

### Efekty kształcenia dla kierunku **Dietetyka**

1. **Umiejscowienie kierunku w obszarze kształcenia:** kierunek należy do obszaru kształcenia w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej.
2. **Przyporządkowanie kierunku studiów do dziedzin/y nauki i dyscyplin/y naukowej/ych lub dziedzin/y sztuki i dyscyplin/y artystycznej/ych:** kierunek przyporządkowano do obszaru wiedzy w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, dziedziny nauk o zdrowiu.
3. **Profil kształcenia:** praktyczny.
4. **Poziom kształcenia i czas trwania studiów/liczba punktów ECTS:** studia pierwszego stopnia –licencjackie (6 semestrów)/180 ECTS
5. **Numer charakterystyki poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji:** 6.
6. **Praktyka:**
  - 6.1. Wstępna praktyka po I roku w szpitalu/cateringowej służbie świadczącej usługi w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala:
    - 1) wymiar praktyki – 105 godz./3 ECTS,
    - 2) okres realizacji – praktyka wakacyjna po I roku studiów,
    - 3) cele i treści kształcenia – zapoznanie z organizacją pracy i żywienia w szpitalu, rodzajami usług cateringowych w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów szpitali, profilem pacjentów, rodzajami stosowanych diet.
  - 6.2. Praktyka w domu opieki społecznej:
    - 1) wymiar praktyki – 70 godz. /2 ECTS,
    - 2) okres realizacji – praktyka wakacyjna po I roku studiów,
    - 3) cele i treści kształcenia – zapoznanie z organizacją pracy i żywienia w Domu Opieki Społecznej, profilem pacjentów, rodzajami stosowanych diet.
  - 6.3. Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu po II roku:
    - 1) wymiar praktyki – 140 godz. /4 ECTS,
    - 2) okres realizacji – praktyka wakacyjna po II roku studiów,
    - 3) cele i treści kształcenia – zapoznanie z organizacją żywienia w szpitalu, rodzajami usług cateringowych w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów, zaznajomienie się z rodzajami stosowanych diet oraz z profilem pacjentów w poradni dietetycznej i stosowanym poradnictwem.
  - 6.4. Praktyka w szpitalu dla dorosłych/cateringowej służbie świadczącej usługi w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala:
    - 1) wymiar praktyki – 105 godz. /3 ECTS,
    - 2) okres realizacji – praktyka wakacyjna po II roku studiów,
    - 3) cele i treści kształcenia – zdobycie wiedzy na temat organizacji żywienia w szpitalu, rodzajami usług cateringowych w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów, nabycie umiejętności ewidencji artykułów spożywczych oraz kalkulacji kosztów pośrednich dotyczących posiłków, nabycie umiejętności przeprowadzania kontroli w zakresie

przygotowywania i wydawania posiłków, nabycie umiejętności planowania dietoterapii i prawidłowego doboru produktów w podstawowych dietach leczniczych oraz opracowywania zaleceń żywieniowych dla pacjenta.

6.5. Praktyka w szpitalu dziecięcym, żłobku, przedszkolu:

- 1) wymiar praktyki – 85 godz. /3 ECTS
- 2) okres realizacji – III rok studiów
- 3) cele i treści kształcenia – zdobycie wiedzy na temat organizacji żywienia w szpitalu, nabycie umiejętności ewidencji artykułów spożywczych oraz kalkulacji kosztów pośrednich dotyczących posiłków, nabycie umiejętności przeprowadzania kontroli w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków, nabycie umiejętności planowania dietoterapii i prawidłowego doboru produktów w podstawowych dietach leczniczych oraz opracowywania zaleceń żywieniowych dla pacjenta – dziecka.

6.6. Praktyka z technologii potraw:

- 1) wymiar praktyki – 105 godz. /3 ECTS,
- 2) okres realizacji – III rok studiów,
- 3) cele i treści kształcenia – poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania kuchni własnej obiektu oraz firmy cateringowej, poznanie zasobów technicznych kuchni oraz procesów technologicznych sporządzania potraw dietetycznych, nabycie umiejętności przeprowadzania wybranych operacji jednostkowych stosowanych w produkcji potraw dietetycznych, nabycie umiejętności komunikacji i pracy w zespole, kształtowanie świadomości odpowiedzialności producenta potraw za zdrowie konsumentów.

6.7. Praktyka w poradniach gastroenterologicznych i w poradniach chorób metabolicznych:

- 1) wymiar praktyki – 100 godz. /3 ECTS,
- 2) okres realizacji – III rok studiów,
- 3) cele i treści kształcenia – nabycie umiejętności planowania dietoterapii i prawidłowego doboru produktów w dietach leczniczych oraz opracowywania zaleceń żywieniowych dla pacjenta z chorobami metabolicznymi oraz chorobami układu pokarmowego.

7. **Absolwent:** posiada wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz technologii przygotowywania potraw. Jest przygotowany do planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności, planowania i przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją, oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i rozpoznania niedożywienia, zapobiegania chorobom żywieniowo – zależnym, oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia, kontrolowania jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz produkcji potraw zgodnie z zasadami systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analyses Critical Control Points – HACCP), oceny wpływu choroby na stan odżywienia i wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób, organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego oraz leczniczego dostosowanego do wieku i stanów fizjologicznych i stanu zdrowia pacjentów oraz prowadzenia edukacji żywieniowej. Absolwent jest przygotowany do pracy w publicznych i niepublicznych zakładach

opieki zdrowotnej, zakładach żywienia zbiorowego i zakładach dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia (catering). Zna język obcy na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz posiada umiejętność posługiwania się językiem w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację. Absolwent posiada predyspozycje psychofizyczne do pracy z ludźmi zdrowymi i chorymi. Posiada ponadprzebieżowanie ogólne i zawodowe obowiązujące w ochronie zdrowia. Jest przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia.

**8. Wymagania ogólne:**

Do uzyskania kwalifikacji pierwszego stopnia wymagane jest osiągnięcie wszystkich powyższych efektów kształcenia.

Kod składnika opisu w obszarze kształcenia w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej	Opis charakterystyk drugiego stopnia PRK dla danego obszaru kształcenia w ramach szkolnictwa wyższego	Symbol efektu kierunkowego	Treść efektu kierunkowego
<b>WIEDZA: absolwent zna i rozumie</b>			
MP_P6S_WG	fizykochemiczne i biologiczne podstawy nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie właściwym dla programu kształcenia	KP6_WG1	definiuje podstawowe pojęcia z zakresu zdrowia w wymiarze społecznym
MP_P6S_WG	budowę i funkcje organizmu człowieka, a także metody oceny stanu zdrowia oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych w zakresie właściwym dla programu kształcenia	KP6_WG2	opisuje biochemiczne i fizjologiczne mechanizmy funkcjonowania zdrowego i chorego organizmu człowieka
		KP6_WG3	zna podstawowe procesy metaboliczne na poziomie komórkowym, narządowym, układowym, w tym mechanizmy i efekty regulacji hormonalnych, rozrodczych i procesów starzenia się organizmu oraz ich związek z chorobami
		KP6_WG4	zna podstawy fizjologii przewodu pokarmowego i trawienia, w szczególności enzymy biorące udział w trawieniu, rolę żółci, przebieg

			wchłaniania produktów trawienia oraz zaburzenia z nimi związane a także wybrane profile metaboliczne podstawowych narządów i układów
		KP6_WG5	opisuje budowę mikroskopową oraz właściwości i funkcje komórek, tkanek i narządów człowieka
		KP6_WG6	charakteryzuje choroby genetyczne i wyjaśnia podstawowe pojęcia genetyczne
		KP6_WG7	zna podstawowe badania laboratoryjne i ich interpretacje
MP_P6S_WK	w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i mechanizmy psychospołeczne związane ze zdrowiem i jego ochroną, w zakresie właściwym dla programu kształcenia	KP6_WK1	wskazuje metody oceny zaburzeń strukturalnych i funkcjonalnych wywołanych chorobą oraz podstawowe reakcje człowieka na chorobę
		KP6_WK2	zna wybrane testy i metody oceny stanu odżywienia organizmu człowieka
		KP6_WK3	charakteryzuje zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych chorobą, urazem lub inną formą
		KP6_WK4	zna główne problemy zdrowotne w zakresie chorób zakaźnych i nie zakaźnych o znaczeniu społecznym

		KP6_WK5	zna i rozumie rolę psychologii w sytuacji choroby, kalectwa oraz problemach ze zdrowiem psychicznym
MP_P6S_WK	teoretyczne podstawy działań interwencyjnych wobec jednostek oraz grup społecznych, a także zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia	KP6_WK6	zna zasady udzielania medycznej pomocy przedlekarskiej
		KP6_WK7	wskazuje i objaśnia podstawy edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia, profilaktyki i edukacji żywieniowej
		KP6_WK8	opisuje aktualne zagrożenia dla życia człowieka ze strony zanieczyszczonego środowiska między innymi pasożytami
MP_P6S_WK	mechanizm działania i skutki uboczne zabiegów fizycznych i aktywności ruchowej związanych z zawodem właściwym dla kierunku studiów	KP6_WK9	zna zasady racjonalnego żywienia oraz konsekwencje zdrowotne nieprawidłowego odżywiania, w szczególności stosowania niebilansowanej diety, długotrwałego głodowania czy objadania się
		KP6_WK10	zna choroby związane z nieprawidłową dietą w tym związane z zaburzeniami gospodarki wodno – elektrolitowej, kwasowo – zasadowej, lipidowej, węglowodanowej i białkowej, fizjologii wysiłku fizycznego oraz będące skutkami ubocznymi działań i zabiegów medycznych i niemedycznych

		KP6_WK11	zna zasady żywienia dzieci zdrowych i chorych w różnym wieku, w szczególności dzieci z alergiami pokarmowymi i zespołami metabolicznymi oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią
		KP6_WK12	zna podstawowe odmienności w żywieniu pacjentów onkologicznych i osób wyniszczonych nowotworowo oraz pacjentów geriatrycznych
		KP6_WK13	zna mechanizmy działania leków, efekty niepożądane, toksyczne, a także interakcje leków z żywnością, które mogą pojawić się w trakcie farmakoterapii
		KP6_WK14	posiada wiedzę na temat ostrych i przewlekłych chorób chirurgicznych dietozależnych
		KP6_WK15	charakteryzuje żywność jako źródło składników pokarmowych w zaspokajaniu potrzeb organizmu człowieka w zdrowiu i chorobie
		KP6_WK16	objaśnia wpływ procesów technologicznych i przechowywania na zachowanie składników odżywczych, jakość i bezpieczeństwo żywności i żywienia oraz zdrowie publiczne

		KP6_WK17	zna metody oceny żywienia na poziomie indywidualnym i populacyjnym
		KP6_WK18	zna rolę i znaczenie żywienia oraz energii i składników pokarmowych dla funkcjonowania organizmu człowieka i jego zdrowia
		KP6_WK19	objaśnia wpływ składników pokarmowych i żywienia w rozwoju chorób dietozależnych
		KP6_WK20	zna zasady żywienia osób chorych oraz rolę energii i składników pokarmowych w dietoterapii
MP_P6S_WK	prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania działalności zawodowej związanej z programem kształcenia	KP6_WK21	zna prawne, organizacyjne i technologiczne zasady zbiorowego żywienia
		KP6_WK22	zna prawne, organizacyjne, ekonomiczne i etyczne uwarunkowania w poradnictwie dietetycznym i ochronie zdrowia
		KP6_WK23	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego
		KP6_WK24	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu cateringu
MP_P6S_WK	miejsce zawodu związanego z kierunkiem studiów w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym	KP6_WK25	zna polskie i europejskie ustawodawstwo dotyczące żywności i żywienia oraz znaczenia bezpieczeństwa żywności i żywienia dla zdrowia publicznego

MP_P6S_WK	ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w obszarze właściwym dla programu kształcenia	KP6_WK26	zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości
<b>UMIEJĘTNOŚCI: absolwent potrafi</b>			
MP_P6S_UW	posługiwać się sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie właściwym dla programu kształcenia	KP6_UW1	potrafi wykorzystywać i obsługiwać aparaturę i sprzęt do badań funkcjonalnych i laboratoryjnych oraz w ocenie żywienia i stanu odżywienia
MP_P6S_UK	komunikować się z jednostką oraz grupą społeczną w zakresie związanym z programem kształcenia	KP6_UK1	potrafi komunikować się z jednostką lub grupą społeczną w celu określenia ich potrzeb zdrowotnych oraz ich oczekiwań w stosunku do służby zdrowia i placówek opieki zdrowotnej
		KP6_UK2	potrafi udzielać porad pacjentowi przy wykorzystaniu środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
		KP6_UK3	opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację
		KP6_UK4	potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym, udzielić porady dietetycznej, opracować i przygotować posiłki w ramach cateringu i zespołu terapeutycznego, także w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem

MP_P6S_UW	identyfikować problemy pacjenta, klienta oraz grupy społecznej i podjąć odpowiednie działania diagnostyczne, profilaktyczne, pielęgnacyjne, terapeutyczne oraz edukacyjne w zakresie właściwym dla programu kształcenia	KP6_UW2	potrafi zidentyfikować problem i udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej
		KP6_UW3	posługuje się mianownictwem anatomicznym, wyjaśnia anatomiczne podstawy wykonywania podstawowych czynności medycznych
		KP6_UW4	potrafi ocenić narażenia człowieka na czynniki szkodliwe oraz skutki zdrowotne środowiskowych czynników ryzyka
		KP6_UW5	potrafi identyfikować problemy żywieniowe i zdrowotne pacjentów z wybranych grup społecznych (dzieci, młodzież, kobiety w ciąży, niepełnosprawni, ludzie w podeszłym wieku)
		KP6_UW6	potrafi podjąć działania w zakresie profilaktyki i opieki w odniesieniu do chorób zakaźnych, nie zakaźnych o znaczeniu społecznym oraz uzależnień
		KP6_UW7	ocenia stan odżywienia pacjenta i rozpoznaje stany zagrożenia życia
		KP6_UW8	potrafi identyfikować błędy i zaniedbania popełnione w działaniach promujących zdrowy styl życia oraz sprecyzować działania naprawcze

		KP6_UW9	potrafi ułożyć prawidłową dietę dla różnych grup wiekowych oraz chorych z grupy chorób społecznych oraz monitorować postępy w leczeniu
		KP6_UW10	rozpoznaje choroby dietozależne i potrafi ustalić zasady postępowania dietetycznego
		KP6_UW11	potrafi podjąć działania w zakresie profilaktyki żywieniowej
		KP6_UW12	klasyfikuje choroby genetyczne ze względu na sposób dziedziczenia
		KP6_UW13	rozpoznaje choroby żywieniowo zależne
MP_P6S_UW	korzystać z technik informacyjnych w celu pozyskania i przechowywania danych, a także pozyskiwać i interpretować dane liczbowe związane z zawodem właściwym dla programu kształcenia	KP6_UW14	potrafi dokonać analizy przydatności zebranych danych dla ustalenia struktury i wielkości potrzeb zdrowotnych określonej grupy społecznej
		KP6_UW15	posiada umiejętność obsługi komputera i wykorzystania specjalistycznych programów oraz pozyskiwania i gromadzenia i przetwarzania danych związanych z wykonywanym zawodem oraz przygotowywaniem prezentacji
		KP6_UW16	potrafi interpretować dane liczbowe z zakresu statystyki, demografii i epidemiologii
MP_P6S_UW	identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce	KP6_UW17	potrafi identyfikować błędy i zaniedbania popełnione

			w działaniach promujących zdrowy styl życia oraz sprecyzować działania naprawcze
MP_P6S_UO	planować, realizować oraz dokumentować działania związane z zawodem właściwym dla programu kształcenia, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków	KP6_UO1	potrafi prowadzić dokumentację w instytucjach odpowiedzialnych za ochronę i promocję zdrowia z uwzględnieniem roli administracji w realizacji zadań polityki zdrowotnej na szczeblu lokalnym
		KP6_UO2	potrafi podjąć działania w zakresie planowania i wdrażania programów dotyczących profilaktyki, promocji zdrowia, opieki zdrowotnej w środowisku lokalnym i miejscu pracy
		KP6_UO3	ma umiejętność planowania i organizowania działań w zakresie promocji zdrowia, poprawy i utrzymania zdrowia fizycznego i psychicznego oraz utrwalania poczucia bezpieczeństwa jednostek lub grup społecznych w odniesieniu do polityki zdrowotnej państwa
		KP6_UO4	posiada umiejętność przygotowania pisemnego raportu w oparciu o własne działania lub dane źródłowe
		KP6_UO5	posiada umiejętność prezentowania w formie ustnej wyników własnych działań i przemyśleń

MP_P6S_UW	wykazać się specjalistycznymi umiejętnościami ruchowymi z zakresu wybranych form aktywności fizycznej (rekreacyjnych, zdrowotnych, sportowych i estetycznych) właściwych dla programu kształcenia	KP6_UW18	dostrzega oznaki antyzdrowotnych zachowań dietetycznych i na nie reaguje, kierując się dobrem pacjenta. Swoją postawą promuje aktywność ruchową i zachowania prozdrowotne
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE: absolwent jest gotów do</b>			
MP_P6S_KK	zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	KP6_KK1	ma świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy się zwrócić do ekspertów
MP_P6S_KR	okazywania szacunku wobec pacjenta, klienta, grup społecznych oraz troski o ich dobro	KP6_KR1	przestrzega i stosuje zasady etyki akademickiej i zawodowej oraz zasady profesjonalizmu zawodowego
		KP6_KR2	okazuje tolerancję dla postaw i zachowań wynikających z odmiennych uwarunkowań społecznych, kulturowych i wieku
MP_P6S_UO	współpracy w zespole wielodyscyplinarnym, w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem oraz bezpieczeństwa wszystkich uczestników zespołu	KP6_UO1	potrafi współpracować w grupie i w zespole interdyscyplinarnym, być liderem
		KP6_UO2	ma świadomość odpowiedzialności za wspólnie realizowane zadania przez dany zespół
		KP6_UO3	potrafi określić priorytety i profesjonalnie wykorzystać wszystkie dostępne środki służące realizacji zadań postawionych przed zespołem
		KP6_UO4	wyznaczone zadania realizuje z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia

MP_P6S_KK	rozwiązywania problemów etycznych związanych z wykonywaniem zawodu oraz określenia priorytetów służących realizacji określonych zadań	KP6_KK2	potrafi krytycznie ocenić działania własne i kolegów w pracy zespołu, przyjmując w nim różne obowiązki
		KP6_KK3	identyfikuje i potrafi rozwiązywać problemy związane z wykonaniem zawodu
MP_P6S_UK	formułowania opinii dotyczących pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu	KP6_UK1	rozumie potrzebę doskonalenia i uczenia się przez całe życie oraz potrzebę rozwoju osobowego oraz naukowego
		KP6_UK2	potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów i grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu
		KP6_UK3	potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy z wykorzystaniem uwarunkowań ekonomiczno – prawnych
MP_P6S_KR	dbania o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywania zadań właściwych dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów	KP6_KR3	promuje zachowania prozdrowotne, w szczególności zdrowego odżywiania i zdrowego stylu życia

## 9. Objasnienie oznaczeń:

### Objasnienie oznaczeń kodu skladnika opisu w obszarze ksztalcenia

- MP\_P6S – charakterystyki drugiego stopnia w obszarze ksztalcenia w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej dla studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym

### Objasnienia oznaczeń komponentów efektów ksztalcenia wspolne dla opisu symbolu efektu ksztalcenia oraz kodu skladnika opisu w obszarze ksztalcenia

W	– kategoria wiedzy, w tym:
G(po W)	– podkategoria <i>zakres i glębia</i> ,
K(po W)	– podkategoria <i>kontekst</i> ,
U	– kategoria umiejętności, w tym:
W(po U)	– podkategoria w zakresie <i>wykorzystywania wiedzy</i> ,
K(po U)	– podkategoria w zakresie <i>komunikowania się</i> ,
O(po U)	– podkategoria w zakresie <i>organizacji pracy</i> ,
U(po U)	– podkategoria w zakresie <i>uczenia się</i> .
K (po podkreślniku)	– kategoria kompetencji społecznych, w tym:
K (po Kpo podkreślniku)	– podkategoria w zakresie <i>oceny</i> ,
O (po Kpo podkreślniku)	– podkategoria w zakresie <i>odpowiedzialność</i> ,
R (po Kpo podkreślniku)	– podkategoria w zakresie <i>roli zawodowej</i> .
01, 02, 03 i kolejne	– numer efektu ksztalcenia

### Objasnienia oznaczeń symbolu efektu kierunkowego

- K (przed podkreślnikiem) – kierunkowe efekty ksztalcenia  
P (przed podkreślnikiem) – profil praktyczny  
6 – studia pierwszego stopnia

### Oznaczenia obszarów ksztalcenia:

- 1) **M** – obszar ksztalcenia w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej