

|                               |  |   |  |   |
|-------------------------------|--|---|--|---|
| Symbol                        | <p><b>Efekty uczenia się dla kierunku Dietetyka odpowiadające kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji (profil praktyczny)</b></p> <p><b>Po ukończeniu studiów I stopnia na kierunku Dietetyka absolwent:</b></p> | <b>Odniesienie do:</b>  |  |   |
|                               |  | <p>Uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia określonych dla poziomu 6 w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2016 r. poz. 64 z późn. zm.)</p> | <p>Charakterystyk drugiego stopnia określonych dla studiów pierwszego stopnia na poziomie 6 w rozporządzeniu MNiSW z dnia 26 września 2016 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia PRK typowych dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4 – poziomu 6-8 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1594)</p> | <p>Charakterystyki drugiego stopnia PRK dla obszaru kształcenia w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk rolniczych w ramach szkolnictwa wyższego – poziomu 6 i 7 (rozwińnięcie opisów typowych)</p> |
| <b>Wiedza: zna i rozumie:</b> |  |   |  |   |
| K_W01                         | Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.   | P6U_W   | P6S_WG   | P6S_WG  |
| K_W02                         | Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem   | P6U_W   | P6S_WK   | P6S_WG  |

|       |   |       |        |        |
|-------|---|-------|--------|--------|
|       | nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.  |       |        |        |
| 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.                   | P6U_W | P6S_WG | P6S_WG |
| K_W04 | Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Charakteryzuje choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem, zna podstawy leczenia dietetycznego tych chorób.                                 | P6U_W | P6S_WK | P6S_WK |
| K_W05 | Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.  | P6U_W | P6S_WG | P6S_WG |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności.   | P6U_W | P6S_WG | P6S_WG |
| K_W07 | Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, BHP, warunki sanitarno- higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia. | P6U_W | P6S_WG | P6S_WK |
| K_W08 | Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.  | P6U_W | P6S_WG | P6S_WK |
| K_W09 | Zna zasady zdrowego żywienia i potrafi je wdrażać u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub z otyłością).  | P6U_W | P6S_WG | P6S-WK |
| K_W10 | Zna zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka ze szczególnym uwzględnieniem osób w podeszłym wieku oraz młodzieży licealnej.  | P6U_W | P6S_WG | P6S_WG |
| K_W11 | Zna specyfikę wybranych dyscyplin sportowych w kontekście zasad żywienia sportowców   | P6U_W | P6S_WG | P6S_WG |
| K_W12 | Posiada wiedzę na temat podstaw farmakologii oraz farmakoterapii żywieniowej.   | P6U_W | P6S_WG | P6S_WG |
| K_W13 | Zna wpływ na stan odżywiania chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w   | P6U_W | P6S_WK | P6S_WK |

|                               |  |       |        |        |
|-------------------------------|--|-------|--------|--------|
|                               | tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.   |       |        |        |
| K_W14                         | Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.  | P6U_W | P6S_WG | P6S_WK |
| K_W15                         | Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej. | P6U_W | P6S_WK | P6S_WK |
| K_W16                         | Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.   | P6U_W | PS6_WG | P6S_WG |
| K_W17                         | Posiada wiedzę w zakresie podstaw prawnych i ekonomicznych ochrony zdrowia.  | P6U_W | P6S_WG | P6S_WK |
| K_W18                         | Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.  | P6U_W | P6S_WG | P6S-WK |
| K_W19                         | Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego.  | P6U_W | P6S_WK | P6S_WK |
| K_W20                         | Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka  | P6U_W | P6S_WK | P6S_WK |
| K_W21                         | Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i postępowania w stanach zagrożenia życia.  | P6U_W | P6S_WG | P6S_WK |
| <b>Umiejętności: potrafi:</b> |  |       |        |        |
| K_U01                         | Realizować plan edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych ze szczególnym uwzględnieniem osób w podeszłym wieku oraz młodzieży licealnej.                      | P6U_U | P6S_UO | P6S_UO |
| K_U02                         | Posiada umiejętność uczestniczenia w pracach zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem.   | P6U_U | P6S_UO | P6S_UO |
| K_U03                         | Udzielić porady dietetycznej i przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.  | P6U_U | P6S_UW | P6S_UW |
| K_U04                         | Określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element postępowania terapeutycznego.     | P6U_U | P6S_UW | P6S_UW |
| K_U05                         | Scharakteryzować i rozpoznać rodzaj niedożywienia i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe.   | P6U_U | P6S-UW | P6S_UW |

|       |  |       |        |        |
|-------|--|-------|--------|--------|
| K_U06 | Zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych i wyniki badań antropometrycznych w planowaniu żywienia.   | P6U_U | P6S_UW | P6S_UW |
| K_U07 | Posiada umiejętność oceny stanu odżywienia pacjenta na podstawie przeprowadzonego wywiadu żywieniowego.  | P6U_U | P6S_UW | P6S_UW |
| K_U08 | Wykonywać zadania właściwe dla stanowiska dietetyka w szpitalu lub innej placówce żywienia zbiorowego, m.in. posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w tych placówkach, monitorować odżywianie chorych.  | P6U_U | P6S_UW | P6S_UW |
| K_U09 | Interpretować złożone procesy i zjawiska zachodzące w organizmie pod wpływem wysiłku fizycznego  | P6U_U | P6S_UW | P6S_UW |
| K_U10 | Posiada umiejętność sporządzania potraw stosowanych w dietoterapii (dobór składników, zastosowanie odpowiednich technik).  | P6U_U | P6S_UW | P6S_UW |
| K_U11 | Potrafi dokonać wyliczenia indywidualnego zapotrzebowania na składniki odżywcze oraz ma umiejętność korzystania z tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej. | P6U_U | P6S_UW | P6S_UW |
| K_U12 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.  | P6U_U | P6S_UW | P6S_UW |
| K_U13 | Potrafi zaplanować i wdrożyć modele żywienia w różnych okresach rozwoju człowieka  | P6U_U | P6S_UO | P6S_UO |
| K_U14 | Umie dokonać wyboru lub zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych oraz w ich leczeniu.   | P6U_U | P6S_UO | P6S_UO |
| K_U15 | Formułuje zalecenia żywieniowe na potrzeby osób podejmujących różne rodzaje aktywności fizycznej, w tym na potrzeby czynnych sportowców  | P6U_U | P6S_UO | P6S_UO |
| K_U16 | Wykorzystuje podstawowe programy komputerowe oraz posługuje się komputerem w zakresie pozyskiwania i opracowywania danych związanych z wykonywanym zawodem.  | P6U_U | P6S_UW | P6S_UW |

|  |   |       |                  |        |
|--|---|-------|------------------|--------|
| K_U17  | Posługuje się językiem obcym w mowie i piśmie w zakresie słownictwa medycznego i zawodowego na poziomie B2 (wg Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego) umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa oraz rozumienia dyskusji związanej z problemem dietetyki. | P6U_U | P6S_UK           | P6S_UK |
| K_U18  | Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej.   | P6U_U | P6S_UW           | P6S_UW |
| K_U19  | Komunikować się z użyciem specjalistycznej terminologii   | P6U_U | P6S_UK           | P6S_UK |
| K_U20  | Brać udział w debacie – przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich   | P6U_U | P6S_UK           | P6S_UK |
| K_U21  | Planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole  | P6U_U | P6S_UO           | P6S_UO |
| K_U22  | Samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie  | P6U_U | P6S_UU           | P6S_UO |
| <b>Kompetencje społeczne: jest gotów do:</b> |   |       |                  |        |
| K_K01  | Nieustannego uaktualniania wiedzy i umiejętności oraz inspirowania i organizowania procesu uczenia się innych osób  | P6U_K | P6S_KK           | P6S_KK |
| K_K02  | Ma świadomość znaczenia profesjonalnej i etycznej postawy dla skutecznego współdziałania w grupie w wykonywaniu w niej różnych ról  | P6U_K | P6S_KO<br>P6S_KR | P6S_UO |
| K_K03  | Formułowania opinii dotyczących pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu  | P6U_K | P6S_KO           | P6S_UK |
| K_K04  | Przewodzenia i zarządzania przy wykorzystaniu różnych mediów i różnych form   | P6U_K | P6S_KO           | P6S_UO |
| K_K05  | Dostrzegania, identyfikowania i rozstrzygania dylematów zawodowych i etycznych w podejmowanych działaniach  | P6U_K | P6S_KK<br>P6S_KR | P6S_KK |
| K_K06  | Dbania o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywania zadań właściwych dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów  | P6U_K | P6S_KR           | P6S_KR |

