

**PROGRAM STUDIÓW PIERWSZEGO STOPNIA – DIETETYKA**  
**dla naboru 2020/2021**

1. **WYDZIAŁ: NAUK O ZDROWIU**
2. **KIERUNEK STUDIÓW: DIETETYKA**
3. **FORMA STUDIÓW: STACJONARNE**
4. **LICZBA SEMESTRÓW: 6**
5. **TUTUŁ ZAWODOWY NADAWANY ABSOLWENTOM: LICENCJAT**
6. **PROFIL KSZTAŁCENIA: PRAKTYCZNY**
7. **PRZYPORZĄDKOWANIE DO DZIEDZIN NAUKI: NAUKI MEDYCZNE I NAUKI O ZDROWIU, NAUKI ROLNICZE, NAUKI INŻYNIERYJNO-TECHNICZNE, NAUKI ŚCISŁE I PRZYRODNICZE, NAUKI HUMANISTYCZNE, NAUKI SPOŁECZNE**
8. **PRZYPORZĄDKOWANIE DO DYSCYPLIN NAUKOWYCH WRAZ ZE WSKAZANIEM DYSCYPLINY WIODĄCEJ (w ramach której będzie uzyskiwana ponad połowa efektów uczenia się):**

| Nazwa kierunku: Dietetyka            | Punkty ECTS |    |
|--------------------------------------|-------------|----|
|                                      | liczba      | %  |
| Nauki o zdrowiu – dyscyplina wiodąca | 96          | 53 |
| Nauki o kulturze fizycznej           | 11          | 6  |
| Nauki medyczne                       | 18          | 10 |
| Nauki farmaceutyczne                 | 3           | 2  |
| Nauki socjologiczne                  | 5           | 3  |
| Nauki prawne                         | 2           | 1  |
| Psychologia                          | 9           | 5  |
| Ekonomia i finanse                   | 2           | 1  |
| Językoznawstwo                       | 7           | 4  |
| Filozofia                            | 2           | 1  |
| Matematyka                           | 1           | 1  |
| Nauki chemiczne                      | 4           | 2  |
| Nauki biologiczne                    | 6           | 3  |

|                                          |   |   |
|------------------------------------------|---|---|
| Informatyka techniczna i telekomunikacja | 1 | 1 |
| Technologia żywności i żywienia          | 9 | 5 |
| Weterynaria                              | 4 | 2 |

**Tabela 1. Sumaryczne wskaźniki charakteryzujące program studiów**

| <b>I.p.</b> | <b>NAZWA WSKAŹNIKA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>WARTOŚĆ</b> |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1.          | Łączna liczba godzin zajęć <i>(bez praktyk)</i>                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>2646</b>    |
| 2.          | Łączna liczba punktów ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>180</b>     |
| 3.          | Łączna liczba punktów ECTS, jaką student uzyskuje w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia                                                                                                                                         | <b>144</b>     |
| 4.          | Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć z zakresu nauk podstawowych, do których odnoszą się efekty uczenia się                                                                                                                                                                    | -              |
| 5.          | Liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub społecznych <i>(w wymiarze nie mniejszym niż 5 punktów ECTS – w przypadku kierunków studiów przypisanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne)</i> | <b>28</b>      |
| 6.          | Liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć wybieranych <i>(w wymiarze nie mniejszym niż 30% punktów ECTS koniecznych do ukończenia studiów)</i>                                                                                                                                             | <b>86</b>      |
| 7.          | Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne <i>(w wymiarze większym niż 50% liczby punktów ECTS koniecznych do ukończenia studiów)</i>                                                                                                         | <b>119</b>     |
| 8.          | Wymiar praktyk zawodowych (w godzinach)                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>960</b>     |
| 9.          | Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach praktyk zawodowych                                                                                                                                                                                                                              | <b>27</b>      |

Zasady i formy odbywania praktyk zawodowych określa szczegółowo regulamin praktyk.

Studia pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka są w pełni kompatybilne z misją i strategią rozwoju uczelni. Zasadniczym celem kształcenia podkreślającym związek z obszarem nauk medycznych jest współodpowiedzialność za zdrowie zarówno indywidualnego pacjenta jak i grup ludności oraz poszanowanie zasad etyki zawodowej i uregulowań prawnych obowiązujących pracowników ochrony zdrowia.

Po ukończeniu studiów 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); organizacjach konsumenckich; placówkach sportowych i innych (w zależności od rodzaju dodatkowych kwalifikacji).

Absolwenci studiów pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka będą przygotowani do podjęcia studiów drugiego stopnia.

Student może wybrać m.in. przedmioty z 2 grup przedmiotów specjalnościowych do wyboru w zakresie:

- **trener zdrowia** w ramach tej grupy przedmiotów student ma możliwość uzyskania dodatkowej wiedzy i ukształtowania umiejętności z zakresu treningu indywidualnego. Absolwent powyższej specjalności jest przygotowany do pracy głównie z osobami uprawiającymi sport rekreacyjnie. Potrafi dostosować rodzaj aktywności i formę treningu do indywidualnych potrzeb swojego klienta.

- **osobisty dietetyk** - w ramach tej grupy przedmiotów student poszerza wiedzę i umiejętności w zakresie planowania i opracowywania jadłospisów zgodnie z zasadami zdrowego odżywiania. Absolwent tej specjalności rozpoznaje potrzeby i preferencje żywieniowe poszczególnych grup konsumentów, co umożliwia nabycie umiejętności sporządzania specjalnych zestawów potraw dla grup klientów o szczególnych wymaganiach żywieniowych. Student rozszerzy swoje kompetencje i umiejętności z zakresu poradnictwa żywieniowego.

## EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA KIERUNKU DIETETYKA

**Tabela 2. Podstawowe informacje o kierunku studiów**

|                                                             |                                  |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Jednostka organizacyjna prowadząca kierunek studiów:        | ZAKŁAD DIETETYKI                 |
| Nazwa kierunku:                                             | <b>DIETETYKA</b>                 |
| Poziom kształcenia:                                         | STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA        |
| Profil kształcenia:                                         | PRAKTYCZNY                       |
| Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta:                 | LICENCJAT                        |
| Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji:                          | POZIOM 6                         |
| Dziedzina nauki, do których przyporządkowany jest kierunek: | NAUKI MEDYCZNE I NAUKI O ZDROWIU |

|                                                                |                 |
|----------------------------------------------------------------|-----------------|
| Dyscyplina naukowa, do których odnoszą się efekty uczenia się: | NAUKI O ZDROWIU |
| Liczba semestrów                                               | 6               |

**Tabela odniesień efektów kierunkowych do charakterystyk 6 poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji**  
(dla naboru 2020/21)

|                            |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |                                                         |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów:    | DIETETYKA                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                      |                                                         |
| Poziom kształcenia:        | studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                          |                                                                                      |                                                         |
| Profil kształcenia:        | praktyczny                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                      |                                                         |
| Symbol efektu kierunkowego | Kierunkowe efekty uczenia się                                                                                                                                                                                                      | Odniesienie do charakterystyk 6 poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji                   |                                                         |
|                            |                                                                                                                                                                                                                                    | Symbol uniwersalnych charakterystyk poziomów w PRK - pierwszego stopnia <sup>1</sup> | Symbol charakterystyk drugiego stopnia PRK <sup>2</sup> |
| WIEDZA                     |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |                                                         |
| K_W01                      | Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania                                                                                          | P6U_W                                                                                | P6S_WG                                                  |
| K_W02                      | Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym                                                                                         | P6U_W                                                                                | P6S_WG                                                  |
| K_W03                      | Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii | P6U_W                                                                                | P6S_WG                                                  |
| K_W04                      | Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka.                                                                                                                                              |                                                                                      |                                                         |

<sup>1</sup> Zgodnie z załącznikiem do Ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020, poz. 226)

<sup>2</sup> Zgodnie z załącznikiem do Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz.U. 2018 poz.2218).

|              |                                                                                                                                                                                                                                                 |       |        |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
|              | Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.                                                                                                                                                 | P6U_W | P6S_WG |
| <b>K_W05</b> | Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.                                                                                                                        | P6U_W | P6S_WG |
| <b>K_W06</b> | Zna technologię produkcji potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia.                                                                                                                       | P6U_W | P6S_WK |
| <b>K_W07</b> | Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia. | P6U_W | P6S_WK |
| <b>K_W08</b> | Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.<br>Zna zasady dobrej praktyki żywieniowej na oddziałach noworodkowych.                                                                 | P6U_W | P6S_WK |
| <b>K_W09</b> | Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka                                                                                         | P6U_W | P6S_WG |
| <b>K_W10</b> | Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej                                                                             | P6U_W | P6S_WK |
| <b>K_W11</b> | Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby                                                                                                                                                              | P6U_W | P6S_WK |
| <b>K_W12</b> | Rozumie wpływ bodźców społecznych i ekonomicznych na zachowania człowieka (w tym zachowania zdrowotne) jak i całego społeczeństwa                                                                                                               | P6U_W | P6S_WK |
| <b>K_W13</b> | Posiada wiedzę o zasadach korzystania z tzw. prawa własności intelektualnej w funkcjonowaniu jednostek ochrony zdrowia (m.in. prawa autorskie, prawa własności przemysłowej, ochrona baz danych)                                                | P6U_W | P6S_WK |
| <b>K_W14</b> | Ma wiedzę o procesach społecznych i gospodarczych, o przyczynach, przebiegu, skali jak i konsekwencji zmian aktywności społeczno-gospodarczej                                                                                                   | P6U_W | P6S_WK |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                        |       |        |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| <b>K_W15</b> | Ma podstawową wiedzę o charakterze nauk społecznych i ich wzajemnych relacjach                                                                                                                                                                         | P6U_W | P6S_WK |
| <b>K_W16</b> | Zna rodzaje więzi i norm społecznych oraz podstawowe rodzaje struktur i instytucji społecznych                                                                                                                                                         | P6U_W | P6S_WK |
| <b>K_W17</b> | Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.                                                                                                                    | P6U_W | P6S_WK |
| <b>K_W18</b> | Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).                                                                                            | P6U_W | P6S_WG |
| <b>K_W19</b> | Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietytyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.<br>Zna zasady przygotowywania i podawania mieszanek mlecznych dla noworodków urodzonych o czasie i wcześniaków. | P6U_W | P6S_WG |
| <b>K_W20</b> | Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.                                                                                                         | P6U_W | P6S_WG |
| <b>K_W21</b> | Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.                     | P6U_W | P6S_WG |
| <b>K_W22</b> | Zna zasady postępowania dietytycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby                                                                                                                                                   | P6U_W | P6S_WG |
| <b>K_W23</b> | Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej                                                                                                                                                                                                   | P6U_W | P6S_WG |
| <b>K_W24</b> | Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym                                                                                                                                                                                                  | P6U_W | P6S_WG |
| <b>K_W25</b> | Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania                                                                                                    | P6U_W | P6S_WK |
| <b>K_W26</b> | Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego                                                                                                                                         | P6U_W | P6S_WK |
| <b>K_W27</b> | Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.                                                                                                                                                                                                     | P6U_W | P6S_WK |
| <b>K_W28</b> | Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i                                                                                                                                                                                       | P6U_W | P6S_WK |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                          |       |                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------|
|                     | zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.                                                                                                                                                                 |       |                            |
| <b>K_W29</b>        | Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka; różnicuje przedmiot etyki ogólnej i zawodowej; zna problematykę etyki normatywnej w tym aksjologii wartości, powinności i sprawności moralnych.                                     | P6U_W | P6S_WK                     |
| <b>K_W30</b>        | Zna wpływ czynników szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka w najbliższym otoczeniu (środowisko naturalne). Zna nawyki propagujące zachowanie zasobów przyrody, stylu życia oraz służące podnoszeniu świadomości ekologicznej.         | P6U_W | P6S_WK                     |
| <b>K_W31</b>        | Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia.                                                                                                                                                                                   | P6U_W | P6S_WK                     |
| <b>K_W32</b>        | Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe.                                                                                                                                                                         | P6U_W | P6S_WK                     |
| <b>K_W33</b>        | Zna przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności przestrzegania ich w pracy zawodowej.                                                                                                                                                 | P6U_W | P6S_WK                     |
| <b>K_W34</b>        | Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej.                                                                                                                                                             | P6U_W | P6S_WK                     |
| <b>K_W35</b>        | Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości kształcenia.                                                                                                                                 | P6U_W | P6S_WK                     |
| <b>K_W36</b>        | Posiada znajomość aktów prawa wewnętrznego, wykorzystywanych w codziennej działalności jednostki / podmiotu w którym odbywa praktykę (np. regulaminu organizacyjnego, struktury organizacji, zasad BHP, zarządzania informacją niejawną) | P6U_W | P6S_WK                     |
| <b>K_W37</b>        | Ma dodatkową wiedzę w zakresie wybranej specjalności                                                                                                                                                                                     | P6U_W | P6S_WK                     |
| <b>UMIEJĘTNOŚCI</b> |                                                                                                                                                                                                                                          |       |                            |
| <b>K_U01</b>        | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.                                                                                                                          | P6U_U | P6S_UK<br>P6S_UW           |
| <b>K_U02</b>        | Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.                                                                                                                                                                   | P6U_U | P6S_UK<br>P6S_UW<br>P6S_UO |
| <b>K_U03</b>        | Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.                                                                                                                                        | P6U_U | P6S_UO<br>P6S_UW           |
| <b>K_U04</b>        | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.                                                                                                                                                                                   | P6U_U | P6S_UW                     |

|              |                                                                                                                                                                                            |       |                  |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------|
|              |                                                                                                                                                                                            |       | P6S_UO           |
| <b>K_U05</b> | Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą. | P6U_U | P6S_UW           |
| <b>K_U06</b> | Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.                                                                                                   | P6U_U | P6S_UW           |
| <b>K_U07</b> | Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.                   | P6U_U | P6S_UW<br>P6S_UO |
| <b>K_U08</b> | Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.                                                                                                                    | P6U_U | P6S_UW           |
| <b>K_U09</b> | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.                                              | P6U_U | P6S_UW           |
| <b>K_U10</b> | Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.                                                                                                          | P6U_U | P6S_UW           |
| <b>K_U11</b> | Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.                                     | P6U_U | P6S_UW<br>P6S_UO |
| <b>K_U12</b> | Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.                                                                                             | P6U_U | P6S_UW           |
| <b>K_U13</b> | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.                          | P6U_U | P6S_UW           |
| <b>K_U14</b> | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.                                                                                                       | P6U_U | P6S_UW           |
| <b>K_U15</b> | Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.                                                     | P6U_U | P6S_UW           |
| <b>K_U16</b> | Potrafi zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej.                                                                                                                        | P6U_U | P6S_UW           |
| <b>K_U17</b> | Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego                                                                                         | P6U_U | P6S_UW           |
| <b>K_U18</b> | Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania                                                                                                       | P6U_U | P6S_UW           |



|              |                                                                                                                                                                                                            |       |                  |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------|
|              | chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.                                                                                                                                                                  |       |                  |
| <b>K_U19</b> | Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. Posiada umiejętność interpretowania i prezentowania wyników.                                | P6U_U | P6S_UW           |
| <b>K_U20</b> | Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację.                                                                                              | P6U_U | P6S_UW<br>P6S_UK |
| <b>K_U21</b> | Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.                                                                                                                    | P6U_U | P6S_UW           |
| <b>K_U22</b> | Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej.                                                                                                                                | P6U_U | P6S_UW           |
| <b>K_U23</b> | Potrafi wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie (m.in. poprzez przeprowadzenie prezentacji) na poziomie akademickim.                                                                                        | P6U_U | P6S_UK           |
| <b>K_U24</b> | Posiada umiejętności korzystania z wiedzy dotyczącej prawa własności intelektualnej w funkcjonowaniu jednostek ochrony zdrowia (m.in. prawa autorskie, prawa własności przemysłowej, ochrona baz danych)   | P6U_U | P6S_UO           |
| <b>K_U25</b> | Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regułami (prawnymi, zawodowymi, moralnymi) w celu rozwiązania konkretnego zadania z zakresu ochrony zdrowia. | P6U_U | P6S_UO           |
| <b>K_U26</b> | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności.                                       | P6U_U | P6S_UW           |
| <b>K_U27</b> | Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się wiedzą o efektach leków i ich interakcji z żywnością                                                                                                         | P6U_U | P6S_UW           |
| <b>K_U28</b> | Posiada umiejętność wykorzystywania wiedzy o budowie chemicznej, właściwościach i funkcji podstawowych składników żywności w dietoterapii.                                                                 | P6U_U | P6S_UW           |
| <b>K_U29</b> | Potrafi współpracować z członkami zespołu pracowniczego w podmiocie, w którym realizuje praktykę przy wykonywaniu czynności zawodowych, nawet o złożonym charakterze                                       | P6U_U | P6S_UK           |
| <b>K_U30</b> | Potrafi zaplanować pracę własną w podmiocie, w którym realizuje praktykę oraz doprowadzić do osiągnięcia zamierzonych celów, nawet w                                                                       | P6U_U | P6S_UO           |

|                              |                                                                                                                                                                                                    |       |                                      |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------|
|                              | warunkach nie w pełni przewidywalnych                                                                                                                                                              |       |                                      |
| <b>K_U31</b>                 | Potrafi zaplanować pracę własną w podmiocie, w którym realizuje praktykę oraz doprowadzić do osiągnięcia zamierzonych celów, nawet w warunkach nie w pełni przewidywalnych                         | P6U_U | P6S_UW                               |
| <b>K_U32</b>                 | Potrafi pozyskiwać dane, tworzyć informacje i zastosować zdobytą wiedzę w działaniach praktycznych w podmiocie, w którym realizuje praktykę z użyciem krytycznej analizy i syntezy tych informacji | P6U_U | P6S_UW                               |
| <b>K_U33</b>                 | Potrafi posługiwać się sprzętem wykorzystywanym w technologii produkcji potraw.                                                                                                                    | P6U_U | P6S_UW                               |
| <b>K_U34</b>                 | Ma dodatkowe umiejętności w zakresie wybranej specjalności.                                                                                                                                        | P6U_U | P6S_UW                               |
| <b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b> |                                                                                                                                                                                                    |       |                                      |
| <b>K_K01</b>                 | Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.                                                                                                             | P6U_K | P6S_KK                               |
| <b>K_K02</b>                 | Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.                                                                                                              | P6U_K | P6S_KR<br>P6S_UK                     |
| <b>K_K03</b>                 | Posiada umiejętność stałego dokształcania się.                                                                                                                                                     | P6U_K | P6S_KR                               |
| <b>K_K04</b>                 | Przestrzega zasad etyki zawodowej.                                                                                                                                                                 | P6U_K | P6S_KK<br>P6S_KR<br>P6S_UK<br>P6S_UO |
| <b>K_K05</b>                 | Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.                                                                   | P6U_K | P6S_KK<br>P6S_KR<br>P6S_UK<br>P6S_UO |
| <b>K_K06</b>                 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.                                               | P6U_K | P6S_KK<br>P6S_KR<br>P6S_UK<br>P6S_UO |
| <b>K_K07</b>                 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.                                                                                                                                   | P6U_K | P6S_KK<br>P6S_KR<br>P6S_UK<br>P6S_UO |

|              |                                                                                                                                                                                                               |       |        |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| <b>K_K08</b> | Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną                                                                                                                        | P6U_K | P6S_UO |
| <b>K_K09</b> | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.                                                                                                                                              | P6U_K | P6S_UO |
| <b>K_K10</b> | Efektywnie prezentuje własne pomysły, wątpliwości i sugestie, popierając je argumentacją w kontekście wybranych perspektyw teoretycznych, poglądów różnych autorów, kierując się przy tym zasadami etycznymi. | P6U_K | P6S_KK |
| <b>K_K11</b> | Jest zdolny do porozumiewania się z osobami będącymi i niebędącymi specjalistami w danej dziedzinie, jasno i przejrzysto przekazuje komunikaty członkom zespołu i potencjalnym klientom                       | P6U_K | P6S_KR |
| <b>K_K12</b> | Umie przewidzieć konsekwencje podejmowanych działań w odniesieniu do postawionych celów podmiotu, w którym odbywa praktykę, myśli i działa w sposób przedsiębiorczy                                           | P6U_K | P6S_KO |
| <b>K_K13</b> | Postępuje w sposób odpowiedzialny i etyczny podczas odbywania praktyki dbając o dorobek i tradycje zawodu                                                                                                     | P6U_K | P6S_KO |
| <b>K_K14</b> | Dbą o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywania zadań.                                                                                                                                           | P6U_K | P6S_KO |

**Legenda:**

- K (przed podkreślnikiem) — kierunkowe efekty uczenia się  
 W — kategoria wiedzy  
 U — kategoria umiejętności  
 K (po podkreślniku) — kategoria kompetencji społecznych  
 01, 02, 03 i kolejne — numer efektu uczenia się

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                           |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <sup>1</sup> <b>Odniesienie do charakterystyk uniwersalnych pierwszego stopnia na poziomie 6</b>                           |                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>kody</b>  |
| Zgodnie z załącznikiem do Ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020, poz. 226) |                                                                                                                                                                                                                                                           |              |
| <b>Efekty wiedzy student zna i rozumie:</b>                                                                                | W zaawansowanym stopniu- fakty, teorie, metody oraz złożone zależności między nimi. Różnorodne, złożone uwarunkowania prowadzonej działalności.                                                                                                           | <b>P6U_W</b> |
| <b>Efekty umiejętności student potrafi:</b>                                                                                | Innowacyjnie wykonywać zadania oraz rozwiązywać złożone i nietypowe problemy w zmienionych i nie w pełni przewidywalnych warunkach. Samodzielnie planować własne uczenie się przez całe życie. Komunikować się z otoczeniem, uzasadniać swoje stanowisko. | <b>P6U_U</b> |
| <b>Efekty kompetencji student jest gotów do:</b>                                                                           | Kultywowania i upowszechniania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim. Samodzielnego podejmowania decyzji, krytycznej oceny działań własnych, działań zespołów, którymi kieruje i                                                   | <b>P6U_K</b> |

|  |                                                                                            |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | organizacji, w których uczestniczy, przyjmowania odpowiedzialności za skutki tych działań. |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------|--|

<sup>2</sup>Stosowane opisy przedstawione poniżej – zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz.U. 2018 poz.2218).

|               |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P6S_WG</b> | charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie wiedzy: zakres i głębia – kompletność perspektywy poznawczej i zależności.                                                                     |
| <b>P6S_WK</b> | charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie wiedzy: kontekst – uwarunkowania, skutki.                                                                                                      |
| <b>P6S_UW</b> | charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie umiejętności: wykorzystanie wiedzy– rozwiązywane problemy i wykonywane zadania.                                                                |
| <b>P6S_UK</b> | charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie umiejętności: komunikowanie się - odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się j. obcym. |
| <b>P6S_UO</b> | charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie umiejętności: organizacja pracy – planowanie i praca zespołowa.                                                                                |
| <b>P6S_UU</b> | charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie umiejętności: uczenie się – planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób.                                                                 |
| <b>P6S_KK</b> | charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie kompetencji społecznych: ocena – krytyczne podejście.                                                                                          |
| <b>P6S_KO</b> | charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie kompetencji społecznych: odpowiedzialność - wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego.                      |
| <b>P6S_KR</b> | charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie kompetencji społecznych: rola zawodowa- niezależność i rozwój etosu.                                                                           |

## **SPOSOBY WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA W TRAKCIE CAŁEGO CYKLU KSZTAŁCENIA:**

Prowadzący określa szczegółowe efekty uczenia się i formę ich weryfikacji, a następnie umieszcza je w karcie przedmiotu. Osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się określonych dla poszczególnych zajęć oznacza realizację założonej koncepcji kształcenia na prowadzonym kierunku. Weryfikacja i ocena efektów uczenia się osiąganych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia odbywa się poprzez:

- 1) **ocenę bieżącego przygotowania studenta do zajęć, aktywność na zajęciach;**
- 2) **prace zaliczeniowe** (kolokwia, sprawdziany, referaty, prezentacje, projekty);
- 3) **egzaminy** (egzamin ustny, pisemny itp.);
- 4) **praktyki zawodowe** (zgodnie z regulaminem praktyk)
- 5) **proces dyplomowania** (zgodnie z regulaminem studiów)
- 6) **badanie karier zawodowych absolwentów** - poprzez uzyskiwanie informacji zwrotnych z zakresu uzyskanej wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych i ich przydatności na rynku pracy;
- 7) **badanie opinii pracodawców** – opiniowanie przez pracodawców/ interesariuszy programów studiów, w tym zakładanych efektów uczenia się i metod ich weryfikowania.