

**Efekty kształcenia dla kierunku i ich relacje
z efektami kształcenia dla obszarów kształcenia**

INSTYTUT NAUK O ŻYWNOŚCI I AGROTECHNIKI**WYDZIAŁ ZAMIEJSCOWY W SULECHOWIE UNIwersytetu ZIELONOGÓRSKIEGO****OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA NA KIERUNKU: ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I DIETOTERAPIA**

Profil praktyczny

Studia I stopnia stacjonarne i niestacjonarne

SYLWETKA ABSOLWENTA KIERUNKU

Symbol	Efekty kształcenia dla kierunku studiów Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia kierunku Żywność Człowieka i Dietoterapia absolwent osiąga następujące efekty kształcenia:	I Charakterystyka drugiego stopnia PRK poziom 6	II Charakterystyka drugiego stopnia PRK poziom 6. Obszar kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	II Charakterystyka drugiego stopnia PRK poziom 6. Obszar kształcenia w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej	III Charakterystyka drugiego stopnia PRK dla kwalifikacji obejmujących kompetencje inżynierskie-poziom 6
	WIEDZA				
K_W01	Ma podstawową wiedzę z zakresu chemii, biochemii, mikrobiologii, matematyki, fizyki oraz nauk pokrewnych, dostosowaną do nauk o żywności	P6S_WG			
K_W02	Ma podstawową wiedzę prawną, społeczną i potrafi ją wykorzystać do opisywania funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego oraz przemysłu spożywczego	P6S_WG			
K_W03	Zna uwarunkowania ekonomiczne, zasady organizacji, zarządzania i marketingu i potrafi je stosować w odniesieniu do zakładów żywienia zbiorowego (zamkniętego i otwartego) i przemysłu żywnościowego oraz zasady podejmowania działalności gospodarczej w tym zakresie	P6S_WK	P6S_WG P6S_WK		P6S_WK
K_W04	Ma wiedzę o znaczeniu środowiska przyrodniczego w kształtowaniu jakości surowców dla przemysłu spożywczego oraz o jego zagrożeniach i ochronie		P6S_WG		
K_W05	Ma ogólną wiedzę o składzie i wartości odżywczej oraz użytkowej surowców i produktów spożywczych		P6S_WG		
K_W06	Ma podstawową wiedzę z zakresu technologii przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego		P6S_WG		
K_W07	Wykazuje znajomość przemian (fizyko-chemicznych, biochemicznych, mikrobiologicznych, toksykologicznych, sensorycznych) zachodzących podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania w surowcach i produktach żywnościowych oraz zna podstawowe techniki analizy żywności w tym zakresie i ich znaczenie dla poprawy jakości życia człowieka	P6S_WG			P6S_WK

K_W08	Wskazuje i charakteryzuje zagrożenia pochodzenia chemicznego, biologicznego i fizycznego podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania surowców i produktów spożywczych oraz przydatność różnych metod utrwalania żywności i wyjaśnia ich wpływ na trwałość i bezpieczeństwo żywności		P6S_WG		
K_W09	Zna zasady działania i eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii i przetwórstwie żywności		P6S_WG		P6S_WK
K_W10	Definiuje rolę podstawowych składników żywności w organizmie człowieka oraz klasyfikuje i opisuje poszczególne grupy żywności		P6S_WG		
K_W11	Zna normy i zasady racjonalnego żywienia w ontogenezie, dla różnych grup ludności w tym chorych i uprawiających sport			P6S_WK	
K_W12	Ma podstawową wiedzę dotyczącą zarządzania w tym zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności		P6S_WG		P6S_WK
K_W13	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz zna obcojęzyczne słownictwo fachowe oraz funkcje językowe związane z wybranym zagadnieniem związanym z technologią żywności i żywieniem człowieka	P6S_WK			
K_W14	Ma podstawową wiedzę dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii		P6S_WG		P6S_WK
K_W15	Zna podstawowe zasady dietetyki, objawy, przebieg i sposoby postępowania dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych.			P6S_WG	
K_W16	Identyfikuje korzyści i zagrożenia wynikające z produkcji żywności genetycznie modyfikowanej		P6S_WG		
K_W17	Ma wiedzę związaną z: opisem technicznym części maszyn, urządzeń i procesów technologicznych za pomocą rysunku technicznego oraz z doбором i eksploatacją maszyn w gastronomii i przetwórstwie spożywczym		P6S_WG		P6S_WK
K_W18	Ma podstawową wiedzę na temat rozwoju organizmu człowieka, homeostazy ustrojowej i jej regulacji oraz funkcjonowania układu pokarmowego, krążenia, oddechowego, krwionośnego, moczowego, odpornościowego u człowieka.			P6S_WG	
K_W19	Ma wiedzę o budowie i funkcji węglowodanów, lipidów, kwasów nukleinowych, peptydów i białek oraz procesach metabolicznych			P6S_WG	
	UMIEJĘTNOŚCI				
K_U01	Dokonyuje pomiarów i interpretacji różnych parametrów fizyko-chemicznych wykorzystywanych w procesach technologicznych	P6S_UW			P6S_UW
K_U02	Analizuje zjawiska fizyko-		P6S_UW		P6S_UW

	chemiczne i biologiczne zachodzące w procesach wytwarzania i przechowywania żywności posługując się przy tym podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną przy produkcji i analizie żywności oraz potrafi przeprowadzić sensoryczną, fizykochemiczną, mikrobiologiczną i toksykologiczną analizę żywności				
K_U03	Posiada zdolność wykorzystania odpowiednich metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów stosowanych w produkcji i utrwalaniu żywności		P6S_UW		P6S_UW
K_U04	Projektuje i wykonuje proste zadania badawcze pod opieką specjalisty, potrafi zaprojektować zakład żywienia zbiorowego	P6S_UW			P6S_UW
K_U05	Analizuje zagrożenia i wskazuje krytyczne punkty kontrolne w wybranym procesie produkcji potraw w zakładach żywienia zbiorowego (otwartego i zamkniętego) oraz zakładach przetwórstwa spożywczego	P6S_UW			P6S_UW
K_U06	Wykorzystuje odpowiednie narzędzia, materiały, metody i technologie stosowane w produkcji potraw i ich utrwalaniu		P6S_UW		P6S_UW
K_U07	Stosuje zasady dobrych praktyk produkcyjnych i laboratoryjnych		P6S_UW		P6S_UW
K_U08	Potrafi obliczać wartość odżywczą i energetyczną produktów spożywczych. Weryfikuje błędy w odżywianiu i planuje prawidłowe jadłospisy dla ludzi zdrowych i chorych	P6S_UW		P6S_UW	
K_U09	Wykorzystuje podstawowe technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania, przetwarzania informacji oraz obliczeń statystycznych	P6S_UW		P6S_UW P6S_UO	P6S_UW
K_U10	Posiada umiejętność przygotowania typowych prac pisemnych dotyczących zagadnień szczegółowych z zakresu i żywienia człowieka i technologii przetwórczych	P6S_UW			
K_U11	Planuje i organizuje pracę samodzielnie i w zespole, prawidłowo zbiera i przedstawia wyniki badań oraz posiada umiejętność wystąpień ustnych i prezentacji zagadnień szczegółowych z zakresu technologii i żywienia człowieka	P6S_UK			
K_U12	Ma umiejętności językowe zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz umiejętność stosowania w mowie i piśmie nabytych form leksykalnych w tym elementy języka obcego – fachowego w zakresie żywienia człowieka i technologii żywności	P6S_UK			
K_U13	Identyfikuje racjonalne rozwiązania w praktyce posługując się kryteriami: społecznymi, prawnymi, ekonomicznymi, marketingowymi,	P6S_UW	P6S_UW		P6S_UW

	ochrony środowiska oraz z zakresu zarządzania, bhp i ergonomii. Projektuje i tworzy rozwiązania uwzględniając specyfikę wolnego rynku				
K_U14	Ocenia jakość i przydatność produktu, surowca do: wykorzystania bezpośrednio do spożycia lub przetwórstwa spożywczego		P6S_UW		
K_U15	Potrafi zaplanować i zastosować w praktyce odpowiednie postępowanie żywieniowe przy użyciu wybranej metody w tym przy wykorzystaniu programów komputerowych.			P6S_UO	P6S_UW
K_U16	Wykorzystuje i posługuje się w praktyce wiedzą w zakresie matematyki, fizyki, chemii i nauk pokrewnych		P6S_UW		
K_U17	Umie przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz ocenić sposób żywienia i stan odżywienia osób, sporządza materiały edukacyjne dla różnych grup ludności			P6S_UK	
K_U18	Potrafi samodzielnie sporządzać za pomocą przyrządów kreślarskich i odręcznie kreślić rysunki wybranych elementów infrastruktury, wyposażenia (maszyn, urządzeń, opakowań) w zakładach zbiorowego żywienia		P6S_UW		P6S_UW
K_U19	Rozwiązuje praktyczne zadania inżynierskie na podstawie doświadczenia zdobytego w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego		P6S_UW		P6S_UW
	KOMPETENCJE SPOŁECZNE				
K_K01	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności oraz doradztwo żywieniowe oraz wpływu przemysłu żywnościowego na środowisko naturalne .	P6S_KK			
K_K02	Wykazuje odpowiedzialność za higienę i bezpieczeństwo pracy oraz produkcji	P6S_KO			
K_K03	Ma świadomość konieczności szerzenia wiedzy o prawidłowym żywieniu, postępu i zmian następujących w nauce o żywieniu człowieka i technologii żywności oraz potrzeby uczenia się przez całe życie i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu doradcy żywieniowego i promotora zdrowego żywienia	P6S_KK			
K_K04	Wykazuje aktywną postawę w rozwiązywaniu problemów związanych z realizacją różnych zadań. Weryfikuje przedstawiane propozycje i przedstawia własną opinię	P6S_KO			
K_K05	Pracuje indywidualnie i zespołowo, określa priorytetowe zadania służące realizacji konkretnych działań i jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania	P6S_KO			

K_K06	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy oraz etyczny. Może aktywnie uczestniczyć w budowaniu strategii i rozwoju społeczności lokalnej	P6S_KO P6S_KR			
K_K07	Jest kreatywny w przekazywaniu posiadanych umiejętności i wiedzy	P6S_KR			
K_K08	Inicjuje kontakty na dowolny temat w języku obcym z uwzględnieniem słownictwa zawodowego. Adaptuje sytuacje typowe dla kierunku studiów do możliwych zdarzeń – prawidłowe posługiwanie się językiem obcym w zawodzie	P6S_KO			
K_K09	Współpracuje w zespole interdyscyplinarnym ze specjalistami w celu zapewnienia ciągłej opieki żywieniowej oraz doradczej w tym zakresie dla osób indywidualnych i grup ludności			P6S_UO	

Zatwierdzone przez Senat PWSZ w Sulechowie na posiedzeniu w dniu efekty kształcenia obowiązują od roku akademickiego 2017/2018.

.....

Podpis Dyrektora

.....

Podpis Rektora