**Tabela pomocnicza – tabela spójności efektów uczenia się**

| | |
|---|---|
| **Wydział prowadzący studia:** | **Wydział Nauk o Zdrowiu** |
| **Kierunek studiów:**<br>*(nazwa kierunku musi być adekwatna do zawartości programu kształcenia a zwłaszcza do zakładanych efektów kształcenia)* | **dietetyka** |
| **Poziom studiów/Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji:** | **studia pierwszego stopnia/ poziom 6** |
| **Profil studiów:**<br>*(ogólnoakademicki lub praktyczny)* | **ogólnoakademicki** |
| **Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta:** | **licencjat** |

| **Kod składnika opisu Polskiej Ramy Kwalifikacji – charakterystyki szczegółowe P6S/P7S*** | **Kierunkowe efekty kształcenia (symbol i opis)** | | **Nazwa przedmiotu z programu studiów** |
|---|---|---|---|
| **Wiedza** | | | |
| P6S_WG | K_W01 | Opisuje budowę i funkcję organizmu człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego, jego budowy i funkcji oraz procesów trawienia i wchłaniania. | biologia, fizjologia, podstawy żywienia klinicznego, podstawy żywienia człowieka, fizjologia wysiłku fizycznego z żywieniem |
| P6S_WG | K_W02 | Wyjaśnia wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem krążenia, oddychania, nerwowym, moczowym-płciowym i dokrewnym | biologia, fizjologia, fizjologia wysiłku fizycznego z żywieniem, żywienie kliniczne: Choroby układu ruchu i neurologiczne, |
| P6S_WG | K_W03 | Opisuje charakterystykę biochemiczną i funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin i hormonów oraz rolę elektrolitów i pierwiastków śladowych | fizjologia, podstawy żywienia człowieka, program wyrównawczy z chemii, podstawy profilaktyki żywieniowej, bromatologia i interakcja leków z żywnością, podstawy profilaktyki żywieniowej, podstawy żywienia klinicznego, |
| P6S_WG | K_W04 | Opisuje zagadnienia z zakresu fizjologii, biochemii ogólnej i klinicznej, chemii ogólnej i żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii | mikrobiologia ogólna i żywności, parazytologia, fizjologia wysiłku fizycznego z żywieniem, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby wewnętrzne, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby układu ruchu, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: chirurgia i onkologia, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: alergie i nietolerancje pokarmowe, żywienie kliniczne: choroby wewnętrzne, żywienie kliniczne: choroby wieku starszego, żywienie kliniczne: choroby neurologiczne, żywienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe, żywienie kliniczne: choroby układu ruchu i neurologiczne, żywienie kliniczne: choroby układu moczowego, podstawy |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | żywienia dojelitowego i pozajelitowego, dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób skóry, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: pediatria, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: położnictwo i ginekologia |
| P6S_WG | K_W05 | Objaśnia mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka oraz choroby uwarunkowane genetycznie, ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego | genetyka, promocja zdrowia i edukacja zdrowotna, biologia, |
| P6S_WG | K_W06 | Omawia technologię żywności i potraw oraz charakterystykę towaroznawczą produktów | technologia żywności, technologia gastronomiczna, towaroznawstwo żywności, żywność funkcjonalna |
| P6S_WG | K_W07 | Wskazuje składniki pokarmowe nie tolerowane w danych jednostkach chorobowych | biologia, genetyka, podstawy dietetyki, podstawy żywienia klinicznego, dietoterapii chorób cywilizacyjnych, dietoterapia (leczenie wspomagane dietą), profilaktyka, organizacja żyw. zbiorowego i bezpieczeństwo żywności, żywienie w szpitalu, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: alergie i nietolerancje pokarmowe, diety alternatywne |
| P6S_WG | K_W08 | Opisuje zmiany organiczne, czynnościowe i metaboliczne zachodzące w organizmie pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania | biologia, parazytologia, podstawy profilaktyki żywieniowej, podstawy żywienia klinicznego, obszar nauk klinicznych, dietoterapia (leczenie wspomagane dietą), żywienie zbiorowe, profilaktyka, |
| P6S_WG | K_W09 | Opisuje zagadnienia z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności, substancji antyodżywczych i zanieczyszczeń żywności | mikrobiologia ogólna i żywności, podstawy żywienia człowieka, towaroznawstwo żywności, technologia gastronomiczna, bromatologia i interakcja leków z żywnością, technologia żywności, podstawy żywienia klinicznego, higiena i toksykologia i bezpieczeństwo żywności, katering i wyposażenie zakładów gastronomicznych |
| P6S_WK | K_W10 | Wyjaśnia wpływ zanieczyszczeń środowiska na bezpieczeństwo żywności i stan zdrowia ludności | ochrona środowiska, higiena toksykologia i bezpieczeństwo żywności |
| P6S_WG | K_W11 | Opisuje 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 | mikrobiologia ogólna i żywności, epidemiologia i nadzór sanitarno-epidemiologiczny, technologia gastronomiczna, technologia żywności, |
| P6S_WK | K_W12 | Opisuje proces rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości | filozofia i podstawy etyki, psychologia i psychodietetyka, podstawy żywienia klinicznego, żywienie kliniczne:choroby wieku starszego, żywienie kliniczne: choroby neurologiczne |
| P6S_WK | K_W13 | Charakteryzuje psychologiczne uwarunkowania zachowań indywidualnych osób zdrowych i chorych, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu | filozofia i podstawy etyki, psychologia i psychodietetyka, promocja zdrowia i edukacja zdrowotna, edukacja żywieniowa |

| | | | |
|---|---|---|---|
| P6S_WK | K_W14 | Omawia psychologiczno-pedagogiczne podstawy prowadzenia edukacji żywieniowej | psychologia i psychodietetyka |
| P6S_WK | K_W15 | Opisuje psychologiczne, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby | podstawy profilaktyki żywieniowej, psychologia i psychodietetyka, edukacja żywieniowa |
| P6S_WK | K_W16 | Opisuje psychologiczne, etyczne i prawne problemy wykonywania zawodu dietetyka | biostatystyka, metodologia poznania naukowego i ochrona własności intelektualnej, prawo i prawo żywnościowe, edukacja żywieniowa |
| P6S_WG | K_W17 | Charakteryzuje zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych oraz przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania | psychologia i psychodietetyka, podstawy profilaktyki żywieniowej, profilaktyka, dietoterapia (leczenie wspomagane dietą), zasady żywienia zbiorowego, praktyka w szpitalu dziecięcym |
| P6S_WG | K_W18 | Objaśnia metody (w tym badania przesiewowe) rozpoznawania osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) | podstawy żywienia klinicznego, podstawy żywienia człowieka, promocja zdrowia i edukacja zdrowotna, dietoterapia (leczenie wspomagane dietą), zasady żywienia zbiorowego, profilaktyka, żywienie w szpitalu, żywienie kliniczne: Choroby układu ruchu i neurologiczne, |
| P6S_WG | K_W19 | Opisuje fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią | kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: pediatria |
| P6S_WK | K_W20 | Omawia wybrane zagadnienia z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz wyjaśnia interakcje leków z żywnością | diagnostyka laboratoryjna, bromatologia i interakcja leków z żywnością, dietoterapia (leczenie wspomagane dietą), żywienie kliniczne: choroby układu ruchu i neurologiczne, farmakologia |
| P6S_WK | K_W21 | wyjaśnia wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów | parazytologia, podstawy profilaktyki żywieniowej, obszar nauk klinicznych, diagnostyka laboratoryjna, żywienie kliniczne: choroby układu ruchu i neurologiczne, dietoterapia, dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób skóry, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: chirurgia i onkologia |
| P6S_WG | K_W22 | Omawia zasady postępowania dietetycznego w danych chorobach w zależności od stopnia ich zaawansowania | parazytologia, podstawy dietetyki, podstawy żywienia klinicznego, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby układu ruchu, organizacja żyw. zbiorowego i bezpieczeństwo, dietoterapii (leczenie wspomagan dietą), dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób skóry, żywienie w szpitalu, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby wewnętrzne, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: chirurgia i onkologia, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: alergie i nietolerancje pokarmowe, żywienie kliniczne: choroby wewnętrzne, żywienie kliniczne: choroby wieku starszego, żywienie kliniczne: choroby neurologiczne, żywienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe, żywienie kliniczne: choroby układu ruchu |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | i neurologiczne, żywienie kliniczne: choroby układu moczowego, podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego, dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób skóry, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: pediatria |
| P6S_WG | K_W23 | Wymienia wskazania do wspomagania i/lub leczenia żywieniowego z wykorzystaniem odżywiania naturalnego lub dostępnych w Polsce diet przemysłowych o składzie dostosowanym do zaburzeń metabolicznych wywołanych chorobą | dietoterapia (leczenie wspomagane dietą), zasady żywienia zbiorowego, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby układu ruchu, |
| P6S_WK | K_W24 | Omawia wybrane zagadnienia z zakresu medycyny klinicznej | podstawy żywienia klinicznego, dietoterapia, profilaktyka, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby wewnętrzne, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby układu ruchu, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: chirurgia i onkologia, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: alergie i nietolerancje pokarmowe, żywienie kliniczne: choroby wewnętrzne, żywienie kliniczne: choroby wieku starszego, żywienie kliniczne: choroby neurologiczne, żywienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe, żywienie kliniczne: choroby układu ruchu i neurologiczne, żywienie kliniczne: choroby układu moczowego, podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego, dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób skóry, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: pediatria, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: położnictwo i ginekologia |
| P6S_WK | K_W25 | Prezentuje wybrane zagadnienia z diagnostyki laboratoryjnej | parazytologia, diagnostyka laboratoryjna, dietoterapia (leczenie wspomagane dietą) |
| P6S_WK | K_W26 | Wymienia cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania | epidemiologia i nadzór sanitarno-epidemiologiczny, demografia, promocja zdrowia i edukacja zdrowotna, zasady żywienia zbiorowego, profilaktyka, organizacja żyw. zbiorowego i bezpieczeństwo, |
| P6S_WK | K_W27 | Omawia zasady organizacji ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego | epidemiologia i nadzór sanitarno-epidemiologiczny, promocja zdrowia i edukacja zdrowotna profilaktyka, organizacja żyw. zbiorowego i bezpieczeństwo, |
| P6S_WK | K_W28 | Identyfikuje uwarunkowania ekonomiczne, organizacyjne i prawne związane z wykonywaniem zawodu dietetyka | prawo i prawo żywnościowe, organizacja i zarządzanie w ochronie zdrowia i zakładach żywienia |
| P6S_WK | K_W29 | Opisuje znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych | zasady żywienia zbiorowego, podstawy profilaktyki żywieniowej dietoterapii chorób cywilizacyjnych, |
| P6S_WK | K_W30 | Omawia polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe, przepisy dotyczące kontroli urzędowej żywności, system Dobrej Praktyki | mikrobiologia ogólna i żywności, technologia gastronomiczna, żywienie zbiorowe, organizacja żyw. zbiorowego i |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Produkcyjne i Higienicznej, System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli i ich znaczenie w podnoszeniu jakości żywności | bezpieczeństwo, prawo i prawo żywnościowe |
| P6S_WK | K_W31 | Objaśnia zasady organizacji badań naukowych oraz omawia zasady ochrony własności przemysłowej i praw a autorskiego | biostatystyka, metodologia poznania naukowego i ochrona własności intelektualnej, seminarium licencjackie |
| P6S_WK | K_W32 | Omawia zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości | organizacja i zarządzanie w ochronie zdrowia i zakładach żywienia, działalność gospodarcza w praktyce dietetyka |
| P6S_WK | K_W33 | Charakteryzuje zasady dietetyki i promocji zdrowia opartej na faktach | podstawy dietetyki, promocja zdrowia i edukacja zdrowotna i edukacja zdrowotna, EBN, seminarium licencjackie, diety alternatywne |
| P6S_WK | K_W34 | Analizuje krytycznie piśmiennictwo naukowe | biostatystyka, metodologia poznania naukowego i ochrona własności intelektualnej, seminarium dyplomowe, anatomia i fizjologia człowieka, demografia, edukacja żywieniowa, żywność funkcjonalna, dietoterapia chorób cywilizacyjnych, żywienie w szpitalu, diety alternatywne, analiza i ocena jakości żywności, EBN, technologia gastronomiczna, podstawy żywienia człowieka, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby wewnętrzne, żywienie kliniczne: choroby wewnętrzne ekonomika i rachunkowość w zakładach gastronomicznych, seminarium licencjackie, |
| **Umiejętności** | | | |
| PS6_UW<br>PS6_UK | K_U01 | Przeprowadzić wywiad żywieniowy i odżywiania się osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze oraz potrafi dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia | podstawy żywienia człowieka, diagnostyka laboratoryjna, podstawy żywienia klinicznego, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby układu ruchu, dietoterapia, żywienie zbiorowe, podstawy profilaktyki żywieniowej, żywienie w szpitalu, organizacja żyw. zbiorowego i bezpieczeństwo, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby wewnętrzne, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: chirurgia i onkologia, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: alergie i nietolerancje pokarmowe, żywienie kliniczne: choroby wewnętrzne, żywienie kliniczne: choroby wieku starszego, żywienie kliniczne: choroby neurologiczne, żywienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe, żywienie kliniczne: choroby układu ruchu i neurologiczne, żywienie kliniczne: choroby układu moczowego, podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego, dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób skóry, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: pediatria, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: położnictwo i ginekologia praktyka w szpitalu, |
| PS6_UW<br>PS6_UK | K_U02 | Udziela porady w zakresie trybu życia, diety i aktywności fizycznej | genetyka, podstawy profilaktyki żywieniowej, diagnostyka laboratoryjna, genetyka, diety alternatywne<br>praktyka w szpitalu |
| PS6_UW<br>PS6_UK | K_U03 | Prowadzi edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia | podstawy profilaktyki żywieniowej, żywienie zbiorowe, profilaktyka, edukacja żywieniowa, praktyka w domu opieki społecznej, |
| PS6_UW<br>PS6_UK | K_U04 | Udziela porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego | podstawy profilaktyki żywieniowej, edukacja zdrowotna,<br>psychologia i psychodietetyka |
| PS6_UO<br>PS6_UK | K_U05 | Współpracuje w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. Planuje i organizuje prace własną i w zespole | podstawy profilaktyki żywieniowej, psychologia i psychodietetyka, dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób skóry, praktyka w szpitalu, praktyka w szpitalu dziecięcym, praktyka w szpitalu dla dorosłych |
| PS6_UO<br>PS6_UW | K_U06 | Przygotowuje materiały edukacyjne dla pacjenta oraz realizuje proces samokształcenia promując zasadę uczenia się przez całe życie | podstawy profilaktyki żywieniowej, edukacja zdrowotna, edukacja żywieniowa, praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu, praktyka w szpitalu dziecięcym, praktyka w szpitalu dla dorosłych |
| PS6_UW | K_U07 | Planuje i wdraża żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą | biologia, parazytologia, podstawy dietetyki, fizjologia wysiłku fizycznego z żywieniem, podstawy żywienia klinicznego, dietoterapia (leczenie wspomagane dietą), kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby układu ruchu, dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób skóry, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby wewnętrzne, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: chirurgia i onkologia, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: alergie i nietolerancje pokarmowe, żywienie kliniczne: choroby wewnętrzne, żywienie kliniczne: choroby wieku starszego, żywienie kliniczne: choroby neurologiczne, żywienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe, żywienie kliniczne: choroby układu ruchu i neurologiczne, żywienie kliniczne: choroby układu moczowego, podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: pediatria, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: położnictwo i ginekologia, praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych, |
| PS6_UW<br>PS6_UO | K_U08 | Rozpoznaje rodzaj niedożywienia i planuje odpowiednie postępowanie żywieniowe | żywienie w szpitalu, dietoterapia, organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo, praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| PS6_UW | K_U09 | Przewiduje skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia | podstawy profilaktyki żywieniowej, żywienie w szpitalu, dietoterapia, organizacja żyw. zbiorowego i bezpieczeństwo |
| PS6_UW | K_U10 | Wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia | biologia, parazytologia, dietoterapia (leczenie wspomagane dietą), kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby układu ruchu, zajęcia praktyczne, dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób skóry, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby wewnętrzne, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: chirurgia i onkologia, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: alergie i nietolerancje pokarmowe, żywienie kliniczne: choroby wewnętrzne, żywienie kliniczne: choroby wieku starszego, żywienie kliniczne: choroby neurologiczne, żywienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe, żywienie kliniczne: choroby układu ruchu i neurologiczne, żywienie kliniczne: choroby układu moczowego, podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: pediatria, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: położnictwo i ginekologia, podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego, praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu, praktyka w domu opieki społecznej, praktyka w szpitalu dziecięcym, praktyka w szpitalu dla dorosłych |
| PS6_UW | K_U11 | Wykazuje rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu | żywienie w szpitalu, promocja zdrowia i edukacja zdrowotna, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby układu ruchu, praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu, |
| PS6_UW | K_U12 | Dokonuje odpowiedniego doboru surowców i technik do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii, z uwzględnieniem składników nie tolerowanych w danych jednostkach chorobowych | podstawy dietetyki, promocja zdrowia i edukacja zdrowotna, podstawy żywienia klinicznego, dietoterapia chorób cywilizacyjnych, praktyka z technologii potraw, |
| PS6_UW | K_U13 | Oblicza indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro- i mikroskładniki odżywcze | dietoterapia chorób cywilizacyjnych, diety alternatywne, dietoterapia (leczenie wspomagane dietą), podstawy żywienia człowieka, praktyka z technologii potraw, |
| PS6_UW | K_U14 | Określa wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych | podstawy żywienia człowieka, podstawy dietetyki, zasady żywienia zbiorowego, podstawy żywienia klinicznego, dietoterapia chorób cywilizacyjnych, dietoterapia (leczenie wspomagane dietą), praktyka w szpitalu, praktyka z technologii potraw, |
| PS6_UW<br>PS6_UO | K_U15 | Planuje i wdraża żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku | biologia i fizjologia człowieka, fizjologia wysiłku fizycznego z żywieniem, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| PS6_UW | K_U16 | Planuje prawidłowe żywienie dostosowane do potrzeb, wieku i stanu klinicznego pacjenta, w tym dla kobiety w ciąży i karmiącej | zasady żywienia zbiorowego, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby wewnętrzne, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby układu ruchu, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: chirurgia i onkologia, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: alergie i nietolerancje pokarmowe, żywienie kliniczne: choroby wewnętrzne, żywienie kliniczne: choroby wieku starszego, żywienie kliniczne: choroby neurologiczne, żywienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe, żywienie kliniczne: choroby układu ruchu i neurologiczne, żywienie kliniczne: choroby układu moczowego, podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego, dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób skóry, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: pediatria, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: położnictwo i ginekologia |
| PS6_UW | K_U17 | Posługuje się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego | promocja zdrowia i edukacja zdrowotna, profilaktyka, zasady żywienia zbiorowego, praktyka z technologii potraw, |
| PS6_UW | K_U18 | Planuje i wdraża odpowiednie postępowanie żywieniowe w chorobach inwazyjnych i nieinwazyjnych | parazytologia, dietoterapia, zajęcia praktyczne, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby wewnętrzne, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby układu ruchu, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: chirurgia i onkologia, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: alergie i nietolerancje pokarmowe, żywienie kliniczne: choroby wewnętrzne, żywienie kliniczne: choroby wieku starszego, żywienie kliniczne: choroby neurologiczne, żywienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe, żywienie kliniczne: choroby układu ruchu i neurologiczne, żywienie kliniczne: choroby układu moczowego, podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego, dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób skóry, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: pediatria, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: położnictwo i ginekologia, praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu, praktyka w domu opieki społecznej, praktyka w szpitalu dziecięcym, praktyka w szpitalu dla dorosłych |
| PS6_UW<br><br>PS6_UO | K_U19 | Planuje i wdraża odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym | podstawy profilaktyki żywieniowej, diety alternatywne, praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych, |
| PS6_UW | K_U20 | Wykorzystuje w pracy zawodowej podstawy towaroznawstwa i przechowalnictwa | żywienie zbiorowe, zajęcia praktyczne, dietoterapia chorób cywilizacyjnych, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | żywności oraz technologii przygotowywania potraw | towaroznawstwo żywności, żywność funkcjonalna, praktyka z technologii potraw, |
| PS6_UW | K_U21 | Ocenia jakości i bezpieczeństwo żywności | mikrobiologia ogólna i żywności, ochrona środowiska, higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności, technologia gastronomiczna, bromatologia i interakcja leków z żywnością, technologia żywności, żywność funkcjonalna, zajęcia praktyczne, organizacja żyw. zbiorowego i bezpieczeństwo, prawo i prawo żywnościowe, praktyka z technologii potraw, |
| PS6_UO<br>PS6_UK | K_U22 | Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem oraz przygotowywaniem prezentacji | biostatystyka, metodologia poznania naukowego i ochrona własności intelektualnej, biologia, działalność gospodarcza w praktyce dietetyka, seminarium licencjackie, praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu, |
| PS6_UK | K_U23 | Posługuje się językiem obcym zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego | język obcy, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby wewnętrzne, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby układu ruchu, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: chirurgia i onkologia, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: alergie i nietolerancje pokarmowe, żywienie kliniczne: choroby wewnętrzne, żywienie kliniczne: choroby wieku starszego, żywienie kliniczne: choroby neurologiczne, żywienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe, żywienie kliniczne: choroby układu ruchu i neurologiczne, żywienie kliniczne: choroby układu moczowego, podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego, dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób skóry, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: pediatria, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: położnictwo i ginekologia, praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych, |
| PS6_UW | K_U24 | Wykonuje czynności ratunkowe w stanach zagrożenia zdrowia i życia. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii | szkolenie ogólne w zakresie BHP oraz ergonomii, praktyka w domu opieki społecznej |
| PS6_UW | K_U25 | Interpretuje dane liczbowe z zakresu statystyki, demografii i epidemiologii | epidemiologia i nadzór sanitarno-epidemiologiczny, EBN, biostatystyka, metodologia poznania naukowego i ochrona własności intelektualnej, seminarium licencjackie, |
| PS6_UK | K_U26 | Prezentuje w formie ustnej wyniki własnych działań i przemyśleń | fizjologia, mikrobiologia ogólna i żywności, technologia gastronomiczna, podstawy żywienia człowieka, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | technologia żywności, bromatologia i interakcja leków z żywnością, żywność funkcjonalna, biostatystyka, metodologia poznania naukowego i ochrona własności intelektualnej, katering i wyposażenie zakładów gastronomicznych, prawo i prawo żywnościowe, praktyka w szpitalu dziecięcym |
| PS6_UO<br>PS6_UU | K_U27 | Przygotowuje pisemne raporty w oparciu o własne działania lub dane źródłowe | fizjologia, mikrobiologia ogólna i żywności, chemia ogólna i żywności, epidemiologia i nadzór sanitarno-epidemiologiczny, higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności, analiza i ocena jakości żywności, technologia gastronomiczna, towaroznawstwo żywności bromatologia i interakcja leków z żywnością, dietoterapii chorób cywilizacyjnych, biostatystyka i metodologia poznania naukowego, w tym: metodologia poznania nauk. i ochrona własności intelektualnej, katering i wyposażenie zakładów gastronomicznych, seminarium licencjackie, edukacja żywieniowa, diety alternatywne |
| | K_U28 | Postępuje zgodnie z zasadami dietetyki i promocji zdrowia opartej na faktach | EBN, podstawy dietetyki, promocja zdrowia i edukacja zdrowotna, diety alternatywne |
| PS6_UO<br>PS6_UU | K_U29 | Współdziała w organizacji i prowadzeniu badań naukowych | seminarium licencjackie, edukacja żywieniowa, EBN, kliniczny zarys chorób zaleceniami dietetycznymi: pediatria, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: alergie i nietolerancje pokarmowe, żywienie kliniczne: choroby wewnętrzne, wieku starszego, choroby neurologiczne, choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe, choroby układu moczowego, dietetyka pediatryczna, |
| **Kompetencje społeczne** | | | |
| P6S_KK | K_K01 | Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów | biologia, parazytologia, podstawy profilaktyki żywieniowej, żywienie w szpitalu, fizjologia wysiłku fizycznego z żywieniem, promocja zdrowia i edukacja zdrowotna, EBN, psychologia i psychodietetyka, żywność funkcjonalna, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby układu ruchu, dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób skóry, katering i wyposażenie zakładów gastronomicznych, seminarium licencjackie, edukacja żywieniowa, praktyka w szpitalu, praktyka w domu opieki społecznej,<br>praktyka w szpitalu dla dorosłych |
| P6S_KR | K_K02 | potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów, konsumentów, grup społecznych oraz taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej | parazytologia, podstawy profilaktyki żywieniowej, dietoterapia chorób cywilizacyjnych, dietoterapia (leczenie wspomagane dietą), praktyka w szpitalu, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu, |
| P6S_KK | K_K03 | posiada umiejętność stałego dokształcania się | biologia, fizjologia, mikrobiologia ogólna i żywności, program wyrównawczy z chemii, chemia ogólna i żywności, ochrona środowiska, podstawy profilaktyki żywieniowej, epidemiologia i nadzór sanitarno-epidemiologiczny, higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności, filozofia i podstawy etyki, psychologia i psychodietetyka, bromatologia i interakcja leków z żywnością, analiza i ocena jakości żywności, towaroznawstwo żywności, żywność funkcjonalna, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby układu ruchu, podstawy dietetyki, podstawy żywienia człowieka, promocja zdrowia i edukacja zdrowotna, biostatystyka, metodologia poznania naukowego i ochrona własności intelektualnej, katering i wyposażenie zakładów gastronomicznych, seminarium licencjackie, edukacja żywieniowa, diety alternatywne, praktyka w szpitalu, praktyka z technologii potraw, praktyka w szpitalu dla dorosłych |
| P6S_KK | K_K04 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń | biologia, działalność gospodarcza w praktyce dietetyka, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby układu ruchu, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby wewnętrzne, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: chirurgia i onkologia, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: alergie i nietolerancje pokarmowe, żywienie kliniczne: choroby wewnętrzne, żywienie kliniczne: choroby wieku starszego, żywienie kliniczne: choroby neurologiczne, żywienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe, żywienie kliniczne: choroby układu ruchu i neurologiczne, żywienie kliniczne: choroby układu moczowego, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: pediatria, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: położnictwo i ginekologia, prawo i prawo żywnościowe, diety alternatywne, praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych, praktyka w szpitalu dziecięcym, praktyka w szpitalu dla dorosłych |
| P6S_KK | K_K05 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia | biologia, parazytologia, podstawy profilaktyki żywieniowej, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby układu ruchu, dietoterapia w chorobach autoimmunologicznych, działalność gospodarcza w praktyce dietetyka, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | wewnętrzne, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: chirurgia i onkologia, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: alergie i nietolerancje pokarmowe, żywienie kliniczne: choroby wewnętrzne, żywienie kliniczne: choroby wieku starszego, żywienie kliniczne: choroby neurologiczne, żywienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe, żywienie kliniczne: choroby układu ruchu i neurologiczne, żywienie kliniczne: choroby układu moczowego, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: pediatria, kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: położnictwo i ginekologia, prawo i prawo żywnościowe, praktyka w domu opieki społecznej |

*** Należy wykorzystać wszystkie charakterystyki poziomu drugiego – szczegółowego (P6S/P7S), a tylko wybrane dla poziomu drugiego – szczegółowego dla obszarów (np. P6S_WK_H, P6S_WG_S1, itd.)**

Dla poziomu drugiego obszarowego należy podać przed symbolem skrót wskazujący obszar:
- H - obszar kształcenia odpowiadający naukom humanistycznym,
- S - obszar kształcenia odpowiadający naukom społecznym,
- X - obszar kształcenia odpowiadający naukom ścisłym,
- P - obszar kształcenia odpowiadający naukom przyrodniczym,
- T - obszar kształcenia odpowiadający naukom technicznym,
- M - obszar kształcenia odpowiadający naukom medycznym, naukom o zdrowiu oraz naukom o kulturze fizycznej,
- R - obszar kształcenia odpowiadający naukom rolniczym, leśnym i weterynaryjnym,
- A - obszar kształcenia odpowiadający sztuce.

**Ponadto, należy wykorzystać wszystkie charakterystyki poziomu drugiego – szczegółowego dla kwalifikacji obejmujących kompetencje inżynierskie (P6S/P7S) wprowadzając na końcu przedrostek Inz_ oraz numer porządkowy kodu składnika opisu od 1 do 6 dla _UW, np.: P6S_WG_Inż, P6S_WK_Inż, P6S_UW_Inż1, P6S_UW_Inż2, P6S_UW_Inż3, P6S_UW_Inż4, P6S_UW_Inż5, P6S_UW_Inż6.**

Cztery składniki opisu efektów (bez wskazania profilu kształcenia – co wynika z opisu kierunku):
- poziom (P6S, P7S, P8S),
- składnik (WG, WK, UW, UK, UO, UU, KK, KO, KR),
- obszar kształcenia (H, S, P, X, T, P, A, M, Inz),
- numer charakterystyki (1, 2,3, 4,...)

Przykłady symboli kodowania:
P6S_WG_H1, P6S_WG_S1
P6S_WG_H2, P6S_WG_S2
P6S_WG_H3, P6S_WG_S3
P6S_WK_H, P6S_WK_S
P6S_WG/K_H, P6S_WG/K_S
P6S_UW_H1, P6S_UW_S1
P6S_UW_H2, P6S_UW_S2
P6S_UW_S3