

**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 pierwszego 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 pierwszego 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 pierwszego 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 pierwszego 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 pierwszego 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 PIERWSZEGO 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 pierwszego 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)	krytyczne podejście oceny

społecznych)	
O (drugie po podkreślniku)	odpowiedzialność
R	rola zawodowa
P6U_W, P6U_U, P6U_K	składniki opisu uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia odpowiednio dla wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych dla kwalifikacji na 6 poziomie Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK)
P6S_WG, P6S_WK, P6S_UW, P6S_UK, P6S_UO, P6S_UU, P6S_KK, P6S_KR, P6S_KO	składniki opisu charakterystyk drugiego stopnia odpowiednio dla wiedzy, umiejętności, kompetencji społecznych dla kwalifikacji na 6 poziomie PRK (z uwzględnieniem kształcenia w zakresie nauk społecznych i humanistycznych)

SYMBOL EFEKTU UCZENIA SIĘ DLA KIERUNKU	OPIS EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA STUDIÓW PIERWSZEGO STOPNIA NA KIERUNKU DIETETYKA O PROFILU PRAKTYCZNYM	ODNIESIENIE DO UNIWERSALNYCH CHARAKTERYSTYK I STOPNIA POLSKIEJ RAMY KWALIFIKACJI - POZIOM 6	ODNIESIENIE DO CHARAKTERYSTYK II STOPNIA POLSKIEJ RAMY KWALIFIKACJI - POZIOM 6
WIEDZA			
Absolwent zna i rozumie:			
D_W01	w zaawansowanym stopniu zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego, procesów trawienia i wchłaniania oraz układów współuczestniczących w procesach przemiany materii i ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej dietetyka	P6U_W	P6S_WG
D_W02	zagadnienia z zakresu podstaw chemii ogólnej, biochemii molekularnej i klinicznej, cytologii, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, oraz parazytologii i ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej dietetyka	P6U_W	P6S_WG
D_W03	procesy patomechanizmów zaburzeń wybranych układów regulacyjnych występujących w organizmie człowieka i ich wykorzystanie praktyczne w działalności zawodowej dietetyka	P6U_W	P6S_WG
D_W04	mechanizmy dziedziczenia i ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej dietetyka	P6U_W	P6S_WG
D_W05	podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz wiedzy o interakcji leków z żywnością i ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej dietetyka	P6U_W	P6S_WG; P6S_WK

D_W06	zagadnienia z zakresu chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów, a także rozumie i wyjaśnia ich wpływ na stan odżywienia	P6U_W	P6S_WG
D_W07	zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych i ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej dietetyka	P6U_W	P6S_WG; P6S_WK
D_W08	aktualny stan wiedzy z zakresu alternatywnych sposobów żywienia człowieka	P6U_W	P6S_WG; P6S_WK
D_W09	zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej i ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej dietetyka	P6U_W	P6S_WG
D_W10	zagadnienia z zakresu technologii potraw, współczesnych systemów zapewniania bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz podstaw towaroznawstwa i ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej dietetyka	P6U_W	P6S_WG
D_W11	zasady prowadzenia diagnostyki laboratoryjnej i ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej dietetyka	P6U_W	P6S_WG; P6S_WK
D_W12	podstawowe zagadnienia ekonomiczne, prawne i etyczne i inne uwarunkowania z zakresu działalności zawodowej dietetyka, w tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	P6U_W	P6S_WK
D_W13	zasady działania dietetyka w ramach organizacji systemu ochrony zdrowia na poziomie krajowym i międzynarodowym	P6U_W	P6S_WK
D_W14	podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości z zakresu działalności zawodowej dietetyka	P6U_W	P6S_WK
UMIĘJĘTNOŚCI			
Absolwent potrafi:			
D_U01	posługiwać się podstawowym sprzętem i aparaturą, stosowanymi w praktyce zawodowej dietetyka	P6U_U	P6S_UW
D_U02	efektywnie komunikować się z pacjentami, ich rodzinami i pracownikami własnej grupy zawodowej z użyciem specjalistycznej terminologii	P6U_U	P6S_UK
D_U03	formułować i rozwiązywać problemy związane z relacjami pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i	P6U_U	P6S_UW

	wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą		
D_U04	zaplanować i przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia	P6U_U	P6S_UW; P6S_UK; P6S_UO
D_U05	pozyskać i przechować dane związane z wykonywanym zawodem dietetyka, korzystając z technologii informacyjnych	P6U_U	P6S_UW
D_U06	identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce działalności dietetyka, a także oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich	P6U_U	P6S_UW; P6S_UK
D_U07	określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych	P6U_U	P6S_UW
D_U08	udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem, a także potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą pacjentów, instytucji oraz podejmowanych działań zawodowych w obszarze dietetyki	P6U_U	P6S_UW; P6S_UK; P6S_UO
D_U09	zaplanować, zaprojektować i zrealizować działania z zakresu edukacji żywieniowej i potrafi przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia	P6U_U	P6S_UW; P6S_UK; P6S_UO
D_U10	przygotować pisemne raporty oraz ustne prezentacje w oparciu o własne działania praktyczne lub dane źródłowe z zakresu żywienia i odżywiania człowieka	P6U_U	P6S_UW; P6S_UU
D_U11	komunikować się, pracować i współdziałać w grupie posługującej się językiem obcym na poziomie B2, w tym w zakresie właściwym dla dietetyki, przyjmując w niej różne role	P6U_U	P6S_UK; P6S_UO; P6S_UU
D_U12	rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe	P6U_U	P6S_UW; P6S_UO
D_U13	zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej	P6U_U	P6S_UW; P6S_UO
D_U14	wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia	P6U_U	P6S_UW; P6S_UO
D_U15	zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia	P6U_U	P6S_UW; P6S_UO
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			



Uchwały Senatu WSBiNoZ w Łodzi
Rok akademicki 2018/2019

Absolwent jest gotów do:			
D_K01	uczenia się przez całe życie	P6U_K	P6S_KK
D_K02	krytycznej oceny własnych ograniczeń i zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	P6U_K	P6S_KK
D_K03	okazywania szacunku wobec indywidualnych pacjentów, klientów oraz grup społecznych oraz współdziałania w grupie, przyjmując w niej różne role	P6U_K	P6S_KR
D_K04	inicjowania działań, myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz określania priorytetów służących realizacji określonego przez siebie lub innych zadania	P6U_K	P6S_KK; P6S_KO
D_K05	właściwego rozwiązywania problemów typowych dla działalności dietetyka	P6U_K	P6S_KR; P6S_KO
D_K06	realizowania zadań w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzegania zasad bezpieczeństwa pracy	P6U_K	P6S_KK; P6S_KO
D_K07	profesjonalnego formułowania opinii dotyczących pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu dietetyka, a także przestrzegania etyki zawodowej i wymagania tego od innych	P6U_K	P6S_KO; P6S_KR

REKTOR
Wyższej Szkoły Biznesu i Nauk o Zdrowiu

Prof. WSBiNoZ dr Teresa Janicka-Panek