

## Opis efektów uczenia się

Nazwa kierunku studiów: **Dietetyka**

Poziom: **studia drugiego stopnia**

Profil: **ogólnoakademicki**

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

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

pozostałe dyscypliny naukowe (%): **42% 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 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji

<b>Symbole efektów uczenia się dla kierunku studiów</b>	<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się PRK</b>
<b>WIEDZA</b> <b>absolwent zna i rozumie:</b>		
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

<b>UMIĘTNOŚCI</b> <b>absolwent potrafi:</b>		
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	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego w mowie i w piśmie w sytuacjach życia codziennego i w środowisku zawodowym, czytać ze zrozumieniem i analizować obcojęzyczne teksty źródłowe w zakresie reprezentowanej dyscypliny naukowej	P7S_UK
DI2A_U07	biegle korzystać z naukowych baz danych i zastosować je w planowanych badaniach naukowych	P7S_UU
DI2A_U08	przewodzą prace badawcze w dziedzinie żywności, żywienia i dietetyki oraz prezentować uzyskane wyniki stosując dostępne techniki multimedialne	P7S_UW
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b> <b>absolwent jest gotów do:</b>		
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