

Uchwała nr VI/80
Senatu Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej im. Witelona w Legnicy
z dnia 26 września 2017 r.

w sprawie określenia opisu efektów kształcenia na studiach podyplomowych

Na podstawie art. 11 ust. 12 ustawy z dnia 27 lipca 2005 r. Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz.U. 2016 r. poz. 1842, poz. 1933, poz. 2169, poz. 2260, i z 2017 r. poz. 60, poz. 777, poz. 858, poz. 859) uchwała się, co następuje:

§ 1.

Określa się opis efektów kształcenia na studiach podyplomowych „Dietetyka – Poradnictwo Żywnościowe” na Wydziale Nauk o Zdrowiu i Kulturze Fizycznej, stanowiący załącznik do niniejszej uchwały.

§ 2.

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia

Przewodniczący Senatu

REKTOR
2.11.17
prof. dr hab. inż. Ryszard K. Plesarski

Określenie kierunkowych efektów kształcenia i ich odniesienie do charakterystyk wybranych efektów kształcenia właściwych dla obszarów kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej zawartych w Polskiej Ramie Kwalifikacji na poziomie 6 i 7.

Symbol kierunkowego efektu kształcenia	Kierunkowe efekty kształcenia dla studiów podyplomowych o nazwie Dietetyka - poradnictwo żywieniowe	Odniesienie do charakterystyk Polskiej Ramy Kwalifikacji na poziomie 6 i 7
WIEDZA		
SPK_W01	Posiada ogólną znajomość budowy człowieka.	P6S_WG
SPK_W02	Zna zasady prawidłowego funkcjonowania poszczególnych układów, narządów i tkanek oraz ustroju jako całości.	P6S_WG
SPK_W03	Zna rolę i budowę podstawowych związków w żywności oraz skład chemiczny wybranych grup produktów spożywczych.	P6S_WG
SPK_W04	Potrafi zdefiniować podstawowe reakcje metaboliczne głównych ciągów i cykli reakcyjnych zachodzących w organizmach żywych.	P6S_WG
SPK_W05	Ma wiedzę na temat grup mikroorganizmów w żywności i mikroorganizmów, ich fizjologii i zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności, a także na temat praktycznego wykorzystania mikroorganizmów w produkcji żywności i konserwacji	P6S_WG
SPK_W06	Ma wiedzę na temat metod otrzymywania identyfikacji oraz właściwości żywności modyfikowanej genetycznie.	P6S_WG
SPK_W07	Zna zaburzenia prowadzące do powstania chorób, ich przyczyny, mechanizm rozwoju i objawy.	P6S_WG
SPK_W08	Zna rolę dietetyka oraz metody i programy wykorzystywane w profilaktyce prozdrowotnej	P6S_WK
SPK_W09	Potrafi dobrać metodykę analityczną w zależności od rodzaju analizowanej substancji.	P6S_WG
SPK_W10	Potrafi zdefiniować podstawowe pojęcia z zakresu higieny i toksykologii żywności, podać źródła i rodzaje zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych oraz podstawowe metody ich identyfikowania	P6S_WG
SPK_W11	Definiuje pojęcia związane z bezpieczeństwem żywności i żywienia, zna obowiązującą dokumentację sanitarną i wymogi bezpieczeństwa żywności.	P6S_WK
SPK_W12	Ma wiedzę na temat czynników wpływających na jakość towarów, klasyfikowania towarów żywnościowych, składu surowcowego produktu, jego właściwościach, wartości odżywczej i sposobie użytkowania.	P6S_WG
SPK_W13	Ma wiedzę na temat zasad żywienia ludzi przewlekłe chorych.	P6S_WG
SPK_W14	Charakteryzuje podstawowe pojęcia związane z zagadnieniami dietetyki, definiuje podstawowy podział diet leczniczych i alternatywnych.	P6S_WG

SPK_W15	Ma wiedzę na temat schematów żywienia w zakładach żywienia zbiorowego.	P6S_WK
SPK_W16	Zna zasady żywienia człowieka zdrowego, normy i zalecenia żywieniowe.	P6S_WK
SPK_W17	Ma wiedzę na temat zasad organizacji i sposobach żywienia w turystyce z uwzględnieniem typu turystyki oraz oczekiwań i potrzeb grup turystycznych.	P6S_WK
SPK_W18	Student ma wiedzę o sposobie żywienia i typach diet stosowanych w wybranych formach aktywności fizycznej, z uwzględnieniem celu treningu.	P6S_WK
SPK_W19	Zna zasady profilaktyki żywieniowej i zalecenia żywieniowe w wybranych chorobach.	P6S_WK
SPK_W20	Zna zasady żywienia osób starszych chorych i zdrowych.	P6S_WK
SPK_W21	Zna pojęcia z zakresu technologii gastronomicznej oraz charakteryzuje typy zakładów gastronomicznych.	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI		
SPK_U01	Potrafi dokonać pomiaru podstawowych parametrów życiowych i je zinterpretować.	P6S_UW
SPK_U02	Potrafi zaplanować jadłospisy w żywieniu dzieci, młodzieży, osób dorosłych i starszych w różnych stanach fizjologicznych.	P6S_UW
SPK_U03	W oparciu o wywiad żywieniowy potrafi obliczać wartość odżywczą i energetyczną różnych produktów spożywczych oraz całodziennych racji pokarmowych.	P6S_UO
SPK_U04	Potrafi zaplanować i wdrożyć program/plan profilaktyczny w ramach edukacji oraz poradnictwa żywieniowego.	P6S_UK
SPK_U05	Potrafi decydować o sposobie prowadzenia badań oraz potrafi interpretować wyniki uzyskanych badań.	P6S_UW
SPK_U06	Potrafi opisać wpływ substancji szkodliwych na organizm człowieka.	P6S_UW
SPK_U07	Oblicza i układa diety o różnym podłożu, w różnych stanach chorobowych.	P6S_UW
SPK_U08	Potrafi zaplanować żywienie dla wybranych grup populacyjnych.	P6S_UW
SPK_U09	Oblicza i szacuje pobranie wybranych składników pokarmowych z całodziennymi racjami pokarmowymi; ocenia i interpretuje uzyskane wyniki w aspekcie wpływu na organizm człowieka.	P6S_UW
SPK_U10	Potrafi wdrożyć postępowanie dietetyczne w profilaktyce chorób dietozależnych. Potrafi zaplanować prostą terapię żywieniową w wybranych chorobach.	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
SPK_K01	Wykazuje potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych, pogłębiania wiedzy i praktycznego doświadczenia.	P6S_KR

SPK_K02	Posiada świadomość własnych ograniczeń oraz wykazuje gotowość podjęcia współpracy z ekspertami innych dziedzin.	P6S_KK
SPK_K03	Potrafi nawiązywać społeczne relacje w sposób umożliwiający osiągnięcie założonych celów przy zachowaniu bezpieczeństwa uczestników.	P6S_UO