

**UCHWAŁA
SENATU WYŻSZEJ SZKOŁY BIZNESU I NAUK O ZDROWIU
W ŁODZI**

z dnia 27 czerwca 2019 roku
w sprawie określenia efektów uczenia się
dla kierunku „Dietetyka” – studia drugiego stopnia o profilu praktycznym,
prowadzone w formie stacjonarnej i niestacjonarnej
oraz przyporządkowania kierunku do dyscyplin naukowych
w Wyższej Szkole Biznesu i Nauk o Zdrowiu w Łodzi

Na podstawie art. 28 ust. 1 pkt 11, art. 53 ust. 1 i 2 oraz art. 67 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. poz. 1668 z późn. zm.) w związku z art. 268 ust. 2 ustawy z dnia 3 lipca 2018 r. Przepisy wprowadzające ustawę - Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2018 r., poz. 1669 z późn. zm.) oraz Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. z 2018 r., poz. 1861 z późn. zm., a także Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 28 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6–8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz.U. 2018, poz. 2218) oraz Ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. 2016, poz. 64, 1010)

Senat Wyższej Szkoły Biznesu i Nauk o Zdrowiu uchwala co następuje:

§ 1

Określa się efekty uczenia się dla studiów drugiego stopnia o profilu praktycznym na kierunku „Dietetyka” w formie stacjonarnej i niestacjonarnej. Opis efektów uczenia się stanowi integralną część niniejszej uchwały (załącznik 1).

§ 2

- Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 20 września 2018 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz.U. 2018 poz. 1818) studia drugiego stopnia na kierunku „Dietetyka” o profilu praktycznym przyporządkowuje się do następujących dziedzin i dyscyplin naukowych:

Dziedzina	Dyscyplina
<i>dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu</i>	<i>nauki o zdrowiu</i>
	<i>nauki medyczne</i>

- Dyscypliną wiodącą dla studiów drugiego stopnia na kierunku „Dietetyka” o profilu praktycznym jest:


Dyscyplina wiodąca
<i>nauki o zdrowiu</i>

3. Procentowy udział dyscyplin, w których uzyskiwane są efekty uczenia jest następujący:

Dyscyplina	Procentowy udział liczby punktów ECTS
<i>nauki o zdrowiu</i>	70%
<i>nauki medyczne</i>	30%

§ 3

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia i dotyczy programów kształcenia dla cykli kształcenia rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020.


.....
Prof. nzw. dr Teresa Janicka-Panek
Rektor Wyższej Szkoły Biznesu i Nauk o Zdrowiu
w Łodzi

Załącznik nr 1 do Uchwały Senatu z dnia 27 czerwca 2019 roku
w sprawie określenia efektów uczenia się
dla kierunku „Dietetyka” – studia drugiego stopnia o profilu praktycznym,
prowadzone w formie stacjonarnej i niestacjonarnej
oraz przyporządkowania kierunku do dyscyplin naukowych
w Wyższej Szkole Biznesu i Nauk o Zdrowiu w Łodzi

EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA STUDIÓW DRUGIEGO STOPNIA NA KIERUNKU DIETETYKA O PROFILU PRAKTYCZNYM

Instytucja	WYŻSZA SZKOŁA BIZNESU I NAUK O ZDROWIU W ŁODZI
Jednostka prowadząca	Instytut Dietetyki
Kierunek studiów	DIETETYKA
Poziom kształcenia	Studia drugiego stopnia
Profil kształcenia	Praktyczny
Forma studiów	Studia stacjonarne i niestacjonarne

Przyporządkowanie efektów uczenia się do dziedzin i dyscyplin nauki	
Dziedzina	Dyscyplina
dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu	nauki o zdrowiu
	nauki medyczne
Dyscyplina wiodąca	
nauki o zdrowiu	

Dyscyplina	Procentowy udział liczby punktów ECTS
nauki o zdrowiu	70%
nauki medyczne	30%

Objaśnienia oznaczeń	
K (przed podkreślnikiem)	kierunkowe efekty uczenia się
W	kategoria wiedzy
U	kategoria umiejętności
K (po podkreślniku)	kategoria kompetencji społecznych
1, 2, 3 i kolejne	numery efektów uczenia się
G	zakres/głębokość
K (drugie po podkreślniku)	kontekst/uwarunkowania/ skutki
W (drugie po podkreślniku)	wykorzystanie wiedzy/wykonywane zadania/ rozwiązywane problemy
K (drugie po podkreślniku w przypadku umiejętności)	komunikowanie/upowszechnienie wiedzy/postępowanie się językiem obcym
O	organizacja pracy/planowanie/ praca zespołowa
U (po podkreślniku)	uniwersalne
U (drugie po podkreślniku)	uczenie się/planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych

	osób
K (drugie po podkreślniku w przypadku kompetencji społecznych)	krytyczne podejście oceny
O (drugie po podkreślniku)	odpowiedzialność
R	rola zawodowa
P7U_W, P7U_U, P7U_K	składniki opisu uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia odpowiednio dla wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych dla kwalifikacji na 7 poziomie Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK)
P7S_WG, P7S_WK, P7S_UW, P7S_UK, P7S_UO, P7S_UU, P7S_KK, P7S_KR, P7S_KO	składniki opisu charakterystyk drugiego stopnia odpowiednio dla wiedzy, umiejętności, kompetencji społecznych dla kwalifikacji na 7 poziomie PRK (z uwzględnieniem kształcenia w zakresie nauk społecznych i humanistycznych)

SYMBOL EFEKTU UCZENIA SIĘ DLA KIERUNKU	OPIS EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA STUDIÓW DRUGIEGO STOPNIA NA KIERUNKU DIETETYKA O PROFILU PRAKTYCZNYM	ODNIESIENIE DO UNIWERSALNYCH CHARAKTERYSTYK I STOPNIA POLSKIEJ RAMY KWALIFIKACJI - POZIOM 7	ODNIESIENIE DO CHARAKTERYSTYK II STOPNIA POLSKIEJ RAMY KWALIFIKACJI - POZIOM 7
WIEDZA			
Absolwent zna i rozumie:			
DW2_01	w pogłębionym stopniu funkcjonowanie organizmu człowieka, wiążąc posiadaną wiedzę z praktycznym działaniem dietetyka w studiowanych specjalnościach	P7U_W	P7S_WG
DW2_02	zagadnienia z zakresu podstaw chemii ogólnej, biochemii molekularnej i klinicznej, cytologii, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, oraz parazytologii oraz rozumie wpływ czynników fizykochemicznych środowiska na organizm człowieka w kontekście zastosowania praktycznego tej wiedzy w działalności zawodowej dietetyka	P7U_W	P7S_WG; P7S_WK
DW2_03	mechanizmy zaburzeń immunologicznych oraz korelacje pomiędzy stanem odżywienia a aktywnością układu odpornościowego ustroju. Zna i rozumie podstawy patofizjologii klinicznej i mechanizmy oddziaływania procesów/ czynników patologicznych (endo-, egzogennych) na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych, a także ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej dietetyka	P7U_W	P7S_WG

DW2_04	funkcje biologiczne białek, kwasów nukleinowych, węglowodanów, lipidów, hormonów i witamin, określając ich rolę w organizmie człowieka. Zna i rozumie także zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej i stosuje je w planowaniu żywienia indywidualnego bądź zbiorowego	P7U_W	P7S_WG
DW2_05	zjawiska demograficzne oraz zachorowalności w obszarze chorób żywieniowo zależnych; potrafi wyjaśnić związki między żywieniem a stanem zdrowia i czynnikami ryzyka rozwoju choroby. Zna i rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia patogenyzy chorób człowieka i zmian o charakterze organicznym, charakteryzuje zaburzenia odżywiania towarzyszące tym chorobom; charakteryzuje choroby epidemiczne	P7U_W	P7S_WG
DW2_06	zasady działania substancji czynnych w farmakoterapii żywieniowej, opisuje ich zastosowanie oraz możliwe interakcje leków z żywnością. Potrafi rozpoznać zaburzenia żywieniowe i zaplanować odpowiednią dietę pacjenta. Zna zasady żywienia klinicznego, w tym żywienia dojelitowego i pozajelitowego, które może prowadzić pod kierunkiem lekarza. Zna zagadnienie żywności funkcjonalnej, dodatków do żywności, wody pitnej i jej preparatów a także rozumie zastosowanie tej wiedzy w działalności zawodowej dietetyka	P7U_W	P7S_WG; P7S_WK
DW2_07	zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych, a także zna i wykorzystuje w praktyce zawodowej podstawowe założenia psychologii rozwoju człowieka i klinicznej	P7U_W	P7S_WG
DW2_08	aktualny stan wiedzy z zakresu alternatywnych sposobów żywienia człowieka. Zna podstawowe założenia zdrowia publicznego. Definiuje społeczne i ekonomiczne warunki zdrowia oraz programy promocji zdrowia w Polsce i na świecie a także rozumie ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej dietetyka	P7U_W	P7S_WG
DW2_09	miejsca działalności dietetyka w ramach organizacji systemu ochrony zdrowia na poziomie krajowym i posiada wiedzę dotyczącą świadczeń zdrowotnych i usług medycznych oraz marketingu i tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości	P7U_W	P7S_WK

DW2_10	zagadnienia o współczesnych systemach zapewniania bezpieczeństwa żywności i żywienia, zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywieniowe, a także ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej dietetyka	P7U_W	P7S_WG
DW2_11	zasady planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego oraz potrafi je wdrożyć w ośrodkach zbiorowego żywienia (szpitale, domy pomocy społecznej, przedszkola, itp.)	P7U_W	P7S_WG
DW2_12	w pogłębionym stopniu zagadnienia z zakresu dietetyki pediatrycznej	P7U_W	P7S_WG
DW2_13	podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej	P7U_W	P7S_WK
DW2_14	w pogłębionym stopniu zagadnienia z zakresu technologii potraw i mikrobiologii produkcji żywności oraz towaroznawstwa, a także zna i rozumie procesy technologiczne stosowane podczas wytwarzania żywności, operuje procedurami współczesnych systemów zapewniania bezpieczeństwa żywności i żywienia	P7U_W	P7S_WK
DW2_15	w pogłębionym stopniu zagadnienia z zakresu filozoficzno-etycznych systemów zdrowia, a także zna i rozumie uwarunkowania historyczne sposobów odżywiania się społeczeństw, a także rozumie ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej dietetyka	P7U_W	P7S_WG
DW2_16	w pogłębionym stopniu zasady prowadzenia diagnostyki laboratoryjnej, a także rozumie konieczność ich zastosowania w praktyce zawodowej	P7U_W	P7S_WG; P7S_WK
DW2_17	czynniki środowiskowe i zanieczyszczenia wpływające na stan zdrowia człowieka	P7U_W	P7S_WG
DW2_18	zasady stylu życia i metody promowania modeli zachowań prozdrowotnych, uwzględniając uwarunkowania kulturowe oraz potrzeby rozwojowe jednostek i grup społecznych	P7U_W	P7S_WK
DW2_19	w pogłębionym stopniu metody diagnozowania potrzeb pacjentów i terapii w różnych grupach wiekowych	P7U_W	P7S_WK

DW2_20	prawne i etyczne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka	P7U_W	P7S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
Absolwent potrafi:			
DU2_01	podejmować działania diagnostyczne, profilaktyczne, terapeutyczne i edukacyjne, odpowiadające potrzebom pacjentów, klientów oraz grup społecznych	P7U_U	P7S_UW
DU2_02	przygotować pisemne raporty żywieniowe oraz ustne prezentacje w oparciu o własne działania lub dane źródłowe	P7U_U	P7S_UW
DU2_03	przewodzić debatę z wykorzystaniem własnych poglądów oraz źródeł literaturowych, a także formułować wnioski i tworzyć syntetyczne podsumowania w kontekście działań edukacyjnych w zakresie promocji zdrowia	P7U_U	P7S_UK; P7S_UU
DU2_04	efektywnie komunikować się z pacjentami, ich rodzinami i pracownikami własnej grupy zawodowej, z użyciem specjalistycznego słownictwa	P7U_U	P7S_UK
DU2_05	posługiwać się zaawansowanym sprzętem technicznym i aparaturą, stosowanymi w praktyce zawodowej dietetyka	P7U_U	P7S_UW
DU2_06	identyfikować uwarunkowania kulturowe, religijne i etniczne problemów klienta, gabinetów dietetycznych oraz grupy społecznej	P7U_U	P7S_UW
DU2_07	posługiwać się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych poszerzających i pogłębiających własną profesjonalną wiedzę, analizować i krytycznie oceniać te dane na użytek działalności zawodowej, a także formułować i testować hipotezy związane z prostymi problemami wdrożeniowymi	P7U_U	P7S_UW
DU2_08	identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce zawodowej	P7U_U	P7S_UW

DU2_09	zaplanować, zaprojektować i zrealizować działania z zakresu dietetyki, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków. Potrafi samodzielnie zdobywać wiedzę i poszerzać umiejętności profesjonalne oraz podejmować autonomiczne działania zmierzające do rozwijania zdolności w studiowanej specjalności i kierowania własną karierą zawodową	P7U_U	P7S_UO; P7S_UU
DU2_10	przygotowywać i kontrolować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnych diet, a także potrafi wykorzystywać wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, bezpieczeństwa żywności i mikrobiologii	P7U_U	P7S_UW
DU2_11	posługiwać się przynajmniej jednym językiem obcym na poziomie B2+ (wg ESOKJ) oraz specjalistyczną terminologią, umożliwiającą swobodną komunikację	P7U_U	P7S_UK
DU2_12	organizować, kierować pracą zespołu i realizować zajęcia rekreacyjne, zdrowotne lub zachowania ruchowe w pracy z różnymi grupami społecznymi	P7U_U	P7S_UW; P7S_UO
DU2_13	przygotować pisemne opracowania i wygłosić wystąpienia ustne w języku polskim i obcym, w zakresie dietetyki	P7U_U	P7S_UK; P7S_UO
DU2_14	prawidłowo interpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych dla potrzeb planowania postępowania żywieniowego	P7U_U	P7S_UW
DU2_15	wykorzystać dostępne diety oraz suplementy w procesie korygowania zaburzeń odżywiania oraz potrafi ocenić rodzaje interakcji między żywnością, suplementami diety a lekami	P7U_U	P7S_UW
DU2_16	powiązać objawy kliniczne z daną jednostką chorobową oraz ocenić możliwe następstwa choroby dla zaburzeń procesów trawienia i wchłaniania	P7U_U	P7S_UW; P7S_UU
DU2_17	scharakteryzować rynek świadczeń zdrowotnych i usług medycznych, a także zaplanować działania umożliwiające dopasowanie własnej działalności gospodarczej do struktury rynku	P7U_U	P7S_UW; P7S_UU

DU2_18	ocenić problemy z wykonywanym zawodem dietetyka w oparciu o obowiązujące normy prawne	P7U_U	P7S_UU
DU2_19	przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz posłużyć się odpowiednimi kwestionariuszami, programami komputerowymi dla oceny sposobu żywienia pacjenta	P7U_U	P7S_UW
DU2_20	prowadzić poradnictwo żywieniowe wśród pacjentów oddziałów szpitalnych i indywidualnych pacjentów, w różnym przedziale wiekowym	P7U_U	P7S_UO
DU2_21	samodzielnie zdobywać wiedzę i poszerzać umiejętności profesjonalne oraz podejmować autonomiczne działania zmierzające do rozwijania zdolności w studiowanej specjalności i kierowania własną karierą zawodową	P7U_U	P7S_UO; P7S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
Absolwent jest gotów do:			
DK2_01	pogłębiania wiedzy w wykonywanym zawodzie na użytek permanentnie zmieniającego się środowiska pracy zawodowej	P7U_K	P6S_KK
DK2_02	zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów w zakresie działalności zawodowej dietetyka	P7U_K	P6S_KK
DK2_03	okazywania szacunku wobec indywidualnych pacjentów, klientów oraz grup społecznych	P7U_K	P6S_KK
DK2_04	współpracy z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia oraz organizacji pracy zespołu	P7U_K	P6S_KR
DK2_05	inicjowania działań z zakresu ochrony zdrowia, myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, a także określania priorytetów służących realizacji określonego przez siebie lub innych zadania	P7U_K	P6S_KO
DK2_06	rozwiązywania złożonych problemów związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka	P7U_K	P6S_KK



DK2_07	organizowania środowiska pracy ze szczególną dbałością o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników	P7U_K	P6S_KO; P6S_KR
DK2_08	autonomicznego formułowania poprawnych merytorycznie opinii dotyczących różnych aspektów działalności zawodowej	P7U_K	P6S_KK
DK2_09	demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną w szczególności w zakresie profilaktyki przeciążeń psychofizycznych, związanych ze specyfiką wykonywanego zawodu oraz dbałości o zdrowie i samopoczucie własne	P7U_K	P6S_KR
DK2_10	przestrzegania tajemnicy zawodowej oraz praw pacjenta, a także przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej w pracy dietetyka	P7U_K	P6S_KR
DK2_11	nawiązywania kontaktu z pacjentem, niezależnie od grupy wiekowej	P7U_K	P6S_KR

REKTOR
Wyższej Szkoły Biznesu i Nauk o Zdrowiu


Prof. WSBiNoZ dr Teresa Janicka-Panek