

## Opis efektów uczenia się dla kierunku studiów

Nazwa kierunku studiów: **Dietetyka**

Poziom: **studia pierwszego stopnia**

Profil: **ogólnoakademicki**

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

dyscyplina naukowa wiodąca (%): 73% technologia żywności i żywienia

pozostałe dyscypliny naukowe (%): 27% nauki o zdrowiu

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
<b>WIEDZA</b>		
<b>absolwent zna i rozumie:</b>		
DI_W01	anatomiczną budowę i fizjologiczne podstawy funkcjonowania organizmu człowieka oraz posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie	P6S_WG
DI_W02	przemiany biochemiczne i chemiczne składników żywności 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 dotyczące higieny produkcji żywności, krajowych systemów kontroli bezpieczeństwa żywności a także bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy	P6S_WK
DI_W05	metody pozyskiwania, właściwości oraz czynniki wpływające na zmiany podczas przechowywania surowców roślinnych i zwierzęcych	P6S_WG
DI_W06	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	metody produkcji żywności w systemie konwencjonalnym i ekologicznym	P6S_WG
DI_W09	mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka, a także podstawy diagnostyki genetycznej, farmakogenetyki i ekogenetyki	P6S_WG P6S_WK
DI_W10	zagadnienia z zakresu parazytologii, chorób układu pokarmowego, krążenia, oddechowego, moczowego i nerwowego oraz alergicznych	P6S_WG
DI_W11	wpływ suplementów diety i leków na organizm człowieka oraz ich interakcje ze składnikami żywności	P6S_WG

DI_W12	podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz uwarunkowania ekonomiczne i marketingowe dotyczące poradnictwa dietetycznego, handlu i konsumpcji produktów żywnościowych	P6S_WK
<b>UMIEJĘTNOŚCI absolwent potrafi:</b>		
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 elektronicznych baz danych i przy użyciu komputera redagować teksty oraz przygotowywać prezentacje multimedialne	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	zorganizować przyjęcie lub bankiet, dobrać odpowiedni jadłospis i formę obsługi	P6S_UK P6S_UO
DI_U10	szacować wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i racji pokarmowych oraz posiada umiejętność prowadzenia edukacji żywieniowej	P6S_UW P6S_UK
DI_U11	podejmować standardowe działania w zakresie dobrej praktyki higienicznej, projektowania, wdrażania i doskonalenia zasad higieny w przedsiębiorstwie spożywczym	P6S_UW P6S_UO
DI_U12	poprawnie komunikować się w języku obcym w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego	P6S_UK
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent jest gotów do:</b>		
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