

Nazwa Jednostki: Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji

Kierunek studiów:	Dietetyka
Obszary, do których kierunek został przyporządkowany	obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych
	obszar nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej
Poziom kształcenia:	PIERWSZY
Profil kształcenia:	OGÓLNOAKADEMICKI

Symbol efektu	Kierunkowe efekty kształcenia; absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru/obszarów
WIEDZA		
K_W01	zna mechanizmy reakcji chemicznych i biochemicznych	R1A_W01
K_W02	zna budowę ludzkiego organizmu – komórek, tkanek, narządów i systemów	M1_W02 R1A_W04
K_W03	zna wybrane procesy metaboliczne na poziomie molekularnym, komórkowym, narządowym i ustrojowym; zna rolę żywienia, skład oraz wartość energetyczną, odżywczą, żywieniową produktów spożywczych i ich wpływ na zdrowie	M1_W02 R1A_W04
K_W04	zna zasady dziedziczenia i mechanizmy powstawania zaburzeń genetycznych	M1_W01 R1A_W01
K_W05	zna mechanizmy funkcjonowania układów w organizmie człowieka i powiązań między nimi w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych, we wszystkich okresach życia; wykazuje znajomość prawidłowych wartości wskaźników stanu zdrowia i stanu odżywienia	M1_W02 R1A_W04
K_W06	zna budowę, metabolizm i systematykę bakterii oraz ich patogenność i znaczenie w biotechnologii	R1A_W04
K_W07	zna fizjologię i patogenność organizmów pasożytniczych	R1A_W01 R1A_W04
K_W08	zna funkcjonowanie układu immunologicznego, mechanizmy alergii i nietolerancji pokarmowych	M1_W03 R1A_W04
K_W09	posiada wiedzę na temat procesów zachodzących w przyrodzie, w tym wpływających na skład i właściwości surowców oraz produktów żywnościowych	R1A_W03 R1A_W05 R1A_W06
K_W10	wykazuje znajomość procesów chemicznych zachodzących w żywności podczas jej przechowywania i przetwarzania różnymi metodami	R1A_W03
K_W11	zna zasady procesów technologicznych służących utrwalaniu i przetwarzaniu żywności i ich wpływ na jakość żywności	R1A_W04 R1A_W05
K_W12	zna prawo żywnościowe oraz metody służące zapewnieniu higieny i bezpieczeństwa żywności	R1A_W02 R1A_W05
K_W13	zna normy i zasady żywienia oraz planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego w różnych grupach populacyjnych oraz metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia	R1A_W04 R1A_W05 M1_W03
K_W14	zna zasady dietoprofilaktyki oraz terapii dietetycznej chorób żywieniowozależnych i wspomagania dietetycznego	R1A_W05 M1_W03 M1_W06
K_W15	ma wiedzę na temat różnych typów zbiorowości społecznych, relacji interpersonalnych i socjotechniki	R1A_W02 R1A_W04

K_W16	zna mechanizmy działania leków i ich interakcji ze składnikami pokarmowymi	M1_W01
K_W17	zna zasady, formy i metody edukacji żywieniowej, w tym poradnictwa dietetycznego oraz promocji właściwego stylu życia	R1A_W05 M1_W05 M1_W06
K_W18	ma podstawową wiedzę z zakresu prawa w ochronie zdrowia, prawa konsumentckiego oraz prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej	R1A_W02 R1A_W08
K_W19	zna podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii oraz funkcjonowania i organizacji systemu opieki zdrowotnej	R1A_W02
K_W20	zna etyczne i prawne uwarunkowania pracy dietetyka	R1A_W02 M1_W08
K_W21	zna psychologiczne i społeczne uwarunkowania zachowań człowieka, w tym zachowań żywieniowych	R1A_W02 R1A_W06
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	potrafi zastosować wiedzę z zakresu żywienia człowieka i dietetyki w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	R1A_U01 R1A_U05
K_U02	potrafi zastosować w praktyce wiedzę o zapotrzebowaniu na składniki odżywcze w różnych okresach życia człowieka	R1A_U01 R1A_U05 M1_U05
K_U03	potrafi identyfikować wpływ czynników religijnych, kulturowych, środowiskowych na preferencje żywieniowe i sposób żywienia oraz wady i zalety podejmowanych działań mających na celu rozwiązywanie zaistniałych problemów	R1A_U01 R1A_U05 R1A_U07
K_U04	potrafi wykorzystać dane dotyczące sposobu żywienia i stanu odżywienia w ustalaniu priorytetów dla planowania żywienia oraz zmian stylu życia, uzgadniając wyznaczane cele i strategię działania z pacjentem/klientem	R1A_U01 R1A_U02 R1A_U05
K_U05	potrafi dobrać odpowiednie metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia klienta/pacjenta w zależności od jego problemów i/lub potrzeb na podstawie wywiadu, obserwacji, dokumentacji medycznej lub danych epidemiologicznych	R1A_U01 R1A_U02 R1A_U05 M1_U05
K_U06	potrafi diagnozować problemy żywieniowe osób zdrowych i chorych, zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia	R1A_U01 R1A_U05 M1_U04
K_U07	potrafi prowadzić poradnictwo dietetyczne samodzielnie lub jako członek zespołu terapeutycznego zgodnie z zasadami etyki zawodowej	R1A_U02 M1_U05
K_U08	potrafi dostosować metody komunikacji do potrzeb indywidualnego pacjenta/klienta lub grupy docelowej	R1A_U02
K_U09	potrafi posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego	R1A_U01
K_U10	potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw	R1A_U06
K_U11	potrafi ocenić wartość odżywczą i energetyczną produktów spożywczych, potraw i diet na podstawie analiz chemicznych oraz tabel składu i wartości odżywczej produktów spożywczych i/lub z wykorzystaniem programów komputerowych	R1A_U01 R1A_U03 R1A_U05
K_U12	potrafi prowadzić edukację żywieniową oraz opracowywać materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia	R1A_U02 R1A_U09 M1_U05
K_U13	zna zasady i potrafi udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz wykorzystać wiedzę z zakresu prawa w ochronie zdrowia	M1_U05
K_U14	zna język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację oraz przygotowanie prac pisemnych, prezentacji i wystąpień ustnych w zakresie studiowanego kierunku	R1A_U08 R1A_U09 R1A_U10
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów	R1A_K04 R1A_K06

		M1_K02
K_K02	potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej	R1A_K02 R1A_K04
K_K03	posiada świadomość potrzeby stałego doształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny	R1A_K01 R1A_K07
K_K04	rozumie potrzebę przestrzegania zasad etyki zawodowej oraz zachowania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia	R1A_K05 R1A_K07 M1_K03
K_K05	stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych	R1A_K05 M1_K03
K_K06	potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając bezpieczeństwo sobie i otoczeniu	R1A_K06 M1_K08
K_K07	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz w zespole interdyscyplinarnym, zapewniając ciągłość opieki nad pacjentem/klientem/grupą społeczną	R1A_K02

Nazwa Jednostki: Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji

Kierunek studiów:	Dietetyka
Obszary, do których kierunek został przyporządkowany	obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych
	obszar nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej
Poziom kształcenia:	DRUGI
Profil kształcenia:	OGÓLNOAKADEMICKI

Symbol efektu	Kierunkowe efekty kształcenia; absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru/obszarów
WIEDZA		
K_W01	posiada pogłębioną wiedzę na temat procesów metabolicznych i mechanizmów ich regulacji oraz adaptacji do zróżnicowanej ilości i składu pożywienia	R2A_W01 M2_W01
K_W02	posiada aktualną wiedzę z zakresu uwarunkowanych genetycznie różnic w reakcjach organizmu na zawarte w żywności składniki pokarmowe	R2A_W04
K_W03	posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu patofizjologii	M2_W03
K_W04	wykazuje głęboką znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń	R2A_W04 M2_W03
K_W05	wykazuje znajomość demografii i epidemiologii żywieniowej	M2_W09
K_W06	posiada szeroką znajomość metod postępowania dietetycznego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	R2A_W05 M2_W02
K_W07	wykazuje pogłębioną znajomość efektów nadmiernego, jak również niedoborowego spożycia składników pokarmowych	R2A_W06 M2_W09
K_W08	zna zasady metodologii badań naukowych w zakresie studiowanego kierunku	R2A_W05
K_W09	wykazuje znajomość statystyki i specjalistycznych narzędzi informatycznych stosowanych w zakresie studiowanego kierunku	R2A_W01
K_W10	wykazuje znajomość polityki wyżywienia, roli i zadań krajowych i międzynarodowych instytucji zajmujących się żywieniem człowieka oraz strategii promocji zdrowia w wymiarze lokalnym i globalnym	R2A_W02 R2A_W05
K_W11	posiada pogłębioną wiedzę na temat różnych rodzajów żywności i metod ich wytwarzania	R2A_W05 R2A_W06
K_W12	wykazuje pogłębioną znajomość regulacji prawnych z zakresu prawa żywnościowego	R2A_W02
K_W13	zna zasady organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem	R2A_W02 R2A_W09
K_W14	posiada wiedzę z zakresu psychologii klinicznej	M2_W04
K_W15	ma pogłębioną wiedzę o różnych czynnikach wpływających na zachowania żywieniowe i sposób żywienia człowieka	R2A_W02 M2_W06
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	potrafi interpretować złożone procesy i zjawiska zachodzące w organizmie i otaczającym go środowisku, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	R2A_U01 R2A_U06
K_U02	wykorzystuje techniki i narzędzia badawcze adekwatne do problemów wynikających ze sposobu żywienia, stanu odżywienia i zdrowia na	R2A_U05

	poziomie indywidualnym i grupowym	
K_U03	potrafi projektować i prowadzić prace badawcze dotyczące dietytyki i ich wyniki wykorzystywać w praktyce	R2A_U04
K_U04	analizuje krytycznie prace badawcze z zakresu żywienia i dietytyki, ochrony zdrowia oraz nauk pokrewnych z wykorzystaniem środków komunikacji werbalnej i multimediiów oraz potrafi wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej	R2A_U04
K_U05	potrafi napisać pracę badawczą oraz krótkie komunikaty naukowe w języku polskim i obcym na podstawie badań własnych z zakresu studiowanego kierunku	R2A_U08
K_U06	samodzielnie planuje karierę zawodową i naukową wykorzystując uzyskane kwalifikacje w zakresie dietytyki oraz marketingu i zarządzania przedsiębiorstwem	R2A_U04 R2A_U07
K_U07	potrafi wybrać i zastosować odpowiednie metody postępowania dietytycznego w zależności od stanu fizjologicznego i patologicznego pacjenta	M2_U05 M2_U06
K_U08	potrafi rozpoznać ryzyko związane z nadmiarem składników pokarmowych i wskazać sposób zapobiegania tym nadmiarom	R2A_U06
K_U09	potrafi określić cele i strategie promocji zdrowia w zależności od istniejącej polityki wyżywienia i warunków społeczno-gospodarczych oraz potrzeb grupy społecznej/pacjentów	R2A_U01 R2A_U04
K_U10	ma umiejętność stosowania technik efektywnego komunikowania się i negocjacji	R2A_U02
K_U11	potrafi zidentyfikować uwarunkowania kulturowe, ekonomiczne problemów pacjenta lub grupy społecznej	R2A_U02 M2_U04
K_U12	ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku <i>dietytyka</i> , zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	R2A_U08 R2A_U09 R2A_U10
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	rozumie potrzebę odpowiedzialnego kierowania zespołem i współpracy z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia	R2A_K02 R2A_K03
K_K02	ma przygotowanie do kierowania poradnią dietytyczną i do planowania, nadzorowania oraz prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywienia	R2A_K02 R2A_K04 R2A_K08
K_K03	rozumie konieczność korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej i prawnej oraz krytycznej oceny prezentowanych w nich wyników	R2A_K04
K_K04	ma świadomość potrzeby przestrzegania zasad etyki zawodowej	R2A_K05
K_K05	rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie, potrafi inspirować proces uczenia się innych osób oraz pracować w zespole	R2A_K01 R2A_K07
K_K06	potrafi rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zawodu dietytyka oraz promować własną postawą i postępowaniem właściwy styl życia, w tym żywienia	R2A_K07 M2_K09