

**Tabela 3. Efekty uczenia się dla kierunku studiów żywienie człowieka i dietoterapia w odniesieniu do Polskich Ram Kwalifikacji poziom 6**

Symbol	Efekty uczenia się dla kierunku studiów <i>Żywienie człowieka i dietoterapia I stopień</i>	Efekty obszarowe dla poziomu 6 PRK	Efekty inżynierskie dla poziomu 6 PRK
<b>WIEDZA (W) ABSOLWENT ZNA I ROZUMIE:</b>			
K_W01	zagadnienia z zakresu chemii, biochemii, mikrobiologii, matematyki, fizyki, dostosowane do nauk o żywieniu i przetwarzaniu żywności.	P6S_WK-O2.2	
K_W02	podstawowe uwarunkowania prawne, ekonomiczne, społeczne oraz zasady organizacji, zarządzania i marketingu, a także bezpieczeństwa i higieny pracy, odnoszące się do działalności związanych z żywieniem człowieka i dietoterapią, w tym pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego.	P6S_WK-O2.2	P6S_WK-I2
K_W03	znaczenie środowiska przyrodniczego w kształtowaniu jakości surowców i produktów spożywczych oraz ich wykorzystania w żywieniu człowieka i dietoterapii.	P6S_WK-O2.2	
K_W04	w stopniu zaawansowanym zagadnienia dotyczące składu i wartości odżywczych oraz użytkowych surowców i produktów spożywczych.	P6S_WG-O1	
K_W05	w stopniu zaawansowanym praktyczne zagadnienia z zakresu technologii przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, w tym wpływ procesów technologicznych na obszary istotne dla żywienia człowieka.	P6S_WG-O1	
K_W06	przemiany (fizykochemiczne, biochemiczne, mikrobiologiczne, toksykologiczne, sensoryczne) zachodzące podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania żywności oraz zaawansowane techniki analizy w tym zakresie i ich znaczenie dla poprawy jakości żywienia i życia człowieka.	P6S_WG-O1	
K_W07	w stopniu zaawansowanym epidemiologię, etiologię i patogenezę wybranych dietozależnych jednostek chorobowych.	P6S_WG-O1	
K_W08	w stopniu zaawansowanym opis techniczny, zasady działania, doboru i eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym oraz żywieniu człowieka i dietetyce.	P6S_WG-O1	P6S_WG-I1
K_W09	zaawansowane zagadnienia dotyczące roli składników odżywczych w organizmie człowieka z uwzględnieniem ich trawienia i funkcji metabolicznej oraz klasyfikacji i charakterystyki poszczególnych grup żywności.	P6S_WG-O1	

K_W10	w stopniu zaawansowanym normy i zasady racjonalnego żywienia człowieka, w tym w zależności od wieku, stanu fizjologicznego i poziomu aktywności fizycznej.	P6S_WG-O1	
K_W11	zasady zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz żywienia.	P6S_WK-O2.2	
K_W12	w stopniu zaawansowanym kwestie z zakresu żywienia zbiorowego oraz poradnictwa żywieniowego i dietoprofilaktyki.	P6S_WG-O1	
K_W13	podstawowe zasady podejmowania i rozwoju różnych form działalności gospodarczej.	P6S_WK-O2.3	P6S_WG-I2
K_W14	wpływ przemysłu żywieniowego oraz sposobów żywienia jednostek i grup na kształtowanie jakości życia współczesnego człowieka.	P6S_WK-O2.1	
K_W15	w stopniu zaawansowanym zasady żywienia i sposoby postępowania dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych.	P6S_WG-O1	
K_W16	w stopniu zaawansowanym problematykę dotyczącą rozwoju organizmu człowieka, homeostazy ustrojowej i jej regulacji oraz funkcjonowania układu pokarmowego, krążenia, oddechowego, krwionośnego, moczowego i odpornościowego u człowieka.	P6S_WG-O1	
K_W17	budowę węglowodanów, lipidów, kwasów nukleinowych, peptydów i białek oraz ich procesy metaboliczne i rolę w organizmie człowieka.	P6S_WG-O1	
K_W18	zasady i sposoby udzielania wsparcia psychologicznego w zaburzeniach odżywiania oraz w dostosowaniu sposobu odżywiania i aktywności fizycznej do potrzeb pacjenta.	P6S_WG-O1	
<b>UMIEJĘTNOŚCI (U) ABSOLWENT POTRAFI:</b>			
K_U01	zmierzyć i zinterpretować różne parametry fizykochemiczne występujące w procesach technologicznych.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I3
K_U02	analizować zjawiska fizykochemiczne 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 analizę żywności.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I3
K_U03	wykorzystywać odpowiednie metody, techniki, technologie, narzędzia i materiały stosowane w produkcji i utrwalaniu produktów żywnościowych i potraw.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I5
K_U04	zaprojektować i wykonać zadania badawcze odnoszące się do działalności zawodowej związanej z żywnością człowieka i dietoterapią.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I6
K_U05	analizować zagrożenia i wskazać krytyczne punkty kontrolne w wybranym procesie produkcji potraw w zakładach żywienia	P6S_UW-O3	P6S_UW-I4

	zbiorowego (otwartego i zamkniętego), zakładach przetwórstwa spożywczego.		
K_U06	analizować i obliczać wartość odżywczą oraz energetyczną produktów spożywczych.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I7P
K_U07	stosować zasady dobrych praktyk produkcyjnych, laboratoryjnych i higienicznych.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I8P
K_U08	wykorzystać zaawansowane technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania, przetwarzania informacji oraz obliczeń statystycznych.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I3
K_U09	prawidłowo zbierać i przedstawiać wyniki badań oraz przygotowywać i prezentować raporty, ekspertyzy, opinie dotyczące zagadnień szczegółowych z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka oraz dietetyki posługując się specjalistyczną terminologią.	P6S_UK-O4.1	
K_U10	planować i organizować pracę samodzielnie i w zespole.	P6S_UO-O5.1	
K_U11	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	P6S_UK-O4.3	
K_U12	formułować racjonalne rozwiązania i wykorzystywać je w praktyce posługując się kryteriami: społecznymi, prawnymi, ekonomicznymi, marketingowymi, ochrony środowiska oraz z zakresu zarządzania, bhp i ergonomii oraz projektować i tworzyć rozwiązania uwzględniając specyfikę wolnego rynku.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I4
K_U13	ocenić jakość i przydatność surowców i produktów spożywczych w warunkach laboratoryjnych oraz przemysłowych do wykorzystania bezpośrednio do spożycia lub przetwórstwa spożywczego w kontekście bezpiecznego i prawidłowego żywienia.	P6S_UW-O3	
K_U14	przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz ocenić sposób żywienia i stan odżywienia człowieka oraz zaprojektować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I7P
K_U15	zaprojektować linię technologiczną oraz procesy produkcyjne w zakładach przetwórstwa spożywczego oraz żywienia zbiorowego.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I6
K_U16	sporządzać za pomocą przyrządów kreślarskich i programów graficznych rysunki i schematy wybranych elementów infrastruktury, wyposażenia (maszyn, urządzeń, opakowań) w zakładach przetwórczych oraz zakładach zbiorowego żywienia.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I8P
K_U17	rozwiązywać praktyczne zadania inżynierskie na podstawie wiedzy i umiejętności, z uwzględnieniem doświadczenia zdobytego w środowisku zawodowym.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I7P
K_U18	planować swój rozwój i doskonalić się w zakresie wykonywania zawodu doradcy żywieniowego i promotora zdrowego żywienia.	P6S_UU-O6	
K_U19	współdziałać w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłej opieki żywieniowej oraz doradczej w zakresie żywienia dla osób indywidualnych i grup ludności.	P6S_UO-O5.2	

K_U20	weryfikować błędy w odżywianiu oraz zaplanować i zastosować w praktyce odpowiednie postępowanie żywieniowe, poziom i zakres aktywności fizycznej dla ludzi zdrowych i chorych przy użyciu wybranych metod oraz urządzeń, a także przy wykorzystaniu programów komputerowych.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I7P
K_U21	debatować i dyskutować ze specjalistami różnych dziedzin o zagadnieniach z zakresu żywienia człowieka i dietoterapii.	P6S_UK-O4.2	
K_U22	analizować stan pacjenta na podstawie dostępnych wyników badań medycznych, pomiarów antropometrycznych i fizycznych oraz wywiadu żywieniowego.	P6S_UW-O3	
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE (K) ABSOLWENT JEST GOTÓW DO:</b>			
K_K01	ponoszenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za żywienie indywidualne i zbiorowe, doradztwo żywieniowe, produkcję i przetwórstwo żywności oraz wpływ przemysłu żywnościowego na środowisko naturalne.	P6S_KR-O9	
K_K02	krytycznej samooceny i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu doradcy żywieniowego i promotora zdrowego żywienia.	P6S_KK-O7.1	
K_K03	inicjowania działań w interesie publicznym, polegających na edukacji żywieniowej i promowaniu zdrowego sposobu odżywiania.	P6S_KO-O8.2	
K_K04	wykazywania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów dotyczących realizacji różnych zadań związanych ze studiowanym kierunkiem oraz krytycznego podchodzenia do przedstawianych propozycji i przedstawiania własnej opinii.	P6S_KK-O7.1	
K_K05	pracy indywidualnej i zespołowej, określania priorytetowych zadań służących realizacji konkretnych działań oraz brania odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania i w razie konieczności zasięgnięcia opinii ekspertów.	P6S_KK-O7.2	
K_K06	myślenia i działania w sposób uwzględniający zasady przedsiębiorczości.	P6S_KO-O8.3	
K_K07	kreatywnego i prospołecznego szerzenia wiedzy o przetwórstwie żywności, żywieniu człowieka i dietetyce oraz angażowania się w inicjatywy dotyczące prawidłowego żywienia człowieka.	P6S_KO-O8.1	