**Wykaz efektów kształcenia**

studia **drugiego** stopnia

kierunek **Dietetyka**

1. **Informacja ogólne o kierunku studiów**
2. Jednostka prowadząca kierunek: Wydział Lekarski I, Uniwersytet Medyczny w Poznaniu
3. Nazwa kierunku studiów: Dietetyka
4. Poziom kształcenia: studia drugiego stopnia.
5. Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji: poziom 7.
6. Forma studiów: studia stacjonarne.
7. Profil kształcenia: ogólnoakademicki.
8. Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: magister.
9. Przyporządkowanie kierunku studiów do obszaru /obszarów kształcenia: obszar kształcenia w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej.
10. Dziedzina/dziedziny nauki i dyscyplina/dyscypliny naukowe, do których odnoszą się efekty kształcenia dla kierunku studiów: dziedzina nauk o zdrowiu, dziedzina nauk medycznych; dziedzina nauk o kulturze fizycznej, dyscyplina naukowa: medycyna.
11. Ogólne cele kształcenia oraz możliwości zatrudnienia i kontynuacji kształcenia przez absolwenta kierunku:

Dietetyka jest interdyscyplinarną dziedziną wiedzy. Zasadniczym celem kształcenia na tym kierunku jest współodpowiedzialność za zdrowie zarówno indywidualnego pacjenta jak i grup ludności z poszanowaniem zasad etyki zawodowej i uregulowań prawnych obowiązujących pracowników ochrony zdrowia. Cel ten realizowany jest poprzez cele szczegółowe:

* Uzyskanie wiedzy i umiejętności opartych na dowodach naukowych w zakresie dotyczącym zdrowia i żywienia człowieka zdrowego i chorego.
* Nabycie praktycznych umiejętności, opartych na aktualnej wiedzy, koniecznych do wykonywanych czynności w zakresie potrzebnym do planowania i realizowania prewencji oraz procesu terapeutycznego jednostek oraz grup społecznych
* Nabycie umiejętności współdziałania w zespole terapeutycznym i/lub kierowania tym zespołem
* Nabycie umiejętności niezbędnych w pracy badawczej oraz działaniach edukacyjnych
* Uzyskanie wiedzy i umiejętności w zakresie funkcjonowania jednostek służby zdrowia, instytucji badawczych, podmiotów wolnorynkowych
* Nabycie wiedzy i umiejętności do kontynuowania nauki w ramach podjęcia studiów doktoranckich

1. Związek programu kształcenia z misją i strategią UMP:

Program kształcenia na kierunku Dietetyka jest zgodny z misją UMP, która zakłada: „odkrywanie i przekazywanie prawdy poprzez badania naukowe w zakresie szeroko rozumianych nauk o życiu, kształcenie kadr medycznych z wykorzystaniem nowoczesnych metod nauczania, wreszcie dbałość o stan zdrowia mieszkańców Poznania, Wielkopolski, a także całego kraju”

1. W procesie definiowania efektów kształcenia oraz tworzenia programu studiów uwzględniono opinie studentów, absolwentów i pracodawców.
2. Wymagania wstępne (oczekiwane kompetencje kandydata):

Dyplom ukończenia studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka. Zdanie

egzaminu wstępnego, którego zakres i formę ustala uczelnia.

Studia uzupełniające magisterskie, stacjonarne, 2-letnie oraz praktyka zawodowa jako integralny element programu studiów.

1. **Zestawienie tabelaryczne zakładanych efektów kształcenia dla kierunku:**

**OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| efekty kształcenia dla kierunku (K**)** | Opis kierunkowych efektów kształcenia  po ukończeniu studiów II stopnia na kierunku  Dietetyka absolwent: | Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji |
| **WIEDZA** | | |
| W01 | Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych  i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania. | P7S\_WG |
| W02 | Zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu demografii oraz czynników ryzyka chorób żywieniowozależnych . | P7S\_WG |
| W03 | Zna podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustroju. | P7S\_WG |
| W04 | Zna zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej  i potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia. | P7S\_WG |
| W05 | Zna podstawy patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych a zwłaszcza zapalenia na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych. | P7S\_WG |
| W06 | Zna podstawowe metody analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie. | P7S\_WG  P7S\_WK |
| W07 | Zna podstawy psychologii klinicznej i uwzględnia je  w codziennej pracy zawodowej w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych. | P7S\_WK |
| W08 | Zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem  a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób. | P7S\_WG |
| W09 | Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je  w planowaniu i korygowaniu żywienia. | P7S\_WG  P7S\_WK |
| W10 | Zna zasady żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych  w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia. | P7S\_WG |
| W11 | Zna podstawy żywienia pozajelitowego i może je prowadzić pod kierunkiem lekarza przeszkolonego w tym zakresie. | P7S\_WG |
| W12 | Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego. | P7S\_WG  P7S\_WK |
| W13 | Zna podstawowe założenia i zadania zdrowia publicznego. Społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia oraz założenia i programy promocji zdrowia w Polsce. Zna wzajemne relacje między żywnością, żywieniem a zdrowiem  i potrafi je wykorzystać w praktyce. | P7S\_WG  P7S\_WK |
| W14 | Zna teorię i praktykę marketingu oraz zarządzania. Zna i potrafi stosować uwarunkowania ekonomiczno-prawne tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w zakresie świadczenia usług związanych z poradnictwem dietetycznym. | P7S\_WK |
| W15 | Potrafi opracować plany żywienia indywidualnego  i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia. | P7S\_WG  P7S\_WK |
| W16 | Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe. Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej | P7S\_WK |
| W17 | Zna przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności  i przestrzega ich w pracy zawodowej | P7S\_WK |
| W18 | Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich  w pracy zawodowej. | P7S\_WK |
| W19 | Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności. | P7S\_WK |
| W20 | Zna etapy planowania badania naukowego, sposoby poszukiwania literatury naukowej, zasady opisu bibliograficznego. Zna podstawowe pojęcia z zakresu teorii poznania, logiki. Zna zasady konstruowania pracy naukowej pod względem formalnym i metodologicznym. Zna podstawowe pojęcia statystyczne wykorzystywane w opracowaniach badań medycznych oraz metody analizy statystycznej z wykorzystaniem różnych programów komputerowych. | P7S\_WK |
| W21 | Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością oraz potrafi rozpoznać zagrożenia wynikające z tych interakcji. | P7S\_WK  P7S\_WG |
| W22 | Posiada wiedzę o pozytywnym wpływie aktywności fizycznej na organizm człowieka, jego społeczno-wychowawczej funkcji oraz o potrzebie regularnego podejmowania aktywności fizycznej. | P7S\_WG |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | |
| U01 | Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualna i grupową. Posiada rozbudowana umiejętność przygotowania prac pisemnych i wystąpień ustnych dotyczących zagadnień związanych z poradnictwem dietetycznym i profilaktyką chorób żywieniowo-zależnych w języku polskim i obcym. | P7S\_UK |
| U02 | Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta | P7S\_UK  P7S\_UW |
| U03 | Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową. | P7S\_UK  P7S\_UW |
| U04 | Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia. | P7S\_UK |
| U05 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze. | P7S\_UK  P7S\_UW |
| U06 | Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu  i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu. | P7S\_UK  P7S\_UW |
| U07 | Potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiąganiu zamierzonych celów i modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb | P7S\_UK  P7S\_UW |
| U08 | Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu  i monitorowaniu postępowania żywieniowego | P7S\_UW |
| U09 | Potrafi, w oparciu o badania przesiewowe rozpoznać niedożywienie, przeprowadzić pełną ocenę stanu odżywienia  i określić rodzaj oraz stopień niedożywienia. | P7S\_UK  P7S\_UW |
| U10 | Potrafi określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze działając wspólnie  z lekarzami i pielęgniarkami w ramach zespołu terapeutycznego zapewniającego opiekę żywieniową nad pacjentami. | P7S\_UK  P7S\_UW |
| U11 | Potrafi ustalić wskazania do wspomagania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych , suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania. | P7S\_UK  P7S\_UW |
| U12 | Planuje żywienie w domu pacjentów wypisanych ze szpitala. | P7S\_UW |
| U13 | Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną  i styl życia dla osób z nadwagą lub otyłością. | P7S\_UK  P7S\_UW |
| U14 | Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet. | P7S\_UK  P7S\_UW |
| U15 | W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności. | P7S\_UW |
| U16 | Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców  i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia. | P7S\_UW |
| U17 | Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych  i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommende Dietary Allowances – RDA). | P7S\_UW |
| U18 | Wie co to jest żywność funkcjonalna i żywność genetycznie modyfikowana i potrafi wykorzystać tą wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym. | P7S\_UW |
| U19 | Potrafi zaplanować żywienie kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią oraz żywienie niemowląt zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie. | P7S\_UW |
| U20 | Potrafi uzasadnić wpływ prawidłowego żywienia kobiet  w ciąży oraz karmienia piersią na rozwój fizyczny i intelektualny dziecka. | P7S\_UW |
| U21 | Zna zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej. | P7S\_UK  P7S\_UW |
| U22 | Zna przynajmniej jeden język obcy w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem (zebranie wywiadu, udzielenie porady) oraz korzystanie z fachowej literatury, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. | P7S\_UK  P7S\_UW |
| **KOMPETENCJE PERSONALNE I SPOŁECZNE** | | |
| K01 | Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy  i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty. | P7S\_KK |
| K02 | Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych. | P7S\_KR |
| K03 | Potrafi kierować zespołem i współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych  i pracownikami administracji w zespole przyjmując różne role w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej. | P7S\_KK |
| K04 | Jest przygotowany do kierowania bądź pracy w poradni dietetycznej i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności  i żywienia. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy. | P7S\_KK |
| K05 | Potrafi kierować zespołem realizującym zadania w zakresie edukacji żywieniowej, oraz profilaktyki i leczenia chorób żywieniowozależnych. | P7S\_KK |
| K06 | Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego. | P7S\_KR  P7S\_UO |

Wymagania szczególne

W celu uzyskania umiejętności praktycznych niezbędnych do wykonywania zawodu dietetyka każdy student musi odbyć wymienione niżej praktyki zawodowe pod kierunkiem nauczyciela akademickiego lub osoby wyznaczonej przez kierownika placówki.

* + praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób
  + praktyka w szpitalu dziecięcym
  + praktyka w szpitalu dla dorosłych
  + praktyka w domu opieki społecznej
  + praktyka z technologii potraw

Objaśnienia oznaczeń:

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

A lub P – określenie profilu (A – ogólnoakademicki, P – praktyczny)

M – obszar kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej

01, 02, 03 i kolejne – numer efektu kształcenia