

**Opis zakładanych efektów kształcenia**

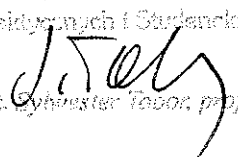
<b>Kierunek studiów:</b>	<b>DIETETYKA</b>
<b>Poziom kształcenia:</b>	<i>studia drugiego stopnia</i>
<b>Tytuł zawodowy:</b>	<i>magister</i>
<b>Profil kształcenia:</b>	<i>ogólnoakademicki</i>
<b>Obszary kształcenia wraz z odniesieniem do dziedzin nauki i dyscyplin naukowych:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li><i>nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych – nauki rolnicze – technologia żywności i żywienia</i></li> <li><i>nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej – nauki o zdrowiu</i></li> </ul>	
<b>Forma studiów:</b>	<i>stacjonarne / niestacjonarne</i>
<b>Symbol Poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji:</b>	<i>P7S</i>

**Efekty kształcenia**

Symbol efektu dla programu kształcenia	Opis efektu kształcenia
<b>WIEDZA - absolwent zna i rozumie:</b>	
D2_W01	innowacyjne procesy, trendy rozwojowe i kierunki badań naukowych, a także ma wiedzę o współczesnych technikach oraz metodach badawczych, diagnostycznych i analitycznych stosowanych w zakresie przetwórstwa żywności oraz żywienia człowieka i dietetyki, w tym dotyczących analiz demograficznych i epidemiologii żywieniowej
D2_W02	naukowe podstawy kształtowania diety i jej wpływu na zdrowie człowieka oraz identyfikuje żywność jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych, które można modyfikować w celu otrzymania określonej charakterystyki i funkcjonalności Ma pogłębioną wiedzę z zakresu żywienia człowieka
D2_W03	funkcjonowanie organizmu człowieka, zna fizjologię układów: pokarmowego, oddechowego, krążenia, nerwowego i gruczołów wydzielania wewnętrznego oraz przebieg procesu trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników pokarmowych Rozumie mechanizmy kształtujące odporność organizmu człowieka; zna i rozumie pojęcia odporność wrodzona, nabyta, humoralna, komórkowa
D2_W04	ryzyko zdrowotne związane z fizycznym, chemicznym i mikrobiologicznym zanieczyszczeniem żywności i środowiska oraz zna metody zmniejszania tego ryzyka
D2_W05	znaczenie krajowych i międzynarodowych regulacji dotyczących produkcji, przechowywania i dystrybucji żywności oraz żywienia człowieka
D2_W06	determinanty zachowania człowieka, przyczyny zaburzeń jego osobowości oraz psychologiczne uwarunkowania zaburzeń odżywiania Zna objawy i przyczyny zaburzeń i zmian chorobowych wynikające ze złego sposobu żywienia i/lub stanu odżywienia Rozumie i diagnozuje styl życia oraz wpływ modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych na stan zdrowotny jednostki Rozumie znaczenie pomocy psychologicznej w leczeniu pacjentów
D2_W07	zasady przygotowania i prezentowania pracy naukowej Zna zaawansowane metody statystyczne w zakresie planowania i optymalizacji eksperymentów oraz opracowywania wyników badań
D2_W08	zasady zarządzania i funkcje marketingu Rozumie marketingową koncepcję produktu

D2\_W09 cele oraz metody edukacji żywieniowej Ma szczegółową wiedzę na temat patofizjologii, postępowania dietetycznego w wybranych schorzeniach, żywienia klinicznego, żywienia zbiorowego i zdrowia publicznego

<b>UMIEJĘTNOŚCI - absolwent potrafi:</b>	
D2_U01	pozyskać potrzebne informacje naukowe z literatury, baz danych oraz innych źródeł, dokonać ich interpretacji, opracować ich syntetyczną analizę z poprawną dokumentacją Wykazuje umiejętność precyzyjnego, zwięzłego i właściwego porozumiewania się z różnymi podmiotami w formie werbalnej, pisemnej i graficznej w środowisku zawodowym i innych środowiskach, także w języku obcym na poziomie B2+
D2_U02	stosować zaawansowane techniki i narzędzia badawcze, analizować i krytycznie ocenić różne rozwiązania techniczne i technologiczne oraz ocenić i stosować w praktyce główne akty prawne dotyczące przetwórstwa żywności i żywienia człowieka
D2_U03	zastosować podstawowe technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz zastosować podstawowe i zaawansowane metody statystyczne w zakresie planowania i optymalizacji eksperymentów oraz opracowania wyników badań naukowych
D2_U04	samodzielnie zaplanować i wykonać określone zadania badawcze w zakresie nauki o żywności i żywienia człowieka zdrowego i chorego Dokonuje samodzielnej, wszechstronnej analizy zjawisk wpływających na produkcję, jakość żywności, zdrowie ludzi, stan środowiska naturalnego i zasobów naturalnych oraz dokonuje wyboru i modyfikacji działań (w tym technik i technologii) mających na celu poprawę jakości życia człowieka Przedstawia w formie pisemnej i/lub ustnej opracowanie na temat badanego problemu
D2_U05	wykorzystać, przeanalizować i zinterpretować wyniki zaawansowanych pomiarów stosowanych w ocenie sposobu żywienia i/lub stanu odżywienia
D2_U06	zaprezentować zasady racjonalnego żywienia i wyjaśnić wpływ sposobu żywienia na zdrowie człowieka Wskazuje działania korygujące i profilaktyczne w tym zakresie
D2_U07	zidentyfikować błędy żywieniowe (uwarunkowane również kulturowo, religijnie i etycznie), sformułować plan działania korygujący sposób żywienia oraz działania profilaktyczne Dobiera metody edukacji zdrowotnej i żywieniowej
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE – absolwent jest gotów do:</b>	
D2_K01	śledzenia i przyswajania nowości w nauce o żywności i żywieniu w celu uzupełniania specjalistycznej wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki
D2_K02	świadomej odpowiedzialności za poufność niektórych działań, szczególnie dotyczących ujawniania wyników badań naukowych, prac rozwojowych, danych osobowych i danych o stanie zdrowia pacjenta Potrafi wybrać priorytety służące realizacji określonych celów i/lub zadań
D2_K03	uczestniczenia w pracach naukowych z zakresu żywienia człowieka, dietetyki oraz badania jakości żywności Jest świadomy odpowiedzialności za kształtowanie i stan środowiska naturalnego
D2_K04	świadomej oceny poziomu swojej wiedzy i umiejętności oraz rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się i podejmowania działań zwiększających aktywność zawodową i społeczną środowiska, w którym żyje i pracuje
D2_K05	świadomego uznania znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za właściwe planowanie żywienia różnych grup ludności Przygotowuje i przekazuje społeczeństwu informacje o zasadach prawidłowego żywienia
D2_K06	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy

PROREKTOR  
ds. Dydaktycznych i Standardów  
  
dr hab. inż. Sylwester Tabor, prof. UJ

  
Prof. dr hab. inż. Sylwester Tabor