

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 rozwiązywania 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

Kod	Efekty uczenia się programu studiów	Odniesienie do efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6, 7 lub 8 PRK
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 żywnością i dietetyką	P6S_UW

Kod	Efekty uczenia się programu studiów	Odniesienie do efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6, 7 lub 8 PRK
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

Kod	Efekty uczenia się programu studiów	Odniesienie do efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6, 7 lub 8 PRK
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 całe życie, a także motywować innych do stałego samodoskonalenia	P6S_UU