

Kierunkowe efekty kształcenia

Kierunek: ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I DIETETYKA

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Forma kształcenia: studia stacjonarne

Profil kształcenia: ogólnoakademicki

Obszar/y*) kształcenia: obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych (69%); obszar nauk medycznych, nauk o zdrowiu i nauk o kulturze fizycznej (31%)

Dziedziny i dyscypliny naukowe do których odnoszą się efekty kształcenia: dziedzina nauk rolniczych, dyscyplina naukowa technologia żywności i żywienia oraz dziedzina nauk o zdrowiu

Uzyskane kwalifikacje: licencjat

Opis efektów kształcenia uwzględnia: uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia, w tym wybrane efekty kształcenia właściwe dla obszaru/ów: obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych oraz obszar nauk medycznych, nauk o zdrowiu i nauk o kulturze fizycznej dla kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

| Symbol | Po ukończeniu studiów I stopnia na kierunku ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I DIETETYKA absolwent: |
|---------------|--|
| Wiedza | |
| NŻD_1A_W01 | Ma ogólną wiedzę z zakresu matematyki, chemii, biochemii, mikrobiologii, genetyki dostosowaną do nauk o żywności i żywieniu człowieka. Zna budowę organizmu ludzkiego oraz objawy podstawowych schorzeń. |
| NŻD_1A_W02 | Ma podstawową wiedzę z zakresu statystyki i informatyki na poziomie pozwalającym na opisywanie i interpretowanie zjawisk przyrodniczych. |
| NŻD_1A_W03 | Ma wiedzę o środowisku przyrodniczym, jego zagrożeniach i ochronie oraz jego wpływie na kształtowanie jakości żywności i żywienia. |
| NŻD_1A_W04 | Zna warunki sanitarne i wymagania higieniczne produkcji żywności oraz współczesne systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. |
| NŻD_1A_W05 | Ma ogólną wiedzę o składzie i wartości odżywczej oraz użytkowej surowców i produktów spożywczych oraz zna podstawowe metody i techniki analizy żywności. |
| NŻD_1A_W06 | Ma podstawową wiedzę z zakresu technologii przetwórstwa surowców roślinnych i zwierzęcych oraz technologii produkcji potraw. Wykazuje znajomość różnych metod utrwalania żywności i ich wpływ na trwałość i bezpieczeństwo żywności. |
| NŻD_1A_W07 | Wykazuje znajomość przemian fizyko – chemicznych i biochemicznych zachodzących podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców i produktów spożywczych. |
| NŻD_1A_W08 | Zna zasady działania maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii i przemyśle spożywczym. |
| NŻD_1A_W09 | Charakteryzuje składniki pożywienia i określa ich wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka. Wymienia podstawowe metody badań sposobu żywienia i stanu odżywienia, zna normy i zalecenia żywieniowe. |
| NŻD_1A_W10 | Zna podstawowe zasady żywienia ludzi chorych i reguły postępowania dietetycznego w zależności od rodzaju i stopnia zawansowania schorzenia. |

| | |
|------------------------------|--|
| NŹD_1A_W11 | Zna podstawowe zasady poradnictwa oraz edukacji żywieniowej i zdrowotnej. |
| NŹD_1A_W12 | Wykazuje ogólną znajomość technologii informacyjnych stosowanych w żywieniu indywidualnym, zbiorowym i przemyśle spożywczym. |
| Umiejętności | |
| NŹD_1A_U01 | Posługuje się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno – pomiarową wykorzystywaną w analizie i produkcji żywności. |
| NŹD_1A_U02 | Analizuje i interpretuje zjawiska fizyko–chemiczne, biologiczne i toksykologiczne zachodzące w procesach wytwarzania i przechowywania żywności. |
| NŹD_1A_U03 | Zna organizację zakładów żywienia zbiorowego. Wykorzystuje odpowiednie narzędzia, materiały, metody i technologie stosowane w produkcji potraw i ich utrwalaniu |
| NŹD_1A_U04 | Wykorzystuje analizę matematyczną do opisu zjawisk przyrodniczych. Stosuje podstawowe technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz obliczeń statystycznych. |
| NŹD_1A_U05 | Analizuje zagrożenia i wskazuje krytyczne punkty kontrolne w procesach produkcji potraw w żywieniu zbiorowym zamkniętym i otwartym oraz w produkcji żywności. |
| NŹD_1A_U06 | Oblicza i interpretuje wartość odżywczą i energetyczną produktów, potraw i diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych z wykorzystaniem programów komputerowych. |
| NŹD_1A_U07 | Sporządza materiały edukacyjne dla różnych grup populacji z zakresu racjonalnego żywienia. Planuje i organizuje edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych. |
| NŹD_1A_U08 | Określa indywidualne zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. Planuje i wdraża jadłospisy dla różnych grup ludności |
| NŹD_1A_U09 | Dobiera odpowiednie surowce do produkcji potraw oraz umie zastosować odpowiednie techniki gastronomiczne w dietoterapii i poradnictwie żywieniowym. |
| NŹD_1A_U10 | Potrafi przeprowadzać wywiady żywieniowe oraz ocenić sposób żywienia i stan odżywienia osób zdrowych i chorych, a także udzielić porady z zakresu prawidłowego żywienia. |
| NŹD_1A_U11 | Prawidłowo obsługuje konsumentów w różnych zakładach żywienia zbiorowego. |
| NŹD_1A_U12 | Interpretuje uwarunkowania socio– ekonomiczne i behawioralne w kontekście żywienia zbiorowego. |
| NŹD_1A_U13 | Sporządza dokumentację żywieniową, raporty i sprawozdania jednostek żywienia zbiorowego. |
| NŹD_1A_U14 | Ma umiejętności językowe zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego |
| Kompetencje społeczne | |
| NŹD_1A_K01 | Potrafi współdziałać w grupie, przyjmując w niej różne role. Ma świadomość odpowiedzialności za wspólnie realizowane zadania. |
| NŹD_1A_K02 | Wykazuje dbałość o higienę produkcji potraw w zakładach zbiorowego żywienia. |
| NŹD_1A_K03 | Ma świadomość ważnej roli zakładów żywienia indywidualnego i zbiorowego w społeczeństwie oraz konieczności szerzenia wiedzy o prawidłowym żywieniu. Prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu |
| NŹD_1A_K04 | Ma świadomość konieczności szerzenia wiedzy o żywieniu w chorobach cywilizacyjnych. |
| NŹD_1A_K05 | Ma świadomość potrzeby doksztalcania się i samodoskonalenia przez całe życie. |

| | |
|------------|---|
| NŹD_1A_K06 | Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy oraz określić priorytety służące do realizacji podejmowanych zadań |
| NŹD_1A_K07 | Rozumie wpływ czynników psychologicznych i socjoekonomicznych oraz komunikacji interpersonalnej na sposób żywienia oraz zwyczaje żywieniowe |

Oznaczenia:

NŹD – nazwa kierunku,

1-studia pierwszego stopnia lub jednolite studia magisterskie

2- studia drugiego stopnia,

A - profil ogólnoakademicki,

P – profil praktyczny,

W – kategoria wiedzy,

U – kategoria umiejętności,

K – kategoria kompetencji społecznych.

*) – w przypadku kierunków wielkoobszarowych należy podać procentowy udział poszczególnych obszarów

**) – dotyczy kierunków studiów, po których ukończeniu absolwent uzyskuje tytuł zawodowy inżyniera lub magistra inżyniera