Załącznik nr 1 do Programu studiów na kierunku Dietetyka studia II stopnia niestacjonarne

 dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w roku akademickim 2021/2022

**EFEKTY UCZENIA SIĘ**

**dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w roku akademickim 2021/2022**

1. Nazwa jednostki prowadzącej kierunek: Wydział Nauk o Zdrowiu
2. Nazwa kierunku studiów: Dietetyka
3. Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji: 7

**KIERUNKOWE EFEKTY UCZENIA SIĘ:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Symbol** | **EFEKTY UCZENIA SIĘ** | **dziedzina oraz dyscyplina naukowa** | **odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji****(symbol)** |
| **WIEDZA** |
| W01 | Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_WG |
| W02 | Zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu demografii oraz czynników ryzyka chorób żywieniowozależnych. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_WG |
| W03 | Zna podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustroju. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_WG |
| W04 | Zna zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej i potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_WG |
| W05 | Zna podstawy patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych a zwłaszcza zapalenia na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_WG |
| W06 | Zna metody produkcji, przechowywania i analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie. Zna ekonomiczne aspekty przetwarzania żywności. Posiada wiedzę na temat ogólnie pojętego bezpieczeństwa żywności. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_WGP7S\_WK |
| W07 | Zna podstawy psychologii klinicznej i uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_WK |
| W08 | Zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_WG |
| W09 | Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_WGP7S\_WK |
| W10 | Zna zasady żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet naturalnych i przemysłowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia.  | DzNMiNoZ/NM | P7S\_WG |
| W11 | Zna interakcje leków z żywnością oraz potrafi rozpoznać zagrożenia wynikające z tych interakcji. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_WG |
| W12 | Zna podstawy żywienia pozajelitowego i może je prowadzić pod kierunkiem lekarza przeszkolonego w tym zakresie. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_WG |
| W13 | Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_WG |
| W14 | 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. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_WGP7S\_WK |
| W15 | Zna teorię i praktykę marketingu oraz zarządzania. Potrafi kierować zespołami. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_WK |
| W16 | Potrafi opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_WGP7S\_WK |
| W17 | Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_WK |
| W18 | Zna przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności i przestrzega ich w pracy zawodowej. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_WK |
| W19 | Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej. Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_WK |
| 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. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_WK |
| W21 | Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej | DzNMiNoZ/NM | P7S\_WG |
| W22 | Posiada wiedzę o zasadach korzystania z tzw. prawa własności intelektualnej w funkcjonowaniu jednostek ochrony zdrowia (m.in. prawa autorskie, prawa własności przemysłowej, ochrona baz danych). | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_WK |
| W23 | Posiada wiedzę o pozytywnym wpływie aktywności fizycznej na stan zdrowia człowieka, jego społeczno-wychowawczej i prozdrowotnej funkcji oraz o potrzebie regularnego podejmowania aktywności fizycznej. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_WG |
| W24 | Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem chorób wymagających leczenia nerkozastępczego i towarzyszących im zaburzeń odżywiania.  | DzNMiNoZ/NM | P7S\_WG |
| W25 | Zna sposoby leczenia nerkozastępczego. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_WG |
| **UMIEJĘTNOŚCI** |
| U01 | Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UK |
| U02 | Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta oraz instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UKP7S\_UW |
| U03 | Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UK |
| U04 | 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. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UW |
| U05 | Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu. Wykazuje umiejętność wdrażania w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup chorych leczonych nerkozastępczo i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_UKP7S\_UW |
| U06 | Potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiąganiu zamierzonych celów. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_UKP7S\_UW |
| U07 | Potrafi modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od aktualnego stanu klinicznego pacjenta. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_UKP7S\_UW |
| U08 | Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_UW |
| U09 | Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_UW |
| U10 | Potrafi w oparciu o badania przesiewowe rozpoznać niedożywienie. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_UW |
| U11 | Potrafi przeprowadzić pełną ocenę stanu odżywienia i określić rodzaj oraz stopień niedożywienia. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_UW |
| U12 | 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. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_UKP7S\_UW |
| U13 | 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. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_UW |
| U14 | Planuje żywienie w domu pacjentów wypisanych ze szpitala. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_UW |
| U15 | Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia dla osób z nadwagą lub otyłością. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_UKP7S\_UW |
| U16 | Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet. Umie wykorzystać procesy produkcyjne w celu wytworzenia żywności o wysokich walorach zdrowotnych. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UW |
| U17 | W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności. Umie zastosować zasady zarządzania bezpieczeństwem żywności w praktyce. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UW |
| U18 | Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UW |
| U19 | 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). | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UW |
| U20 | Wie co to jest żywność funkcjonalna i żywność genetycznie modyfikowana i potrafi wykorzystać tę wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UKP7S\_UW |
| U21 | Potrafi zaplanować żywienie kobiet w ciąży.  | DzNMiNoZ/NM | P7S\_UW |
| U22 | Potrafi zaplanować żywienie kobiet w okresie karmienia piersią. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_UW |
| U23 | Potrafi zaplanować żywienie niemowląt zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_UW |
| U24 | Potrafi uzasadnić wpływ prawidłowego żywienia kobiet w ciąży na rozwój fizyczny i intelektualny dziecka. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_UW |
| U25 | Potrafi uzasadnić wpływ prawidłowego żywienia kobiet w czasie karmienia piersią na rozwój fizyczny i intelektualny dziecka. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_UW |
| U26 | Zna zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_UWP7S\_UK |
| U27 | Zna przynajmniej jeden język obcy w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem (zebranie wywiadu, udzielenie porady) oraz korzystanie z fachowej literatury. Potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz w wyższym stopniu w zakresie specjalistycznej terminologii. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UWP7S\_UK |
| U28 | Potrafi prowadzić wstępną segregację poszkodowanych według systemu S.T.A.R.T (triage).  | DzNMiNoZ/NM | P7S\_UWP7S\_UK |
| U29 | Zna specyfikę i potrafi prowadzić czynności ratunkowe w zakresie kwalifikowanej pierwszej pomocy adekwatne do stanu poszkodowanych w zdarzeniach masowych. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_UWP7S\_UK |
| U30 | Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się wiedzą o efektach leków i ich interakcji z żywnością, potrafi rozpoznać zagrożenia wynikające z tych interakcji. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_UW |
| U31 | Potrafi korzystać z usług bibliotecznych, zbiorów tradycyjnych oraz elektronicznych. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UW |
| U32 | Posiada umiejętność korzystania z wiedzy dotyczącej prawa własności intelektualnej w funkcjonowaniu jednostek ochrony zdrowia (m.in. prawa autorskie, prawa własności przemysłowej, ochrona baz danych). | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UW |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** |
| K01 | Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_KK |
| K02 | Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_KR |
| 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. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_KK |
| K04 | Jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_KK |
| K05 | Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego leczenia żywieniowego. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_KRP7S\_UO |

**KIERUNKOWE EFEKTY UCZENIA SIĘ**

**PRAKTYKI ZAWODOWE – DIETETYKA – STUDIA DRUGIEGO STOPNIA**

**Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, poradni dietetycznej)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Symbol** | **EFEKTY UCZENIA SIĘ** | **dziedzina oraz dyscyplina naukowa** | **odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji****(symbol)** |
| **WIEDZA** |
| W06 | Zna metody produkcji, przechowywania i analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie. Zna ekonomiczne aspekty przetwarzania żywności. Posiada wiedzę na temat ogólnie pojętego bezpieczeństwa żywności. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_WGP7S\_WK |
| W09 | Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_WGP7S\_WK |
| **UMIEJĘTNOŚCI** |
| U01 | Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UK |
| U03 | Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UK |
| U04 | 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. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UW |
| U19 | 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). | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UW |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** |
| K01 | Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_KK |
| K05 | Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego leczenia żywieniowego. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_KRP7S\_UO |

**Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale szpitalnym)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Symbol** | **EFEKTY UCZENIA SIĘ** | **dziedzina oraz dyscyplina naukowa** | **odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji****(symbol)** |
| **WIEDZA** |
| W09 | Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_WGP7S\_WK |
| W13 | Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_WG |
| W16 | Potrafi opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_WGP7S\_WK |
| **UMIEJĘTNOŚCI** |
| U01 | Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UK |
| U02 | Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta oraz instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UKP7S\_UW |
| U03 | Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UK |
| U04 | 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. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UW |
| U05 | Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu. Wykazuje umiejętność wdrażania w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup chorych leczonych nerkozastępczo i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_UKP7S\_UW |
| U16 | Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet. Umie wykorzystać procesy produkcyjne w celu wytworzenia żywności o wysokich walorach zdrowotnych. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UW |
| U19 | 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). | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UW |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** |
| K05 | Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego leczenia żywieniowego. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_KRP7S\_UO |

**Praktyka w poradni dietetycznej**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Symbol** | **EFEKTY UCZENIA SIĘ** | **dziedzina oraz dyscyplina naukowa** | **odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji****(symbol)** |
| **WIEDZA** |
| W09 | Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_WGP7S\_WK |
| W13 | Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_WG |
| **UMIEJĘTNOŚCI** |
| U01 | Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UK |
| U04 | 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. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UW |
| U05 | Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu. Wykazuje umiejętność wdrażania w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup chorych leczonych nerkozastępczo i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_UKP7S\_UW |
| U19 | 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). | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UW |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** |
| K01 | Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_KK |
| K04 | Jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_KK |
| K05 | Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego leczenia żywieniowego. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_KRP7S\_UO |

**PRAKTYKI ZAWODOWE - ZESTAWIENIE ZBIORCZE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Symbol** | **EFEKTY UCZENIA SIĘ** | **dziedzina oraz dyscyplina naukowa** | **odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji****(symbol)** |
| **WIEDZA** |
| W06 | Zna metody produkcji, przechowywania i analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie. Zna ekonomiczne aspekty przetwarzania żywności. Posiada wiedzę na temat ogólnie pojętego bezpieczeństwa żywności. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_WGP7S\_WK |
| W09 | Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_WGP7S\_WK |
| W13 | Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_WG |
| W16 | Potrafi opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_WGP7S\_WK |
| **UMIEJĘTNOŚCI** |
| U01 | Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UK |
| U02 | Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta oraz instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UKP7S\_UW |
| U03 | Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UK |
| U04 | 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. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UW |
| U05 | Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu. Wykazuje umiejętność wdrażania w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup chorych leczonych nerkozastępczo i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_UKP7S\_UW |
| U16 | Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet. Umie wykorzystać procesy produkcyjne w celu wytworzenia żywności o wysokich walorach zdrowotnych. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UW |
| U19 | 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). | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_UW |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** |
| K01 | Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty. | DzNMiNoZ/ NoZ | P7S\_KK |
| K04 | Jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_KK |
| K05 | Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego leczenia żywieniowego. | DzNMiNoZ/NM | P7S\_KRP7S\_UO |

DzNMiNoZ-Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu

NM-dyscyplina nauki medyczne

NoZ-dyscyplina nauki o zdrowiu