

## UCHWAŁA NR 77/2018

Senatu Akademii Wychowania Fizycznego im. Eugeniusza Piaseckiego w Poznaniu  
z dnia 20 marca 2018 r.

w sprawie określenia efektów kształcenia dla studiów drugiego stopnia  
kierunku Dietetyka – profil ogólnoakademicki, prowadzonych  
na Wydziale Wychowania Fizycznego, Sportu i Rehabilitacji  
Akademii Wychowania Fizycznego im. Eugeniusza Piaseckiego w Poznaniu.

Na podstawie art. 11 ust. 1 ustawy z dnia 27 lipca 2005 r. – Prawo  
o szkolnictwie wyższym (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 2183 z późn.zm.) i § 37 ust. 1  
pkt. 7 Statutu Akademii Wychowania Fizycznego im. Eugeniusza Piaseckiego  
w Poznaniu z dnia 17 marca 2015 r., Senat Uczelni **stanowi**, co następuje:

### § 1

Określa się efekty kształcenia dla studiów II stopnia kierunku Dietetyka – profil  
ogólnoakademicki, prowadzonych na Wydziale Wychowania Fizycznego, Sportu  
i Rehabilitacji Akademii Wychowania Fizycznego im. Eugeniusza Piaseckiego  
w Poznaniu, ujętych treścią załącznika do niniejszej uchwały.

### § 2

Wykonanie uchwały powierza się Rektorowi.

### § 3

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

PRZEWODNICZĄCY SENATU  
REKTOR

  
dr hab. Dariusz Wieliński, prof. AWF

**WYDZIAŁ WYCHOWANIA FIZYCZNEGO, SPORTU I REHABILITACJI  
AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO IM. EUGENIUSZA PIASECKIEGO W POZNANIU**

**EFEKTY KSZTAŁCENIA NA STUDIACH II STOPNIA  
KIERUNEK – *DIETETYKA - profil ogólnoakademicki*  
*Specjalność: Profilaktyka żywieniowa w aktywności fizycznej***

**1. Umiejscowienie kierunku studiów w obszarze z uzasadnieniem**

Studia na kierunku *Dietetyka* wykorzystują wiedzę mieszczącą się w obszarze nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, a także w obszarze kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych. Studia na drugim stopniu dietetyki pozwalają na poszerzenie wiedzy z zakresu współzależności między żywnością, sposobem żywienia a organizmem ludzkim na wielu poziomach, m. in. komórkowym, tkankowym, organizmu oraz populacji. Umożliwiają zdobycie umiejętności posługiwania się wiedzą ogólną z zakresu nauk o zdrowiu jak również wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz uzyskanie kompetencji pozwalających na przeciwdziałanie chorobom dietozależnym. W programie studiów uwzględniono szczegółową wiedzę dotyczącą dietoprofilaktyki i dietoterapii, żywienia dostosowanego do wieku i stanu zdrowia pacjenta/klienta, żywienia w sporcie oraz elementów technologii ogólnej żywności, technologii przygotowania potraw i posiłków. Absolwent tego kierunku będzie umiał dostosować dietę dla potrzeb człowieka zdrowego i chorego oraz człowieka aktywnego fizycznie, nie tylko na poziomie rekreacyjnym, ale również wyczynowym. Będzie kompleksowo przygotowany do prowadzenia edukacji żywieniowej oraz zdobędzie wiedzę na temat uregulowań prawnych związanych z wykonywanym zawodem. Uzyskanie tytułu magistra dietetyki będzie również łączyło się z możliwością wykorzystania podstaw wiedzy psychologicznej dotyczącej zarówno pracy z pacjentem/klientem, jak i wybranych obszarów psychodietetyki. Studia drugiego stopnia pozwolą na doskonalenie warsztatu zawodowego poprzez udział w specjalistycznych seminariach.

Studia na drugim stopniu kształcenia dają tytuł zawodowy magistra dietetyki, a także kompetencje zawodowe do prowadzenia własnej działalności gospodarczej lub pracy w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, zakładach gastronomicznych działających na terenie ośrodków i klubów sportowych, szpitali, hoteli, przedszkoli i szkół, domów pomocy społecznej, sanatoriów oraz w ośrodkach spa i w gabinetach odnowy biologicznej, a także w centrach rekreacyjnych, hotelach, zielonych szkołach. Przygotowują również do współpracy z personelem medycznym w zakresie planowania żywienia.



## 2. Zasadnicze cele kształcenia

Celem studiów na drugim stopniu kształcenia na kierunku *Dietetyka* jest:

Przygotowanie studenta do wykonywania pracy zawodowej i funkcjonowania na rynku pracy poprzez:

1. Wyposażenie studenta w pogłębioną wiedzę i umiejętności pozwalające na współodpowiedzialność za sposób żywienia i stan odżywienia człowieka zdrowego i chorego oraz różnych grup osób, ze szczególnym uwzględnieniem osób aktywnych fizycznie.
2. Wyrażanie pozytywnej postawy do poszanowania zasad etyki zawodowej oraz uregulowań prawnych obowiązujących zarówno pracowników ochrony zdrowia, jak i innych instytucji społecznych.
3. Analityczne posługiwanie się wiedzą umożliwiającą bilansowanie diet dla każdego człowieka, w zależności od jego potrzeb, w każdym wieku, w każdym stanie zdrowia i na każdym poziomie aktywności fizycznej.
4. Efektywna współpraca z lekarzem, trenerem, fizjoterapeutą, pielęgniarką, w zakresie korygowania sposobu żywienia, utrzymania właściwego stanu odżywienia, poprawy zdrowia i poprawy wyników sportowych.
5. Umiejętność posługiwania się techniką komputerową w planowaniu żywienia oraz specjalistycznym sprzętem do oceny stanu odżywienia.
6. Umiejętność zaplanowania treningu zdrowotnego wspomagającego program żywieniowy.
7. Umiejętność samodzielnego rozwiązywania problemów naukowych dotyczących planowania badań z zakresu żywienia i dietetyki, krytyczną ich analizę oraz umiejętność wykorzystania w pracy zawodowej.

## 3. Deskryptory obszarowe uwzględnione w opisie kierunku:

Do opisu programu wykorzystano efekty kształcenia z obszaru kształcenia w zakresie:

- a. nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej - WSZYSTKIE: wiedza: P7S\_WG\_M1-2, P7S\_WK\_M1-4, umiejętności: P7S\_UW\_M1-5, P7S\_UK\_M1-2, P7S\_UO\_M1, kompetencje: P7S\_KK\_M1-2, P7S\_KR\_M1-2, P7S\_UO\_M1, P7S\_UK\_M1
  - b. nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych - wiedza: P7S\_WG\_R4, P7S\_WK\_R1, umiejętności: P7S\_UW\_R3
- a) przyporządkowanie kierunku studiów do obszaru lub obszarów kształcenia oraz określenie procentowego udziału liczby punktów ECTS dla poszczególnych obszarów kształcenia w łącznej liczbie punktów ECTS koniecznej do uzyskania kwalifikacji odpowiadających poziomowi kształcenia:



Lp.	Obszar kształcenia	Procentowy udział liczby punktów ECTS dla danego obszaru kształcenia w łącznej liczbie punktów ECTS
2.	w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej	75 %
3.	w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych (profil ogólnoakademicki)	25 %

b) wskazanie obszaru (lub obszarów) kształcenia oraz dziedziny (lub dziedzin) nauki i dyscypliny (lub dyscyplin) naukowej, do których odnoszą się efekty kształcenia dla kierunku studiów. W przypadku wskazania kilku dyscyplin nauki należy wskazać jedną dyscyplinę wiodącą.

Lp.	Obszar kształcenia	Dziedzina nauki	Dyscyplina naukowa
1.	obszar nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej	dziedzina nauk medycznych	
		dziedzina nauk o zdrowiu	
		dziedzina nauk o kulturze fizycznej	
2.	obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	dziedzina nauk rolniczych	technologia żywności i żywienia

c) jeżeli efekty kształcenia odnoszą się do więcej niż jednej dziedziny nauki to należy wskazać w jakim procentowym udziale program studiów odnosi się do poszczególnych dziedzin nauki (suma udziałów musi być równa 100%):

Lp.	Dziedzina nauki	Procentowy udział danej dziedziny nauki w programie studiów
1.	nauki medyczne	20 %
2.	nauki o zdrowiu	25 %
3.	nauki o kulturze fizycznej	30 %
4.	nauki rolnicze	25 %

#### 4. Efekty kształcenia

##### 4.1 Ogólne efekty kształcenia

- Absolwent ma pogłębioną wiedzę w zakresie żywienia człowieka i potrafi ją wykorzystać w celach edukacyjnych w żywieniu indywidualnym i zbiorowym, ze szczególnym uwzględnieniem osób aktywnych fizycznie oraz na różnym poziomie zaawansowania sportowego;
- Absolwent jest specjalistą w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób dietozależnych;
- Absolwent jest specjalistą w zakresie planowania i wdrażania żywienia opartego na dowodach naukowych;
- Absolwent ma wiedzę w zakresie technologii żywności o charakterze prozdrowotnym i przetwórstwa surowców roślinnych i zwierzęcych na poziomie zaawansowanym;
- Absolwent potrafi przygotować potrawy wchodzące w skład różnego rodzaju diet i zweryfikować ich następstwa dla organizmu człowieka zdrowego, chorego, a szczególnie osób aktywnych fizycznie oraz na różnym poziomie zaawansowania sportowego;
- Absolwent potrafi dobrać i zastosować właściwe metody i narzędzia, w tym zaawansowane techniki informacyjno-komunikacyjne, aparaturę i programy do konstruowania planów dietetycznych i prowadzenia dokumentacji żywieniowej;
- Absolwent potrafi tworzyć, formułować i modyfikować plan działań dietetycznych i skutecznie wspierać oraz utrzymać motywację do zmiany postawy prozdrowotnej z uwzględnieniem aktywności fizycznej;
- Absolwent posiada umiejętność przygotowywania i prezentowania wystąpień ustnych i prac pisemnych w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku;
- Absolwent jest przygotowany do kontynuacji edukacji na studiach trzeciego stopnia.

#### **4.2 Szczegółowe efekty kształcenia**

##### Objaśnienia oznaczeń w symbolach:

K – kierunkowe efekty kształcenia

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K (po podkreślniku) - kategoria kompetencji społecznych

M (po drugim podkreślniku) - obszar kształcenia w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej

R (po drugim podkreślniku) - obszar kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych



**Objaśnienia do charakterystyk Polskiej Ramy Kwalifikacji – poziom 7 - dla studiów drugiego stopnia:**

Kategorie charakterystyki kwalifikacji	Kategorie opisowe / aspekty o podstawowym znaczeniu	Kod składnika opisu	Poziom 7
<b>Wiedza: absolwent zna i rozumie</b>	Zakres i głębokość / kompletność perspektywy poznawczej i zależności	<b>P7S_WG</b>	w pogłębionym stopniu – wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące zaawansowaną wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych lub artystycznych tworzących podstawy teoretyczne, uporządkowaną i podbudowaną teoretycznie wiedzę obejmującą kluczowe zagadnienia oraz wybrane zagadnienia z zakresu zaawansowanej wiedzy szczegółowej – właściwe dla programu kształcenia główne trendy rozwojowe dyscyplin naukowych lub artystycznych istotnych dla programu kształcenia
	Kontekst / uwarunkowania, skutki	<b>P7S_WK</b>	fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji ekonomiczne, prawne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działań związanych z nadaną kwalifikacją, w tym zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego
<b>Umiejętności: absolwent potrafi</b>	Wykorzystanie wiedzy / rozwiązywane problemy i wykonywane zadania	<b>P7S_UW</b>	wykorzystywać posiadaną wiedzę – formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy i innowacyjnie wykonywać zadania w nieprzewidywalnych warunkach przez: - właściwy dobór źródeł oraz informacji z nich pochodzących, dokonywanie oceny, krytycznej analizy, syntezy oraz twórczej interpretacji i prezentacji tych informacji, - dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych (ICT)
	Komunikowanie się / odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym	<b>P7S_UK</b>	komunikować się na tematy specjalistyczne ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców prowadzić debatę posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz w wyższym stopniu w zakresie specjalistycznej terminologii
	Organizacja pracy / planowanie i praca zespołowa	<b>P7S_UO</b>	kierować pracą zespołu
	Uczenie się / planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób	<b>P7S_UU</b>	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie
<b>Kompetencje społeczne: absolwent jest gotów do</b>	Oceny / krytyczne podejście	<b>P7S_KK</b>	krytycznej oceny odbieranych treści uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych
	Odpowiedzialność / wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego	<b>P7S_KO</b>	wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności na rzecz środowiska społecznego inicjowania działania na rzecz interesu publicznego myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy
	Rola zawodowa / niezależność i rozwój etosu	<b>P7S_KR</b>	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych, w tym: - rozwijania dorobku zawodu, - podtrzymywania etosu zawodu, - przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad



Tabela 1

**Szczegółowe efekty kształcenia na kierunku Dietetyka i ich odniesienie do efektów dla obszaru nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej i dla obszaru kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych**

Opis zakładanych efektów kształcenia dla kierunku studiów, poziomu i profilu kształcenia uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomów 6-7 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2016 r. poz. 64 i 1010) oraz charakterystyki drugiego stopnia dla poziomów 6-7 określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 26 września 2016 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4 – poziomie 6-8 (Dz. U z 2016 r. poz. 1594).

Nazwa kierunku studiów: DIETETYKA			
Poziom kształcenia: studia drugiego stopnia			
Profil kształcenia: ogólnoakademicki			
Symbol	Efekty kształcenia dla kierunku studiów <i>Dietetyka</i> Po ukończeniu studiów drugiego stopnia na kierunku Dietetyka absolwent:	Odniesienie do: – uniwersalnych charakterystyk poziomów w PRK <sup>1</sup> – charakterystyk drugiego stopnia PRK <sup>2</sup>	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK <sup>3</sup> dla obszaru kształcenia z zakresu: <i>medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej; nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych</i>
<b>WIEDZA: absolwent zna i rozumie</b>			
K_W01	Przyczyny powstawania wybranych chorób oraz zasady postępowania dietetycznego w wybranych schorzeniach na poziomie zaawansowanym;	P7U_W P7S_WG P7S_WK	P7S_WG_M1, P7S_WK_M1
K_W02	Zagadnienia ekonomiczne związane z produkcją żywności w żywieniu zbiorowym oraz zagadnienia dotyczące polityki żywienia;	P7U_W P7S_WK P7S_WG	P7S_WK_M3, P7S_WG_R4
K_W03	Przebieg działań fizjoterapeutycznych przydatnych w holistycznym ujęciu porady dietetycznej;	P7U_W P7S_WG P7S_WK	P7S_WG_M2, P7S_WK_M2, P7S_WK_M4
K_W04	Zagadnienia związane z nietolerancją pokarmową oraz alergią na wybrane składniki pokarmu na poziomie zaawansowanym;	P7U_W P7S_WG	P7S_WG_M2
K_W05	Istotę porady dietetycznej oraz znaczenie skutecznej komunikacji z pacjentem z różnymi schorzeniami;	P7U_W P7S_WG P7S_WK	P7S_WG_M2, P7S_WK_M1
K_W06	Zagadnienia związane z patofizjologią organizmu ;	P7U_W P7S_WG	P7S_WG_M2
K_W07	Zasady żywienia do- i pozajelitowego na poziomie zaawansowanym;	P7U_W P7S_WG P7S_WK	P7S_WG_M2, P7S_WK_M4
K_W08	Zagadnienia dotyczące żywienia zbiorowego, w tym osób aktywnych fizycznie;	P7U_W P7S_WK	P7S_WK_M1
K_W09	Różne style żywienia i mody żywieniowe oraz skutki ich stosowania na poziomie zaawansowanym;	P7U_W P7S_WK	P7S_WK_M1, P7S_WK_M3
K_W10	Uwarunkowania fizjologiczne sposobu żywienia oraz zalecenia żywieniowe w różnych stanach fizjologicznych na poziomie zaawansowanym;	P7U_W P&S_WG P7S_WK	P7S_WG_M1, P7S_WK_M1
K_W11	Zagadnienia dotyczące polityki żywienia;	P7U_W P7S_WG P7S_WK	P7S_WG_M1, P7S_WK_M2, P7S_WK_M3
K_W12	Zalecenia żywieniowe uwzględniając rodzaj wysiłku u sportowców	P7U_W	P7S_WK_M1,

<sup>1</sup> Uniwersalne charakterystyki poziomów w PRK – załącznik do ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. (Dz. U. z 2016 r. poz. 64 i poz. 1010).

<sup>2</sup> Charakterystyki drugiego stopnia PRK – poziomy 6-8 – część I załącznika do rozporządzenia MNiSW z dnia 26 września 2016 r. (Dz. U. z 2016 r. poz. 1594).

<sup>3</sup> Charakterystyki drugiego stopnia PRK – poziomy 6-8 – część II załącznika do rozporządzenia MNiSW z dnia 26 września 2016 r. (Dz. U. z 2016 r. poz. 1594).



	amatorów	P7S_WK	P7S_WK_M2
K_W13	Kierunki rozwoju produkcji żywności, w tym także o charakterze prozdrowotnym, oraz wybrane zagadnienia z zakresu technologii i przetwórstwa surowców roślinnych i zwierzęcych jak również ich przydatność w produkcji żywności na poziomie zaawansowanym;	P7U_W P7S_WG P7S_WK	P7S_WG_M1, P7S_WK_M2, P7S_WG_R4
K_W14	Tradycyjne i niekonwencjonalne techniki kulinarne;	P7U_W P7S_WG	P7S_WG_R4
K_W_15	Działanie toksyn roślinnych i substancji uzależniających oraz surowców zielarskich wykorzystywanych w profilaktyce i terapii chorób;	P7U_W P7S_WG	P7S_WG_M1, P7S_WK_M1
K_W16	Metody i procedury otrzymywania żywności genetycznie modyfikowanej oraz akty prawne regulujące wprowadzanie i obrót żywności genetycznie modyfikowanej w UE;	P7U_W P7S_WG P7S_WK	P7S_WG_R4, P7S_WK_R1
K_W17	Pojęcia związane z preparatami farmaceutycznymi i suplementami diety oraz zasady ich stosowania zgodnie z najnowszymi doniesieniami naukowymi	P7U_W P7S_WG P7S_WK	P7S_WG_M2, P7S_WK_M2
K_W18	Narzędzia kwestionariuszowe, testowe oraz statystyczne niezbędne do przeprowadzenia badań naukowych;	P7U_W P7S_WG P7S_WK	P7S_WG_M1, P7S_WK_M2
K_W19	Zagadnienia związane z epidemiologią i demografią;	P7U_W P7S_WG P7S_WK	P7S_WG_M2, P7S_WK_M3
K_W20	Strukturę i funkcje jednostek opieki zdrowotnej;	P7U_W P7S_WK	P7S_WK_M1
K_W21	Założenia i prawa psychologii klinicznej oraz zagadnienia związane z psychodietetyką i psychologią żywieniową;	P7U_W P7S_WG P7S_WK	P7S_WG_M1, P7S_WK_M1
K_W22	Zaawansowane modele edukacji zdrowotnej z uwzględnieniem znajomości środków dydaktycznych, jej związek z aktywnością fizyczną oraz jego rolę w profilaktyce chorób cywilizacyjnych na każdym etapie ontogenezy;	P7U_W P7S_WK	P7S_WK_M1
K_W23	Zasady działania normy, bezpieczeństwo pracy i zastosowanie aparatury specjalistycznej w dietetyce;	P7U_W P7S_WK	P7S_WK_M3, P7S_WK_M4
	<b>UMIEJĘTNOŚCI: absolwent potrafi</b>		
K_U01	Zaplanować i wykonać projekt badawczy, przygotować bazy danych i dokonać ich analizy statystycznej oraz wykonać jego pisemne opracowanie ;	P7U_U P7S_UW	P7S_UW_M3
K_U02	Stosować i aplikować ćwiczenia korekcyjne, profilaktyczne i prozdrowotne w zakresie dbałości o zdrowie w formie zajęć indywidualnych i grupowych na poziomie podstawowym;	P7U_U P7S_UW P7S_UK	P7S_UW_M2, P7S_UW_M5, P7S_UK_M1
K_U03	Wyszukiwać, analizować i wykorzystywać potrzebne informacji pochodzące z literatury, baz danych i innych źródeł w języku polskim oraz obcym;	P7U_U P7S_UW	P7S_UW_M3
K_U04	Identyfikować psychospołeczno-kulturowe uwarunkowania zachowań ludzkich w zdrowiu i chorobie;	P7U_U P7S_UK P7S_UO	P7S_UK_M1, P7S_UO_M1
K_U05	Prowadzić zaawansowaną edukację żywieniową i poradnictwo indywidualne z zastosowaniem odpowiednich dla edukowanej grupy metod dydaktycznych oraz przygotować wyczerpujące materiały edukacyjne;	P7U_U P7S_UW P7S_UK	P7S_UW_M2, P7S_UK_M1
K_U06	Zaplanować i zorganizować działalność gastronomiczną oraz dobrać odpowiednie techniki gastronomiczne dostosowane do surowca i potrawy, jak również możliwości logistycznych i rezultatów żywieniowych;	P7U_U P7S_UW	P7S_UW_R3
K_U07	Ocenić wpływ procesów technologicznych na jakość i wydajność produktu końcowego;	P7U_U P7S_UW	P7S_UW_R3
K_U08	Wykorzystać surowce roślinne i zwierzęce w produkcji potraw o właściwościach prozdrowotnych;	P7U_U P7S_UW	P7S_UW_R3
K_U09	Wskazać składniki żywności odpowiednie dla pacjentów w różnym stanie zdrowia oraz podnieść prozdrowotne efekty diety poprzez odpowiedni dobór składników żywieniowych;	P7U_U P7S_UW	P7S_UW_R3
K_U10	Biegłe zaplanować żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego, stanu fizjologicznego i stanu zdrowia działając w ramach zespołu terapeutycznego;	P7U_U P7S_UO P7S_UK	P7S_UO_M1, P7S_UK_M2
K_U11	Zaplanować i wdrożyć zaawansowane porady dotyczące żywienia	P7U_U	P7S_UO_M1



	dostosowanego do zaburzeń wywołanych przewlekłą chorobą lub nieprawidłowym odżywianiem;	P7S_UO	
K_U12	Biegłe zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe mające na celu zapobieganie chorobom żywieniowozależnym;	P7U_U P7S_UO P7S_UK	P7S_UO_M1, P7S_UK_M1
K_U13	Posługiwać się biegłe sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym oraz identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce	P7U_U P7S_UW	P7S_UW_M1, P7S_UW_M4
K_U14	Umiejętnie posługiwać się językiem obcym w zakresie problematyki aktywności fizycznej i żywienia zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 +Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	P7U_U P7S_UK	
K_U15	Poszerzania wiedzy przez całe życie i planowania własnej kariery	P7U_U P7S_UU	
K_U16	Podjąć efektywne działania indywidualne oraz w zespole, przyjmując w nim różne role jak również ponosić odpowiedzialność za wspólnie realizowane zadania;	P7U_U P7S_UO	P7S_UK_M2
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE: absolwent jest gotów do</b>			
K_K01	Dbalości o bezpieczeństwo własne, klienta/pacjenta i współpracowników;	P7U_K P7S_KR	P7S_UO_M1
K_K02	Krytycznej oceny pozyskiwanych informacji, interpretowania ich, wyciągania wniosków i formułowania opinii oraz przestrzegania tajemnicy danych osobowych;	P7U_K P7S_KK	P7S_KK_M2
K_K03	Oceny własnych ograniczeń i zidentyfikowania konieczności zwrócenia się do innych specjalistów;	P7U_K P7S_KK P7S_KR	P7S_KK_M1, P7S_KR_M1
K_K04	Przestrzegania zasad etyki zawodowej, bezpieczeństwa pracy, praw pacjenta i właściwego organizowania własnej pracy;	P7U_K P7S_KO P7S_KR	P7S_UO_M1, P7S_KK_M2
K_K05	Stałego doskonalenia zawodowego i dokształcania w celu podnoszenia kompetencji zawodowych;	P7U_K P7S_KR	P7S_KR_M1
K_K06	Formułowania i przekazywania społeczeństwu informacji oraz opinii dotyczących szeroko rozumianej problematyki żywieniowej;	P7U_K P7S_KO	P7S_UK_M1
K_K07	Wykazywania postawy promującej zdrowie oraz aktywność fizyczną;	P7U_K P7S_KR	P7S_KR_M2

## 5. Analiza zgodności opisów efektów kształcenia dla kierunku z deskryptorami obszarowymi

Tabela 2

Efekty kształcenia dla II stopnia studiów w obszarze nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej i ich odniesienie do szczegółowych efektów kształcenia na kierunku *Dietetyka*

Efekty kształcenia w obszarze nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej na II stopniu	Opis efektów kształcenia w obszarze nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej – II stopień	Efekty kształcenia dla kierunku Dietetyka II stopień
<b>WIEDZA: absolwent zna i rozumie</b>		
P7S_WG_M1	aktualny kierunek rozwoju teoretycznych podstaw nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie właściwym dla programu kształcenia	K_W01, K_W10, K_W11, K_W13, K_W15, K_W18, K_W21
P7S_WG_M2	szczegółową budowę i funkcje organizmu człowieka, przyczyny zaburzeń, zmian chorobowych i dysfunkcji społecznych oraz metody ich oceny w zakresie właściwym dla programu kształcenia	K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07, K_W17, K_W19
P7S_WK_M1	zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony	K_W01, K_W05, K_W08,



	lub kultury fizycznej oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka, w zakresie właściwym dla programu kształcenia	K_W09, K_W10, K_W12, K_W15, K_W20, K_W21, K_W22
P7S_WK_M2	zasady praktyki opartej na argumentach naukowych	K_W03, K_W11, K_W12, K_W13, K_W17, K_W18,
P7S_WK_M3	uwarunkowania kulturowe potrzeb i problemów jednostek i grup społecznych oraz prawne i ekonomiczno-gospodarcze możliwości realizacji tych potrzeb w wybranym obszarze działalności zawodowej	K_W02, K_W09, K_W11, K_W19, K_W23
P7S_WK_M4	zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych właściwych dla programu kształcenia	K_W03, K_W07, K_W23
<b>UMIĘTNOŚCI: absolwent potrafi</b>		
P7S_UW_M1	posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie właściwym dla programu kształcenia	K_U13
P7S_UK_M1	stosować zaawansowane techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji z jednostkami lub grupami społecznymi oraz wykorzystania wychowawczych aspektów promocji zdrowia i aktywności fizycznej w profilaktyce wykluczenia i patologii społecznych	K_U02, K_U04, K_U05, K_U12
P7S_UW_M2	w zaawansowanym stopniu realizować zajęcia rekreacyjne, zdrowotne, sportowe lub z zakresu estetyki zachowań ruchowych w pracy z różnymi grupami społecznymi i kierować takimi zajęciami	K_U02, K_U05
P7S_UW_M3	posługiwać się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych, a także analizować i krytycznie oceniać te dane	K_U01, K_U03
P7S_UW_M4	identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce	K_U13
P7S_UO_M1	wykorzystać wychowawcze aspekty promocji zdrowia i aktywności fizycznej w profilaktyce wykluczenia społecznego i patologii społecznych	K_U04, K_U10, K_U11, K_U12
P7S_UW_M5	wykazać się specjalistycznymi umiejętnościami ruchowymi z zakresu wybranych form aktywności fizycznej, a także tworzyć różne formy takiej aktywności lub je modyfikować w zależności od warunków środowiskowych, w zakresie właściwym dla programu kształcenia	K_U02
P7S_UK_M2	pełnić rolę przywódczą w zespole realizującym zadania zawodowe, jak również współdziałać w planowaniu i realizacji zadań badawczych	K_U16
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE: absolwent jest gotów do</b>		
P7S_KK_M1	zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	K_K03
P7S_KR_M1	okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu i właściwie pojętą solidarność zawodową	K_K03, K_K05
P7S_UO_M1	troski o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników	K_K01, K_K04
P7S_KK_M2	rozwiązywania złożonych problemów etycznych związanych z wykonywaniem zawodu oraz określania priorytetów służących realizacji określonych zadań	K_K02, K_K04
P7S_UK_M1	formułowania opinii dotyczących różnych aspektów działalności zawodowej	K_K06
P7S_KR_M2	demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną	K_K07

**Tabela 3**

**Efekty kształcenia dla II stopnia studiów w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych i ich odniesienie do szczegółowych efektów kształcenia na kierunku *Dietetyka***

Efekty kształcenia w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych na II stopniu	Opis efektów kształcenia w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych – II stopień	Efekty kształcenia dla kierunku <i>Dietetyka</i> II stopień
<b>WIEDZA: absolwent zna i rozumie</b>		
P7S_WG_R4	w pogłębionym stopniu zasady utrzymania urządzeń, obiektów, systemów technicznych i technologii typowych dla obszarów rolniczych, leśnych i przetwórstwa rolno-spożywczego, w zakresie danego kierunku studiów	K_W02, K_W13, KW_14, KW_16
P7S_WK_R1	uwarunkowania etyczne i prawne związane z działalnością naukową, dydaktyczną oraz wdrożeniową	K_W16
<b>UMIĘTNOŚCI: absolwent potrafi</b>		



P7S_UW_R3	dokonywać samodzielnej, wszechstronnej analizy zjawisk wpływających na produkcję, jakość żywności, zdrowie zwierząt i ludzi, stan środowiska naturalnego i zasobów naturalnych oraz dokonywać wyboru i modyfikacji działań (w tym technik i technologii) zgodnych z kierunkiem studiów, dostosowanych do zasobów przyrody, w celu poprawy jakości życia człowieka	K_U06, K_U07, KU_08, KU_09
-----------	---	----------------------------

### Objaśnienie stosowanych oznaczeń:

#### 1) Uniwersalne charakterystyki poziomów PRK (pierwszego stopnia)

**P** = poziom PRK (6-7)  
**U** = charakterystyka uniwersalna  
**W** = wiedza  
**U** = umiejętności  
**K** = kompetencje społeczne

Przykład:

**P6U\_W** = poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, wiedza

#### 2) Charakterystyki poziomów PRK typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego (drugiego stopnia)

**P** = poziom PRK (6-7)  
**S** = charakterystyka typowa dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego  
**W** = wiedza  
**G** = zakres i głębia  
**K** = kontekst  
**U** = umiejętności  
**W** = wykorzystanie wiedzy  
**K** = komunikowanie się  
**O** = organizacja pracy  
**U** = uczenie się  
**K** = kompetencje społeczne  
**K** = oceny  
**O** = odpowiedzialność  
**R** = rola zawodowa

Przykład:

**P6S\_WK** = poziom 6 PRK, charakterystyka typowa dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego, wiedza – kontekst

#### 3) Charakterystyki poziomów PRK typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego (drugiego stopnia) dla poszczególnych obszarów kształcenia

**UWAGA:** Wykorzystujemy kodowanie z punktu 2 i po drugim podkreślniku dokładamy symbol odpowiadający danemu obszarowi kształcenia

#### Symbole dla poszczególnych obszarów kształcenia:

**H** = obszar kształcenia w zakresie nauk humanistycznych  
**S** = obszar kształcenia w zakresie nauk społecznych  
**X** = obszar kształcenia w zakresie nauk ścisłych  
**P** = obszar kształcenia w zakresie nauk przyrodniczych  
**T** = obszar kształcenia w zakresie nauk technicznych  
**M** = obszar kształcenia w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej  
**R** = obszar kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych  
**A** = obszar kształcenia w sztuce

Przykład:

**P6S\_WK\_H** = poziom 6 PRK, charakterystyka typowa dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego, wiedza – kontekst, obszar kształcenia w zakresie nauk humanistycznych