

II.1. Tabela odniesień kierunkowych efektów kształcenia do efektów obszarowych:

Symbol	Opis efektów kształcenia dla kierunku Dietetyka	Odniesienie do efektów obszarowych w obszarze nauk medycznych, nauk o zdrowiu i nauk o kulturze fizycznej oraz w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych
WIEDZA		
K_W01	Zna budowę, sposób biosyntezy i funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów. Rozumie funkcje witamin, hormonów i metabolitów wtórnych oraz elektrolitów i pierwiastków śladowych	M1_W01 R1P_W01
K_W02	Zna budowę ludzkiego organizmu oraz procesy metaboliczne zachodzące na poziomie komórkowym, tkankowym i narządowym ze szczególnym uwzględnieniem wybranych układów, ma opanowaną terminologię anatomiczno-fizjologiczną.	M1_W02 M1_W10 R1P_W04
K_W03	Zna mechanizmy funkcjonowania układów w organizmie człowieka, powiązań między tymi układami oraz zasad regulacji tych mechanizmów w stanach fizjologicznych oraz patologicznych ze szczególnym uwzględnieniem procesów trawienia i wchłaniania. Zna wartości wskaźników stanu zdrowia i odżywienia.	M1_W02 M1_W03 R1P_W04
K_W04	Zna procesy metaboliczne, rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym, a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	M1_W02
K_W05	Zna mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Zna choroby uwarunkowane genetycznie, ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	M1_W01 M1_W03
K_W06	Zna funkcjonowanie i mechanizmy działania układu odpornościowego, ze szczególnym uwzględnieniem alergii i nietolerancji pokarmowych.	M1_W02 M1_W03
K_W07	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.	M1_W02 M1_W03
K_W08	Ma wiedzę z zakresu składu oraz właściwości surowców, produktów żywnościowych i dodatków do żywności. Zna rolę składników odżywczych w przemianach metabolicznych organizmu oraz jego	R1P_W01 R1P_W03 R1P_W04 M1_W01

	zapotrzebowanie energetyczne.	
K_W09	Ma wiedzę z zakresu pozyskiwania żywności, w tym metodami niekonwencjonalnymi.	R1P_W05
K_W10	Zna budowę, fizjologię, patogenność mikroorganizmów i organizmów pasożytniczych, a także budowę, metabolizm mikroorganizmów o znaczeniu biotechnologicznym oraz zagrożenia zdrowotne dla człowieka.	M1_W03 M1_W05 R1P_W04 R1P_W05
K_W11	Zna zagrożenia chemiczne i biologiczne żywności, ich wpływ na zdrowie człowieka oraz sposób postępowania w sytuacji narażenia zdrowia.	M1_W03 M1_W05 R1P_W03
K_W12	Ma wiedzę na temat procesów chemicznych i biologicznych zachodzących w żywności w trakcie jej utrwalania, przechowywania oraz przetwarzania.	R1P_W03 R1P_W05
K_W13	Zna mechanizmy działania leków i wybranych związków chemicznych oraz ich interakcji z innymi lekami oraz ze składnikami pokarmowymi. Zna podstawowe klasy leków, wskazania i przeciwwskazania do ich stosowania.	M1_W01 M1_W03
K_W14	Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności.	M1_W08 R1P_W02 R1P_W05 R1P_W09
K_W15	Ma podstawową wiedzę na temat metod biologicznej i analitycznej oceny jakości żywności.	R1P_W03 R1P_W05
K_W16	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem dzieci i młodzieży.	M1_W03
K_W17	Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.	R1P_W05 R1P_W09 M1_W05
K_W18	Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia różnych grup społecznych ludzi w zdrowiu i w chorobie, w tym typy stosowanych diet. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach.	M1_W03 M1_W05 M1_W09 R1P_W05 R1P_W09
K_W19	Ma wiedzę na temat sposobu projektowania i prowadzenia procesów technologicznych służących uzyskaniu produktu żywnościowego o pożądanych cechach. Zna zasady przygotowywania potraw.	R1P_W05 R1P_W08 R1P_W09 M1_W05
K_W20	Zna wyposażenie oraz zasady obsługi urządzeń stosowanych w technologii gastronomicznej.	R1P_W05 R1P_W08
K_W21	Ma podstawową wiedzę o charakterze nauk społecznych i ich wzajemnych relacjach. Zna psychologiczne i społeczne podstawy zachowań żywieniowych.	M1_W04
K_W22	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, sposoby oraz przeszkody	M1_W04

	w komunikowaniu. Potrafi wykorzystać tę wiedzę w prowadzeniu edukacji żywieniowej i poradnictwie żywieniowym.	
K_W23	Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia. Zna wpływ aktywności fizycznej na stan zdrowia. Zna zasady zdrowego i racjonalnego żywienia, poradnictwa żywieniowego i zdrowego stylu życia.	M1_W04 M1_W05 M1_W06 M1_W08
K_W24	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	M1_W04 M1_W05 M1_W06 M1_W09
K_W25	Zna zasady marketingu oraz zarządzania przedsiębiorstwem branży spożywczo-żywieniowej. Zna rodzaje usług gastronomicznych oraz zasady obsługi konsumenta. Zna organizacyjne i prawne uwarunkowania pracy dietetyka.	R1P_W02 R1P_W11 M1_W08 M1_W12
K_W26	Zna podstawowe problemy makroekonomiczne, rozumie podstawowe kategorie ekonomiczne oraz zasady działania głównych podmiotów gospodarczych.	R1P_W02 M1_W08
K_W27	Zna prawo w zakresie ochrony własności intelektualnej.	R1P_W10 M1_W11
K_W28	Ma wiedzę o roli i znaczeniu środowiska przyrodniczego, jego bioróżnorodności oraz zrównoważonego użytkowania surowców roślinnych i zwierzęcych.	R1P_W06
K_W29	Posiada wiedzę z zakresu zasad korzystania z elektronicznej informacji bibliotecznej i zasobów biblioteki oraz z elektronicznego systemu obsługi studenta.	R1P_W05
K_W30	Rozpoznaje stany zagrożenia zdrowia i życia oraz zna zasady udzielania pomocy przedmedycznej.	M1_W03
K_U01	Potrafi korzystać ze zrozumieniem z fachowej literatury z zakresu żywienia i dietetyki oraz zastosować tę wiedzę w odniesieniu do wykonywanego zawodu.	R1P_U01 R1P_U02
K_U02	Zna zasady oraz potrafi udzielić pierwszej pomocy oraz pomocy w stanach zagrożenia życia.	M1_U01 M1_U05
K_U03	Potrafi umiejętnie korzystać z komputera i pozyskiwania danych w oparciu o wybrane programy komputerowe.	M1_U06 R1P_U03
K_U04	Potrafi wybrać i zastosować metodologię pozyskiwania informacji na temat sposobu żywienia pacjenta/grupy ludności oraz ich przetwarzania w oparciu o narzędzia informatyczne, a także sporządzić pisemny raport w oparciu o pozyskane dane.	M1_U05 M1_U12 R1P_U02
K_U05	Opanował języki obce w stopniu umożliwiającym komunikację w trakcie wykonywania zawodu oraz wykorzystywanie literatury fachowej.	M1_U14 R1P_U13
K_U06	Posiada umiejętności ruchowe w zakresie wybranych form aktywności fizycznej.	M1_U11

K_U07	Potrafi wykazać się zdobytą wiedzą w formie pisemnej i ustnej w języku polskim i obcym z zakresu dietetyki, prawidłowego żywienia osób zdrowych i chorych i edukacji żywieniowej na poziomie akademickim.	M1_U13 R1P_U02 R1P_U04 R1P_U11 R1P_U12
K_U08	Potrafi identyfikować i korygować błędy i zaniedbania wpływające na jakość wykonywanej pracy zawodowej.	M1_U07 R1P_U07 R1P_U08
K_U09	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych, chorych, ich rodzin i pracowników ochrony zdrowia oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.	M1_U05 M1_U07 M1_U09 M1_U10
K_U10	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą.	M1_U03 R1P_U02
K_U11	Potrafi określić sposób żywienia, stan odżywienia, zdefiniować problemy żywieniowe różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych oraz zaplanować diety i wdrożyć żywienie dostosowane do ich potrzeb.	M1_U04 M1_U05 M1_U10 R1P_U05
K_U12	Potrafi określić ryzyko interakcji między lekami a składnikami żywności.	R1P_U05 M1_U04 M1_U05
K_U13	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców i dodatków do produkcji potraw dla różnych grup populacyjnych, osób w zdrowiu i w chorobie oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw o pożądanym właściwościach.	R1P_U05 R1P_U06 M1_U10
K_U14	Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.	R1P_U10 M1_U08 M1_U10
K_U15	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz w oparciu o programy komputerowe.	R1P_U01 R1P_U03 R1P_U05 M1_U08
K_U16	Potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw.	R1P_U06 R1P_U09
K_U17	Potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe.	R1P_U02 R1P_U04 R1P_U06 R1P_U09 M1_U09 M1_U10
K_U18	Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności.	R1P_U05 M1_U05
K_U19	Potrafi obsługiwać sprzęt laboratoryjny w celu identyfikacji wybranych składników żywności.	R1P_U09 M1_U02
K_U20	Potrafi scharakteryzować budowę anatomiczną oraz scharakteryzować funkcje życiowe człowieka.	M1_U05
K_U21	Potrafi scharakteryzować zastosowania i osiągnięcia genetyki we współczesnej nauce.	M1_U04 M1_U05 R1P_U05

K_U22	Potrafi dobrać i wdrożyć zasady bezpieczeństwa żywności i żywienia w odniesieniu do wykonywanego zawodu.	R1P_U05 R1P_U06 R1P_U10 M1_U05
K_U23	Potrafi stosować rachunek ekonomiczny oraz wykorzystywać mierniki społeczno-ekonomiczne w podejmowaniu decyzji w skali makro i mikro.	R1P_U01
K_U24	Student potrafi wykorzystywać podstawową wiedzę z zakresu prawa oraz zjawisk społecznych i gospodarczych w odniesieniu do wykonywanego zawodu.	R1P_U02 M1_U10
K_U25	Potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę w odniesieniu do wykonywanej pracy zawodowej.	R1P_U07
K_U26	Potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta. Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby.	M1_U04 M1_U05
K_U27	Potrafi scharakteryzować procesy wpływające na przydatność żywności.	R1P_U05
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	R1P_K01 M1_K02 M1_K06
K_K02	Posiada umiejętność stałego doskonalenia się.	M1_K01 R1P_K01 R1P_K07
K_K03	Potrafi w profesjonalny sposób uświadomić pacjentowi/klientowi potrzebę konsultacji medycznej, formułuje opinie w kontekście wykonywanego zawodu dietetyka.	M1_K03 M1_K08 R1P_K04
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.	R1P_K05 M1_K03
K_K05	Dobro pacjenta/grup społecznych jest priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.	M1_K03 M1_K05 M1_K07 R1P_K04 R1P_K05
K_K06	Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego z uwzględnieniem jego następstw i ograniczeń.	R1P_K05 M1_K03
K_K07	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	M1_K07 R1P_K02
K_K08	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	R1P_K02 M1_K04
K_K09	Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.	R1P_K08 M1_K04