

AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO im. EUGENIUSZA PIASECKIEGO W POZNANIU

EFEKTY KSZTAŁCENIA NA STUDIACH I STOPNIA

KIERUNEK DIETETYKA

1. Umiejscowienie kierunku w obszarze z uzasadnieniem

Dietetyka jest interdyscyplinarną dziedziną wiedzy mieszczącą się w obszarze kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, a także w obszarze kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych. Absolwent tego kierunku będzie umiał ocenić, skorygować i ułożyć dietę dla człowieka zdrowego i chorego oraz – ze względu na specyfikę Uczelni – człowieka aktywnego fizycznie, zarówno na poziomie rekreacyjnym, jak i wysoce profesjonalnym. Do tego celu, oprócz wiedzy i umiejętności z zakresu zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym oraz leczenia i wspomagania leczenia różnych jednostek chorobowych, a także prowadzenia edukacji żywieniowej, będzie również dysponował szczegółową wiedzą odnośnie żywienia osób aktywnych fizycznie na różnych poziomach zaawansowania sportowego. W tym celu w programie studiów uwzględniono szczegółową wiedzę dotyczącą dietoprofilaktyki i dietoterapii, żywienia na różnych etapach ontogenezy, żywienia w sporcie, technologii ogólnej żywności, technologii przygotowania potraw i posiłków, w tym wegetariańskich i dietetycznych, oraz zasad obsługi konsumenta. Aby umożliwić absolwentowi niezależność zawodową, zostanie wyposażony w wiedzę odnośnie prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

Kształcenie na kierunku *Dietetyka* obejmuje studia I stopnia (tytuł zawodowy licencjata). Po ich ukończeniu absolwent będzie mógł prowadzić własną działalność gospodarczą lub pracować w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, zakładach gastronomicznych działających na terenie ośrodków i klubów sportowych, szpitali, hoteli, przedszkoli i szkół, domów pomocy społecznej, sanatoriów oraz w ośrodkach spa i w gabinetach odnowy biologicznej, a także w centrach rekreacyjnych, hotelach, zielonych szkołach.

2. Zasadnicze cele kształcenia

Celem studiów na kierunku **Dietetyka** jest:

- wyposażenie studenta w wiedzę i umiejętności pozwalające na współodpowiedzialność za sposób żywienia i stan odżywienia człowieka zdrowego i chorego oraz różnych grup osób, ze szczególnym uwzględnieniem osób aktywnych fizycznie,
- ukształtowanie pozytywnej postawy do poszanowania zasad etyki zawodowej oraz uregulowań prawnych obowiązujących zarówno pracowników ochrony zdrowia, jak i innych instytucji społecznych,
- nabycie umiejętności posługiwania się wiedzą umożliwiającą bilansowanie diet dla każdego człowieka, w zależności od jego potrzeb, w każdym wieku, w każdym stanie zdrowia i na każdym poziomie aktywności fizycznej,
- przygotowanie zarówno do działalności samodzielnej, jak i do współpracy z lekarzem, trenerem, fizjoterapeutą, pielęgniarką, w zakresie korygowania sposobu żywienia, utrzymania właściwego stanu odżywienia, poprawy zdrowia i poprawy wyników sportowych,
- nabycie umiejętności oceny stanu odżywienia.

3. Deskryptory obszarowe uwzględniane w opisie kierunku

Do opisu programu wykorzystano efekty kształcenia z obszaru kształcenia w zakresie:

- a. nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej z wyłączeniem efektów OM1_W09
- b. nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych R1P_W01- W04, R1P_W08 - W11; R1P_U01, R1P_U05, R1P_U06, R1P_U11, R1P_U12, R1P_U13; R1P_K01 – K08

4. Efekty kształcenia

4.1 Ogólne efekty kształcenia

Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia absolwent:

- będzie umiał oceniać i planować jadłospisy dla osób indywidualnych i dla grup z uwzględnieniem ich specyficznych potrzeb, a przede wszystkim aktywności fizycznej na różnym poziomie zaawansowania sportowego,
- będzie umiał przygotować każdy rodzaj potraw i będzie umiał zestawić posiłki zgodnie ze współczesnymi normami i zaleceniami żywieniowymi przestrzegając zasad higieny produkcji, Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) i Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i Sanitarnej,
- będzie umiał dokonać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka zdrowego i chorego, ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb osób aktywnych fizycznie na różnym poziomie zaawansowania sportowego, oraz wyciągnąć odpowiednie wnioski celem ewentualnej korekty diety, poprawy stanu zdrowia i wyników sportowych,
- będzie dysponował szerokim zasobem wiedzy żywieniowej, aby wykorzystać ją do celów edukacyjnych i jednocześnie będzie znał zasady edukacji żywieniowej poszczególnych osób i całych grup, a szczególnie osób aktywnych fizycznie na różnym poziomie zaawansowania sportowego,
- będzie znał zasady etyczne i uregulowania prawne związane z wykonywaniem zawodu dietetyka,
- będzie znał język obcy w stopniu pozwalającym na swobodną komunikację zarówno na tematy codzienne, jak i zawodowe,
- będzie dysponował doświadczeniem zdobytym podczas praktyk zawodowych, co ułatwi mu współpracę z innymi pracownikami,
- będzie przygotowany do kontynuowania studiów na II stopniu.

4.2 Szczegółowe efekty kształcenia

Objaśnienie oznaczeń w symbolach:

K – kierunkowe efekty kształcenia

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K (po podkreślniku) – kategoria kompetencji społecznych

OM1 – efekty kształcenia w obszarze nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej dla studiów pierwszego stopnia

R1P - efekty kształcenia w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych dla studiów pierwszego stopnia

Tabela 1

Szczegółowe efekty kształcenia dla kierunku *Dietetyka* i ich odniesienie do efektów dla obszaru nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych

Nazwa kierunku studiów: Dietetyka Poziom kształcenia: studia pierwszego stopnia Profil kształcenia: praktyczny		
Symbol	Efekty kształcenia dla kierunku studiów <i>Dietetyka</i> Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku <i>Dietetyka</i> absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarach kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych
WIEDZA		
K_W01	ma ogólną wiedzę na temat wybranych mechanizmów fizykochemicznych i biochemicznych dostosowanych do nauki o żywności i żywieniu człowieka	OM1_W01 R1P_W01
K_W02	posiada ogólną wiedzę z zakresu budowy anatomicznej i funkcjonowania poszczególnych układów człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania, a także fizjologii wysiłku fizycznego;	OM1_W02 OM1_W10
K_W03	zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka; zna choroby uwarunkowane genetycznie, ich powiązania z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego	OM1_W01, OM1_W03 R1P_W01, R1P_W04
K_W04	zna zasady udzielania pierwszej pomocy	OM1_W05
K_W05	posiada wiedzę na temat roli składników pokarmowych w organizmie, ich zawartości w produktach spożywczych oraz wpływu procesów technologicznych na wartość odżywczą żywności, ze szczególnym uwzględnieniem roli składników pokarmowych w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych oraz wspomaganiu treningu sportowego	OM1_W01, OM1_W02 R1P_W03, R1P_W08
K_W06	ma podstawową wiedzę na temat właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych decydujących o możliwościach oraz sposobach ich wykorzystania, zwłaszcza w kontekście profilaktyki i leczenia chorób oraz pokrycia potrzeb organizmu w warunkach wzmożonej aktywności fizycznej	OM1_W07, R1P_W03
K_W07	ma ogólną wiedzę o funkcjonowaniu organizmów patogennych i pasożytów występujących w organizmie ludzkim, surowcach i produktach spożywczych	R1P_W03, R1P_W04
K_W08	zna technologię przygotowania potraw i ich serwowania oraz podstawy towaroznawstwa	R1P_W03, R1P_W08
K_W09	zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej, mechanizmów działania leków i ich interakcji ze składnikami żywności oraz posiada elementarną wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywienia	OM1_W03, OM1_W10 R1P_W01
K_W10	ma podstawową wiedzę na temat rozwoju osobniczego człowieka i potrafi ją wykorzystać w planowaniu żywienia dostosowanego do poszczególnych etapów rozwoju człowieka	OM1_W01 OM1_W02
K_W11	zna zasady postępowania dietetycznego względem osób zdrowych i chorych, ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb osób aktywnych fizycznie na różnym poziomie zaawansowania sportowego	OM1_W03, OM1_W05, OM1_W06
K_W12	posiada wiedzę dotyczącą metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia ludzi zdrowych i chorych, zwłaszcza aktywnych fizycznie, oraz wie jakie działania interwencyjne należy podjąć celem korekty sposobu żywienia i stanu odżywienia	OM1_W03, OM1_W05, OM1_W06, OM1_W07
K_W13	posiada podstawową wiedzę na temat psychologicznych i społecznych mechanizmów w zakresie zachowań żywieniowych i aktywności fizycznej	OM1_W04
K_W14	zna zasady i znaczenie edukacji żywieniowej i promocji zdrowia w kształtowaniu właściwych zachowań i postaw wobec żywienia i aktywności fizycznej u ludzi w każdym wieku, stanie zdrowia i na różnym poziomie zaawansowania sportowego	OM1_W05, OM1_W06, OM1_W10
K_W15	zna podstawowe urządzenia i aparaturę stosowane w przemyśle spożywczym i gastronomii	R1P_W08, R1P_W09
K_W16	posiada wiedzę w zakresie statystyki i technik informacyjnych pozwalającą na opisywanie i interpretowanie zachowań człowieka w zakresie żywienia i aktywności fizycznej	R1P_W01
K_W17	zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka, podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego oraz ekonomiczno-prawne uwarunkowania umożliwiające prowadzenie własnej działalności w zakresie poradnictwa żywieniowego oraz prawa pracowników, klientów i własne	OM1_W08, OM1_W11, OM1_W12, R1P_W02, R1P_W10, R1P_W11

Nazwa kierunku studiów: Dietetyka Poziom kształcenia: studia pierwszego stopnia Profil kształcenia: praktyczny		
Symbol	Efekty kształcenia dla kierunku studiów <i>Dietetyka</i> Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku <i>Dietetyka</i> absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarach kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz o kulturze fizycznej, nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	potrafi wyszukiwać, analizować i wykorzystać informacje potrzebne do prowadzenia edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych na różnych etapach ontogenezy oraz osób aktywnych fizycznie na różnym poziomie zaawansowania sportowego	OM1_U05, OM1_U08, R1P_U01
K_U02	potrafi udzielić pierwszej pomocy oraz rozpoznać stany zagrożenia życia	OM1_U01, OM1_U02
K_U03	potrafi udzielić porad dietetycznych i prowadzić dokumentację zarówno samodzielnie, jak i w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego lub sportowego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem lub sportowcem	OM1_U03, OM1_U04, OM1_U05, OM1_U07, OM1_U09, OM1_U10, OM1_U12, R1P_U01
K_U04	potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą, jak również dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej, aktywności fizycznej, stanu fizjologicznego i wieku.	OM1_U04, OM1_U05, OM1_U07, OM1_U10, R1P_U01
K_U05	potrafi dokonać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia osób w różnym wieku, stanie zdrowia i o różnym poziomie aktywności fizycznej oraz potrafi zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne w celu przeciwdziałania następstwom ewentualnych nieprawidłowości	OM1_U04, OM1_U05, OM1_U07, OM1_U10, R1P_U01
K_U06	potrafi ocenić wyniki podstawowych badań laboratoryjnych, prób wysiłkowych, a także badań dotyczących składu i jakości żywności oraz oceny towaroznawczej, jak również podjąć odpowiednie kroki zaradcze w zakresie postępowania dietetycznego	OM1_U04, OM1_U08, OM1_U07, OM1_U10, R1P_U01, R1P_U05
K_U07	potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy lub zastosować inną metodę oceny sposobu żywienia dopasowaną do potrzeb danej osoby i sytuacji, jak również przeprowadzić badania przesiewowe i zaplanować pogłębioną ocenę stanu odżywienia	OM1_U03, OM1_U04, OM1_U05, OM1_U07, OM1_U09, OM1_U10, R1P_U01, R1P_U05
K_U08	potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw oraz zastosować odpowiednie technologie przygotowania i serwowania potraw koniecznych w żywieniu osób zdrowych i chorych, ze szczególnym uwzględnieniem osób aktywnych fizycznie na różnym poziomie zaawansowania sportowego	OM1_U01, OM1_U02, OM1_U10, R1P_U05, R1P_U06,
K_U09	potrafi obliczyć wartość energetyczną i odżywczą potraw na podstawie receptur oraz potrafi obliczyć wartość energetyczną i odżywczą diet posługując się tabelami wartości odżywczej produktów spożywczych, a także programami komputerowymi	OM1_U06, OM1_U08, OM1_U10, R1P_U01
K_U10	potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia, a także potrafi zastosować zalecenia żywieniowe w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych u osób aktywnych fizycznie na różnym poziomie zaawansowania sportowego	OM1_U04, OM1_U05, OM1_U07, OM1_U10, R1P_U01
K_U11	opanował obsługę komputera w zakresie edycji tekstu, analizy statystycznej, wyszukiwania i gromadzenia danych oraz przygotowania prezentacji	OM1_U06, R1P_U01
K_U12	posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności ruchowej i potrafi prowadzić merytoryczną dyskusję w zakresie postępowania dietetycznego zarówno z trenerami, jak i lekarzami oraz fizjoterapeutami	OM1_U03, OM1_U11
K_U13	posiada umiejętność tworzenia prac pisemnych w języku polskim oraz obcym z wykorzystaniem specjalistycznych źródeł literaturowych na tematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka	OM1_U12, OM1_U14 R1P_U11, R1P_U13
K_U14	posiada umiejętność przygotowania wystąpień w języku polskim oraz obcym z wykorzystaniem specjalistycznych źródeł literaturowych na tematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka	OM1_U13, OM1_U14 R1P_U12, R1P_U13
K_U15	opanował język obcy w stopniu umożliwiającym na korzystanie z piśmiennictwa i pozwalającym na swobodną komunikację zarówno na tematy codzienne, jak i zawodowe dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	OM1_U14, R1P_U13

Nazwa kierunku studiów: Dietetyka Poziom kształcenia: studia pierwszego stopnia Profil kształcenia: praktyczny		
Symbol	Efekty kształcenia dla kierunku studiów Dietetyka Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku <i>Dietetyka</i> absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarach kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz o kulturze fizycznej, nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych
KOMPETENCJE		
K_K01	ma świadomość poziomu swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia się zawodowego i rozwoju osobistego, dokonuje samooceny własnych kompetencji i doskonali umiejętności, wyznacza kierunki własnego rozwoju i kształcenia	OM1_K01, OM1_K02, OM1_K05, R1P_K01, R1P_K03, R1P_K04, R1P_K07
K_K02	stawia dobro osoby oraz grup społecznych powierzonych jego opiece dietetycznej na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec nich	OM1_K03, R1P_K05
K_K03	ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności, przestrzega praw osoby powierzonej jego opiece dietetycznej, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń	OM1_K03, R1P_K05
K_K04	samodzielnie wykonuje powierzone mu zadania, właściwie organizuje pracę własną, potrafi brać za nią odpowiedzialność, a także potrafi współdziałać i pracować w grupie	OM1_K04, OM1_K05, OM1_K06, R1P_K02, R1P_K03, R1P_K04, R1P_K05, R1P_K08
K_K05	potrafi określić i systemowo uporządkować priorytety i przestrzegać tego porządku w trakcie realizacji zadania związanego z wykonywanym zawodem	OM1_K05 R1P_K03
K_K06	potrafi rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka	OM1_K06 R1P_K04, R1P_K06
K_K07	przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy	OM1_K07, R1P_K06
K_K08	potrafi obiektywnie formułować opinie dotyczące osoby i grup społecznych powierzonych jego opiece dietetycznej w kontekście związanym z wykonywanym zawodem	OM1_K08
K_K09	potrafi propagować i aktywnie kreować zdrowy sposób żywienia oraz aktywność fizyczną	OM1_K09
K_K10	potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	R1P_K08

5. Analiza zgodności opisów efektów kształcenia dla kierunku z deskryptorami obszarowymi

Tabela 2

Efekty kształcenia dla I stopnia studiów w obszarze nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej i ich odniesienie do szczegółowych efektów kształcenia na kierunku *Dietetyka*

Efekty kształcenia w obszarze nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej na I stopniu	OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA W OBSZARZE NAUK MEDYCZNYCH, NAUK O ZDROWIU ORAZ NAUK O KULTURZE FIZYCZNEJ – I STOPIEŃ	Efekty kształcenia dla kierunku Dietetyka I stopień
WIEDZA		
OM1_W01	posiada wiedzę w zakresie fizykochemicznych i biologicznych podstaw nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej	K_W01, K_W03, K_W05, K_W10
OM1_W02	posiada ogólną znajomość budowy i funkcji organizmu człowieka	K_W02, K_W05, K_W10
OM1_W03	zna metody oceny stanu zdrowia oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych w zakresie niezbędnym dla studiowanego kierunku	K_W03, K_W09, K_W11, K_W12
OM1_W04	zna podstawowe pojęcia i mechanizmy psychospołeczne związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie niezbędnym dla studiowanego kierunku studiów	K_W13
OM1_W05	zna teoretyczne podstawy działań interwencyjnych wobec jednostek oraz grup społecznych	K_W04, K_W11, K_W12, K_W14
OM1_W06	zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia	K_W11, K_W12, K_W14
OM1_W07	zna mechanizm działania i skutki uboczne zabiegów fizycznych i aktywności ruchowych stosowanych w zakresie niezbędnym dla studiowanego kierunku studiów	K_W06, K_W12
OM1_W08	zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania działalności zawodowej w ramach studiowanego kierunku studiów	K_W17
OM1_W10	ma podstawową wiedzę i zna terminologię nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w	K_W02, K_W09, K_W14

	zakresie niezbędnym dla studiowanego kierunku studiów	
OM1_W11	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	K_W17
OM1_W12	zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości, wykorzystując wiedzę z zakresu dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku	K_W17

Efekty kształcenia w obszarze nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej na I stopniu	OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA W OBSZARZE NAUK MEDYCZNYCH, NAUK O ZDROWIU ORAZ NAUK O KULTURZE FIZYCZNEJ – I STOPIEŃ	Efekty kształcenia dla kierunku Dietetyka I stopień
	UMIEJĘTNOŚCI	
OM1_U01	posiada umiejętności techniczne, manualne i ruchowe związane ze studiowanym kierunkiem studiów	K_U02, K_U08
OM1_U02	potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie niezbędnym dla studiowanego kierunku studiów	K_U02, K_U08
OM1_U03	potrafi komunikować się z jednostką oraz grupą społeczną w zakresie związanym ze studiowanym kierunkiem studiów	K_U03, K_U07, K_U12
OM1_U04	potrafi identyfikować problemy pacjenta, klienta oraz grupy społecznej	K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U07, K_U10
OM1_U05	potrafi podjąć działania diagnostyczne, profilaktyczne, pielęgnacyjne, terapeutyczne i edukacyjne odpowiadające potrzebom jednostki oraz grupy społecznej właściwe dla studiowanego kierunku studiów	K_U01, K_U03, K_U04, K_U05, K_U07, K_U10
OM1_U06	potrafi korzystać z technik informacyjnych w celu pozyskiwania i przechowywania danych	K_U09, K_U11
OM1_U07	potrafi identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce	K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U07, K_U10
OM1_U08	potrafi interpretować dane liczbowe związane z zawodem właściwym dla studiowanego kierunku studiów	K_U01, K_U06, K_U09,
OM1_U09	potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą jednostek, instytucji oraz podejmowanych działań	K_U03, K_U07
OM1_U10	potrafi planować, projektować i realizować działania z zakresu kultury fizycznej, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków	K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U07, K_U08, K_U09, K_U10
OM1_U11	posiada specjalistyczne umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej (rekreacyjnych, zdrowotnych, sportowych i estetycznych)	K_U12
OM1_U12	posiada umiejętność przygotowania pisemnego raportu w oparciu o własne działania lub dane źródłowe	K_U03, K_U13
OM1_U13	posiada umiejętność prezentowania w formie ustnej wyników własnych działań i przemysłów	K_U14
OM1_U14	ma umiejętności językowe w zakresie kultury fizycznej zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	K_U13, K_U14, K_U15

Efekty kształcenia w obszarze nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej na I stopniu	OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA W OBSZARZE NAUK MEDYCZNYCH, NAUK O ZDROWIU ORAZ NAUK O KULTURZE FIZYCZNEJ – I STOPIEŃ	Efekty kształcenia dla kierunku Dietetyka I stopień
	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
OM1_K01	rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K_K01
OM1_K02	jest świadom własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do ekspertów	K_K01
OM1_K03	okazuje szacunek wobec pacjenta, klienta, grup społecznych oraz troskę o ich dobro	K_K02, K_K03
OM1_K04	potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role	K_K04
OM1_K05	potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania	K_K01, K_K04, K_K05
OM1_K06	potrafi rozwiązywać najczęstsze problemy związane z wykonywaniem zawodu	K_K04, K_K06
OM1_K07	realizuje zadania w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy	K_K07
OM1_K08	potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu	K_K08
OM1_K09	dba o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywania zadań właściwych dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów	K_K09

Tabela 3

Efekty kształcenia dla I stopnia studiów w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych i ich odniesienie do szczegółowych efektów kształcenia na kierunku *Dietetyka*

Efekty kształcenia w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych na I stopniu *	OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA W OBSZARZE NAUK ROLNICZYCH, LEŚNYCH I WETERYNARYJNYCH – I STOPIEŃ	Efekty kształcenia dla kierunku Dietetyka I stopień
WIEDZA		
R1P_W01	ma ogólną wiedzę zakresu biologii, chemii, matematyki, fizyki i nauk pokrewnych o charakterze aplikacyjnym dostosowana do studiowanego kierunku studiów	K_W01, K_W03, K_W09, K_W16
R1P_W02	ma podstawową wiedzę ekonomiczną, prawną i społeczną dostosowaną do studiowanego kierunku studiów	K_W17
R1P_W03	ma ogólną wiedzę na temat biosfery, biochemicznych i fizycznych procesów w niej zachodzących, właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych, podstaw techniki i kształtowania środowiska dostosowana do studiowanego kierunku studiów	K_W05, K_W06, K_W07, K_W08
R1P_W04	ma ogólną wiedzę o funkcjonowaniu organizmów żywych na różnych poziomach złożoności, przyrodzie nieożywionej oraz o technicznych zadaniach inżynierskich dostosowanych do studiowanego kierunku studiów	K_W03, K_W07
R1P_W08	ma podstawową wiedzę w zakresie utrzymania urządzeń, obiektów i systemów technicznych i technologii typowych dla obszarów rolniczych, leśnych i przetwórstwa rolno-spożywczego dostosowana do studiowanego kierunku studiów	K_W05, K_W08, K_W15
R1P_W09	ma podstawową wiedzę w zakresie standardów i norm technicznych związanych ze studiowanym kierunkiem studiów	K_W15
R1P_W10	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego; potrafi korzystać z zasobów informacji patentowej	K_W17
R1P_W11	zna i potrafi stosować uwarunkowania ekonomiczno-prawne tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w zakresie świadczenia usług z zakresu dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_W17
UMIEJĘTNOŚCI		
R1P_U01	posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystywania potrzebnych informacji pochodzących z różnych źródeł i w różnych formach właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_U01, K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U07, K_U09, K_U10, K_U11
R1P_U05	dokonuje identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na produkcję, jakość żywności, zdrowie zwierząt i ludzi, stan środowiska naturalnego i zasobów naturalnych oraz wykazuje znajomość zastosowania typowych technik i ich optymalizacji dostosowanych do studiowanego kierunku studiów	K_U06, K_U07, K_U08
R1P_U06	posiada zdolność podejmowania standardowych działań, z wykorzystaniem odpowiednich metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów, rozwiązujących problemy w zakresie produkcji żywności, zdrowia zwierząt, stanu środowiska naturalnego i zasobów naturalnych oraz technicznych zadań inżynierskich, zgodnych ze studiowanym kierunkiem studiów	K_U08
R1P_U11	posiada umiejętność przygotowania typowych prac pisemnych w języku polskim i języku obcym, uznawanym za podstawowy dla studiowanego kierunku studiów, z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także różnych źródeł	K_U13
R1P_U12	posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych, w języku polskim i języku obcym, dotyczących zagadnień szczegółowych, z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także różnych źródeł	K_U14
R1P_U13	ma umiejętności językowe w zakresie dietetyki zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	K_U13, K_U14, K_U15
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
R1P_K01	rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K_K01
R1P_K02	potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role	K_K04
R1P_K03	potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania	K_K01, K_K04, K_K05
R1P_K04	prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu	K_K01, K_K04, K_K06
R1P_K05	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości, dobrostan zwierząt oraz kształtowanie i stan środowiska naturalnego	K_K02, K_K03, K_K04
R1P_K06	Ma świadomość ryzyka i potrafi ocenić skutki wykonywanej działalności w zakresie szeroko	K_K06, K_K07

	rozumianego rolnictwa i środowiska	
R1P_K07	ma świadomość potrzeby dokształcania i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu	K_K01
R1P_K08	potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	K_K04, K_K10

*** umieszczono tylko te obszarowe efekty kształcenia, które uwzględniono w opisie kierunku studiów (patrz pkt. 3)**