

Opis efektów uczenia się dla kierunku studiów

Nazwa kierunku studiów: **Dietetyka**

Poziom: **studia drugiego stopnia**

Profil: **ogólnoakademicki**

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

dyscyplina naukowa wiodąca (%): technologia żywności i żywienia 58%

pozostałe dyscypliny naukowe (%): nauki o zdrowiu 42%

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 7 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: | | |
| DI2A_W01 | w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet | P7S_WG |
| DI2A_W02 | fizjologiczne i psychologiczne podstawy zachowania człowieka zdrowego i chorego oraz metody udzielania pomocy dietetycznej i psychologicznej pacjentom | P7S_WG |
| DI2A_W03 | obowiązujące zalecenia żywieniowe z wyszczególnieniem profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych oraz prawidłowego planowania i metod oceny jadłospisów | P7S_WG |
| DI2A_W04 | zagadnienia dotyczące demografii i epidemiologii żywieniowej oraz sposobów pozyskiwania danych źródłowych w celu konstruowania badań naukowych | P7S_WG P7S_WK |
| DI2A_W05 | postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach, stanach fizjologicznych i patofizjologicznych | P7S_WG |
| DI2A_W06 | w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące interpretacji wyników z zakresu diagnostyki laboratoryjnej oceniających stan zdrowia pacjenta oraz ich wpływ na postępowanie dietetyczne | P7S_WG |
| DI2A_W07 | w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące indywidualnej i grupowej edukacji żywieniowej | P7S_WG |
| DI2A_W08 | zagadnienia dotyczące regulacji prawnych w Polsce i w UE związanych z przedsiębiorczością w zakresie poradnictwa dietetycznego i dziedzinami pokrewnymi oraz dysponowaniem własnością intelektualną i autorską | P7S_WK |
| UMIĘTNOŚCI absolwent potrafi: | | |

| | | |
|---|---|------------------|
| DI2A_U01 | zaplanować i poprowadzić zaawansowaną edukację żywieniową indywidualną i grupową | P7S_UW P7S_UO |
| DI2A_U02 | przeprowadzić wywiad żywieniowy i gruntownie ocenić sposób żywienia osoby badanej posługując się odpowiednimi kwestionariuszami oraz programami komputerowymi | P7S_UW |
| DI2A_U03 | zaplanować żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego, stanu fizjologicznego i patofizjologicznego, zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie | P7S_UW |
| DI2A_U04 | identyfikować błędy żywieniowe, zaplanować i zweryfikować postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym | P7S_UW |
| DI2A_U05 | ocenić jakość żywności wykorzystując wiedzę z zakresu produkcji żywności | P7S_UW |
| DI2A_U06 | komunikować się w języku obcym w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem oraz korzystanie z literatury specjalistycznej | P7S_UK |
| DI2A_U07 | biegle korzystać z naukowych baz danych i zastosować je w planowanych badaniach naukowych | P7S_UU |
| DI2A_U08 | przewodzić prace badawcze w dziedzinie żywności, żywienia i dietetyki oraz prezentować uzyskane wyniki stosując dostępne techniki multimedialne | P7S_UW |
| KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent jest gotów do: | | |
| DI2A_K01 | systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych | P7S_KK |
| DI2A_K02 | ponoszenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne oraz produkcję żywności wysokiej jakości | P7S_KO P7S_KR |
| DI2A_K03 | demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną będąc kreatywnym w upowszechnianiu wiedzy i zasad dotyczących prawidłowego żywienia | P7S_KR |
| DI2A_K04 | myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz właściwej organizacji pracy swojej i grupy, w której pracuje | P7S_KO |