

Symbol efektów kształcenia dla kierunku	MATRYCA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTY OBOWIĄZKOWE Nazwa kierunku studiów: Dietetyka Poziom kształcenia: studia II stopnia Profil Kształcenia: ogólnoakademicki Tytuł zawodowy uzyskiwana przez absolwenta: magister	Demografia i epidemiologia żywniowa	Diagnostyka laboratoryjna	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	Farmakologia z elem. farmakoekononmiki	Fizjologia żywienia człowieka	Immunologia	Kosztorysowanie jadłospisów	Leki roślinne i paraleki	Metodologia badań	Nutrigenomika	Patofizjologia kliniczna
		I ROK										
K_W01	Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.		X	X	XXX		X				XX	XX
K_W02	Zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu demografii oraz czynników ryzyka chorób żywieniowo-zależnych.	XXX	X	X	XXX	X				XX		
K_W03	Zna podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywiania i stanem odporności ustroju.						X					
K_W04	Zna zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej i potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia.		X			X		X				
K_W05	Zna podstawy patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych a zwłaszcza zapalenia na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych.		X		XXX		X					XX
K_W06	Zna podstawowe metody analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie.			X								
K_W07	Zna podstawy psychologii klinicznej i uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.			X								
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.	XXX	X	X	XX	X				XX	X	
K_W09	Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.	XX	XX	X		X		X				
K_W10	Zna zasady żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia.											
K_W11	Zna podstawy żywienia pozajelitowego i może je prowadzić pod kierunkiem lekarza przeszkolonego w tym zakresie.											
K_W12	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.		X	X	X			X				
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.	XX	X	X					XX			

K_W14	Zna teorię i praktykę marketingu oraz zarządzania. Zna i potrafi stosować uwarunkowania ekonomiczno-prawne tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w zakresie świadczenia usług związanych z poradnictwem dietetycznym.				XXX								
K_W15	Potrafi opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.			X				X					
K_W16	Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe. Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej												
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.				XX								
K_W19	Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.												
K_U01	Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową. Posiada rozbudowaną umiejętność przygotowania prac pisemnych i wystąpień ustnych dotyczących zagadnień związanych z poradnictwem dietetycznym i profilaktyką chorób żywieniowo-zależnych w języku polskim i obcym.			X	XX	X					XXX	X	
K_U02	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta		X	X	X							X	
K_U03	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.			X									
K_U04	Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia.		X									X	
K_U05	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze.	XX		X									
K_U06	Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu.		X	X				X					
K_U07	Potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiąganiu zamierzonych celów i modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb	XX	XX		X	X							
K_U08	Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego		XXX	X			X						XXX
K_U09	Potrafi, w oparciu o badania przesiewowe rozpoznać niedożywienie, przeprowadzić pełną ocenę stanu odżywienia i określić rodzaj oraz stopień niedożywienia.	XX	X										
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.		X		XXX								
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.				XXX					XX			
K_U12	Planuje żywienie w domu pacjentów wypisanych ze szpitala.		X	X									
K_U13	Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia dla osób z nadwagą lub otyłością.		X	X				X					

K_U14	Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet.				X								
K_U15	W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności.				X								
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 (Recommend Dietary Allowances – RDA).			X	X	X							
K_U19	Wie co to jest żywność funkcjonalna i żywność genetycznie modyfikowana i potrafi wykorzystać tą wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym.												
K_U20	Potrafi zaplanować żywienie kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią oraz żywienie niemowląt zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie.		X		XX	X		X					
K_U21	Potrafi uzasadnić wpływ prawidłowego żywienia kobiet w ciąży oraz karmienia piersią na rozwój fizyczny i intelektualny dziecka.				X								
K_U22	Zna zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej.	X	X	X	XX	X							
K_U23	Zna przynajmniej jeden język obcy w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem (zebranie wywiadu, udzielenie porady) oraz korzystanie z fachowej literatury, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.												
K_K01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	X	X	X	XXX	X			XX				
K_K02	Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.		X		XX	X		X	XX		X		
K_K03	Potrafi współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji w zespole przyjmując różne role w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej.	X		X	XXX							X	
K_K04	Jest przygotowany do pracy w poradni dietetycznej i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.					X		X		XX	X		
K_K05	Potrafi kierować zespołem realizującym zadania w zakresie edukacji żywieniowej, oraz profilaktyki i leczenia chorób żywieniowozależnych.		X	X								X	
K_K06	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.		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 osiągnięcia danego efektu, XXX – największy stopień osiągnięcia danego efektu)

Praktyki studenckie	Produkcja potraw i towaroznstwa	Socjologia ogólna z elem. Socjologii zdrowia	Wybrane zagadnienia z chirurgii i żywienie w chirurgii	Zarządzanie i marketing	Żywienie kliniczne	Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych	Fizjoterapia i rehabilitacja	Jakość i bezpieczeństwo żywności	Obsługa programów komputerowych dla ksergowości i dietetyki	Opieka paliatywna	Praktyki studenckie	Podstawy pielęgniarstwa	Produkcja potraw i towaroznstwa	Przechowalnictwo żywności	Psychologia kliniczna	Ustawodawstwo żywnościowo-żywniowe i polityka	Wybrane zagadnienia z gastroenterologii	Zasady organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	Zdrowie publiczne
II ROK																				
X			X		XX		X	XX				X	X					XX		
					X		XXX	XXX												X
X					XX		X					X								
					XX	XXX	X												X	
X			X		XX		X	X			X	X						XX		
					XX	XXX	XXX								X					
					X		X				X					XX				
					XX	X	X	XX					X							
					XX	X	XXX											XX		
X			X		XXX		X				X	X	X					XX		
					XXX		X				XX		X							
X					XXX	XX	XXX				XX	X	X					XX	X	
		X			X		X									XX				X

