

.....  
pieczętka Wydziału/Instytutu

**Nazwa Wydziału:** *Wydział Nauk o Zdrowiu i Kulturze Fizycznej*

**Nazwa kierunku studiów:** *Dietetyka*

**Poziom kształcenia:** *studia pierwszego stopnia*

**Profil kształcenia:** *praktyczny*

**EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA KIERUNKU**  
określone Uchwałą Senatu Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego  
Nr 28/2023/2024  
z dnia 27 marca 2024r.

L.p.	symbol kierunkowych efektów uczenia się	kierunkowe efekty uczenia się	odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się (kod składnika opisu)
<b>Wiedza</b>			
1.	K_W01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	P6S_WG
2.	K_W02	Zna procesy fizjologiczne, fizykochemiczne i biochemiczne związane z wysiłkiem fizycznym i potrzeby żywieniowe związane z różnymi dyscyplinami sportowymi.	P6S_WG
3.	K_W03	Zna i rozumie treści z zakresu biochemii ogólnej, klinicznej, biochemii i chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii w dietetyce	P6S_WG
4.	K_W04	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym, endokrynnym i immunologicznym	P6S_WG
5.	K_W05	Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka; zna choroby uwarunkowane genetycznie, ich powiązania z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	P6S_WG
6.	K_W06	Zna rolę składników pokarmowych w organizmie, ich zawartość w produktach spożywczych oraz wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą żywności, ze szczególnym uwzględnieniem roli składników pokarmowych w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych oraz wspomaganiu treningu sportowego.	P6S_WG
7.	K_W07	Zna właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych decydujących o możliwościach oraz sposobach ich wykorzystania, zwłaszcza w kontekście profilaktyki i leczenia chorób oraz	P6S_WG

		pokrycia potrzeb organizmu w warunkach wzmożonej aktywności fizycznej.	
8.	K_W08	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej, mechanizmów działania leków i ich interakcji ze składnikami żywności oraz posiada elementarną wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywienia.	P6S_WG
9.	K_W09	Zna procesy technologiczne związane z produkcją i bezpieczeństwem żywności pochodzenia roślinnego, zwierzęcego oraz potraw, zna zasady przechowywania, etykietowania i transportu żywności oraz zasady serwowania potraw.	P6S_WG
10.	K_W10	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	P6S_WG
11.	K_W11	Zna podstawowe pojęcia ekologii i związku ekologii z żywieniem.	P6S_WG
12.	K_W12	Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych.	P6S_WG
13	K_W13	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietyki osób ze specjalnymi potrzebami w tym pediatrycznej żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	P6S_WG
14.	K_W14	Zna zasady i znaczenie edukacji żywieniowej, promocji zdrowia i stylu życia w kształtowaniu właściwych zachowań i postaw wobec żywienia i aktywności fizycznej u ludzi w każdym wieku, stanie zdrowia i na różnym poziomie zaawansowania sportowego.	P6S_WG
15.	K_W15	Zna podstawowe urządzenia i aparaturę stosowane w przemyśle spożywczym i gastronomii.	P6S_WG
16.	K_W16	Zna zasady postępowania dietetycznego względem osób zdrowych i chorych, ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb osób aktywnych fizycznie na różnym poziomie zaawansowania sportowego.	P6S_WG
17.	K_W17	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia ludzi zdrowych i chorych, zwłaszcza aktywnych fizycznie, oraz wie jakie działania interwencyjne należy podjąć celem korekty sposobu żywienia i stanu odżywienia.	P6S_WG
18.	K_W18	Zna standardowe metody i narzędzia z zakresu oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia, statystyki i technik informacyjnych pozwalającą na opisywanie i interpretowanie zachowań człowieka w zakresie żywienia i aktywności fizycznej.	P6S_WG
19.	K_W19	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	P6S_WK
<del>2120.</del>	K_W20	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z klientem/pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu.	P6S_WK
<del>2221.</del>	K_W21	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka, podstawowe pojęcia i zasady z zakresu	P6S_WK

		ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego oraz ekonomiczno-prawne uwarunkowania umożliwiające prowadzenie własnej działalności w zakresie poradnictwa żywieniowego oraz prawa pracowników, klientów i własne.	
<b>2322.</b>	K_W22	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne, prawne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	P6S_WK
$\Sigma$	<b>22</b>		
<b>Umiejętności</b>			
<b>1.</b>	K_U01	Prognozuje w oparciu o wiedzę kierunek procesów biochemicznych w poszczególnych stanach klinicznych.	P6S_UW
<b>2.</b>	K_U02	Potrafi ocenić stan mikrobiologiczny żywności.	P6S_UW
<b>3.</b>	K_U03	Potrafi zaprojektować i wdrożyć żywienie oraz aktywność fizyczną dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą, jak również dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej, aktywności fizycznej, stanu fizjologicznego i wieku.	P6S_UW
<b>4.</b>	K_U04	Potrafi udzielić porad dietetycznych i prowadzić dokumentację w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem lub sportowcem .	P6S_UW
<b>5.</b>	K_U05	Potrafi współdziałać i pracować w zespole specjalistów/ grupie zapewniając ciągłość opieki nad pacjentem lub sportowcem	P6S_UO
<b>6.</b>	K_U06	Planuje realizację poszczególnych zadań procesu dietetycznego obejmującego, diagnostykę, implementację, ocenę efektów i czynności korygujących pacjenta lub sportowca.	P6S_UO
<b>7.</b>	K_U07	Potrafi ocenić wyniki podstawowych badań laboratoryjnych, prób wysiłkowych, a także badań dotyczących składu i jakości żywności oraz oceny towaroznawczej, jak również podjąć odpowiednie kroki zaradcze w zakresie postępowania dietetycznego.	P6S_UW
<b>8.</b>	K_U08	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy lub zastosować inną metodę oceny sposobu żywienia dopasowaną do potrzeb danej osoby i sytuacji, jak również przeprowadzić badania przesiewowe i zaplanować pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	P6S_UW
<b>9.</b>	K_U09	Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw oraz zastosować odpowiednie technologie przygotowania i serwowania potraw koniecznych w żywieniu osób zdrowych i chorych, ze szczególnym uwzględnieniem osób aktywnych fizycznie na różnym poziomie zaawansowania sportowego.	P6S_UW
<b>10.</b>	K_U10	Potrafi obliczyć wartość energetyczną i odżywczą potraw na podstawie receptur oraz potrafi obliczyć wartość energetyczną i odżywczą diet posługując się tabelami wartości odżywczej produktów spożywczych, a także programami komputerowymi.	P6S_UW

11.	K_U11	Potrafi wyszukiwać, analizować i wykorzystać informacje i dane związane z wykonywanym zawodem a także potrzebne do prowadzenia edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych na różnych etapach ontogenezy oraz osób aktywnych fizycznie na różnym poziomie zaawansowania sportowego	P6S_UW
12.	K_U12	Tworzy prace pisemne oraz przygotowuje wystąpienia ustne w języku polskim lub obcym z wykorzystaniem specjalistycznych źródeł literaturowych na tematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka	P6S_UK
13.	K_U13	Potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	P6S_UK
14.	K_U14	Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie uczestnicząc w szkoleniach, sympozjach, spotkaniach naukowych dotyczących obszarów dietetyki, żywności i żywienia.	P6S_UU
15.	K_U15	Potrafi zaplanować proces pracy z pacjentem/klientem na odpowiednim poziomie motywacji i emocji; potrafi odpowiednio wyznaczać cele zadaniowe, wynikowe i mistrzowskie.	P6S_UW
16.	K_U16	Ocenia globalne trendy dotyczące ochrony zdrowia w aspekcie najnowszych danych epidemiologicznych, demograficznych. Interpretuje działania w zakresie polityki zdrowotnej i społecznej prowadzonej przez państwo na rzecz zdrowia publicznego.	P6S_UW
Σ	16		
<b>Kompetencje społeczne</b>			
1.	K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	P6K_KK
2.	K_K02	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	P6K_KO
3.	K_K03	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	P6K_KO
4.	K_K04	Jest gotów do stałego dokształcania się	P6K_KK
5.	K_K05	Posiada umiejętność obiektywnego formułowania opinii dotyczących osób powierzonych jego opiece dietetycznej w kontekście związanym z wykonywanym zawodem	P6K_KK
6.	K_K06	Przestrzega zasad etyki zawodowej działając w zgodzie z wiedzą naukową i dobrem pacjenta.	P6K_KR
7.	K_K07	Jest gotów do propagowania i aktywnego kreowania zdrowego sposobu żywienia oraz aktywności fizycznej; dbania o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla	P6K_KO

		wykonywania zadań właściwych dla działalności zawodowej	
8.	K_K08	Myśli i działa w sposób przedsiębiorczy; inicjuje działania na rzecz interesu publicznego organizując przedsięwzięcia mające na celu poprawę sposobu odżywiania, promowania prawidłowych wzorców żywieniowych.	P6K_KO
9.	K_K09	Przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy	P6K_KR
Σ	9		

Efekty kształcenia dla kierunku opracowano na podstawie *Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz.U. Z 2018 r., poz. 2218)*

.....  
data i podpis  
Zastępca ds. Kształcenia

.....  
data i podpis  
Dyrektora Kolegium

#### Objaśnienia:

Symbol efektu tworzą:

- litera K - dla wyróżnienia, że chodzi o efekty kierunkowe,
- znak \_ (podkreślnik),
- jedna z liter W, U lub K - dla oznaczenia kategorii efektów (W - wiedza, U - umiejętności, K - kompetencje społeczne),
- numer efektu w obrębie danej kategorii, zapisany w postaci dwóch cyfr (numery od 1 do 9 należy poprzedzić cyfrą 0).

W kolumnie odniesienia do charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się należy wskazać kody składników opisu efektów uczenia się zaczerpnięte z opisu efektów uczenia się, zgodnie z *Ustawą o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji* oraz *Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz.U. z 2018 r., poz. 2218)*. Występujące w charakterystykach kody składnika opisu są złożone z następujących elementów:

- jedna litera P – dla oznaczenia słowa poziom;
- jedna z cyfr 6, 7, 8 – dla oznaczenia numeru poziomu (6 – szósty, 7 – siódmy, 8 – ósmy);
- jedna litera S – dla oznaczenia słowa studia;
- znak \_ (podkreślnik),
- jedna z liter W, U lub K - dla oznaczenia kategorii efektów (W - wiedza, U - umiejętności, K - kompetencje społeczne),
- jedna z liter:
  - G – występującą w kategorii wiedza, która określa zakres i głębię/kompletność perspektywy poznawczej i zależności,
  - K – występującą w kategorii wiedza, która określa kontekst/uwarunkowania, skutki,
  - W – występującą w kategorii umiejętności, która określa wykorzystanie wiedzy/rozwiązujące problemy i wykonywane zadania,
  - K – występującą w kategorii umiejętności, która określa komunikowanie się/ odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym,
  - O – występującą w kategorii umiejętności, która określa organizację pracy/planowanie i pracę zespołową,
  - U – występującą w kategorii umiejętności, która określa uczenie się/ planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób,
  - K – występującą w kategorii kompetencje społeczne, która określa oceny/krytyczne podejście,
  - O – występującą w kategorii kompetencje społeczne, która określa odpowiedzialność/wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu społecznego,
  - R – występującą w kategorii kompetencje społeczne, która określa rolę zawodową/niezależność i rozwój etosu.