**Wykaz efektów kształcenia**

studia **pierwszego** 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 pierwszego stopnia.
5. Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji: poziom 6.
6. Forma studiów: studia stacjonarne.
7. Profil kształcenia: ogólnoakademicki.
8. Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: licencjat.
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 magisterskich

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):

Matura, wymagania przedmiotowe: biologia lub chemia lub fizyka z astronomią

Studia licencjackie, stacjonarne, 3-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 I stopnia na kierunku  Dietetyka absolwent: | Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji |
| **WIEDZA** | | |
| W01 | Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania. | P6S\_WG |
| W02 | Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia  i oddychania, moczowym i dokrewnym. | P6S\_WG |
| W02a | Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym i dokrewnym. | P6S\_WG |
| W03 | Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę  z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii. | P6S\_WG |
| W04 | Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego. | P6S\_WG |
| W05 | Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin  i hormonów. | P6S\_WG |
| W06 | Zna technologię potraw oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna metody przechowywania żywności. Zna historię żywności i żywienia. | P6S\_WK |
| W07 | Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia. | P6S\_WK |
| W08 | Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. | P6S\_WK |
| W09 | Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka. | P6S\_WG |
| W10 | Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu  i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej. | P6S\_WK |
| W11 | Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby. | P6S\_WK |
| W12 | Rozumie wpływ bodźców społecznych i ekonomicznych na zachowania człowieka (w tym zachowania zdrowotne) jak i całego społeczeństwa | P6S\_WK |
| W13 | Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. | P6S\_WK |
| W14 | Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia  u osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością). | P6S\_WG |
| W15 | Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią. | P6S\_WG |
| W16 | Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. | P6S\_WG |
| W17 | Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów. | P6S\_WG |
| W18 | Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach  w zależności od stopnia zaawansowania choroby. | P6S\_WG |
| W19 | Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej. | P6S\_WG |
| W20 | Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym. | P6S\_WG |
| W21 | Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania. | P6S\_WK |
| W22 | Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego i jest świadomy miejsca dietetyki w ramach organizacji systemu ochrony zdrowia na poziomie krajowym. | P6S\_WK |
| W23 | Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia. Zna i potrafi stosować uwarunkowania ekonomiczno-prawne tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w zakresie świadczenia usług związanych w poradnictwem dietetycznym. | P6S\_WK |
| W24 | Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | P6S\_WK |
| W25 | Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka oraz zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego. | P6S\_WK |
| W26 | Zna wpływ czynników szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka w najbliższym otoczeniu (środowisko naturalne). Zna nawyki propagujące zachowanie zasobów przyrody, stylu życia oraz służące podnoszeniu świadomości ekologicznej. | P6S\_WK |
| W27 | Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia. | P6S\_WK |
| W28 | Ma podstawową wiedzę o charakterze nauk społecznych i ich wzajemnych relacjach | P6S\_WK |
| W29 | Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe. | P6S\_WK |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | |
| U01 | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych  i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. | P6S\_UK  P6S\_UW |
| U02 | Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego. Potrafi prowadzić dokumentację dotycząca podejmowanych działań. | P6S\_UO  P6S\_UK  P6S\_UW |
| U03 | Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. | P6S\_UO  P6S\_UW |
| U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. Posiada umiejętność przygotowania prac pisemnych oraz wystąpień ustnych dotyczących zagadnień związanych z poradnictwem dietetycznym w oparciu o współczesne piśmiennictwo w języku polskim i obcym. | P6S\_UO  P6S\_UW |
| U05 | Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować  i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą. | P6S\_UW |
| U06 | Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe. | P6S\_UW |
| U07 | Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia  w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie  postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia. | P6S\_UW  P6S\_UO |
| U08 | Potrafi wykorzystać. wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. | P6S\_UW |
| U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe  i pogłębiona ocenę stanu odżywienia. | P6S\_UW  P6S\_UK |
| U10 | Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu. | P6S\_UW |
| U11 | Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | P6S\_UW  P6S\_UO |
| U12 | Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze. | P6S\_UW |
| U13 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych. | P6S\_UW |
| U14 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienia dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku. | P6S\_UW |
| U15 | Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować  i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej. | P6S\_UW |
| U16 | Potrafi zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej. | P6S\_UW |
| U17 | Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego. | P6S\_UW |
| U18 | Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia. | P6S\_UW |
| U19 | Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania,  gromadzenia i przechowywania danych związanych z wykonywanym zawodem. | P6S\_UW  P6S\_UO |
| U20 | Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. | P6S\_UK  P6S\_UW |
| U21 | Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia. | P6S\_UW |
| U22 | Potrafi wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie (m.in. poprzez przeprowadzenie prezentacji) na poziomie akademickim. | P6S\_UK  P6S\_UW |
| U23 | Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się wiedzą o efektach leków i ich interakcji z żywnością | P6S\_UW |
| U24 | Posiada umiejętność wykorzystywania wiedzy o budowie chemicznej, właściwościach i funkcji podstawowych składników żywności w dietoterapii. | P6S\_UW |
| U25 | Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regułami (prawnymi, zawodowymi, moralnymi) w celu rozwiązania konkretnego zadania z zakresu ochrony zdrowia. | P6S\_UO |
| U26 | Posiada umiejętności korzystania z wiedzy dotyczącej prawa własności intelektualnej w funkcjonowaniu jednostek ochrony zdrowia (m.in. prawa autorskie, prawa własności przemysłowej, ochrona baz danych) | P6S\_UO |
| **KOMPETENCJE PERSONALNE I SPOŁECZNE** | | |
| K01 | Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. | P6S\_KK |
| K02 | Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej. | P6S\_KR  P6S\_UK |
| K03 | Posiada umiejętność stałego dokształcania się. | P6S\_KK |
| K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej. | P6S\_KK |
| K05 | Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych. | P6S\_KR |
| K06 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | P6S\_KR  P6S\_KK |
| K07 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | P6S\_KK  P6S\_KR |
| K08 | Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne  i właściwie organizować pracę własną. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy. | P6S\_KK  P6S\_UO |
| K09 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | P6S\_KK  P6S\_UO |
| K10 | Efektywnie prezentuje własne pomysły, wątpliwości i sugestie, popierając je argumentacją w kontekście wybranych perspektyw teoretycznych, poglądów różnych autorów, kierując się przy tym zasadami etycznymi. | P6S\_UO  P6S\_UK |

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 szpitalu dla dorosłych
  + praktyka w poradni dietetycznej
  + praktyka edukacyjna z dziećmi i młodzieżą w przedszkolu/szkole
  + praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych
  + praktyka w szpitalu dziecięcym
  + 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