Załącznik nr 3
 do uchwały nr 15 Senatu ZUT z dnia 26 lutego 2024 r.

Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa

Nazwa kierunku studiów: *dietetyka*

Poziom kształcenia: studia pierwszego stopnia

Profil studiów: ogólnoakademicki

Dziedzina: nauk rolniczych, nauk medycznych i nauk o zdrowiu

Dyscyplina: technologia żywności i żywienia (wiodąca), nauki o zdrowiu

Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta: licencjat

Opis zakładanych efektów uczenia się

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kod  | Efekty uczenia się programu studiów | Odniesienie do efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6, 7 lub 8 PRK |
| Wiedza |  |
| D\_1A\_W01 | Zna i rozumie zagadnienia z zakresu chemii, nauk o zdrowiu i nauk pokrewnych, związane z przemianami zachodzącymi w żywności oraz w organizmie człowieka zdrowego i chorego, przydatne do rozwiazywania problemów z zakresu żywienia i dietetyki | P6S\_WG |
| D\_1A\_W02 | Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym budowę oraz mechanizmy funkcjonowania organizmu człowieka oraz przemiany w nim zachodzące w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych | P6S\_WG |
| D\_1A\_W03 | Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zdrowotne, psychologiczne, genetyczne i społeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych i zaleceń żywieniowych | P6S\_WG |
| D\_1A\_W04 | Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym fizjologiczne i patofizjologiczne uwarunkowania zaleceń żywieniowych dla osób zdrowych i chorych, w różnych okresach życia, o różnej aktywności fizycznej oraz związane z tym zasady i normy żywienia, zarówno w żywieniu indywidualnym jak i zbiorowym | P6S\_WG |
| D\_1A\_W05 | Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zasady dietoprofilaktyki i dietoterapii w różnych schorzeniach, z uwzględnieniem działań suplementacyjnych i edukacyjnych | P6S\_WG |
| D\_1A\_W06 | Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym uwarunkowania i wskaźniki stanu odżywienia i stanu zdrowia oraz metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia, z uwzględnieniem wykorzystania narzędzi statystycznych i informatycznych | P6S\_WG |
| D\_1A\_W07 | Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym uwarunkowania technologiczne, gastronomiczne, toksykologiczne, mikrobiologiczne i prawne kształtujące jakość zdrowotną żywności | P6S\_WG |
| D\_1A\_W08 | Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym skład oraz wartość energetyczną, odżywczą i prozdrowotną produktów spożywczych, sposób ich analizy i oceny oraz czynniki je kształtujące z uwzględnieniem procesów technologicznych i gastronomicznych | P6S\_WG |
| D\_1A\_W09 | Zna i rozumie ogólne zasady tworzenia i rozwoju indywidualnych form przedsiębiorczości, w tym uwarunkowania ekonomiczne, prawne, etyczne, społeczne i inne działalności w zawodzie dietetyka | P6S\_WK |
| D\_1A\_W10 | Zna i rozumie dylematy współczesnej cywilizacji, w tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i praw autorskich | P6S\_WK |
| Umiejętności |  |
| D\_1A\_U01 | Potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Potrafi posługiwać się specjalistyczną terminologią z zakresu żywienia i dietetyki w środowisku branżowym i poza nim, w szczególności wykorzystując nowoczesne technologie informacyjno-komunikacyjne, potrafi w dyskusji wymieniać poglądy, skutecznie przekonywać do własnych pomysłów oraz uwzględniać sugestie współpracowników i specjalistów z innych dziedzin | P6S\_UK |
| D\_1A\_U02 | Potrafi samodzielnie posługiwać się materiałami źródłowymi w zakresie analizy i syntezy zawartych w nich informacji oraz poddawać je krytycznej ocenie w odniesieniu do problemów związanych z żywieniem i dietetyką | P6S\_UW |
| D\_1A\_U03 | Potrafi planować i organizować prace zespołowe i indywidualne oraz aktywnie w nich uczestniczyć przyjmując różne role | P6S\_UO |
| D\_1A\_U04 | Potrafi dobrać właściwe metody i narzędzia do rozwiązywania różnych zadań z zakresu żywienia i dietetyki w warunkach nie w pełni przewidywalnych | P6S\_UW |
| D\_1A\_U05 | Potrafi przeprowadzić i zinterpretować wyniki wybranych analiz i testów z zakresu chemii, nauk o zdrowiu i nauk pokrewnych związanych z przemianami zachodzącymi w żywności oraz w organizmie człowieka zdrowego i chorego | P6S\_UW |
| D\_1A\_U06 | Potrafi uzasadnić zalecenia żywieniowe dla osób zdrowych i chorych, w różnych okresach życia, o różnej aktywności fizycznej oraz przekazać pacjentowi związane z tym zasady żywienia, zarówno w żywieniu indywidualnym jak i zbiorowym | P6S\_UW |
| D\_1A\_U07 | Potrafi zaplanować jadłospis uwzględniający zasady dietoprofilaktyki i dietoterapii w różnych schorzeniach z uwzględnieniem działań suplementacyjnych i edukacyjnych | P6S\_UW |
| D\_1A\_U08 | Potrafi dobrać wskaźniki i metody oraz dokonać oceny stanu odżywienia, stanu zdrowia oraz sposobu żywienia i stanu odżywienia, z uwzględnieniem wykorzystania narzędzi statystycznych i informatycznych | P6S\_UW |
| D\_1A\_U09 | Potrafi wytłumaczyć, zinterpretować i wykorzystać uwarunkowania zdrowotne, psychologiczne, genetyczne i społeczne w zmianie zachowań żywieniowych i planowaniu żywienia | P6S\_UW |
| D\_1A\_U10 | Potrafi zaplanować i przeprowadzić działania związane z kształtowaniem składu, wartości energetycznej, odżywczej i prozdrowotnej produktów spożywczych. Potrafi zbadać oraz ocenić skład i wartość odżywczą żywności | P6S\_UW |
| D\_1A\_U11 | Potrafi zbadać i ocenić bezpieczeństwo i jakość zdrowotną żywności w aspekcie technologicznym, gastronomicznym, toksykologicznym, mikrobiologicznym i prawnym | P6S\_UW |
| D\_1A\_U12 | Potrafi zidentyfikować i wykorzystać wybrane uwarunkowania ekonomiczne, prawne, etyczne, społeczne i inne działalności w zawodzie dietetyka. Posługiwać się rachunkiem ekonomicznym przy ocenie podejmowanych przedsięwzięć, dostrzegając znaczenie aspektów społecznych i organizacyjnych | P6S\_WK |
| Kompetencje społeczne |  |
| D\_1A\_K01 | Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy z zakresu żywienia i dietetyki oraz ma świadomość jej znaczenia w procesie rozwiązywania szeregu problemów związanych z żywieniem człowieka zdrowego i chorego | P6S\_KK |
| D\_1A\_K02 | Jest gotów do kształtowania i stosowania postaw prospołecznych: humanizmu, tolerancji, otwartości i współpracy oraz efektywnego komunikowania się, inicjowania działań i uczestnictwa w działalności na rzecz środowiska społecznego, a także do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy. | P6S\_KO |
| D\_1A\_K03 | Jest gotów do podjęcia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za pełnione role zawodowe i wymaga tego do innych. Jest gotów do dbałości o dorobek i tradycje zawodu dietetyka. | P6S\_KR |
| D\_1A\_K04 | Jest gotów samodzielnie planować i realizować proces uczenia się przez cale życie, a także motywować innych do stałego samodoskonalenia | P6S\_UU |