	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.													
K_U08	Potrafi wykorzystać. wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.			x	x			x				x		
K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia.													
K_U10	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.													
K_U11	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.					x								
K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.							x						

K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.													
K_U14	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienia dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.													
K_U15	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.							X						
K_U16	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej.							X						
K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.					X								
K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.					X								
K_U19	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania, gromadzenia i przechowywania danych związanych z wykonywanym zawodem.			X	X					X				
K_U20	Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.									XXX				
K_U21	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.													
K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.				X	X	XXX	X	X	XX	X			XXX
K_K02	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.						XX		X		X		X	X
K_K03	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.		XX	X	X		XX	X	X	XXX		X		
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej.					X		X	X	X	X			XXX
K_K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.					X	XXX	X		X	X			XXX
K_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.						XXX	X						
K_K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.						XXX	X				X		
K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.				X		XX	X	X	XX		X		
K_K09	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.			X	X			X		XX		X		

Objaśnienie

Wybrane efekty należy określić w postaci symboli X, XX, XXX stopnia, w jakim wybrane efekty kształcenia są związane z danym przedmiotem (X – najmniejszy stopień osiągania danego efektu, XXX – największy stopień osiągania danego efektu)

Technologie informacyjne	Technologie żywnosci i potraw orz towaroznawstwa	Wychowanie fizyczne	Żywienei człowieka / Żywność	Analiza i ocena jakości żywienia	Bezpieczeństwo i żywność	Biostatystyka	Dietetyka gerontologiczna	Dietetyka pediatryczna	Edukacja żywieniowa	Ekologia człowieka i ochrona przyrody	Farmakologia, farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością	Higiena i toksykologia	Kliniczny zarys chorób	Organizacja pracy	Parazytologia	Żywienie człowieka	Żywienie osób aktywnych fizycznie	Alergia i nietolerancja pokarmowa	Choroby zakaźne	Fizjologia żucia	Kwalifikowana pierwsza pomoc	Metodologia prac naukowycyh	Ochrona własności intelektualnej	Opieka dietetyczna nad pacjentem w szczególnie trudnej sytuacji klinicznej i socjologicznej	Podstawy pielegniarstwa	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	Rachunkowość dla dietetyków	Umiejętności społeczne w dietetyce
				II ROK														**III ROK**										
																X	X			X					X			
							XX				XX					X				X								
				X						X	XX				X													
			XXX								XX						X											
	X																											
	X				X									X	X													
	X																								X			
													X												X			X
																								X				
							XX	XX	XXX		XX						X	X							X			
							X	XXX					X											X	X			
								XX					X					X										
			X								XXX					X		X										

													X		X	X		X	X						X			
													X			X		X	X					X	X			
											XX		X					X							X			
										X					X	X		X							X			
										X																		
																										X		
																										X	X	
		X	XX							XXX		XX				X		X										
																						X	XX					
								X		XXX	X			X						X								X
											X						X			X					X	X		
								X			X	XXX													X	X	X	
X							X			XX							X	X					X	X				X
			XX								X	XX		X			X		X	X					X	X			
												XX								X						X			
																			X							X			
											X					X	X		X						X				
					X		X	XX						X				X								X			
												XXX																	
	X																		X										
			XXX		X							X						X							X	X			

			XX		X				XXX			X						X													
								X						X						X							X				
		X																X													
									XXX					X																	
	X		X		X																										
	X		X						XXX					X													X				
XXX			X			X	XX				X					X	X									X			X		
																							XXX								
X	X				X	X	X	XX			X			X				X		X	X					X	X				
	X					X			XX					X			X			X	X						X				
X		X	XX		X	X	X	XX				XXX		X	X	X		X			X			X		X	X				
	X					X	X					X		X				X			X						X				
	X								XX	X		X		X				X									X				
								XX	XXX					X						X	X						X	X			
														X			X										X	X			
X	X						X				X				X													X	X	X	
X	X				X		X				X				X	X		X													