Załącznik nr 3
do *Programu studiów na kierunku dietetyka - studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym,*
stanowiącego załącznik do Uchwały nr 1/000/2022 Senatu AJP
z dnia 22 marca 2022 r.

MATRYCA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

kierunek dietetyka - studia I stopnia profil praktyczny

Oznaczenie efektu uczenia się określonego dla programu kształcenia	Opis efektu uczenia się	A. Nauki podstawowe																		B. Nauki kierunkowe																							
		Język obcy	Technologie informacyjne	Wychowanie fizyczne	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Chemia żywności	Etyka z podstawami bioetyki	Anatomia człowieka	Fizjologia człowieka	Socjologia medycyny i komunikowania społecznego	Psychologia ogólna	Genetyka	Pedagogika	Parazytologia	Ochrona własności intelektualnej	Biochemia ogólna i żywności	Immunologia	Pierwsza pomoc i czynności BLS	Mikrobiologia ogólna i żywności	Statystyka w dietetyce	Żywienie człowieka zdrowego	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	Edukacja żywieniowa	Żywienie w geriatrii	Systemy zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywienia	Pracownia żywienia i planowania diet	Dietetyka otyłości i zespołu metabolitycznego	Kliniczny zarys chorób	Zaburzenia odżywiania	Dietetyka pediatryczna	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	Żywienie w chorobach metabolicznych i endokrynologii	Żywienie w chorobach wewnętrznych	Seminarium dyplomowe	Analiza i ocena jakości żywności	Żywienie w chorobach niezakaźnych	Żywienie pooperacyjne	Żywienie w alergologii	Suplementy diety i dodatki do żywności	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	Organizacja pracy dietetyka
WIEDZA: absolwent zna i rozumie																																										
K_W01	anatomię i fizjologię człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.							X	X								X											X					X	X	X				
K_W02	wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.							X	X								X										X			X	X			X		X				
K_W03	wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.					X			X					X			X			X														X	X		X				
K_W04	mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.											X																					X							
K_W05	funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.								X												X															X				
K_W06	terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa.																					X																		
K_W07	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.																					X			X															X
K_W08	podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.																																							X
K_W09	procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości, zna zasady żywienia dostosowane do naturalnych etapów życia człowieka.												X								X			X			X		X											
K_W10	psychospołeczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.									X	X												X																
K_W11	społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.									X	X																		X											
K_W12	zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania ludzi młodych i dorosłych.																								X		X	X		X										
K_W13	sposób żywienia u osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).																											X											
K_W14	zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią																													X									
K_W15	podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością																														X									
K_W16	wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.													X						X														X						
K_W17	zasady postępowania dietetycznego w zależności od rodzaju i stopnia zaawansowania choroby.																																				X				
K_W18	pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	X																											X											
K_W19	diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym i zasady interpretacji wyników badań laboratoryjnych.																											X											
K_W20	problematykę występowania substancji Obcych i toksycznych w żywności oraz zapobiegania zanieczyszczeniu żywności i zatruciom żywieniowym.																															X							
K_W21	Zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu toksykologii. Zna i rozumie cele, zasady i zagrożenia związane ze stosowaniem substancji dodatkowych.				X	X																										X							
K_W22	występujące na rynku farmaceutycznym rodzaje suplementów diety, wskazania i przeciwskazania do ich stosowania w praktyce klinicznej.																																					X		
K_W23	posiada wiedzę w zakresie statystyki i technik informacyjnych pozwalająca na opisywanie, analizowanie i interpretowanie zachowań człowieka w zakresie żywienia.																			X														X						
K_W24	cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspakajania.						X						X																											
K_W25	organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.																	X																				X	X	

Załącznik nr 3
do *Programu studiów na kierunku dietetyka - studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym,*
stanowiącego załącznik do Uchwały nr 1/000/2022 Senatu AJP
z dnia 22 marca 2022 r.

MATRYCA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

kierunek dietetyka - studia I stopnia profil praktyczny

Oznaczenie efektu uczenia się określonego dla programu kształcenia	Opis efektu uczenia się	A. Nauki podstawowe																		B. Nauki kierunkowe																									
		Język obcy	Technologie informacyjne	Wychowanie fizyczne	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Chemia żywności	Etyka z podstawami bioetyki	Anatomia człowieka	Fizjologia człowieka	Socjologia medycyny i komunikowania społecznego	Psychologia ogólna	Genetyka	Pedagogika	Parazytologia	Ochrona własności intelektualnej	Biochemia ogólna i żywności	Immunologia	Pierwsza pomoc i czynności BLS	Mikrobiologia ogólna i żywności	Statystyka w dietetyce	Żywienie człowieka zdrowego	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	Edukacja żywieniowa	Żywienie w geriatrii	Systemy zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywienia	Pracownia żywienia i planowania diet	Dietetyka otyłości i zespołu metabolitycznego	Kliniczny zarys chorób	Zaburzenia odżywiania	Dietetyka pediatryczna	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	Żywienie w chorobach metabolicznych i endokrynologii	Żywienie w chorobach wewnętrznych	Seminarium dyplomowe	Analiza i ocena jakości żywności	Żywienie w chorobach niezakaźnych	Żywienie pooperacyjne	Żywienie w alergologii	Suplementy diety i dodatki do żywności	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	Organizacja pracy dietetyka
K_W26	podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.														X			X																							X	X
K_W27	zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.			X																			X																		
K_W28	technologie informacyjne mające zastosowanie w zawodzie dietetyka.		X																																						
K_W29	etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.						X																																		
K_W30	ma elementarną wiedzę o projektowaniu i prowadzeniu badań diagnostycznych w praktyce																																			X					
U M I E J Ę T N O Ś C I: absolwent potrafi																																									
K_U01	prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.																				X		X				X		X								X	X	X			X
K_U02	udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego. Potrafi dostosować dietę do aktualnie stosowanej farmakoterapii z uwzględnieniem interakcji leków z żywnością.													X					X											X						X	X			X
K_U03	pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.						X						X																												
K_U04	przygotować odpowiedni model żywienia oraz materiały edukacyjne dla określonego pacjenta z różnymi schorzeniami. Potrafi zachęcić i zmotywować do działania.												X										X						X					X	X	X					
K_U05	określić wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.															X	X		X									X						X	X					
K_U06	rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.							X																					X	X										
K_U07	przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.																												X											
K_U08	wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.					X			X										X											X								X		
K_U09	przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia (potrafi przeprowadzić badania antropometryczne, analizę składu ciała)								X												X						X	X					X							
K_U10	wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.																																								
K_U11	dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.																					X																			
K_U12	obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.																									X															
K_U13	określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.																				X	X		X		X												X			
K_U14	zaplanować i wdrożyć wzory żywienia dostosowane do potrzeb osób z różnych kategorii wiekowych. Potrafi przygotować posiłki dla poszczególnych grup pacjentów								X															X	X			X													
K_U15	posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej oraz zasady planowania treningu zdrowotnego dla różnych grup ludności			X																																					
K_U16	zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.																													X										
K_U17	posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.																																							X	
K_U18	zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.																											X												
K_U19	określić wzajemny związek między chorobami o podłożu genetycznym a stanem odżywienia pacjenta.											X																													
K_U20	określić wzajemny związek między chorobami o podłożu immunologicznym a stanem odżywienia pacjenta.										X																														

Załącznik nr 3
do *Programu studiów na kierunku dietetyka - studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym,*
stanowiącego załącznik do Uchwały nr 1/000/2022 Senatu AJP
z dnia 22 marca 2022 r.

MATRYCA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

kierunek dietetyka - studia I stopnia profil praktyczny

Oznaczenie efektu uczenia się określonego dla programu kształcenia	Opis efektu uczenia się	A. Nauki podstawowe																		B. Nauki kierunkowe																							
		Język obcy	Technologie informacyjne	Wychowanie fizyczne	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Chemia żywności	Etyka z podstawami bioetyki	Anatomia człowieka	Fizjologia człowieka	Socjologia medycyny i komunikowania społecznego	Psychologia ogólna	Genetyka	Pedagogika	Parazytologia	Ochrona własności intelektualnej	Biochemia ogólna i żywności	Immunologia	Pierwsza pomoc i czynności BLS	Mikrobiologia ogólna i żywności	Statystyka w dietetyce	Żywienie człowieka zdrowego	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	Edukacja żywieniowa	Żywienie w geriatrii	Systemy zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywienia	Pracownia żywienia i planowania diet	Dietetyka otyłości i zespołu metabolitycznego	Kliniczny zarys chorób	Zaburzenia odżywiania	Dietetyka pediatryczna	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	Żywienie w chorobach metabolicznych i endokrynologii	Żywienie w chorobach wewnętrznych	Seminarium dyplomowe	Analiza i ocena jakości żywności	Żywienie w chorobach niezakaźnych	Żywienie pooperacyjne	Żywienie w alergologii	Suplementy diety i dodatki do żywności	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	Organizacja pracy dietetyka
K_U21	posługiwać się komputerem oraz pozyskiwać, gromadzić i analizować dane związane z wykonywanym zawodem.		X																	X																							
K_U22	posługiwać się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	X																																								
K_U23	udzielać pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.																	X																									
K_U24	rozróżniać poszczególne obszary ciała i znajdujące się w nich narządy oraz ustalać położenie narządów względem siebie.							X																																		
K_U25	współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem. Potrafi komunikować się z pacjentem, zachęcać i motywować do działania w zakresie zdrowia									X	X																															
K_U26	brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.																																									
K_U27	stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.				X																																					
K_U28	stosować podstawowe akty prawne dotyczące ochrony własności intelektualnej														X																												
K_U29	identyfikować podstawowe typy zagrożeń bezpieczeństwa żywności oraz błędy i zaniedbania dotyczące higieny żywności																								X						X											
K_U30	prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, pisać raporty i sprawozdania w oparciu o dane źródłowe lub działania własne																								X																	
K_U31	zaprojektować i przeprowadzić wszystkie fazy procesu badawczego, formułować problemy, dokonać wyboru metody, wyciągnąć i zaprezentować wnioski z badań, zwłaszcza związanych z wybranym obszarem działalności praktycznej																																									
K_U32	pracować nad własnym rozwojem z wykorzystaniem językowych oraz informatycznych źródeł i sposobów uczenia się	X	X																																							
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: absolwent jest gotów do																																										
K_K01	pracy nad własnymi ograniczeniami i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Jest gotów do współdziałania i twórczej pracy w grupie	X				X		X					X	X		X				X					X		X	X	X	X	X						X	X			
K_K02	skutecznego sugerowania pacjentowi potrzeby konsultacji medycznej. Jest gotów do stosowania edukacji i profilaktyki żywieniowej						X		X			X									X		X						X													
K_K03	respektowania zasad etyki zawodowej oraz zasad bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii.				X		X								X			X				X						X										X			
K_K04	stawiania dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu oraz okazywania im szacunku								X	X																		X						X						X	
K_K05	przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa do intymności i do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.						X											X						X						X		X						X		
K_K06	stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	X	X							X	X			X			X		X	X						X				X	X						X			X	
K_K07	dbania o poziom sprawności fizycznej oraz troski o zdrowie pacjenta			X																																						
K_K08	rozumienia etycznego wymiaru badań naukowych, potrafi rozwiązywać problemy etyczne w tym zakresie.																																									

O B J A Ś N I E N I A:
Symbol efektu tworzą:
litera K – dla wyróżnienia, że chodzi o efekty kierunkowe,
znak _ – (podkreślnik),
litera W – dla oznaczenia kategorii efektów – wiedza,
litera U – dla oznaczenia kategorii efektów – umiejętności,
litera K – dla oznaczenia kategorii efektów – kompetencje społeczne,
01, 02, 03 i kolejne – numer efektu w obrębie danej kategorii, zapisany w postaci dwóch cyfr (numery należy poprzedzić cyfrą 0).

Załącznik nr 3
do *Programu studiów na kierunku dietetyka - studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym,*
stanowiącego załącznik do Uchwały nr 1/000/2022 Senatu AJP
z dnia 22 marca 2022 r.

MATRYCA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

kierunek dietetyka - studia I stopnia profil praktyczny

Oznaczenie efektu uczenia się określonego dla programu kształcenia	Opis efektu uczenia się	C1. Mmoduł obieralny - dietetyka kliniczna									C2. Moduł obieralny - poradnictwo żywieniowe									D. Praktyka							E. Przdmioty do wyboru												
		Żywienie kliniczne	Psychologia kliniczna	Zasady organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	Poradnictwo dietetyczne	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu, nadwadze i otyłości	Immunologia kliniczna	Profilaktyja i leczenie chorób dietozależnych	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób nowotworowych	Poradnictwo żywieniowe	Pracownia technologiczno-żywieniowa	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia	Żywienie kobiet ciężarnych i karmiacych	Diety niekonwencjonalne	Żywność funkcjonalna i wygodna oraz specjalnego przeznaczenia	Podstawy aktywności fizycznej	Choroby dietozależne	Psychologiczne metody poradnictwa żywieniowego	Praktyka w domu opieki społecznej	Praktyka z technologii potraw	Wstępna praktyka w szpitalu	Praktyka w poradni chorob układu pokarmowego i chorób metabolicznych	Praktyka w szpitalu dziecęcym	Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	Kulturowe uwarunkowania żywienia	Wielokulturowość w medycynie	Projektowanie usług żywieniowych	Przemysłowa produkcja i dystrybucja potraw	Promocja zdrowego stylu życia	Modelowanie nawyków żywieniowych - praca z pacjentem	Probiotyki i mikrobion jelitowy	Diety alternatywne	Zagrożenia epidemiologiczne	Gospodarka lekami i odpadami medycznymi	Trening zdrowotny	Środki dopingujące w sporcie, uwarunkowania prawne i diagnostyczne	Stres i wypalenie zawodowe	Zasady leczenia bólu
WIEDZA: absolwent zna i rozumie																																						
K_W01	anatomię i fizjologię człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.																																					
K_W02	wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.								X																								X					
K_W03	wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.							X	X																													
K_W04	mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.																																					
K_W05	funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.																																					
K_W06	terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa.											X																										
K_W07	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.																															X						
K_W08	podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.			X																										X	X						
K_W09	procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości, zna zasady żywienia dostosowane do naturalnych etapów życia człowieka.				X						X		X		X		X		X															X				
K_W10	psychospołeczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.		X																X									X	X			X	X			X	X
K_W11	społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.														X													X	X			X						
K_W12	zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania ludzi młodych i dorosłych.						X		X		X				X				X														X					
K_W13	sposób żywienia u osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).						X						X																									
K_W14	zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią													X																								
K_W15	podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością																																X		X			X
K_W16	wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.	X			X					X																												
K_W17	zasady postępowania dietetycznego w zależności od rodzaju i stopnia zaawansowania choroby.	X			X		X			X								X																X				
K_W18	pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.															X																							
K_W19	diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym i zasady interpretacji wyników badań laboratoryjnych.					X																																
K_W20	problematykę występowania substancji Obcych i toksycznych w żywności oraz zapobiegania zanieczyszczeniu żywności i zatruciom żywieniowym.																																					
K_W21	Zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu toksykologii. Zna i rozumie cele, zasady i zagrożenia związane ze stosowaniem substancji dodatkowych.																																					
K_W22	występujące na rynku farmaceutycznym rodzaje suplementów diety, wskazania i przeciwskazania do ich stosowania w praktyce klinicznej.																																					
K_W23	posiada wiedzę w zakresie statystyki i technik informacyjnych pozwalająca na opisywanie, analizowanie i interpretowanie zachowań człowieka w zakresie żywienia.																																					
K_W24	cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspakajania.								X						X			X																	X		X	
K_W25	organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.			X																																		

Załącznik nr 3
do *Programu studiów na kierunku dietetyka - studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym,*
stanowiącego załącznik do Uchwały nr 1/000/2022 Senatu AJP
z dnia 22 marca 2022 r.

MATRYCA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

kierunek dietetyka - studia I stopnia profil praktyczny

Oznaczenie efektu uczenia się określonego dla programu kształcenia	Opis efektu uczenia się	C1. Mmoduł obieralny - dietetyka kliniczna									C2. Moduł obieralny - poradnictwo żywieniowe									D. Praktyka							E. Przdmioty do wyboru											
		Żywienie kliniczne	Psychologia kliniczna	Zasady organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	Poradnictwo dietetyczne	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu, nadwadze i otyłości	Immunologia kliniczna	Profilaktyja i leczenie chorób dietozależnych	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób nowotworowych	Poradnictwo żywieniowe	Pracownia technologiczno-żywieniowa	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia	Żywienie kobiet ciężarnych i karmiacych	Diety niekonwencjonalne	Żywność funkcjonalna i wygodna oraz specjalnego przeznaczenia	Podstawy aktywności fizycznej	Choroby dietozależne	Psychologiczne metody poradnictwa żywieniowego	Praktyka w domu opieki społecznej	Praktyka z technologii potraw	Wstępna praktyka w szpitalu	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych	Praktyka w szpitalu dziecęcym	Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	Kulturowe uwarunkowania żywienia	Wielokulturowość w medycynie	Projektowanie usług żywieniowych	Przemysłowa produkcja i dystrybucja potraw	Promocja zdrowego stylu życia	Modelowanie nawyków żywieniowych - praca z pacjentem	Probiotyki i mikrobion jelitowy	Diety alternatywne	Zagrożenia epidemiologiczne	Gospodarka lekami i odpadami medycznymi	Trening zdrowotny	Środki dopingujące w sporcie, uwarunkowania prawne i diagnostyczne	Stres i wypalenie zawodowe	Zasady leczenia bólu
K_W26	podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.																																			X		
K_W27	zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.									X	X				X				X													X	X					
K_W28	technologie informacyjne mające zastosowanie w zawodzie dietetyka.																																				
K_W29	etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.																																				
K_W30	ma elementarną wiedzę o projektowaniu i prowadzeniu badań diagnostycznych w praktyce					X																															
U M I E J Ę T N O Ś C I: absolwent potrafi																																					
K_U01	prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.					X			X						X	X		X		X				X								X	X					
K_U02	udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego. Potrafi dostosować dietę do aktualnie stosowanej farmakoterapii z uwzględnieniem interakcji leków z żywnością.								X												X						X										X
K_U03	pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.		X	X																X																	
K_U04	przygotować odpowiedni model żywienia oraz materiały edukacyjne dla określonego pacjenta z różnymi schorzeniami. Potrafi zachęcić i zmotywować do działania.	X			X			X	X	X	X		X							X	X				X									X				
K_U05	określić wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	X								X													X		X												
K_U06	rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.						X																														
K_U07	przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.																																				
K_U08	wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.					X	X																X		X										X		
K_U09	przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia (potrafi przeprowadzić badania antropometryczne, analizę składu ciała)	X			X						X		X							X			X	X	X												
K_U10	wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.			X																		X				X											
K_U11	dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.									X		X									X									X							
K_U12	obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.												X																								
K_U13	określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.												X		X					X														X			
K_U14	zaplanować i wdrożyć wzory żywienia dostosowane do potrzeb osób z różnych kategorii wiekowych. Potrafi przygotować posiłki dla poszczególnych grup pacjentów				X		X								X	X				X	X	X				X							X				
K_U15	posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej oraz zasady planowania treningu zdrowotnego dla różnych grup ludności																X																			X		
K_U16	zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.													X												X											
K_U17	posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.																					X					X										
K_U18	zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.			X							X							X			X	X	X	X	X												
K_U19	określić wzajemny związek między chorobami o podłożu genetycznym a stanem odżywienia pacjenta.																								X												
K_U20	określić wzajemny związek między chorobami o podłożu immunologicznym a stanem odżywienia pacjenta.																															X					

Załącznik nr 3
do *Programu studiów na kierunku dietetyka - studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym,*
stanowiącego załącznik do Uchwały nr 1/000/2022 Senatu AJP
z dnia 22 marca 2022 r.

MATRYCA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

kierunek dietetyka - studia I stopnia profil praktyczny

Oznaczenie efektu uczenia się określonego dla programu kształcenia	Opis efektu uczenia się	C1. Mmoduł obieralny - dietetyka kliniczna									C2. Moduł obieralny - poradnictwo żywieniowe									D. Praktyka							E. Przdmioty do wyboru											
		Żywienie kliniczne	Psychologia kliniczna	Zasady organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	Poradnictwo dietetyczne	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu, nadwadze i otyłości	Immunologia kliniczna	Profilaktyja i leczenie chorób dietozależnych	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób nowotworowych	Poradnictwo żywieniowe	Pracownia technologiczno-żywieniowa	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia	Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących	Diety niekonwencjonalne	Żywność funkcjonalna i wygodna oraz specjalnego przeznaczenia	Podstawy aktywności fizycznej	Choroby dietozależne	Psychologiczne metody poradnictwa żywieniowego	Praktyka w domu opieki społecznej	Praktyka z technologii potraw	Wstępna praktyka w szpitalu	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych	Praktyka w szpitalu dziecęcym	Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	Kulturowe uwarunkowania żywienia	Wielokulturowość w medycynie	Projektowanie usług żywieniowych	Przemysłowa produkcja i dystrybucja potraw	Promocja zdrowego stylu życia	Modelowanie nawyków żywieniowych - praca z pacjentem	Probiotyki i mikrobion jelitowy	Diety alternatywne	Zagrożenia epidemiologiczne	Gospodarka lekami i odpadami medycznymi	Trening zdrowotny	Środki dopingujące w sporcie, uwarunkowania prawne i diagnostyczne	Stres i wypalenie zawodowe	Zasady leczenia bólu
K_U21	posługiwać się komputerem oraz pozyskiwać, gromadzić i analizować dane związane z wykonywanym zawodem.																																				
K_U22	posługiwać się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego																																				
K_U23	udzielać pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.																																				
K_U24	rozróżniać poszczególne obszary ciała i znajdujące się w nich narządy oraz ustalać położenie narządów względem siebie.																																				
K_U25	współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem. Potrafi komunikować się z pacjentem, zachęcać i motywować do działania w zakresie zdrowia																		X				X					X	X	X		X	X			X		X
K_U26	brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.																				X			X		X											
K_U27	stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.																X			X	X	X	X	X		X							X		X			
K_U28	stosować podstawowe akty prawne dotyczące ochrony własności intelektualnej																				X	X				X									X		
K_U29	identyfikować podstawowe typy zagrożeń bezpieczeństwa żywności oraz błędy i zaniedbania dotyczące higieny żywności																					X		X	X	X											
K_U30	prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, pisać raporty i sprawozdania w oparciu o dane źródłowe lub działania własne																																				
K_U31	zaprojektować i przeprowadzić wszystkie fazy procesu badawczego, formułować problemy, dokonać wyboru metody, wyciągnąć i zaprezentować wnioski z badań, zwłaszcza związanych z wybranym obszarem działalności praktycznej																																				
K_U32	pracować nad własnym rozwojem z wykorzystaniem językowych oraz informatycznych źródeł i sposobów uczenia się																																				
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: absolwent jest gotów do																																					
K_K01	pracy nad własnymi ograniczeniami i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Jest gotów do współdziałania i twórczej pracy w grupie						X		X				X	X					X		X		X			X										
K_K02	skutecznego sugerowania pacjentowi potrzeby konsultacji medycznej. Jest gotów do stosowania edukacji i profilaktyki żywieniowej	X				X									X									X	X	X				X	X				X		
K_K03	respektowania zasad etyki zawodowej oraz zasad bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii.								X					X	X					X	X	X		X		X											
K_K04	stawiania dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu oraz okazywania im szacunku		X								X									X	X	X	X	X	X	X			X		X	X					
K_K05	przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa do intymności i do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.		X		X		X			X								X	X	X			X													
K_K06	stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	X		X	X	X		X	X	X	X	X	X		X	X						X	X		X	X	X	X					X	X		X	X	X
K_K07	dbania o poziom sprawności fizycznej oraz troski o zdrowie pacjenta																X								X									X				
K_K08	rozumienia etycznego wymiaru badań naukowych, potrafi rozwiązywać problemy etyczne w tym zakresie.																																				

O B J A Ś N I E N I A:
Symbol efektu tworzą:
litera K – dla wyróżnienia, że chodzi o efekty kierunkowe,
znak _ – (podkreślnik),
litera W – dla oznaczenia kategorii efektów – wiedza,
litera U – dla oznaczenia kategorii efektów – umiejętności,
litera K – dla oznaczenia kategorii efektów – kompetencje społeczne,
01, 02, 03 i kolejne – numer efektu w obrębie danej kategorii, zapisany w postaci dwóch cyfr (numery należy poprzedzić cyfrą 0).