

Tab. 1 Tabela odniesień efektów kierunkowych do efektów obszarowych.

nazwa kierunku studiów: Dietetyka		
poziom kształcenia: I stopień		
profil kształcenia: ogólnoakademicki		
symbol	kierunkowe efekty kształcenia	odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru
WIEDZA		
DI_W01	zna anatomiczną budowę i fizjologiczne podstawy funkcjonowania organizmu człowieka oraz posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie	R1A_W04, M1_W02
DI_W02	ma wiedzę na temat przemian biochemicznych i chemicznych składników żywności	R1A_W01, R1A_W04
DI_W03	ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw oraz rozumie zalecenia obecne w normach spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych dla różnych grup ludności	R1A_W01, M1_W06
DI_W04	ma podstawową wiedzę w zakresie prawa dotyczącego higieny produkcji żywności oraz krajowych systemów kontroli bezpieczeństwa żywności	R1A_W02
DI_W05	rozumie zjawiska i procesy zachodzące we współczesnym społeczeństwie oraz potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby	R1A_W02, M1_W04
DI_W06	ma elementarną wiedzę dotyczącą prawa, bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy	R1A_W02
DI_W07	ma ogólną wiedzę na temat właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych, metod pozyskiwania oraz czynników wpływających na zmiany podczas ich przechowywania	R1A_W03, R1A_W04
DI_W08	posiada uporządkowaną wiedzę dotyczącą dodatków do żywności oraz egzo- i endogennych substancji szkodliwych występujących w żywności	R1A_W03
DI_W09	zna wpływ poszczególnych składników pokarmowych żywności na zdrowie i funkcjonowanie osób z zaburzeniami na tle żywieniowym	R1A_W05, M1_W03
DI_W10	zna metody stosowane w analizie żywności	R1A_W05
DI_W11	ma ogólną wiedzę z zakresu gastronomii oraz produkcji, przetwórstwa i jakości żywności	R1A_W05
DI_W12	rozumie zagrożenia wynikające ze stosowania substancji chemicznych i oddziaływania czynników fizycznych na żywność oraz ich wpływ na środowisko	R1A_W06
DI_W13	rozumie wpływ sposobu składowania i warunków obróbki technologicznej na wartość odżywczą i bezpieczeństwo zdrowotne żywności	R1A_W06
DI_W14	ma podstawową wiedzę na temat produkcji żywności w systemie konwencjonalnym i ekologicznym oraz jej znaczenia dla rozwoju obszarów wiejskich	R1A_W07
DI_W15	zna wymogi formalne dotyczące pisania prac dyplomowych, wybrane zagadnienia z ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych oraz etyki w	R1A_W08, M1_W11

	badaniach naukowych	
DI_W16	rozumie wpływ uwarunkowań ekonomicznych i marketingowych na handel i konsumpcję produktów żywnościowych	R1A_W09
DI_W17	ma elementarną wiedzę dotyczącą mechanizmów dziedziczenia, genetycznych i środowiskowych uwarunkowań cech człowieka, a także podstaw diagnostyki genetycznej, farmakogenetyki i ekogenetyki	R1A_W01, R1A_W03, R1A_W06
DI_W18	ma ogólną wiedzę dotyczącą parazytologii a także najczęściej występujących chorób alergicznych oraz układu pokarmowego, krążenia, oddechowego, moczowego i nerwowego	M1_W03
DI_W19	posiada wiedzę na temat wpływu suplementów diety i leków na organizm człowieka oraz ich interakcji ze składnikami żywności	M1_W01, M1_W10
DI_W20	ma podstawową wiedzę dotyczącą prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia	M1_W08, M1_W09, M1_W12
UMIEJĘTNOŚCI		
DI_U01	korzysta z przepisów prawnych z zakresu produkcji i obrotu żywności	R1A_U01
DI_U02	korzysta z informacji opartych na podstawach naukowych w celu samokształcenia i rozwiązywania zadań jakie stawia zawód dietetyka	R1A_U01
DI_U03	potrafi planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie indywidualne osób zdrowych i chorych oraz zbiorowe dla wszystkich grup ludności	M1_U04, M1_U05
DI_U04	potrafi opracowywać jadłospisy wchodzące w skład poszczególnych rodzajów diet, zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami żywienia	R1A_U01
DI_U05	potrafi rozpoznać i odpowiednio zaklasyfikować zaburzenia odżywiania o podłożu psychologicznym	R1A_U02, M1_U04
DI_U06	potrafi przeprowadzić poradę dietetyczną i ustalić hierarchię celów postępowania dietetycznego	R1A_U02, M1_U04
DI_U07	potrafi wykorzystać zasady skutecznej komunikacji, negocjacji i rozwiązywania konfliktów w relacjach z pacjentem, klientem czy grupą społeczną	R1A_U02, M1_U03
DI_U08	potrafi korzystać z elektronicznych baz danych i przy użyciu komputera redagować teksty, w tym prace naukowe oraz przygotowywać prezentacje multimedialne	R1A_U03, M1_U06
DI_U09	potrafi interpretować wyniki badań, doświadczeń oraz wyciągać na ich podstawie wnioski	R1A_U04, M1_U08
DI_U10	potrafi identyfikować i analizować zagrożenia wpływające na higienę produkcji żywności	R1A_U04
DI_U11	potrafi wykonać podstawowe czynności i zabiegi ratownicze w różnych stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz zna ogólne zasady postępowania w miejscu wypadku	R1A_U05, M1_U02, M1_W05, M1_U04,
DI_U12	potrafi kontrolować jakość surowców i produktów żywnościowych oraz warunki ich przechowywania	R1A_U05
DI_U13	potrafi oceniać sposób żywienia ludzi i udzielać porad dietetycznych	R1A_U05, M1_U05
DI_U14	potrafi zorganizować przyjęcie lub bankiet, dobrać odpowiedni jadłospis i formę obsługi	R1A_U06
DI_U15	potrafi szacować wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i racji pokarmowych oraz posiada umiejętność prowadzenia edukacji żywieniowej	R1A_U06, R1A_U07, M1_U04

DI_U16	potrafi podejmować standardowe działania w zakresie dobrej praktyki higienicznej, projektowania, wdrażania i doskonalenia zasad higieny w przedsiębiorstwie spożywczym	R1A_U06
DI_U17	posiada umiejętność rozumienia i przygotowywania na piśmie analiz, zestawień, opracowań naukowych na bazie literatury dotyczącej dietetyki i nauk o żywności z wykorzystaniem fachowego słownictwa w języku polskim i/lub obcym	R1A_U08, M1_U12
DI_U18	potrafi przygotowywać wystąpienia ustne i prowadzić dyskusję z wykorzystaniem fachowego słownictwa i piśmiennictwa	R1A_U09, M1_U12
DI_U19	posiada umiejętność poprawnej komunikacji w języku obcym w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego	R1A_U10, M1_U14
DI_U20	rozdziela i zna najczęściej występujące choroby alergiczne oraz układu pokarmowego, krążenia, oddechowego, moczowego i nerwowego	M1_U04, M1_U05
DI_U21	potrafi dostosować dietę do zastosowanej farmakoterapii oraz posługiwać się podstawową wiedzą w zakresie wyboru suplementów diety	M1_U04
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
DI_K01	rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki	R1A_K01, M1_K01
DI_K02	potrafi pracować indywidualnie i w zespole; współdziałać i wykonywać powierzone zadania podejmując w grupie rolę zarówno wykonawcy jak i zlecającego	R1A_K02, M1_K04
DI_K03	ma świadomość ważności ustalonych standardów żywieniowych oraz przeprowadzanych kontroli urzędowych żywności	R1A_K03
DI_K04	potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności	R1A_K04, M1_K08
DI_K05	potrafi rozmawiać na kontrowersyjne tematy z dziedziny zachowań etycznych związanych z wpływem światopoglądu na stosowaną dietę	R1A_K04, M1_K03
DI_K06	ma świadomość ważności zagadnień związanych z jakością żywności dla żywienia zbiorowego	R1A_K05
DI_K07	ma świadomość zagrożeń jakie powoduje nieprawidłowe przetwarzanie i/lub przechowywanie oraz dystrybucja surowców, produktów spożywczych i żywności, na ich bezpieczeństwo	R1A_K05
DI_K08	ma świadomość oddziaływania środków ochrony roślin na jakość płodów rolnych i środowisko naturalne	R1A_K06
DI_K09	postrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia	R1A_K06, M1_K08
DI_K10	ma świadomość ważności i ciągłej nowelizacji ustalonych standardów jakościowych, przepisów prawa żywnościowego	R1A_K07
DI_K11	właściwie organizuje własną pracę i pracę grupy, przestrzegając zasad bezpieczeństwa pracy i ergonomii	R1A_K08, M1_K07