

Uchwała nr 290/2019
Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu
z dnia 24 kwietnia 2019 r.

w sprawie: utworzenia na Wydziale Nauk o Żywności i Żywieniu kierunku studiów **dietetyka**
na poziomie pierwszego stopnia o profilu **ogólnoakademickim**

Na podstawie art. 205 ust. 4 ustawy z dnia 3 lipca 2018 roku *Przepisy wprowadzające ustawę – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* (Dz. U. poz. 1669), w związku art. 11 ust. 1 ustawy z dnia 27 lipca 2005 roku *Prawo o szkolnictwie wyższym* (tekst jedn. Dz. U. z 2017 r., poz. 2183, z późn. zm.) oraz § 27 ust. 1 pkt 5 i pkt 6 oraz § 58 ust. 7 Statutu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Senat uchwala, co następuje:

§ 1

1. Na Wydziale Nauk o Żywności i Żywieniu tworzy się kierunek studiów **dietetyka** na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu **ogólnoakademickim**, w formie studiów stacjonarnych i niestacjonarnych.
2. Kształcenie na kierunku, o którym mowa w ust. 1, rozpoczyna się od roku akademickiego 2019/2020.

§ 2

Określa się efekty uczenia się dla kierunku, o którym mowa w § 1, w załączniku stanowiącym integralną część niniejszej uchwały.

§ 3

Rada Wydziału określi program studiów na kierunku, o którym mowa w § 1, umożliwiającą uzyskanie efektów uczenia się, o których mowa w § 2.

§ 4

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

R e k t o r

prof. dr hab. Jan Pikul

Efekty uczenia się dla kierunku studiów **dietetyka**

Wydział prowadzący kierunek: Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu	
Poziom kształcenia: studia I stopnia	
Profil kształcenia: ogólnoakademicki	
Forma kształcenia: studia stacjonarne i niestacjonarne	
Kierunek przyporządkowany do: dziedziny nauk rolniczych (70%), nauk medycznych i nauk o zdrowiu (30%) dyscypliny naukowej: technologia żywności i żywienia (70%), nauki o zdrowiu (30%)	
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta: licencjat	
<i>Kierunkowe efekty uczenia się zostały określone w sposób ściśle odpowiadający charakterystykom drugiego stopnia dla kwalifikacji na poziomie 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji (załącznik do rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji; Dz. U., poz. 2218).</i>	
<i>Symbol</i>	WIEDZA – absolwent zna i rozumie:
D1A_W01 ^{1,2}	mechanizmy wybranych reakcji chemicznych i biochemicznych, istotnych dla nauki o żywieniu człowieka
D1A_W02 ²	budowę ludzkiego organizmu – komórek, tkanek i narządów, z ukierunkowaniem na wybrane układy
D1A_W03 ²	molekularne i komórkowe mechanizmy funkcjonowania narządów i układów w organizmie człowieka oraz powiązania między nimi w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych, we wszystkich okresach życia oraz najważniejsze cechy kliniczne najczęściej występujących chorób
D1A_W04 ^{1,2}	zasady dziedziczenia i mechanizmy warunkowania cech fenotypowych człowieka
D1A_W05 ¹	budowę, metabolizm i systematykę mikroorganizmów, ich patogenność i znaczenie w produkcji i przetwórstwie żywności oraz efekty ich oddziaływania na organizm człowieka
D1A_W06 ¹	fizjologię i patogenność organizmów pasożytniczych
D1A_W07 ¹	procesy chemiczne zachodzące w żywności podczas jej przechowywania, główne zagrożenia mikrobiologiczne i chemiczne żywności oraz procesy technologiczne służące utrwaleniu i przetwarzaniu żywności z ukierunkowaniem na zachowanie jej wysokiej jakości
D1A_W08 ^{1,2}	skład i właściwości surowców oraz produktów żywnościowych, ich wartość energetyczną, składniki odżywcze i nieodżywcze składniki biologicznie aktywne - ich przemiany oraz rolę w organizmie i zapotrzebowanie, a także potencjał prozdrowotny surowców i produktów żywnościowych

D1A_W09 ^{1,2}	metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz zasady żywienia i planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego w różnych grupach populacyjnych, stanach fizjologicznych i patologicznych
D1A_W10 ²	mechanizmy działania leków i ich interakcji ze składnikami żywności
D1A_W11 ^{1,2}	potencjalny związek wybranych chorób z nieprawidłowościami w sposobie żywienia i stylu życia oraz zasady i metody dietoprofilaktyki, edukacji żywieniowej, poradnictwa żywieniowego oraz promocji zdrowego stylu życia
D1A_W12 ^{1,2}	psychologiczne i społeczne podstawy zachowań człowieka, w tym zachowań żywieniowych
D1A_W13 ¹	zasady marketingu oraz administrowania i zarządzania przedsiębiorstwem branży spożywczo-żywieniowej
D1A_W14 ^{1,2}	wybrane aspekty prawa, w szczególności w zakresie prawa żywnościowego i własności intelektualnej oraz etyczne i prawne uwarunkowania pracy dietetyka
D1A_W15 ^{1,2}	zasady pracy z edytorem tekstu i arkuszem kalkulacyjnym
UMIEJĘTNOŚCI – absolwent potrafi:	
D1A_U01 ^{1,2}	wykorzystywać wiedzę z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, w tym wiedzę o mechanizmach oddziaływania składników żywności na funkcjonowanie organizmu oraz o ich znaczeniu w patogenezie i przebiegu schorzeń żywieniowozależnych
D1A_U02 ^{1,2}	przeprowadzić ocenę sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka z wykorzystaniem odpowiednich metod i narzędzi w zależności od jego stanu psychofizycznego ustalonego na podstawie wywiadu, obserwacji, dokumentacji medycznej lub danych epidemiologicznych
D1A_U03 ¹	identyfikować wpływ czynników religijnych, kulturowych, socjologicznych i środowiskowych na preferencje żywieniowe ludzi
D1A_U04 ²	zinterpretować podstawowe diagnostyczne wskaźniki fizjologiczne w powiązaniu z wiekiem, płcią, stanem fizjologicznym i żywieniem
D1A_U05 ^{1,2}	w oparciu o dane dotyczące sposobu żywienia, stanu odżywienia, stanu zdrowia i trybu życia, ustalać priorytety dla planowania żywienia i zmian stylu życia oraz określać zapotrzebowanie na składniki odżywcze
D1A_U06 ¹	określać wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych z wykorzystaniem programów komputerowych
D1A_U07 ^{1,2}	układać jadłospisy dla różnych grup populacyjnych, w różnych stanach fizjologicznych i jednostkach chorobowych oraz dokonywać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw
D1A_U08 ²	prowadzić poradnictwo dietetyczne samodzielnie lub jako członek zespołu terapeutycznego zgodnie z zasadami etyki zawodowej
D1A_U09 ^{1,2}	wykorzystywać narzędzia informatyczne i programy komputerowe w przetwarzaniu danych w procesie dietoterapii, układania jadłospisów oraz ochrony zdrowia

D1A_U10 ^{1,2}	opracowywać materiały edukacyjne i informacyjne, pisemne i ustne, z zakresu dietetyki, zdrowego stylu życia, profilaktyki żywieniowej oraz prowadzić edukację żywieniową dla różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych
D1A_U11 ²	udzielać pierwszej pomocy oraz w stanach zagrożenia życia
D1A_U12 ¹	ustawicznie utrzymywać właściwe kompetencje zawodowe poprzez posługiwanie się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego oraz aktualizować wiedzę i umiejętności
D1A_U13 ^{1,2}	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego - komunikować się w tym języku i korzystać z obcojęzycznego piśmiennictwa naukowego i branżowego
KOMPETENCJE SPOŁECZNE – absolwent jest gotów do:	
D1A_K01	uświadomienia sobie własnych ograniczeń, zwrócenia się w celu konsultacji do innych specjalistów oraz stałego dokształcania się
D1A_K02	przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym poszanowania praw pacjenta do uzyskania informacji o wdrażanym postępowaniu dietetycznym i jego możliwych następstwach i ograniczeniach oraz do zachowania tajemnicy zawodowej
D1A_K03	ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i etycznej za wykonywaną pracę, w tym za usługi z zakresu poradnictwa dietetycznego, edukacji żywieniowej i produkcji żywności wysokiej jakości
D1A_K04	wzięcia odpowiedzialności za działania własne i do właściwego organizowania pracy własnej
D1A_K05	zaangażowania się w organizację i realizację przedsięwzięć z zakresu edukacji i profilaktyki żywieniowej na rzecz środowiska społecznego
D1A_K06	kreowania swoją postawą w życiu zawodowym i prywatnym pozytywnego wizerunku wykonywanego zawodu

¹ Kierunkowe efekty uczenia się w dyscyplinie: *technologia żywności i żywienia.*

² Kierunkowe efekty uczenia się w dyscyplinie: *nauki o zdrowiu.*