

<b>ZBIÓR EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DLA KIERUNKU DIETETYKA STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA</b>		
<b>OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA KIERUNKU</b>		
<b>Kierunek mieści się w obszarze nauk medycznych</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Absolwent studiów pierwszego stopnia posiada podstawową wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz technologii przygotowywania potraw.</li> <li>Dyplom dietetyka na poziomie licencjata przyznaje się studentowi, który odbył 3-letnie – obejmujące 6 semestrów studia wyższe pierwszego stopnia w wymiarze 3000 godzin, uzyskał 180 punktów ECTS (European Credit Transfer System) i uzyskał wiedzę i umiejętności w następujących obszarach:</li> </ul>		
<b>symbol</b>	<b>W ZAKRESIE WIEDZY</b>	<b>Odniesienie do efektów kształcenia w obszarach kształcenia w zakresie nauk medycznych</b>
K_W01	1. Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	OM1 W01
K_W02	2. Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i endokrynnym.	OM1 W02
K_W03	3. Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej, <b>klinicznej</b> , biochemii i chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii.	OM1 W03
K_W04	4. Zna procesy fizjologiczne i <b>biochemiczne</b> związane z wysiłkiem fizycznym i potrzeby żywieniowe związane z różnymi dyscyplinami sportowymi.	OM1 W04
K_W05	5. Zna procesy technologiczne związane z produkcją żywności pochodzenia roślinnego, zwierzęcego oraz potraw, zna zasady przechowywania, etykietowania i transportu żywności.	OM1 W05
K_W06	6. Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	OM1 W06
K_W07	7. Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu poradnictwa dietetycznego.	OM1 W07
K_W08	8. Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	OM1 W08
K_W09	9. Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	OM1 W09
K_W10	10. Zna podstawowe pojęcia ekologii i związki ekologii z żywieniem.	OM1 W10
K_W11	11. Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych.	OM1 W11
K_W12	12. Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki	OM1 W12

K_W13	pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	OM1 W13
K_W14	13. Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	OM1 W14
K_W15	14. Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka	OM1 W15
K_W16	15. Zna technologię żywności i potraw oraz podstawy towaroznawstwa.	OM1 W16
K_W17	16. Zna przyczyny, przebieg i wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania i nerwowego oraz zakaźnych chorób pasożytniczych i nowotworów oraz zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	OM1 W17
K_W18	17. Zna przyczyny oraz zapobieganie i postępowanie w alergiach pokarmowych. Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	OM1 W18
K_W19	18. Zna zasady rehabilitacji w różnych schorzeniach oraz rolę diety w procesie rehabilitacji.	OM1 W19
K_W20	19. Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.	OM1 W20
K_W21	20. Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	OM1 W21
K_W22	21. Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	OM1 W22
	22. Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	
<b>W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI</b>		
K_U01	1. Posługuje się w praktyce mianownictwem anatomicznym oraz wykorzystuje znajomość topografii narządów ciała ludzkiego.	OM1 U01
K_U02	2. Prognozuje w oparciu o wiedzę kierunek procesów biochemicznych w poszczególnych stanach klinicznych	OM1 U02
K_U03	3. Potrafi ukierunkować postępowanie w przypadku pacjentów z grup ryzyka chorób parazytologicznych w przypadku zatruc pokarmowych.	OM1 U03
K_U04	4. Potrafi ocenić stan mikrobiologiczny żywności	OM1 U04
K_U05	5. Potrafi ocenić potrzeby żywieniowe w zależności od wykonywanego wysiłku fizycznego.	OM1 U05
K_U06	6. Potrafi odpowiednio przechowywać i przygotowywać produkty żywnościowe i potrawy, potrafi interpretować wszystkie informacje zamieszczone na opakowaniu, potrafi wskazać wpływ procesów technologicznych na żywność.	OM1 U06
K_U07	7. Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb dzieci, młodzieży, osób dorosłych i osób w podeszłym wieku.	OM1 U07

K_U08	8. W oparciu o uzyskaną wiedzę umie rozpoznać problemy psychologiczne osób i ustalić odpowiedni plan postępowania.	OM1 U08
K_U09	9. Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie w przypadku chorób o podłożu genetycznym.	OM1 U09
K_U10	10. Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	OM1 U10
K_U11	11. Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	OM1 U11
K_U12	12. Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację.	OM1 U12
K_U13	13. Umie ocenić żywność pod kątem ekologicznym oraz umie rozróżnić metody produkcji żywności.	OM1 U13
K_U14	14. Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	OM1 U14
K_U15	15. Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.	OM1 U15
K_U16	16. Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	OM1 U16
K_U17	17. Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	OM1 U17
K_U18	18. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	OM1 U18
K_U19	19. Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	OM1 U19
K_U20	20. Potrafi udzielić porady dietetycznej.	OM1 U20
K_U21	21. Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	OM1 U21
K_U22	22. Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	OM1 U22
K_U23	23. Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	OM1 U23
K_U24	24. Interpretuje regulacje prawne dotyczące wykonywania zawodu dietetyka oraz planuje możliwości stosowania odpowiedzialności zawodowej, karnej i cywilnej w zakresie funkcjonowania systemu ochrony zdrowia i udzielania świadczeń zdrowotnych zgodnie z zapisami ustawowymi.	OM1 U24
K_U25	25. Interpretuje i stosuje przepisy prawne regulujące wykonywanie zawodu i udzielania świadczeń	OM1 U25

K_U26	zdrowotnych. 26. Opracowuje projekty działań prozdrowotnych w środowisku zamieszkania i pracy.	OM1 U26
K_U27	27. Ocenia globalne trendy dotyczące ochrony zdrowia w aspekcie najnowszych danych epidemiologicznych, demograficznych.	OM1 U27
K_U28	28. Interpretuje działania w zakresie polityki zdrowotnej i społecznej prowadzonej przez państwo na rzecz zdrowia publicznego.	OM1 U28
K_U29	29. Dokonuje analizy i oceny funkcjonowania różnych systemów opieki medycznej oraz identyfikowania ich źródeł finansowania.	OM1 U29
<b>W ZAKRESIE POSTAW ABSOLWENT:</b>		
P1	1. Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	
P2	2. Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	
P3	3. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	
P4	4. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	
P5	5. Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	
P6	6. Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	
P7	7. Przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy.	
P8	8. Przestrzega zasad etyki zawodowej.	
<b>SYLWETKA ABSOLWENTA</b>		
OM1 WU01	Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia absolwent potrafi: 1. Planować racjonalne żywienia dla różnych grup ludności.	
OM1 WU02	2. Przygotować potrawy wchodzące w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą kwalifikacją.	
OM1WU03	3. Kontrolować jakość produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz produkcję potraw zgodnie z zasadami Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).	
OM1 WU04	4. Organizować żywienie indywidualne i zbiorowe dostosowane do wieku i stanu zdrowia pacjentów.	
OM1 WU05	5. Prowadzić edukację żywieniową.	
OM1 WU06	6. Prowadzić ocenę stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów leczonych w placówkach otwartej i zamkniętej opieki zdrowotnej.	
OM1 WU07	7. Prowadzić pod kierunkiem lekarza żywienie kliniczne i wspomaganie żywieniowe z wykorzystaniem tzw. diet przemysłowych u osób z zaburzeniami odżywiania.	

## **KSZTAŁCENIE PRAKTYCZNE ZAJĘCIA PRAKTYCZNE I PRAKTYKI ZAWODOWE**

W celu uzyskania umiejętności praktycznych niezbędnych do wykonywania zawodu dietetyka każdy student musi odbyć następujące praktyki zawodowe pod kierunkiem nauczyciela akademickiego lub osoby wyznaczonej przez kierownika placówki:

1. Praktyka wakacyjna po pierwszym roku studiów w oddziałach szpitalnych lub w poradniach specjalistycznych albo ogólnych, lub w żłobkach albo w przedszkolach w wymiarze 140 godzin (4 tygodnie po 35 godzin).
2. Praktyka wakacyjna po drugim roku studiów w oddziałach szpitalnych lub w poradniach specjalistycznych albo ogólnych, lub w żłobkach albo w przedszkolach w wymiarze 140 godzin (4 tygodnie po 35 godzin).
3. Praktyka śródroczna w :
  - szpitalach o różnym profilu dla dorosłych w wymiarze 245 godzin (7 tygodni po 35 godziny)
  - szpitalach o różnym profilu dla dzieci w wymiarze 70 godzin (2 tygodnie po 35 godzin)
  - poradniach chorób metabolicznych i/lub chorób układu pokarmowego lub innych poradniach specjalistycznych w wymiarze 70 godzin (2 tygodnie po 35 godzin) pracowni technologii potraw w wymiarze 40 – 60 godzin

### **ECTS**

Szczegółowego rozdziału punktów na poszczególne efekty kształcenia dokonuje uczelnia przestrzegając następujących zasad:

- 1 punkt ECTS oznacza 25-30 godzin nakładu pracy własnej studenta.
- W ciągu 1 semestru student może osiągnąć 30 punktów ECTS.
- Za 1 tydzień praktyk zawodowych (30 – 35 godzin) i ćwiczeń (30 – 35 godzin) student może otrzymać 1 punkt ECTS.
- Za przygotowanie do egzaminu dyplomowego, w tym za przygotowanie pracy dyplomowej (licencjackiej) jeżeli przewiduje ją ustalony przez uczelnię program nauczania – student otrzymuje 10 punktów ECTS.

### **REALIZACJA PROCESU KSZTAŁCENIA**

Uzyskanie planowanych efektów kształcenia i kompetencji związanych z ukończeniem studiów pierwszego stopnia wymaga:

1. Utworzenia przez uczelnię programu opartego na założonych efektach kształcenia z uwzględnieniem innych nie wymienionych obszarów wiedzy i umiejętności ważnych dla rozwoju osobowości i wykonywania zawodu dietetyka.
2. Utworzenia przez uczelnię systemu kształcenia oraz sprawdzania wiedzy i umiejętności pozwalającego na ocenę stopnia realizacji założonych efektów kształcenia.
3. Czynnego uczestnictwa studenta w wykładach, seminariach, ćwiczeniach oraz w zajęciach praktycznych prowadzonych pod kierunkiem nauczyciela w szpitalach dla dzieci i dla dorosłych i w poradniach specjalistycznych podczas których student sprawuje opiekę nad wyznaczonymi pacjentami, a także w domach pomocy społecznej i w pracowni technologii potraw.
4. Uwzględnienia w planie kształcenia nie mniej niż 30% zajęć praktycznych, nie mniej niż 15% kształcenia bez nauczyciela akademickiego (samokształcenie wg podanego programu) i nie mniej niż 5% zajęć fakultatywnych.

## **SPOSOBY OCENY EFEKTÓW KSZTAŁCENIA**

Sprawdzenie osiągnięcia założonych efektów kształcenia wymaga zastosowania zróżnicowanych form oceniania studentów, adekwatnych do obszarów, których dotyczą efekty.

Efekty w obszarze wiedzy sprawdzać można za pomocą egzaminów pisemnych lub ustnych. W zakresie egzaminów pisemnych można stosować eseje, raporty, krótkie ustrukturyzowane pytania oraz testy: wielokrotnego wyboru (MCQ), wielokrotnej odpowiedzi (MRQ), wyboru Tak/Nie oraz testy dopasowania odpowiedzi.

Egzaminy ustne winny być standaryzowane oraz ukierunkowane w stronę sprawdzenia wiedzy na poziomie wyższym, niż sama znajomość faktów (np. poziom zrozumienia, umiejętność analizy, syntezy, rozwiązywania problemów).

Dla sprawdzenia osiągnięcia efektów w obszarze umiejętności można wykorzystać: egzamin praktyczny, egzamin teoretyczny, esej refleksyjny, opinie nauczycieli, pacjentów, pielęgniarek, lekarzy, innych współpracowników) a także ocenę przez kolegów i samoocenę studenta.

Studia I stopnia kończą się teoretycznym egzaminem dyplomowym.

Egzamin dyplomowy, po złożeniu pracy dyplomowej, powinien obejmować sprawdzenie zasobu wiedzy i umiejętności praktycznych zdobytych w całym okresie studiów.

## **WARUNKI PRZYJĘCIA NA STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA**

1. Matura.
2. Zdanie egzaminu wstępnego, którego zakres i formę ustala uczelnia.

## **MOŻLIWOŚĆ KONTYNUOWANIA STUDIÓW**

1. Dietetyka – studia drugiego stopnia.
2. Zdrowie Publiczne – studia drugiego stopnia.

## **ORGANIZACJA STUDIÓW**

Proces kształcenia jest zorganizowany w formie przedmiotów odpowiadających dyscyplinom nauk podstawowych (np. anatomii, fizjologii, biochemii, chemii) oraz przedmiotów odpowiadających treściom kierunkowym takim jak żywienie człowieka zdrowego i chorego, edukacji żywieniowej, podstaw klinicznych chorób, technologia potraw oraz towaroznawstwo.

Grupa treści podstawowych obejmuje 360 godz oraz 24 punkty ECTS.

Nauczanie przedmiotów (treści kierunkowych) w obszarze nauk z zakresu dietetyki, przedmiotów dotyczących żywności i żywienia oraz zajęcia praktyczne prowadzą nauczyciele akademicki posiadający wiedzę w zakresie poszczególnych przedmiotów.

Promotorem (kierownikiem, opiekunem) pracy licencjackiej są nauczyciele akademicki z tytułem, co najmniej magistra.

Grupa treści kierunkowych obejmuje 570 godzin oraz 38 punktów ECTS.

Na studiach I stopnia realizowany jest język obcy (np. angielski) na poziomie biegłości B1 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy, który jest sprofilowany zawodowo, w wymiarze nie mniejszym niż 120 godzin, któremu należy przypisać nie mniej niż 5 punktów ECTS.