

**UCHWAŁA Nr 146/V/III/2013**  
**SENATU PAŃSTWOWEJ WYŻSZEJ SZKOŁY ZAWODOWEJ**  
**W KONINIE**

z dnia 26 marca 2013 r.

**w sprawie określenia efektów kształcenia dla przeznaczonych do prowadzenia na Wydziale Kultury Fizycznej i Ochrony Zdrowia programu kształcenia na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego stopnia na kierunku „dietetyka” o profilu praktycznym**

Na podstawie art. 11 ust. 2 pkt 2 i ust. 3 ustawy z dnia 27 lipca 2005 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz. U. z 2012 r., poz. 572 i 742)

**uchwała się, co następuje:**

**§ 1**

**Umiejscowienie kierunku „dietetyka” w obszarze kształcenia.**

Dietetyka jest interdyscyplinarną dziedziną wiedzy i mieści się w obszarze nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, jak również w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych. Kierunek Dietetyka wykazuje ścisłe powiązanie z takimi kierunkami kształcenia jak: kierunek lekarski i zdrowie publiczne, z którymi łączy je zarówno program nauczania jak i sylwetka absolwenta przygotowanego do prowadzenia działań z zakresu profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo-zależnych, zapobiegania niedożywieniu związanemu z chorobą i prowadzenia oświaty zdrowotnej promującej prawidłowe odżywianie będące ważnym elementem zdrowia publicznego.

**§ 2**

**Cel studiów pierwszego stopnia – profil praktyczny – na kierunku „dietetyka”.**

Zasadniczym celem kształcenia na kierunku Dietetyka, który bezpośrednio podkreśla związek z obszarem nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, jak również obszarem nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych jest współodpowiedzialność za zdrowie zarówno indywidualnego pacjenta jak i grup ludności oraz poszanowanie zasad etyki zawodowej i uregulowań prawnych obowiązujących pracowników ochrony zdrowia.

Podstawowym celem kształcenia na kierunku jest: nauczenie umiejętności posługiwania się wiedzą ogólną z zakresu nauk o zdrowiu oraz wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym, przygotowanie do pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem i pielęgniarką w zakresie planowania żywienia.

Ważnym elementem kształcenia jest nabycie umiejętności obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia oraz przygotowanie do podjęcia studiów drugiego stopnia i systematycznego doskonalenia zawodowego.

Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia absolwent posiada umiejętność planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności. Potrafi przygotować potrawy wchodzące w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP). Potrafi kontrolować jakość produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz organizować żywienie indywidualne i zbiorowe dostosowane do wieku i stanu zdrowia pacjentów. Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów oraz wyciągnąć odpowiednie wnioski terapeutyczne. Zna zasady edukacji żywieniowej i jest przygotowany do jej prowadzenia. Opanował język obcy w stopniu pozwalającym na podstawową komunikację. Zna zasady etyczne i uregulowania prawne związane z wykonywanym zawodem. Odbił praktyki zawodowe w szpitalach i poradniach związanych z obranym kierunkiem studiów i nauczył się współpracy z innymi pracownikami ochrony zdrowia.

### § 3

#### **Deskrytory obszarowe uwzględniane w opisie kierunku.**

Obszar nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, dziedzina nauk medycznych, dyscypliny naukowe: biologia medyczna i medycyna, a także obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, dziedzina nauk rolniczych, dyscyplina naukowa: technologia żywności i żywienia – wszystkie efekty kształcenia zgodne z przepisami Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 2 listopada 2011 r. w sprawie Krajowych Ram Kwalifikacji dla Szkolnictwa Wyższego (Dz. U. z 2011 r. Nr 253 poz. 1520) oraz Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 8 sierpnia 2011 r. w sprawie obszarów wiedzy, dziedzin nauki i sztuki oraz dyscyplin naukowych i artystycznych (Dz. U. z 2011 r. Nr 179, poz.1065)

### § 4

#### **Efekty kształcenia.**

##### 4.1. Ogólne efekty kształcenia.

Absolwent studiów pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka wykazuje się:

- Umiejętnością planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności
- Potrafi przygotować potrawy wchodzące w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)
- Potrafi kontrolować jakość produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz organizować żywienie indywidualne i zbiorowe dostosowane do wieku i stanu zdrowia pacjentów.
- Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów oraz wyciągnąć odpowiednie wnioski terapeutyczne.
- Zna zasady edukacji żywieniowej i jest przygotowany do jej prowadzenia
- Opanował język obcy w stopniu pozwalającym na podstawową komunikację.
- Zna zasady etyczne i uregulowania prawne związane z wykonywanym zawodem.
- Odbił praktyki zawodowe w szpitalach i poradniach związanych z obranym kierunkiem studiów i nauczył się współpracy z innymi pracownikami ochrony zdrowia.

#### 4.2. Szczegółowe efekty kształcenia.

Symbol	Efekty kształcenia dla kierunku studiów Dietetyka. Po zakończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze kształcenia w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej
<b>WIEDZA</b>		
K_W01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	M1_W01, M1_W02
K_W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	M1_W01,
K_W03	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	M1_W01,
K_W04	Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Zna choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	M1_W01,
K_W05	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	M1_W01
K_W06	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	M1_W02
K_W07	Zna terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa	M1_W01
K_W08	Zna metody oceny stanu zdrowia oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych oraz chorób cywilizacyjnych oraz podstawy działań interwencyjnych i skutki tych działań wobec wybranych jednostek chorobowych.	M1_W03, M1_W05, M1_W07
K_W09	Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	M1_W03
K_W10	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	M1_W03
K_W11	Zna organizacje 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	M1_W01
K_W12	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz	M1_W03

	interakcji leków z żywnością.	
K_W13	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	M1_W08
K_W14	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	M1_W04
K_W15	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	M1_W03
K_W16	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	M1_W03
K_W17	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.	M1_W03
K_W18	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	M1_W06
K_W19	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	M1_W11
K_W20	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	M1_W12
K_W21	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	M1_W06
K_W22	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.	M1_W06
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>		
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	M1_U01
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. Potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.	M1_U01
K_U03	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.	M1_U01
K_U04	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	M1_U03
K_U05	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	M1_U04
K_U06	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	M1_U05
K_U07	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	M1_U04
K_U08	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	M1_U04
K_U09	Potrafi wykorzystać. wyniki badań laboratoryjnych w	M1_U04

	planowaniu żywienia.	
K_U10	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia.	M1_U04
K_U11	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	M1_U05
K_U12	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	M1_U05
K_U13	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	M1_U05
K_U14	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.	M1_U05
K_U15	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	M1_U05
K_U16	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	M1_U06
K_U17	Potrafi prowadzić proste badania statystyczne i interpretować dane liczbowe	M1_U08
K_U18	Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację.	M1_U14
K_U19	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	M1_U06
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>		
K_K01	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	M1_K01
K_K02	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów	M1_K02
K_K03	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.	M1_K03
K_K04	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	M1_K03
K_K05	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	M1_K03
K_K06	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	M1_K03
K_K07	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	M1_K03
K_K08	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	M1_K07

Symbol	Efekty kształcenia dla kierunku studiów Dietetyka. Po zakończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych
<b>WIEDZA</b>		
K_W01	Ma podstawową wiedzę z zakresu chemii, fizyki i nauk pokrewnych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, pozwalającą rozumieć procesy zachodzące u człowieka oraz w żywności.	R1P_W01
K_W02	Ma wiedzę w zakresie matematyki, statystyki oraz technik informacyjnych, pozwalająca na opisywanie i interpretowanie zjawisk przyrodniczych oraz zachodzących w żywności.	R1P_W01
K_W03	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczne, prawne oraz socjologiczne dostosowane dla studiowanego kierunku studiów.	R1P_W02
K_W04	Ma podstawową wiedzę na temat właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych decydujących o możliwościach oraz sposobach ich wykorzystania.	R1P_W03
K_W05	Ma ogólną wiedzę na temat przetwórstwa produktów pochodzenia roślinnego oraz zwierzęcego.	R1P_W03
K_W06	Zna podstawowe maszyny i urządzenia stosowane w przemyśle spożywczym i gastronomii, stosowane do produkcji i przetwarzania żywności w zakładach żywienia.	R1P_W03
K_W07	Ma ogólną wiedzę o funkcjonowaniu organizmów żywych występujących w organizmie ludzkim, surowcach żywnościowych i produktach spożywczych.	R1P_W04
<b>UMIĘJĘTNOŚCI</b>		
K_U01	Posiada umiejętność znajdowania i zrozumienia informacji potrzebnych do skutecznego kontaktu z pacjentem/ klientem oraz otoczeniem zawodowym.	R1P_U01
K_U02	Posiada umiejętność analizy i wykorzystywania potrzebnych informacji z różnych źródeł, potrzebnych do wykonywania zawodu dietetyka	R1P_U01
K_U03	Posiada umiejętność komunikowania się z różnymi podmiotami w formie werbalnej, pisemnej i graficznej? oraz przyjmowania różnych ról w zależności od sytuacji zawodowej	R1P_U02
K_U04	Potrafi dokonać identyfikacji i analizy zjawisk wpływających na produkcję ? i jakość żywności wykorzystywanej w prawidłowym żywieniu	R1P_U05
K_U05	Potrafi zastosować podstawowe praktyki laboratoryjne do oceny z zakresu analizy żywności i żywienia oraz towaroznawstwa żywności.	R1P_U05
K_U06	Posiada umiejętność przygotowania prac pisemnych w	R1P_U11

	języku polskim i obcym z wykorzystaniem źródeł tradycyjnych oraz elektronicznych na tematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.	
K_U07	Posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych w języku polskim i obcym z wykorzystaniem źródeł tradycyjnych oraz elektronicznych na tematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.	R1P_U12
K_U08	Ma umiejętności językowe w zakresie dietetyki zgodne z wymaganiami Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	R1P_U13
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>		
K_K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie.	R1P_K01
K_K02	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	R1P_K02
K_K03	Potrafi prawidłowo zidentyfikować i rozstrzygać dylematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.	R1P_K04
K_K04	Ma świadomość potrzeby doksztalcania i samodoskonalenia w zakresie zawodu dietetyka.	R1P_K07
K_K05	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.	R1P_K08

## § 5

### Udział interesariuszy zewnętrznych.

W pracach nad określeniem efektów kształcenia wzięli udział interesariusze zewnętrzni:

1. dr hab. n. med. Grzegorz Mielcarz prof. nadzw.
2. prof. dr hab. n. rol. inż. Zbigniew Krejpcio
3. lek. med. Grzegorz Wrona Dyrektor Wojewódzkiego Szpitala Zespołonego Szpitala w Koninie
4. lek. med. Zygmunt Jasiński Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie
5. mgr Romuald Mościcki Prezes Stowarzyszenia Diabetyków Rejon Konin
6. mgr Wojciech Szymczak Dyrektor Wielkopolskiego Samorządowego Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Koninie
7. mgr inż. Małgorzata Waszak Prezes Lokalnej Organizacji Turystycznej w Koninie

## § 6

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

*Przewodniczący  
Senatu PWSZ w Koninie*

/-/ *prof. nadzw. dr hab. Mirosław Pawlak*