

Nazwa Jednostki: Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów: | Dietetyka |
| Obszary, do których kierunek został przyporządkowany | obszar nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej |
| | obszar nauk przyrodniczych |
| | obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych |
| 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, w tym zasady katalizy enzymatycznej | M1_W01 M1_W10 P1A_W01 |
| K_W02 | zna budowę ludzkiego organizmu – komórek, tkanek, narządów i systemów | M1_W02 M1_W10 P1A_W01 P1A_W04 |
| K_W03 | zna procesy metaboliczne na poziomie molekularnym, komórkowym, narządowym i ustrojowym, w tym zjawiska homeostazy; zna rolę żywienia, skład oraz wartość energetyczną, odżywczą, żywieniową produktów spożywczych oraz różnych diet i ich wpływ na zdrowie | M1_W02 M1_W10 P1A_W01 P1A_W04 |
| K_W04 | zna zasady dziedziczenia i mechanizmy powstawania zaburzeń genetycznych | M1_W01 M1_W10 P1A_W01 P1A_W04 |
| 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 M1_W10 P1A_W01 M1_W03 |
| K_W06 | zna budowę, metabolizm i systematykę bakterii oraz ich patogenność i znaczenie w biotechnologii | M1_W03 M1_W10 P1A_W04 R1A_W04 |
| K_W07 | zna fizjologię i patogenność organizmów pasożytniczych | M1_W01 M1_W10 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 roślinnych i zwierzęcych, w tym ekologicznych | R1A_W01 R1A_W05 R1A_W03 |
| K_W10 | wykazuje znajomość procesów chemicznych zachodzących w żywności podczas jej przechowywania i przetwarzania różnymi metodami | P1A_W01 R1A_W03 |
| K_W11 | zna zasady procesów technologicznych służących utrwalaniu i przetwarzaniu żywności i ich wpływ na jakość żywności | P1A_W05 R1A_W04 |
| K_W12 | zna prawo żywnościowe oraz metody służące zapewnieniu higieny i bezpieczeństwa żywności | R1A_W02 P1A_W09 M1_W08 |

| | | |
|---------------------|--|---|
| 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 | M1_W05 P1A_W07 |
| K_W14 | zna zasady dietoprofilaktyki oraz terapii dietetycznej chorób żywieniowozależnych i wspomaganie dietetycznego | M1_W03 M1_W06 M1_W05 |
| K_W15 | ma wiedzę o różnych czynnikach wpływających na preferencje żywieniowe oraz sposób żywienia człowieka | M1_W04 R1A_W04 P1A_W04 |
| K_W16 | zna mechanizmy działania leków i ich interakcji ze składnikami pokarmowymi. | M1_W01 P1A_W01 |
| K_W17 | zna podstawowe metody statystyki wykorzystywane w zakresie nauk żywieniowych i przyrodniczych | P1A_W06 R1A_W01 |
| K_W18 | zna zasady, formy i metody edukacji żywieniowej, w tym poradnictwa dietetycznego oraz promocji właściwego stylu życia | M1_W05 M1_W06 P1A_W08 |
| K_W19 | wykazuje znajomość podstawowego słownictwa w języku angielskim w studiowanej dyscyplinie | M1_W10 |
| K_W20 | ma podstawową wiedzę z zakresu prawa w ochronie zdrowia, prawa konsumenckiego oraz prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej. | M1_W11 R1A_W08 |
| K_W21 | zna podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii oraz funkcjonowania i organizacji systemu opieki zdrowotnej | P1A_W09 M1_W08 |
| K_W22 | zna etyczne i prawne uwarunkowania pracy dietetyka | M1_W08 |
| K_W23 | zna psychologiczne i społeczne podstawy zachowań człowieka, w tym żywieniowych | M1_W04 M1_W08 P1A_W08 |
| UMIEJĘTNOŚCI | | |
| K_U01 | potrafi zastosować wiedzę z zakresu żywienia człowieka i dietetyki w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin z obszaru nauk o zdrowiu i nauk społecznych | R1A_U01 P1A_U01 M1_U05 |
| K_U02 | potrafi zastosować w praktyce wiedzę o zapotrzebowaniu na składniki odżywcze w różnych okresach życia człowieka | R1A_U05 M1_U05 P1A_U01 |
| 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 P1A_U07 M1_U03 M1_U10 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 | P1A_U07 R1A_U05 M1_U08 M1_U10 |
| 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 | M1_U04 M1_U03 M1_U05 M1_U08 |
| K_U06 | potrafi definiować problemy żywieniowe osób zdrowych i chorych, stawiać diagnozę żywieniową oraz planować odpowiednie postępowanie dietetyczne | P1A_U01 M1_U04 M1_U05 M1_U07 |
| K_U07 | potrafi wybrać i stosować odpowiednią metodologię zbierania informacji na temat żywienia pacjenta/klienta w przeszłości i aktualnie | P1A_U05 R1A_U03 M1_U09 |
| K_U08 | potrafi prowadzić poradnictwo dietetyczne samodzielnie lub jako członek zespołu terapeutycznego zgodnie z zasadami etyki zawodowej | M1_U05 M1_U10 |
| K_U09 | potrafi dostosować metody komunikacji do potrzeb indywidualnego pacjenta/klienta lub grupy docelowej | P1A_U10 R1A_U02 M1_U03 M1_U13 |

| | | |
|------------------------------|---|--|
| K_U10 | potrafi posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego | P1A_U01 R1A_U01 M1_U08 M1_U10 |
| K_U11 | potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw | P1A_U01 R1A_U06 |
| K_U12 | 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 | P1A_U01 P1A_U03 P1A_U05 R1A_U03 |
| K_U13 | potrafi prowadzić edukację żywieniową oraz opracowywać materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia | M1_U05 R1A_U09 |
| K_U14 | potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnych oraz ich leczenia | M1_U05 |
| K_U15 | zna zasady i potrafi udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz wykorzystać wiedzę z zakresu prawa w ochronie zdrowia | M1_U05 M1_U06 |
| K_U16 | przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii | M1_U10 |
| K_U17 | w sposób ustawiczny utrzymuje właściwe kompetencje praktyki zawodowej, korzysta z obiektywnych, naukowych źródeł informacji, ocenia jakość praktyki zawodowej i poprawia ją w zależności od wyników oceny | R1A_U01 R1A_U07 M1_U07 |
| K_U18 | posiada umiejętność obsługi komputera i pozyskiwania danych | P1A_U03 R1A_U03 M1_U06 |
| K_U19 | 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 | P1A_U08 R1A_U09 M1_U14 M1_U13 |
| KOMPETENCJE SPOŁECZNE | | |
| K_K01 | posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów | R1A_K04 P1A_K04 M1_K02 M1_K06 |
| K_K02 | potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej | P1A_K02 M1_K04 |
| K_K03 | posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny | P1A_K01 P1A_K07 M1_K01 R1A_K01 R1A_K07 |
| K_K04 | rozumie potrzebę przestrzegania zasad etyki zawodowej oraz zachowania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia | P1A_K05 R1A_K05 |
| K_K05 | stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych | M1_K03 R1A_K02 |
| K_K06 | potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając bezpieczeństwo sobie i otoczeniu | P1A_K08 M1_K04 M1_K08 M1_K07 |
| K_K07 | potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz w zespole interdyscyplinarnym, zapewniając ciągłość opieki nad pacjentem/klientem/grupą społeczną | M1_K04 R1A_K02 |

Nazwa Jednostki: Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji

| | |
|--|--|
| Kierunek studiów: | Dietetyka |
| Obszary, do których kierunek został przyporządkowany | obszar nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej |
| | obszar nauk przyrodniczych |
| | obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych |
| 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 | P2A_W01 R2A_W01 |
| K_W02 | posiada aktualną wiedzę z zakresu uwarunkowanych genetycznie różnic w reakcjach organizmu na zawarte w żywności składniki pokarmowe | P2A_W01 |
| K_W03 | posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu patofizjologii | P2A_W04 M2_W03 |
| K_W04 | wykazuje głęboką znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń | M2_W03 |
| K_W05 | wykazuje znajomość demografii i epidemiologii żywieniowej | M2_W08 |
| K_W06 | posiada szeroką znajomość metod postępowania dietetycznego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych | M2_W01 M2_W02 |
| K_W07 | wykazuje pogłębioną znajomość szkodliwych efektów nadmiernego spożycia składników pokarmowych | P2A_W04 |
| K_W08 | zna zasady metodologii badań naukowych w zakresie studiowanego kierunku | P2A_W07 |
| K_W09 | wykazuje znajomość statystyki i specjalistycznych narzędzi informatycznych stosowanych w zakresie studiowanego kierunku | P2A_W06 |
| 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_W07 M2_W06 |
| K_W11 | posiada aktualną wiedzę na temat właściwości i asortymentu nowej żywności | R2A_W06 |
| K_W12 | posiada wiedzę z zakresu aktualnie dyskutowanych w literaturze problemów w obszarze nauk żywieniowych | P2A_W04 R2A_W06 |
| K_W13 | wykazuje znajomość słownictwa specjalistycznego w języku angielskim w obszarze nauk medycznych, przyrodniczych i żywieniowych | P2A_W07 |
| K_W14 | wykazuje pogłębioną znajomość regulacji prawnych z zakresu prawa żywnościowego | R2A_W02 |
| K_W15 | zna zasady administrowania, zarządzania przedsiębiorstwem i marketingu | P2A_W11 M2_W12 R2A_W09 |
| K_W16 | posiada wiedzę z zakresu psychologii klinicznej | M2_W04 |
| K_W17 | posiada wiedzę o rodzajach więzi społecznych (rodzinnych, towarzyskich, kulturowych, zawodowych, organizacyjnych, terytorialnych, ekonomicznych, politycznych, prawnych) i o rządzących nimi prawidłowościach | S2_W04 M2_W04 M2_W06 |

| UMIEJĘTNOŚCI | | |
|------------------------------|---|--|
| K_U01 | potrafi interpretować złożone procesy i zjawiska zachodzące w organizmie i otaczającym go środowisku, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego | P2A_U01 R2A_U01 |
| K_U02 | wykorzystuje techniki i narzędzia badawcze adekwatne do problemów wynikających ze sposobu żywienia, stanu odżywienia i zdrowia osób indywidualnych i grup populacyjnych | P2A_U01 P2A_U05 R2A_U05 |
| K_U03 | potrafi projektować i prowadzić prace badawcze dotyczące dietetyki i ich wyniki wykorzystywać w praktyce | P2A_U06 P2A_U04 |
| K_U04 | analizuje krytycznie prace badawcze z zakresu żywienia i dietetyki, ochrony zdrowia oraz nauk pokrewnych z wykorzystaniem środków komunikacji werbalnej i multimediów oraz potrafi wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej | P2A_U03 M2_U01 M2_U13 |
| K_U05 | potrafi napisać pracę badawczą oraz krótkie komunikaty naukowe w języku angielskim na podstawie badań własnych z zakresu żywienia i dietetyki | P2A_U09 P2A_U08 M2_U01 |
| K_U06 | samodzielnie planuje karierę zawodową i naukową wykorzystując uzyskane kwalifikacje w zakresie dietetyki oraz marketingu i zarządzania przedsiębiorstwem | P2A_U11 S2_U07 R2A_U04 |
| K_U07 | wykazuje umiejętność postępowania w nagłych stanach zagrożenia zdrowia i życia zespołów ludzkich oraz bezpieczeństwa obiektów | R2A_U06 |
| K_U08 | potrafi wybrać i zastosować odpowiednie metody postępowania dietetycznego w zależności od stanu fizjologicznego i patologicznego pacjenta | M2_U06 |
| K_U09 | potrafi rozpoznać ryzyko związane z nadmiarem składników pokarmowych i wskazać sposób zapobiegania tym nadmiarom | M2_U06 M2_U07 |
| K_U10 | potrafi określić cele i strategie promocji zdrowia w zależności od istniejącej polityki wyżywienia i warunków społeczno-gospodarczych oraz potrzeb grupy społecznej/pacjentów | M2_U07 M2_U05 |
| K_U11 | ma umiejętność stosowania technik efektywnego komunikowania się i negocjacji | M2_U01 |
| K_U12 | potrafi zidentyfikować uwarunkowania kulturowe, ekonomiczne problemów pacjenta lub grupy społecznej | M2_U04 |
| K_U13 | ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiów na kierunku <i>dietetyka</i> , zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego | M2_U15 |
| KOMPETENCJE SPOŁECZNE | | |
| K_K01 | rozumie potrzebę odpowiedzialnego kierowania zespołem i współpracy z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia | P2A_K02 M2_K02 S2_K01 S2_K03 |
| K_K02 | ma przygotowanie do kierowania poradnią dietetyczną i do planowania, nadzorowania oraz prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywienia | P2A_K03 M2_K04 R2A_K01 S2_K04 |
| K_K03 | ma świadomość odpowiedzialności za powierzony sprzęt, działania własne oraz nadzorowanego personelu | P2A_K06 M2_K04 |
| K_K04 | rozumie konieczność korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej i prawnej oraz krytycznej oceny prezentowanych w nich wyników | P2A_K04 |
| K_K05 | ma świadomość potrzeby przestrzegania zasad etyki zawodowej | P2A_K03 |
| K_K06 | rozumie potrzebę obiektywnego oceniania pracy nadzorowanego personelu | M2_K08 |
| K_K07 | rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie, potrafi inspirować proces uczenia się innych osób oraz pracować w zespole | M2_K02 |
| K_K08 | potrafi rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka oraz promować własną postawą i postępowaniem właściwy styl życia, w tym żywienia | M2_K06 M2_K09 |