

Opis efektów uczenia się

Nazwa kierunku studiów: **Dietetyka**

Poziom studiów: **pierwszego stopnia**

Profil: **ogólnoakademicki**

Dyscyplina albo dyscypliny naukowe, do których odnoszą się efekty uczenia się:

dyscyplina naukowa wiodąca (%): **technologia żywności i żywienia (56%)**

pozostałe dyscypliny naukowe (%): **nauki o zdrowiu (44%)**

Opis efektów uczenia się uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomu 6 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2016 r. poz. 64 i 1010 z późn. zm.) oraz charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 określone w przepisach wydanych na podstawie art. 7 ust. 3 tej ustawy.

Opis efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji

Symbole efektów uczenia się dla kierunku studiów	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się PRK
WIEDZA absolwent zna i rozumie:		
DI_W01	anatomiczną budowę i fizjologiczne funkcjonowanie organizmu człowieka oraz posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie	P6S_WG
DI_W02	w sposób zaawansowany funkcje fizjologiczne podstawowych składników żywności, ich przemiany biochemiczne i chemiczne oraz metody stosowane w analizie żywności	P6S_WG
DI_W03	zalecenia obecne w normach spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych dla różnych grup ludności oraz ma wiedzę dotyczącą dodatków do żywności, substancji szkodliwych w niej występujących a także wartości odżywczej produktów i potraw	P6S_WG
DI_W04	przepisy prawa dotyczącego higieny produkcji żywności, krajowych systemów kontroli bezpieczeństwa żywności a także bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy	P6S_WK
DI_W05	różnorodne metody produkcji żywności oraz pozyskiwania surowców roślinnych i zwierzęcych zarówno konwencjonalnych jak i ekologicznych, ich właściwości i czynniki wpływające na zmiany podczas przechowywania	P6S_WG
DI_W06	w sposób zaawansowany zagrożenia wynikające ze stosowania substancji chemicznych i oddziaływania czynników fizycznych na żywność oraz ich wpływ na środowisko	P6S_WG P6S_WK
DI_W07	wpływ sposobu składowania i warunków obróbki technologicznej i gastronomicznej na wartość odżywczą i bezpieczeństwo zdrowotne żywności	P6S_WG
DI_W08	w sposób zaawansowany zagadnienia dotyczące żywienia człowieka oraz planowania żywienia różnych grup ludności	P6S_WG
DI_W09	mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe	P6S_WG

	uwarunkowania cech człowieka, a także podstawy diagnostyki genetycznej, farmakogenetyki i ekogenetyki	P6S_WK
DI_W10	zagadnienia z zakresu parazytologii, chorób układu pokarmowego, krążenia, oddechowego, moczowego i nerwowego oraz chorób alergicznych; zaburzenia odżywiania powiązane ze stresem	P6S_WG
DI_W11	wpływ suplementów diety i leków na organizm człowieka oraz ich interakcje ze składnikami żywności	P6S_WG
DI_W12	zagadnienia prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz uwarunkowania ekonomiczne i marketingowe dotyczące zasady tworzenia i rozwoju form przedsiębiorczości, poradnictwa dietetycznego, handlu i konsumpcji produktów żywnościowych	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI absolwent potrafi:		
DI_U01	planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie indywidualne osób zdrowych i chorych oraz zbiorowe dla wszystkich grup ludności	P6S_UW P6S_UO
DI_U02	opracowywać jadłospisy wchodzące w skład poszczególnych rodzajów diet, zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami żywienia	P6S_UW
DI_U03	zaklasyfikować i scharakteryzować główne zaburzenia odżywiania o podłożu psychologicznym	P6S_UO
DI_U04	korzystać z technik informacyjnych w celu pozyskiwania i przetwarzania danych, redagować teksty oraz przygotowywać prezentacje multimedialne i wystąpienia ustne z wykorzystaniem różnych technik	P6S_UO P6S_UU P6S_UW
DI_U05	interpretować wyniki badań, doświadczeń oraz wyciągać na ich podstawie wnioski	P6S_UU P6S_UW
DI_U06	identyfikować i analizować zagrożenia wpływające na higienę produkcji żywności	P6S_UW
DI_U07	kontrolować jakość surowców i produktów żywnościowych oraz warunki ich przechowywania	P6S_UW
DI_U08	oceniać sposób żywienia ludzi, udzielać porad dietetycznych, dostosować dietę do zastosowanej farmakoterapii oraz posługiwać się wiedzą w zakresie wyboru suplementów diety	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
DI_U09	szacować wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i racji pokarmowych oraz potrafi prowadzić edukację żywieniową	P6S_UW P6S_UK
DI_U10	podejmować standardowe działania w zakresie dobrej praktyki higienicznej, projektowania, wdrażania i doskonalenia zasad higieny w przedsiębiorstwie spożywczym	P6S_UW P6S_UO
DI_U11	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, komunikować się w mowie i piśmie w języku obcym z użyciem terminologii specjalistycznej, czytać ze zrozumieniem nieskomplikowane teksty specjalistyczne	P6S_UK
DI_U12	wyszukać potrzebną informację, ocenić, uporządkować i efektywnie ją wykorzystać	P6S_UU P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent jest gotów do:		
DI_K01	systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki	P6S_KK
DI_K02	pracy indywidualnej i zespołowej oraz do współdziałania i wykonywania powierzonych zadań podejmując w grupie rolę zarówno wykonawcy jak i zlecającego	P6S_KO P6S_KR
DI_K03	przestrzegania ustalonych standardów żywieniowych oraz z zakresu kontroli jakości żywności podczas jej produkcji i w żywieniu zbiorowym	P6S_KO P6S_KR

DI_K04	formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności	P6S_ KK
DI_K05	dostrzegania zagrożeń jakie powoduje nieprawidłowe przetwarzanie i/lub przechowywanie oraz dystrybucja surowców, produktów spożywczych i potraw	P6S_ KK P6S_ KO P6S_ KR
DI_K06	dostrzegania potrzeby zmiany zachowań żywieniowych oraz edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia	P6S_ KO P6S_ KR
DI_K07	podjęcia odpowiedzialności za siebie i innych w zakresie wyzwań zawodowych i społecznych	P6S_ KO P6S_ KR