

Uchwała nr 71/2017

**Senatu Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II
w Białej Podlaskiej
z dnia 29.09.2017 roku**

w sprawie: **zatwierdzenia zmian w opisie efektów kształcenia
na kierunku Dietetyka o profilu praktycznym.**

Działając na podstawie art. 11 ust. 12 ustawy z dnia 27 lipca 2005r., Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz.U.2016,poz.1842, t. j.) oraz na podstawie § 6 ust. 4, ust. 5 pkt.2b Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 26 września 2016 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów (Dz. U. 2016, poz. 1596), § 36 pkt 7 Statutu Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej uchwała, się co następuje:

§ 1

Senat Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej, po zasięgnięciu opinii Konwentu, zatwierdza zmiany w opisie efektów kształcenia na kierunku Dietetyka o profilu praktycznym w brzmieniu stanowiącym załącznik do niniejszej uchwały.

§ 2

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

prof. zw. dr hab. Józef Bergier

Przewodniczący Senatu PSW im. Papieża Jana Pawła II
w Białej Podlaskiej

Załącznik: Opis efektów kształcenia na kierunku Dietetyka o profilu praktycznym.

EFEKTY KSZTAŁCENIA

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

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Jednostka prowadząca kierunek: Wydział Nauk o Zdrowiu i Nauk Społecznych w PSW im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej.
2. Umieszczenie kierunku w obszarze/obszarach kształcenia (*wraz z uwzględnieniem dziedziny/dziedzin nauki oraz dyscyplin naukowych*):

Dietetyka jest interdyscyplinarną dziedziną wiedzy i mieści się w obszarze nauk medycznych i nauk społecznych. Kierunek Dietetyka wykazuje ścisłe powiązanie z takimi kierunkami kształcenia jak: zdrowie publiczne, pielęgniarstwo 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.

II. KIERUNKOWE EFEKTY KSZTAŁCENIA

Symbol	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA Po ukończeniu studiów absolwent:	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji (symbol)
WIEDZA		
K_W01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	P6S_WG
K_W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	P6S_WG
K_W03	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy	P6S_WG

	żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	
K_W04	Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	P6S_WG
K_W05	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	P6S_WG
K_W06	Zna technologię produkcji potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia.	P6S_WK
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.	P6S_WK
K_W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. Zna zasady dobrej praktyki żywieniowej na oddziałach noworodkowych.	P6S_WK
K_W09	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	P6S_WG
K_W10	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	P6S_WK
K_W11	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	P6S_WK
K_W12	Rozumie wpływ bodźców społecznych i ekonomicznych na zachowania człowieka (w tym zachowania zdrowotne) jak i całego społeczeństwa	P6S_WK
K_W13	Posiada wiedzę o zasadach korzystania z tzw. prawa	P6S_WK

	własności intelektualnej w funkcjonowaniu jednostek ochrony zdrowia (m.in. prawa autorskie, prawa własności przemysłowej, ochrona baz danych)	
K_W14	Ma wiedzę o procesach społecznych i gospodarczych, o przyczynach, przebiegu, skali jak i konsekwencji zmian aktywności społeczno-gospodarczej	P6S_WK
K_W15	Ma podstawową wiedzę o charakterze nauk społecznych i ich wzajemnych relacjach	P6S_WK
K_W16	Zna rodzaje więzi i norm społecznych oraz podstawowe rodzaje struktur i instytucji społecznych	P6S_WK
K_W17	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	P6S_WK
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).	P6S_WG
K_W19	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki 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.	P6S_WG
K_W20	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	P6S_WG
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.	P6S_WG
K_W22	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	P6S_WG
K_W23	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	P6S_WG
K_W24	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie	

	podstawowym.	
K_W25	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.	P6S_WK
K_W26	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	P6S_WK
K_W27	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	P6S_WK
K_W28	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6S_WK
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.	P6S_WK
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.	P6S_WK
K_W31	Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia.	P6S_WK
K_W32	Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe.	P6S_WK
K_W33	Zna przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności przestrzegania ich w pracy zawodowej.	
K_W34	Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej.	
K_W35	Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości kształcenia.	
K_W36	Posiada znajomość aktów prawa wewnętrznego, wykorzystywanych w codziennej działalności jednostki / podmiotu w którym odbywa praktykę (np. regulaminu organizacyjnego, struktury organizacji, zasad BHP, zarządzania informacją niejawną)	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników	P6S_UK P6S_UW

	ochrony zdrowia.	
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	P6S_UK P6S_UW P6S_UO
K_U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	P6S_UO P6S_UW
K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	P6S_UW P6S_UO
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.	P6S_UW
K_U06	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	P6S_UW
K_U07	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	P6S_UW P6S_UO
K_U08	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	P6S_UW
K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	P6S_UW
K_U10	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	P6S_UW
K_U11	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	P6S_UW P6S_UO
K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	P6S_UW
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	P6S_UW
K_U14	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	P6S_UW

K_U15	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	P6S_UW
K_U16	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej.	P6S_UW
K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	P6S_UW
K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	P6S_UW
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.	P6S_UW
K_U20	Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację.	P6S_UW P6S_UK
K_U21	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.	P6S_UW
K_U22	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej.	P6S_UW
K_U23	Potrafi wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie (m.in. poprzez przeprowadzenie prezentacji) na poziomie akademickim.	P6S_UK
K_U24	Posiada umiejętności korzystania z wiedzy dotyczącej prawa własności intelektualnej w funkcjonowaniu jednostek ochrony zdrowia (m.in. prawa autorskie, prawa własności przemysłowej, ochrona baz danych)	P6S_UO

K_U25	Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regulami (prawnymi, zawodowymi, moralnymi) w celu rozwiązania konkretnego zadania z zakresu ochrony zdrowia.	P6S_UO
K_U26	Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności.	P6S_UW
K_U27	Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się wiedzą o efektach leków i ich interakcji z żywnością	P6S_UW
K_U28	Posiada umiejętność wykorzystywania wiedzy o budowie chemicznej, właściwościach i funkcji podstawowych składników żywności w dietoterapii.	P6S_UW
K_U29	Potrafi współpracować z członkami zespołu pracowniczego w podmiocie w którym realizuje praktykę przy wykonywaniu czynności zawodowych, nawet o złożonym charakterze	P6S_UK
K_U30	Potrafi zaplanować pracę własną w podmiocie w którym realizuje praktykę oraz doprowadzić do osiągnięcia zamierzonych celów, nawet w warunkach nie w pełni przewidywalnych	P6S_UO
K_U31	Potrafi rozwiązywać zadania / problemy pojawiające się w środowisku pracy, także w warunkach nie w pełni przewidywalnych	P6S_UW
K_U32	Potrafi pozyskiwać dane, tworzyć informacje i zastosować zdobytą wiedzę w działaniach praktycznych w podmiocie w którym realizuje praktykę z użyciem krytycznej analizy i syntezy tych informacji	P6S_UW
K_U33	Potrafi krytycznie ocenić efektywność własnych działań wykonywanych podczas praktyki wykorzystując do tego celu właściwe metody i narzędzia	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	P6S_KK
K_K02	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi	P6S_KR P6S_UK

	potrzebę konsultacji medycznej.	
K_K03	Posiada umiejętność stałego doksztalcania się.	P6S_KR
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	P6S_KK P6S_KR P6S_UK P6S_UO
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	
K_K09	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	P6S_UO
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.	P6S_KK
K_K11	Jest zdolny do porozumiewania się z osobami będącymi i niebędącymi specjalistami w danej dziedzinie, jasno i przejrzysto przekazuje komunikaty członkom zespołu i potencjalnym klientom	P6S_KR
K_K12	Umie przewidzieć konsekwencje podejmowanych działań w odniesieniu do postawionych celów podmiotu w którym odbywa praktykę, myśli i działa w sposób przedsiębiorczy	P6S_KO
K_K13	Postępuje w sposób odpowiedzialny i etyczny podczas odbywania praktyki dbając o dorobek i tradycje zawodu	P6S_KO
K_K14	Podczas odbywania praktyki podejmuje działania na rzecz rozwoju osobistego i zawodowego	P6S_KO

**PRAKTYKI ZAWODOWE – DIETETYKA – STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA
KIERUNKOWE EFEKTY KSZTAŁCENIA**

1. Praktyka z technologii potraw

	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze/obszarach
--	--	--

Symbol	Po ukończeniu studiów absolwent:	kształcenia
WIEDZA		
W06	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia.	P6S_WK
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.	
W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	

2. Praktyka wstępna w szpitalu

Symbol	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA Po ukończeniu studiów absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze/obszarach kształcenia
WIEDZA		
W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	P6S_WK
W36	Posiada znajomość aktów prawa wewnętrznego, wykorzystywanych w codziennej działalności jednostki / podmiotu w którym odbywa praktykę (np. regulaminu organizacyjnego, struktury organizacji, zasad BHP, zarządzania informacją niejawną)	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI		
U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	P6S_UW
U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	P6S_UW P6S_UO
U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na	

	energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	
U30	Potrafi zaplanować pracę własną w podmiocie w którym realizuje praktykę oraz doprowadzić do osiągnięcia zamierzonych celów, nawet w warunkach nie w pełni przewidywalnych	P6S_UO
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	P6S_KR
K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	
K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	
K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	
K14	Podczas odbywania praktyki podejmuje działania na rzecz rozwoju osobistego i zawodowego	P6S_KO

3. Praktyka w domu pomocy społecznej

Symbol	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze/obszarach kształcenia
	Po ukończeniu studiów absolwent:	
WIEDZA		
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.	P6S_WK
W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	
W36	Posiada znajomość aktów prawa wewnętrznego, wykorzystywanych w codziennej działalności jednostki / podmiotu w którym odbywa praktykę (np. regulaminu	P6S_WK

	organizacyjnego, struktury organizacji, zasad BHP, zarządzania informacją niejawną)	
UMIEJĘTNOŚCI		
U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	P6S_UW P6S_UO
U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	
U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	P6S_UO
U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	
U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	P6S_UW P6S_UO
U14	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	
U29	Potrafi współpracować z członkami zespołu pracowniczego w podmiocie w którym realizuje praktykę przy wykonywaniu czynności zawodowych, nawet o złożonym charakterze	P6S_UK
U32	Potrafi pozyskiwać dane, tworzyć informacje i zastosować zdobytą wiedzę w działaniach praktycznych w podmiocie w którym realizuje praktykę z użyciem krytycznej analizy i syntezy tych informacji	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	
K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	P6S_WK
K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	

K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	
K14	Podczas odbywania praktyki podejmuje działania na rzecz rozwoju osobistego i zawodowego	P6S_KO

4. Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddział szpitalny)

Symbol	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA Po ukończeniu studiów absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze/obszarach kształcenia
WIEDZA		
W06	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia.	P6S_WK
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.	
W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	
UMIEJĘTNOŚCI		
U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	P6S_UW
U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	P6S_UW P6S_UO
U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	
U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów	

	komputerowych.	
U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	P6S_KR
K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	P6S_KR
K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	P6S_KR
K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	P6S_KR
K13	Postępuje w sposób odpowiedzialny i etyczny podczas odbywania praktyki dbając o dorobek i tradycje zawodu	P6S_KO
K14	Podczas odbywania praktyki podejmuje działania na rzecz rozwoju osobistego i zawodowego	P6S_KO

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

Symbol	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA Po ukończeniu studiów absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze/obszarach kształcenia
WIEDZA		
W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	P6S_WK
W18	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	P6S_UW

UMIEJĘTNOŚCI		
U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	P6S_UW P6S_UO
U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	P6S_UO
U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	P6S_UW
U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	P6S_UW P6S_UO
U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	
U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	P6S_KK
K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	P6S_KR
K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	
K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	
K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	
K12	Umie przewidzieć konsekwencje podejmowanych działań w odniesieniu do postawionych celów podmiotu w którym odbywa praktykę, myśli i działa w sposób przedsiębiorczy	P6S_KO
K14	Podczas odbywania praktyki podejmuje działania na rzecz rozwoju osobistego i zawodowego	P6S_KO

6. 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		
W18	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	P6S_UW
W36	Posiada znajomość aktów prawa wewnętrznego, wykorzystywanych w codziennej działalności jednostki / podmiotu w którym odbywa praktykę (np. regulaminu organizacyjnego, struktury organizacji, zasad BHP, zarządzania informacją niejawną)	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI		
U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	P6S_UW P6S_UO
U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	P6S_UO
U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	P6S_UW P6S_UO
U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	
U31	Potrafi rozwiązywać zadania / problemy pojawiające się w środowisku pracy, także w warunkach nie w pełni przewidywalnych	P6S_UW
U33	Potrafi krytycznie ocenić efektywność własnych działań wykonywanych podczas praktyki wykorzystując do tego celu właściwe metody i narzędzia	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		

K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	P6S_KK
K02	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.	P6S_KK P6S_KR
04	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	P6S_KR
K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	
K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	
K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	
K11	Jest zdolny do porozumiewania się z osobami będącymi i niebędącymi specjalistami w danej dziedzinie, jasno i przejrzysto przekazuje komunikaty członkom zespołu i potencjalnym klientom	P6S_KR
K14	Podczas odbywania praktyki podejmuje działania na rzecz rozwoju osobistego i zawodowego	P6S_KO

PRAKTYKI ZAWODOWE – ZESTAWIENIE ZBIORCZE

Symbol	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA Po ukończeniu studiów absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze/obszarach kształcenia
WIEDZA		
W06	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia.	P6S_WK
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.	

W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	
W18	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	P6S_UW
K_W32	Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe.	P6S_WK
K_W33	Zna przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności przestrzegania ich w pracy zawodowej.	
K_W36	Posiada znajomość aktów prawa wewnętrznego, wykorzystywanych w codziennej działalności jednostki / podmiotu w którym odbywa praktykę (np. regulaminu organizacyjnego, struktury organizacji, zasad BHP, zarządzania informacją niejawną)	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI		
U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	P6S_UW P6S_UO
U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	
U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	P6S_UO
U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	P6S_UW
U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	P6S_UO P6S_UW
U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	
U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	
U14	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do	

	potrzeb osób w podeszłym wieku.	
U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	
U29	Potrafi współpracować z członkami zespołu pracowniczego w podmiocie w którym realizuje praktykę przy wykonywaniu czynności zawodowych, nawet o złożonym charakterze	P6S_UK
U30	Potrafi zaplanować pracę własną w podmiocie w którym realizuje praktykę oraz doprowadzić do osiągnięcia zamierzonych celów, nawet w warunkach nie w pełni przewidywalnych	P6S_UO
U31	Potrafi rozwiązywać zadania / problemy pojawiające się w środowisku pracy, także w warunkach nie w pełni przewidywalnych	P6S_UW
U32	Potrafi pozyskiwać dane, tworzyć informacje i zastosować zdobytą wiedzę w działaniach praktycznych w podmiocie w którym realizuje praktykę z użyciem krytycznej analizy i syntezy tych informacji	P6S_UW
U33	Potrafi krytycznie ocenić efektywność własnych działań wykonywanych podczas praktyki wykorzystując do tego celu właściwe metody i narzędzia	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	P6S_KK
K02	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.	P6S_KK P6S_KR
K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	
K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	P6S_KR
K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	

K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	
K11	Jest zdolny do porozumiewania się z osobami będącymi i niebędącymi specjalistami w danej dziedzinie, jasno i przejrzysto przekazuje komunikaty członkom zespołu i potencjalnym klientom	P6S_KR
K12	Umie przewidzieć konsekwencje podejmowanych działań w odniesieniu do postawionych celów podmiotu w którym odbywa praktykę, myśli i działa w sposób przedsiębiorczy	P6S_KO
K13	Postępuje w sposób odpowiedzialny i etyczny podczas odbywania praktyki dbając o dorobek i tradycje zawodu	P6S_KO
K14	Podczas odbywania praktyki podejmuje działania na rzecz rozwoju osobistego i zawodowego	P6S_KO