

EFEKTY UCZENIA SIĘ

Zakładane dla kierunku dietetyka, studia pierwszego stopnia, profil praktyczny dla naboru 2024/2025

Tabela odniesień efektów kierunkowych do charakterystyk 6 poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji			
Symbol efektu kierunkowego	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do charakterystyk 6 poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji	
		Symbol uniwersalnych charakterystyk poziomów w PRK - pierwszego stopnia	Symbol charakterystyk drugiego stopnia PRK
WIEDZA			
K_W01	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym anatomię i fizjologię człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania	P6U_W	P6S_WG
K_W02	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym	P6U_W	P6S_WG
K_W03	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zagadnienia 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 i rozumie w stopniu zaawansowanym funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów	P6U_W	P6S_WG
K_W05	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym technologię produkcji potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia	P6U_W	P6S_WK
K_W06	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym 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
K_W07	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. Zna zasady dobrej praktyki żywieniowej na oddziałach noworodkowych	P6U_W	P6S_WK

K_W08	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości oraz zna zasady planowania żywienia dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka	P6U_W	P6S_WG
K_W09	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu	P6U_W	P6S_WK
K_W10	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby	P6U_W	P6S_WK
K_W11	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym wpływ bodźców społecznych i ekonomicznych na zachowania człowieka (w tym zachowania zdrowotne) jak i całego społeczeństwa	P6U_W	P6S_WK
K_W12	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zasady 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
K_W13	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym procesy społeczne i gospodarcze, przyczyny, przebieg, skalę jak i konsekwencje zmian aktywności społeczno-gospodarczej	P6U_W	P6S_WK
K_W14	Ma zaawansowaną wiedzę o charakterze nauk społecznych i ich wzajemnych relacjach	P6U_W	P6S_WK
K_W15	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym rodzaje więzi i norm społecznych oraz podstawowe rodzaje struktur i instytucji społecznych	P6U_W	P6S_WK
K_W16	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna w stopniu zaawansowanym przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania	P6U_W	P6S_WK
K_W17	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym metody 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
K_W18	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią. Zna w stopniu zaawansowanym zasady przygotowywania i podawania mieszanek mlecznych dla noworodków urodzonych o czasie i wcześniaków	P6U_W	P6S_WG
K_W19	Zna i rozumie podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością	P6U_W	P6S_WG
K_W20	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym 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
K_W21	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia ich zaawansowania	P6U_W	P6S_WG

K_W22	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym pojęcia z zakresu medycyny klinicznej	P6U_W	P6S_WG
K_W23	Zna i rozumie diagnostykę laboratoryjną na poziomie zaawansowanym	P6U_W	P6S_WG
K_W24	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania	P6U_W	P6S_WK
K_W25	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	P6U_W	P6S_WK
K_W26	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym prawo i ekonomikę w ochronie zdrowia	P6U_W	P6S_WK
K_W27	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych	P6U_W	P6S_WK
K_W28	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
K_W29	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności przestrzegania ich w pracy zawodowej. Zna w stopniu zaawansowanym zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej	P6U_W	P6S_WK
K_W30	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym akty prawa wewnętrznego, wykorzystywane w codziennej działalności jednostki / podmiotu w którym odbywa praktykę (np. regulamin organizacyjny, strukturę organizacji, zasady BHP, zarządzania informacją niejawną)	P6U_W	P6S_WK
UMIĘTNOŚCI			
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia	P6U_U	P6S_UK, P6S_UW
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego	P6U_U	P6S_UK, P6S_UW, P6S_UO
K_U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem	P6U_U	P6S_UO, P6S_UW
K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta	P6U_U	P6S_UW, P6S_UO
K_U05	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą z uwzględnieniem wzajemnych relacji pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia	P6U_U	P6S_UW

K_U06	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe	P6U_U	P6S_UW
K_U07	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia	P6U_U	P6S_UW P6S_UO
K_U08	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia	P6U_U	P6S_UW
K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia	P6U_U	P6S_UW
K_U10	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu	P6U_U	P6S_UW
K_U11	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw	P6U_U	P6S_UW P6S_UO
K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze	P6U_U	P6S_UW
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych	P6U_U	P6S_UW
K_U14	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku	P6U_U	P6S_UW
K_U15	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej	P6U_U	P6S_UW
K_U16	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej	P6U_U	P6S_UW
K_U17	Potrafi posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego	P6U_U	P6S_UW
K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia	P6U_U	P6S_UW
K_U19	Potrafi gromadzić dane związane z wykonywanym zawodem. Potrafi interpretować i prezentować wyniki	P6U_U	P6S_UW
K_U20	Potrafi posługiwać się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację. Potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	P6U_U	P6S_UW P6S_UK
K_U21	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej	P6U_U	P6S_UW
K_U22	Potrafi wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie (m.in. poprzez przeprowadzenie prezentacji) na poziomie akademickim	P6U_U	P6S_UK
K_U23	Potrafi korzystać z wiedzy dotyczącej prawa własności intelektualnej w funkcjonowaniu jednostek ochrony	P6U_U	P6S_UO

	zdrowia (m.in. prawa autorskie, prawa własności przemysłowej, ochrona baz danych)		
K_U24	Potrafi 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
K_U25	Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności	P6U_U	P6S_UW
K_U26	Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się wiedzą o efektach leków i ich interakcji z żywnością	P6U_U	P6S_UW
K_U27	Posiada umiejętność wykorzystywania wiedzy o budowie chemicznej, właściwościach i funkcji podstawowych składników żywności w dietoterapii	P6U_U	P6S_UW
K_U28	Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia	P6U_U	P6S_UK
K_U29	Potrafi współpracować z członkami zespołu pracowniczego w podmiocie, w którym realizuje praktykę przy wykonywaniu czynności zawodowych, nawet o złożonym charakterze	P6U_U	P6S_UK
K_U30	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_UO
K_U31	Potrafi rozwiązywać zadania/ problemy pojawiające się w środowisku pracy, także w warunkach nie w pełni przewidywalnych	P6U_U	P6S_UW
K_U32	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
K_U33	Potrafi posługiwać się sprzętem wykorzystywanym w technologii produkcji potraw	P6U_U	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K_K01	Jest gotów uświadomić sobie własne ograniczenia i zwrócić się do innych specjalistów	P6U_K	P6S_KK
K_K02	Jest gotów do taktownego i skutecznego zasugerowania pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej	P6U_K	P6S_KR P6S_UK
K_K03	Jest gotów do stałego doksztalcania się	P6U_K	P6S_KR
K_K04	Jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej oraz tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia	P6U_K	P6S_KK, P6S_KR, P6S_UK, P6S_UO
K_K05	Jest gotów stawiać dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywać szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych	P6U_K	P6S_KK, P6S_KR, P6S_UK, P6S_UO

K_K06	Jest gotów przestrzegać praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń	P6U_K	P6S_KK, P6S_KR, P6S_UK, P6S_UO
K_K07	Jest gotów do wzięcia odpowiedzialności za działania własne i właściwego organizowania pracy własnej oraz postępowania w sposób odpowiedzialny i etyczny dbając o dorobek i tradycje zawodu	P6U_K	P6S_UO
K_K08	Jest gotów do przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	P6U_K	P6S_UO
K_K09	Jest gotów do efektywnego prezentowania własnych pomysłów, wątpliwości i sugestie, popierania ich argumentacją w kontekście wybranych perspektyw teoretycznych, poglądów różnych autorów, kierując się przy tym zasadami etycznymi	P6U_K	P6S_KK
K_K10	Jest gotów do porozumiewania się z osobami będącymi i niebędącymi specjalistami w danej dziedzinie, do jasnego i przejrzystego przekazywania komunikatów członkom zespołu i potencjalnym klientom	P6U_K	P6S_KR
K_K11	Jest gotów do przewidywania konsekwencji podejmowanych działań w odniesieniu do postawionych celów podmiotu, w którym odbywa praktykę, myśli i działa w sposób przedsiębiorczy	P6U_K	P6S_KO
K_K12	Jest gotów do postępowania w sposób odpowiedzialny i etyczny dbając o dorobek i tradycje zawodu	P6U_K	P6S_KO
K_K13	Jest gotów do dbania o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywania zadań	P6U_K	P6S_KO

Odniesienie do charakterystyk uniwersalnych pierwszego stopnia na poziomie 6 Zgodnie z załącznikiem do Ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020, poz. 226)		kody
Efekty wiedzy student zna i rozumie:	w zaawansowanym stopniu- fakty, teorie, metody oraz złożone zależności między nimi. Różnorodne, złożone uwarunkowania prowadzonej działalności.	P6U_W
Efekty umiejętności student potrafi:	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.	P6U_U
Efekty kompetencji student jest gotów do:	kultywowania i upowszechniania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim. Samodzielnego podejmowania decyzji, krytycznej oceny działań własnych, działań zespołów, którymi kieruje i organizacji, w których uczestniczy, przyjmowania odpowiedzialności za skutki tych działań.	P6U_K

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).

P6S_WG	charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie wiedzy: zakres i głębia – kompletność perspektywy poznawczej i zależności.
P6S_WK	charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie wiedzy: kontekst – uwarunkowania, skutki.

P6S_UW	charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie umiejętności: wykorzystanie wiedzy– rozwiązywane problemy i wykonywane zadania.
P6S_UK	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.
P6S_UO	charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie umiejętności: organizacja pracy – planowanie i praca zespołowa.
P6S_UU	charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie umiejętności: uczenie się – planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób.
P6S_KK	charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie kompetencji społecznych: ocena – krytyczne podejście.
P6S_KO	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.
P6S_KR	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 osiągniętych 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 programem praktyk)
- 5) **proces dyplomowania** (zgodnie z regulaminem studiów)

Egzaminy i zaliczenia są przeprowadzone w warunkach kontrolowanej samodzielności.

Formy i metody prowadzenia zajęć oraz kryteria oceny i jej składowe określa karta przedmiot.

Opracowanie: