

Tab. 1 Tabela odniesień efektów kierunkowych do efektów obszarowych.

<b>nazwa kierunku studiów: Żywnienie Człowieka i Dietetyka</b>		
<b>poziom kształcenia: II stopień</b>		
<b>profil kształcenia: ogólnoakademicki</b>		
<b>symbol</b>	<b>kierunkowe efekty kształcenia</b>	<b>odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru</b>
<b>WIEDZA</b>		
ZC2A_W01	Ma poszerzoną wiedzę na temat przetwórstwa surowców roślinnych i zwierzęcych oraz wpływu przetwarzania żywności na jej jakość i zdrowie człowieka.	R2A_W01 R2A_W05 R2A_W06
ZC2A_W02	Ma pogłębioną wiedzę na temat zawartości bioaktywnych składników żywności oraz endo- i egzogennych substancji szkodliwych i ich wpływu na zdrowie człowieka.	R2A_W01
ZC2A_W03	Zna zasady postępowania dietetycznego w wybranych schorzeniach i stanach fizjologicznych.	R2A_W01 R2A_W04
ZC2A_W04	Ma wiedzę na temat sposobów pozyskiwania badawczych danych źródłowych i konstruowania planu badania naukowego.	R2A_W01 R2A_W02 R2A_W09
ZC2A_W05	Ma pogłębioną wiedzę na temat obowiązujących zaleceń żywieniowych, z wyszczególnieniem profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych oraz prawidłowego planowania i metod oceny jadłospisów.	R2A_W01 R2A_W03 R2A_W04
ZC2A_W06	Ma wiedzę na temat interpretacji wyników podstawowych analiz laboratoryjnych wykonywanych w celu zdiagnozowania stanu zdrowia pacjenta i planowania postępowania dietetycznego, oraz zna podstawowe i zaawansowane metody analizy składników żywności, w celu prowadzenia kontroli jakości produkcji żywności i potraw.	R2A_W01 R2A_W03 R2A_W04 R2A_W05
ZC2A_W07	Zna kryteria doboru treści kształcenia i metod dydaktycznych w celu przekazywania wiedzy z zakresu zaawansowanej edukacji żywieniowej indywidualnej i grupowej.	R2A_W03 R2A_W04 R2A_W07
ZC2A_W08	Dysponuje wiedzą dotyczącą regulacji prawnych w Polsce i w UE, związanych z poradnictwem żywieniowym, produkcją żywności i kontrolą jej jakości oraz prawa autorskiego i zarządzana własnością intelektualną.	R2A_W02 R2A_W03 R2A_W08
ZC2A_W09	Ma wiedzę na temat ram, w jakich funkcjonuje zinstytucjonalizowana koncepcja zdrowia publicznego i zapewnienia jakości żywności w Polsce.	R2A_W02
ZC2A_W010	Zna uwarunkowania prawno-ekonomiczne organizowania indywidualnej i zbiorowej przedsiębiorczości w zakresie świadczenia usług żywieniowych i poradnictwa dietetycznego.	R2A_W02 R2A_W09
ZC2A_W011	Ma wiedzę na temat fizjologicznych i psychologicznych podstaw zachowania człowieka zdrowego i chorego, sposobów reagowania na chorobę oraz metod udzielania pomocy psychologicznej osobom chorym.	R2A_W02 R2A_W03 R2A_W04
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>		

ZC2A_U01	Potrafi zaplanować i poprowadzić zaawansowaną edukację żywieniową indywidualną i grupową.	R2A_U01 R2A_U02 R2A_U08 R2A_U09
ZC2A_U02	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej posługując się odpowiednimi kwestionariuszami oraz programami komputerowymi.	R2A_U01 R2A_U02
ZC2A_U03	Potrafi zaplanować żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego i stanu fizjologicznego, zgodnie ze współczesną wiedzą w tym zakresie.	R2A_U01
ZC2A_U04	Wykorzystuje wiedzę z zakresu produkcji żywności do oceny jej jakości	R2A_U01
ZC2A_U05	Potrafi określić zmiany wartości odżywczej żywności w zależności od sposobu przetworzenia oraz warunków przechowywania.	R2A_U05
ZC2A_U06	Potrafi przygotować, kontrolować i modyfikować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet.	R2A_U01 R2A_U06
ZC2A_U07	Zna zasady dietoprofilaktyki, identyfikuje błędy żywieniowe, potrafi zaplanować i zweryfikować postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym.	R2A_U01 R2A_U04 R2A_U07
ZC2A_U08	Zna przynajmniej jeden język obcy w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem (zebranie wywiadu, udzielenie porady) oraz korzystanie z fachowej literatury.	R2A_U10
ZC2A_U09	Potrafi biegle korzystać z naukowych baz danych.	R2A_U03
ZC2A_U10	Potrafi prowadzić prace badawcze w dziedzinie żywności i żywienia oraz prezentować wyniki stosując techniki multimedialne.	R2A_U01 R2A_U04 R2A_U08 R2A_U09
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>		
ZC2A_K01	Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych.	R2A_K01 R2A_K07
ZC2A_K02	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo żywieniowe oraz produkcję żywności wysokiej jakości i szeroko rozumianego wpływu produkcji żywności na stan środowiska.	R2A_K05 R2A_K06
ZC2A_K03	Ma świadomość konieczności przestrzegania prawa i tajemnicy zawodowej.	R2A_K04
ZC2A_K04	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy, właściwie organizuje własną pracę i pracę grupy.	R2A_K02 R2A_K03 R2A_K08
ZC2A_K05	Jest kreatywny w upowszechnianiu wiedzy i zasad dotyczących prawidłowego żywienia.	R2A_K07