

Uchwała nr 392/2012
Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu
z dnia 29 czerwca 2012 r.

w sprawie: określenia efektów kształcenia dla kierunku **dietetyka** o profilu praktycznym prowadzonego na poziomie studiów pierwszego stopnia na Wydziale Nauk o Żywności i Żywieniu

Na podstawie art. 11 ust. 1 ustawy z dnia 27 lipca 2005 roku *Prawo o szkolnictwie wyższym* (Dz. U. Nr 164, poz. 1365, z późn. zm.) oraz § 27 ust. 1 pkt 6 Statutu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Senat uchwała, co następuje:

§ 1

Na Wydziale Nauk o Żywności i Żywieniu prowadzi się kierunek **dietetyka** na poziomie studiów **pierwszego stopnia** o profilu praktycznym, w formie studiów stacjonarnych i niestacjonarnych.

§ 2

Określa się efekty kształcenia dla kierunku, o którym mowa w § 1, w załączniku stanowiącym integralną część niniejszej uchwały, do których dostosowywany jest plan studiów i program kształcenia określony przez Radę Wydziału.

§ 3

Efekty kształcenia, o których mowa w § 2, obowiązują od roku akademickiego 2012/2013.

§ 4

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

R e k t o r

prof. dr hab. Grzegorz Skrzypczak

Efekty kształcenia dla kierunku studiów **dietetyka** i ich odniesienie do efektów obszarowych

Wydział prowadzący kierunek: Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu		
Poziom kształcenia: studia I stopnia		
Profil kształcenia: praktyczny		
Forma kształcenia: studia stacjonarne i niestacjonarne		
Przyporządkowanie kierunku do: obszaru kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne (65%); nauki medyczne i nauki o zdrowiu oraz nauki o kulturze fizycznej (35%) dziedziny nauki: nauki rolnicze; nauki medyczne; nauki farmaceutyczne dyscypliny naukowej: technologia żywności i żywienia; medycyna		
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta: licencjat		
Liczba punktów ECTS konieczna do uzyskania tytułu zawodowego: 184		
<i>Symbol</i>	<i>Opis efektów kształcenia dla kierunku</i>	<i>Odniesienie do efektów obszarowych</i>
WIEDZA		
D1P_W01	zna mechanizmy wybranych reakcji chemicznych i biochemicznych, z ukierunkowaniem na reakcje o charakterze aplikacyjnym w nauce o żywieniu człowieka	R1P_W01
D1P_W02	zna budowę ludzkiego organizmu – komórek, tkanek i narządów, z ukierunkowaniem na wybrane układy; zna najważniejsze cechy kliniczne najczęściej występujących chorób	M1_W02
D1P_W03	zna wybrane procesy metaboliczne na poziomie molekularnym, komórkowym, narządowym i ustrojowym, w tym zjawiska homeostazy	R1P_W04 M1_W02
D1P_W04	zna zasady dziedziczenia i mechanizmy warunkowania cech fenotypowych człowieka	R1P_W01 M1_W01
D1P_W05	zna mechanizmy funkcjonowania układów w organizmie człowieka i powiązań między nimi w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych, we wszystkich okresach życia; wykazuje znajomość prawidłowych wartości wskaźników stanu zdrowia i stanu odżywienia	M1_W02
D1P_W06	zna budowę, metabolizm i systematykę bakterii oraz ich patogenność i znaczenie w biotechnologii	R1P_W04
D1P_W07	zna fizjologię i patogenność organizmów pasożytniczych	R1P_W04 M1_W03
D1P_W08	zna funkcjonowanie układu odpornościowego, mechanizmy reakcji immunologicznych, alergii i nietolerancji pokarmowych	M1_W01 M1_W02

D1P_W09	posiada szeroką znajomość składu i właściwości surowców oraz produktów żywnościowych, w tym ogólną wiedzę o żywności jako źródle energii i składników odżywczych, ich przemianach, roli w organizmie i zapotrzebowaniu	R1P_W01 R1P_W04
D1P_W10	posiada znajomość procesów chemicznych zachodzących w żywności podczas jej przechowywania i przetwarzania różnymi metodami, z ukierunkowaniem na zachowanie jej wysokiej jakości	R1P_W04 R1P_W05
D1P_W11	zna zasady procesów technologicznych służących utrwalaniu i przetwarzaniu żywności	R1P_W05 R1P_W08 R1P_W09
D1P_W12	zna prawo żywnościowe oraz główne zagrożenia mikrobiologiczne i chemiczne żywności, ich działanie szkodliwe na organizm człowieka oraz metody służące zapewnieniu higieny i bezpieczeństwa żywności	R1P_W02 R1P_W05
D1P_W13	zna zasady żywienia i planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego w różnych grupach populacyjnych oraz metody oceny sposobu żywienia	R1P_W03 M1_W03
D1P_W14	zna zasady dietoprofilaktyki chorób żywieniowo zależnych	M1_W03
D1P_W15	zna potencjalny związek wybranych chorób z nieprawidłowościami w sposobie żywienia; zna zasady terapii dietetycznej chorób żywieniowo zależnych i wspomagania dietetycznego pozostałych schorzeń	M1_W03 M1_W05
D1P_W16	zna mechanizmy działania leków i ich interakcji ze składnikami pokarmowymi	M1_W01
D1P_W17	zna podstawowe metody statystyki wykorzystywane w naukach o żywieniu	R1P_W01
D1P_W18	zna zasady i metody edukacji żywieniowej, poradnictwa żywieniowego oraz promocji zdrowego stylu życia	M1_W05 M1_W06
D1P_W19	zna podstawy polityki wyżywienia oraz rolę i zadania krajowych i międzynarodowych instytucji zajmujących się żywieniem człowieka	R1P_W07 M1_W09
D1P_W20	zna zasady marketingu oraz administrowania i zarządzania przedsiębiorstwem branży spożywczo-żywnościowej	R1P_W02 R1P_W11
D1P_W21	wykazuje znajomość prawa w zakresie własności intelektualnej	R1P_W10
D1P_W22	zna podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	R1P_W05
D1P_W23	zna etyczne i prawne uwarunkowania pracy dietetyka	R1P_W02 M1_W08
D1P_W24	zna psychologiczne i społeczne podstawy zachowań człowieka, w tym zachowań żywieniowych	M1_W04
D1P_W25	ma wiedzę o roli i znaczeniu środowiska przyrodniczego i zrównoważonej produkcji i użytkowania surowców roślinnych i zwierzęcych	R1P_W06
D1P_W26	rozumie potrzebę kultury fizycznej i uprawiania sportu	M1_W06

D1P_W27	posiada wiedzę z zakresu zasad korzystania z elektronicznego systemu obsługi studenta, z elektronicznej informacji bibliotecznej, w tym zasobów wirtualnej biblioteki nauki oraz baz dostępnych w bibliotece głównej; edytor tekstu, arkusz kalkulacyjny, prezentacja multimedialna	
UMIEJĘTNOŚCI		
D1P_U01	stosuje wiedzę i rozumie literaturę z zakresu żywienia i dietetyki w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin z obszaru nauk o zdrowiu i nauk społecznych	R1P_U01
D1P_U02	stosuje w praktyce wiedzę o zapotrzebowaniu na składniki odżywcze w różnych okresach życia człowieka	R1P_U05 M1_U05
D1P_U03	stosuje podstawowe i techniki badawcze w zakresie fizjologii człowieka oraz nauk o żywności i żywieniu	R1P_U04 R1P_U08
D1P_U04	identyfikuje wpływ czynników religijnych, kulturowych, socjalnych i środowiskowych na preferencje żywieniowe pacjenta	R1P_U01 M1_U03 M1_U10
D1P_U05	potrafi zinterpretować podstawowe diagnostyczne wskaźniki fizjologiczne w powiązaniu z wiekiem i żywieniem	M1_U01 M1_U08
D1P_U06	wykorzystuje dane dotyczące stanu odżywienia i sposobu żywienia w ustalaniu priorytetów dla planowania żywienia oraz zmian stylu życia, uzgadniając strategie działania i wyznaczone cele z pacjentem/klientem	R1P_U05 R1P_U02 M1_U08
D1P_U07	wybiera odpowiednią metodę oceny sposobu żywienia klienta/pacjenta w zależności od jego problemów i/lub potrzeb na podstawie wywiadu, obserwacji, dokumentacji medycznej lub danych epidemiologicznych	M1_U01 M1_U03 M1_U05
D1P_U08	definiuje problemy żywieniowe osób zdrowych i chorych, stawia diagnozę żywieniową oraz planuje odpowiednie postępowanie dietetyczne	R1P_U05 M1_U04 M1_U05 M1_U07
D1P_U09	wybiera i stosuje odpowiednią metodologię zbierania informacji na temat żywienia pacjenta oraz ich przetwarzania z wykorzystaniem narzędzi informatycznych	R1P_U03 M1_U09
D1P_U10	prowadzi poradnictwo dietetyczne samodzielnie lub jako członek zespołu terapeutycznego zgodnie z zasadami etyki zawodowej	R1P_U02 M1_U05
D1P_U11	potrafi dostosować metody komunikacji do potrzeb indywidualnego pacjenta/klienta lub grupy docelowej	R1P_U02
D1P_U12	posługuje się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego	R1P_U10 M1_U08 M1_U10
D1P_U13	dokonyje odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw	R1P_U06

D1P_U14	określa wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych z wykorzystaniem programów komputerowych	R1P_U01 R1P_U03 R1P_U06
D1P_U15	prowadzi edukację żywieniową oraz opracowuje materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia	R1P_U11 R1P_U12
D1P_U16	potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia; umie rozwiązać problemy kliniczne mające potencjalny związek z dietą	R1P_U04 R1P_U05 M1_U05
D1P_U17	zna zasady i potrafi udzielić pierwszej pomocy oraz w stanach zagrożenia życia	M1_U05
D1P_U18	w sposób ustawiczny utrzymuje właściwe kompetencje zawodowe, ocenia i poprawia jakość pracy zawodowej	R1P_U01 R1P_U07 R1P_U08 M1_U07
D1P_U19	posiada umiejętność obsługi komputera i pozyskiwania danych	R1P_U03
D1P_U20	opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację	R1P_U13
D1P_U21	posiada umiejętność przygotowania opracowań pisemnych w języku polskim i języku obcym, z zakresu dietetyki, zdrowego stylu życia, profilaktyki i edukacji żywieniowej	R1P_U11 R1P_U02 R1P_U04
D1P_U22	posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych w języku polskim i języku obcym, z zakresu dietetyki, zdrowego stylu życia, profilaktyki i edukacji żywieniowej	R1P_U12
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
D1P_K01	posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów	R1P_K01 M1_K02 M1_K06
D1P_K02	potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej	R1P_K03 R1P_K04 M1_K04
D1P_K03	posiada umiejętność stałego dokształcania się	R1P_K01 R1P_K07
D1P_K04	przestrzega zasad etyki zawodowej	R1P_K02 R1P_K05
D1P_K05	stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych	R1P_K04 R1P_K05 M1_K03
D1P_K06	przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń	R1P_K04 R1P_K06 M1_K04
D1P_K07	przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia	M1_K04

D1P_K08	potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną	R1P_K02
D1P_K09	przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	M1_K05
D1P_K10	potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role	R1P_K02 M1_K04
D1P_K11	potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania	R1P_K03
D1P_K12	potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	R1P_K08
D1P_K13	ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości	R1P_K05