

PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA W KONINIE

WYDZIAŁ KULTURY FIZYCZNEJ I OCHRONY ZDROWIA

KATEDRA: DIETETYKI I KOSMETOLOGII



EFEKTY KSZTAŁCENIA

Nazwa kierunku studiów

DIETETYKA

Kod kierunku studiów

DIETETYKA_SS_2016_2019

DIETETYKA_SN_2016_2019

Autorzy programu:

prof. nadzw. dr hab. n. med. Grzegorz Mielcarz – przewodniczący zespołu

dr Krzysztof Dziedzic – nauczyciel akademicki

mgr Joanna Tomczewska – nauczyciel akademicki

mgr Angelika Kargulewicz – nauczyciel akademicki

mgr inż. Beata Spisacka – Zespół Szkół Budowlanych w Koninie

Marek Iliniec – student

Data opracowania: 15.04.2016 r.

2.2. Ogólne efekty kształcenia

Absolwent studiów pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka wykazuje się:
<ul style="list-style-type: none"> • Umiejętnością planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności
<ul style="list-style-type: none"> • Potrafi przygotować potrawy wchodzące w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)
<ul style="list-style-type: none"> • Potrafi kontrolować jakość produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz organizować żywienie indywidualne i zbiorowe dostosowane do wieku i stanu zdrowia pacjentów.
<ul style="list-style-type: none"> • Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów oraz wyciągnąć odpowiednie wnioski terapeutyczne.
<ul style="list-style-type: none"> • Zna zasady edukacji żywieniowej i jest przygotowany do jej prowadzenia
<ul style="list-style-type: none"> • Opanował język obcy w stopniu pozwalającym na podstawową komunikację.
<ul style="list-style-type: none"> • Zna zasady etyczne i uregulowania prawne związane z wykonywanym zawodem.
<ul style="list-style-type: none"> • Odbył praktyki zawodowe w szpitalach i poradniach związanych z obranym kierunkiem studiów i nauczył się współpracy z innymi pracownikami ochrony zdrowia.

2.3. Szczegółowe efekty kształcenia

Objaśnienie oznaczeń:

K (przed podkreślnikiem) – kierunkowe efekty kształcenia

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K (po podkreślniku) – kategoria kompetencji społecznych

M1 – efekty kształcenia w obszarze kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej dla studiów pierwszego stopnia

01, 02, 03 i kolejne – numer efektu kształcenia

R1P – efekty kształcenia w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych dla studiów pierwszego stopnia

Tabela odniesień kierunkowych efektów kształcenia do efektów obszarowych

Symbol	Efekty kształcenia dla kierunku studiów Dietetyka, Po zakończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej
WIEDZA		
K_W01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	M1_W01 M1_W02
K_W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	M1_W01,
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.	M1_W01,
K_W04	Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Zna choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	M1_W01,
K_W05	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów	M1_W01

	oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	
K_W06	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	M1_W02
K_W07	Zna terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa	M1_W01
K_W08	Zna metody oceny stanu zdrowia oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych oraz chorób cywilizacyjnych oraz podstawy działań interwencyjnych i skutki tych działań wobec wybranych jednostek chorobowych.	M1_W03, M1_W05, M1_W07
K_W09	Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	M1_W03
K_W10	Zna zasady i podstawy fizjologiczne diety pediatricznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	M1_W03
K_W11	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	M1_W01
K_W12	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	M1_W03
K_W13	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	M1_W08
K_W14	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	M1_W04
K_W15	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	M1_W03
K_W16	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	M1_W03
K_W17	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.	M1_W03
K_W18	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	M1_W06
K_W19	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	M1_W11
K_W20	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	M1_W12
K_W21	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	M1_W06
K_W22	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.	M1_W06
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	M1_U01
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. Potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.	M1_U01
K_U03	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.	M1_U01
K_U04	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	M1_U03
K_U05	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	M1_U04

K_U06	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	M1_U05
K_U07	Potrafi rozpoznać rodzaj zaburzeń wchłaniania układu pokarmowego i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe	M1_U04
K_U08	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodówki.	M1_U04
K_U09	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	M1_U04
K_U10	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiać ocenę stanu odżywienia.	M1_U04
K_U11	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	M1_U05
K_U12	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	M1_U05
K_U13	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	M1_U05
K_U14	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.	M1_U05
K_U15	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dieto-zależnym oraz ich leczenia.	M1_U05
K_U16	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	M1_U06
K_U17	Potrafi prowadzić proste badania statystyczne i interpretować dane liczbowe	M1_U08
K_U18	Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację.	M1_U14
K_U19	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	M1_U06
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	M1_K01
K_K02	Posiada świadomość własnych ograniczeń kompetencyjnych i wie, kiedy zwrócić się o konsultacje do innych specjalistów	M1_K02
K_K03	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej w przypadku wystąpienia choroby dietozależnej.	M1_K03
K_K04	Umiejętność stawiania dobra pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta).	M1_K03
K_K05	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	M1_K03
K_K06	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	M1_K03
K_K07	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	M1_K03
K_K08	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	M1_K07

Symbol		
--------	--	--

	Efekty kształcenia dla kierunku studiów Dietetyka, Po zakończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych
K_W01	Ma podstawową wiedzę z zakresu chemii, fizyki i nauk pokrewnych, właściwych dla studiowanego kierunku procesy zachodzące u człowieka oraz w żywności.	R1P_W01
K_W02	Ma wiedzę w zakresie technik informacyjnych, pozwalającą na opisywanie i interpretowanie zjawisk fizyko-chemicznych oraz zachodzących w żywności.	R1P_W01
K_W03	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczne, prawne oraz socjologiczne dostosowane dla studiowanego kierunku studiów, jakim jest dietetyka	R1P_W02
K_W04	Ma podstawową wiedzę na temat właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych decydujących o możliwości oraz sposobach ich wykorzystania.	R1P_W03
K_W05	Ma ogólną wiedzę na temat przetwórstwa produktów pochodzenia roślinnego oraz zwierzęcego.	R1P_W03
K_W06	Zna podstawowe maszyny i urządzenia stosowane w przemyśle spożywczym i gastronomii, stosowane do produkcji i przetwarzania żywności w zakładach żywienia.	R1P_W03
K_W07	Ma ogólną wiedzę o występowaniu i funkcjonowaniu organizmów, surowcach żywnościowych i produktach spożywczych.	R1P_W04
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	Posiada umiejętność pozyskiwania i zrozumienia informacji potrzebnych do skutecznego kontaktu z pacjentem/ klientem oraz otoczeniem zawodowym.	R1P_U01
K_U02	Posiada umiejętność analizy i wykorzystywania potrzebnych informacji z różnych źródeł, potrzebnych do wykonywania zawodu dietetyka	R1P_U01
K_U03	Posiada umiejętność komunikowania się z różnymi podmiotami w formie werbalnej, pisemnej i elektronicznej oraz przyjmowania różnych ról w zależności od sytuacji zawodowej	R1P_U02
K_U04	Potrafi dokonać identyfikacji i analizy zjawisk wpływających na produkcję i jakość żywności, wykorzystywanej w prawidłowym żywieniu	R1P_U05
K_U05	Potrafi zastosować podstawowe badania laboratoryjne do oceny z zakresu analizy żywności i żywienia oraz towaroznawstwa żywności.	R1P_U05
K_U06	Posiada umiejętność przygotowania prac pisemnych w języku polskim i obcym z wykorzystaniem źródeł tradycyjnych oraz elektronicznych na tematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.	R1P_U11
K_U07	Posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych w języku polskim i obcym z wykorzystaniem źródeł tradycyjnych oraz elektronicznych na tematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.	R1P_U12
K_U08	Ma umiejętności językowe w zakresie dietetyki zgodne z wymaganiami Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	R1P_U13
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie.	R1P_K01
K_K02	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	R1P_K02
K_K03	Potrafi prawidłowo zidentyfikować i rozstrzygać dylematy moralno-etyczne związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.	R1P_K04
K_K04	Ma świadomość potrzeby doksztalcania i samodoskonalenia w zakresie zawodu dietetyka.	R1P_K07
K_K05	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.	R1P_K08

Tabela pokrycia obszarowych efektów kształcenia przez efekty kierunkowe

Symbol	Efekty kształcenia w obszarze kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej	Odniesienie do efektów kształcenia dla kierunku
WIEDZA		
M1_W01	Posiada wiedzę w zakresie fizykochemicznych i biologicznych podstaw nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_W01 K_W02 K_W03 K_W04 K_W05 K_W07 K_W11
M1_W02	Posiada ogólną znajomość budowy i funkcji organizmu człowieka	K_W01 K_W06
M1_W03	Zna metody oceny stanu zdrowia oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_W08 K_W09 K_W10 K_W12 K_W15 K_W16 K_W17
M1_W04	Zna podstawowe pojęcia i mechanizmy psychospołeczne związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_W14
M1_W05	Zna teoretyczne podstawy działań interwencyjnych wobec jednostek oraz grup społecznych	K_W08
M1_W06	Zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia	K_W18 K_W21 K_W22
M1_W07	Zna mechanizm działania i skutki uboczne zabiegów fizycznych i aktywności ruchowych stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_W08
M1_W08	Zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania działalności zawodowej w ramach studiowanego kierunku studiów	K_W13
M1_W11	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	K_W19
M1_W12	Zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości, wykorzystującej wiedzę z zakresu dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_W20
UMIEJĘTNOŚCI		
M1_U01	Posiada umiejętności techniczne, manualne i ruchowe związane ze studiowanym kierunkiem studiów	K_U01 K_U02 K_U03
M1_U03	Potrafi komunikować się z jednostką oraz grupą społeczną w zakresie związanym ze studiowanym kierunkiem studiów	K_U04
M1_U04	Potrafi identyfikować problemy pacjenta, klienta oraz grupy społecznej	K_U05 K_U07 K_U08 K_U09 K_U10

M1_U05	Potrafi podjąć działania diagnostyczne, profilaktyczne, pielęgnacyjne, terapeutyczne i edukacyjne odpowiadające potrzebom jednostki oraz grupy społecznej właściwe dla studiowanego kierunku studiów	K_U06 K_U11 K_U12 K_U13 K_U14 K_U15
M1_U06	Potrafi korzystać z technik informacyjnych w celu pozyskiwania i przechowywania danych	K_U16 K_U19
M1_U08	Potrafi interpretować dane liczbowe związane z zawodem właściwym dla studiowanego kierunku studiów	K_U17
M1_U14	Ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	K_U18
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
M1_K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K_K01
M1_K02	Jest świadoma własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do ekspertów	K_K02
M1_K03	Okazuje szacunek wobec pacjenta, klienta, grup społecznych oraz troskę o ich dobro	K_K03 K_K04 K_K05 K_K06 K_K07
M1_K07	Realizuje zadania w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy	K_K08

Symbol	Efekty kształcenia w obszarze kształcenia w zakresie nauk rolniczych oraz leśnych i weterynaryjnych	Odniesienie do efektów kształcenia dla kierunku
WIEDZA		
R1P_W01	Ma ogólną wiedzę z zakresu biologii, chemii, matematyki, fizyki i nauk pokrewnych o charakterze aplikacyjnym dostosowaną do studiowanego kierunku studiów	K_W01 K_W02
R1P_W02	Ma podstawową wiedzę ekonomiczną, prawną i społeczną dostosowaną do studiowanego kierunku studiów	K_W03
R1P_W03	Ma ogólną wiedzę na temat biosfery, chemicznych i fizycznych procesów w niej zachodzących, właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych, podstaw techniki i kształtowania środowiska dostosowaną do studiowanego kierunku studiów	K_W04 K_W05 K_W06
R1P_W04	Ma ogólną wiedzę o funkcjonowaniu organizmów żywych na różnych poziomach złożoności, przyrodzie nieożywionej oraz o technicznych zadaniach inżynierskich dostosowanych do studiowanego kierunku studiów	K_W07
UMIEJĘTNOŚCI		
R1P_U01	Posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystywania potrzebnych informacji pochodzących z różnych źródeł i w różnych formach właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_U01 K_U02
R1P_U02	Posiada umiejętność precyzyjnego porozumiewania się z różnymi podmiotami w formie werbalnej, pisemnej i graficznej	K_U03
R1P_U05	Dokonuje identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na produkcję, jakość żywności, zdrowie zwierząt i ludzi, stan środowiska naturalnego i zasobów naturalnych oraz wykazuje znajomość zastosowania	K_U04 K_U05

	typowych technik i ich optymalizacji dostosowanych do studiowanego kierunku studiów	
R1P_U11	Posiada umiejętność przygotowania typowych prac pisemnych w języku polskim i języku obcym, uznawanym za podstawowy dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, dotyczących zagadnień szczegółowych, z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także różnych źródeł	K_U06
R1P_U12	Posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych, w języku polskim i języku obcym, dotyczących zagadnień szczegółowych, z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także różnych źródeł	K_U07
R1P_U13	Ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	K_U08
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
R1P_K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K_K01
R1P_K02	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role	K_K02
R1P_K04	Prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu	K_K03
R1P_K07	Ma świadomość potrzeby dokształcania i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu	K_K04
R1P_K08	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	K_K05