

Opis zakładanych efektów uczenia się z przyporządkowaniem kierunku studiów do dziedzin nauki i dyscyplin naukowych lub dziedzin sztuki i dyscyplin artystycznych, do których odnoszą się efekty uczenia się dla tego kierunku.

Tabela 1. Efekty uczenia się dla kierunku studiów żywienie człowieka i dietoterapia (studia pierwszego stopnia- profil praktyczny) wraz odniesieniem ich do dziedzin nauki i dyscyplin naukowych

Umiejscowienie kierunku w obszarach kształcenia

Kierunek studiów „Żywienie człowieka i dietoterapia” przypisano do dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dyscypliny nauk o zdrowiu.

Objaśnienie oznaczeń:

K (przed podkreślnikiem) - kierunkowe efekty uczenia się

W - kategoria wiedzy

U - kategoria umiejętności

K (po podkreślniku) - kategoria kompetencji społecznych

NM/NZ - dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dyscyplina nauki o zdrowiu

NR/TŻ - dziedzina nauk rolniczych, dyscyplina technologia żywności i żywienia

01,02,03 i kolejne - numer efektu kształcenia

Symbol	Efekty uczenia się dla kierunku studiów <i>Żywienie człowieka i dietoterapia</i> . Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku studiów <i>Żywienie człowieka i dietoterapia</i> absolwent:	Odniesienie efektów uczenia się do dziedzin nauki i dyscyplin naukowych
WIEDZA		
K_W01	Ma podstawową wiedzę z zakresu chemii, biochemii, mikrobiologii, matematyki, fizyki oraz nauk pokrewnych, dostosowaną do nauk o żywieniu i przetwarzaniu żywności.	NR/TŻ
K_W02	Ma podstawową wiedzę prawną, społeczną i potrafi ją wykorzystać do opisywania funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego oraz przemysłu spożywczego (w tym winiarskiego).	NR/TŻ
K_W03	Zna uwarunkowania ekonomiczne, zasady organizacji, zarządzania i marketingu i potrafi je stosować w odniesieniu do zakładów żywienia zbiorowego (zamkniętego i otwartego) i zakładów przemysłu żywnościowego (w tym winiarskiego) oraz zasady podejmowania działalności gospodarczej w tym zakresie.	NR/TŻ
K_W04	Ma wiedzę o znaczeniu środowiska przyrodniczego w kształtowaniu jakości surowców dla przemysłu spożywczego (w tym winiarskiego) oraz o jego zagrożeniach i ochronie.	NR/TŻ
K_W05	Ma ogólną wiedzę o składzie i wartości odżywczej oraz użytkowej surowców i produktów spożywczych.	NR/TŻ
K_W06	Ma podstawową wiedzę z zakresu technologii przetwórstwa	NR/TŻ

	surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.	
K_W07	Wykazuje znajomość przemian (fizyko-chemicznych, biochemicznych, mikrobiologicznych, toksykologicznych, sensorycznych) zachodzących podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania w surowcach, produktach żywnościowych i winiarskich oraz zna podstawowe techniki analizy żywności w tym zakresie i ich znaczenie dla poprawy jakości życia człowieka.	NR/TŻ
K_W08	Wskazuje i charakteryzuje zagrożenia pochodzenia chemicznego, biologicznego i fizycznego podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania surowców i produktów spożywczych (w tym winiarskich) oraz przydatność różnych metod utrwalania żywności i wyjaśnia ich wpływ na trwałość i bezpieczeństwo żywności.	NR/TŻ
K_W09	Zna zasady działania i eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii, przetwórstwie żywności i winiarstwie.	NR/TŻ
K_W10	Definiuje rolę podstawowych składników żywności w organizmie człowieka oraz klasyfikuje i opisuje poszczególne grupy żywności.	NM/NZ
K_W11	Zna normy i zasady racjonalnego żywienia w ontogenezie, dla różnych grup ludności w tym chorych i uprawiających sport a także na podstawowe zasady dietetyki, objawy, przebieg i sposoby postępowania dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych oraz metod zmiany nawyków żywieniowych i aktywności fizycznej.	NM/NZ
K_W12	Ma podstawową wiedzę dotyczącą zarządzania w tym procesie zarządzania w przedsiębiorstwie, zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.	NR/TŻ
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, żywieniem człowieka i winiarstwem.	NR/TŻ NM/NZ
K_W14	Ma podstawową wiedzę dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	NR/TŻ
K_W15	Identyfikuje korzyści i zagrożenia wynikające z produkcji żywności genetycznie modyfikowanej.	NM/NZ
K_W16	Ma wiedzę związaną z: opisem technicznym części maszyn, urządzeń i procesów technologicznych za pomocą rysunku technicznego oraz z doborem i eksploatacją maszyn w gastronomii, przetwórstwie spożywczym i winiarstwie.	NR/TŻ
K_W17	Ma podstawową wiedzę na temat rozwoju organizmu człowieka, homeostazy ustrojowej i jej regulacji oraz funkcjonowania układu pokarmowego, krążenia, oddechowego, krwionośnego, moczowego,	NM/NZ

	odpornościowego u człowieka.	
K_W18	Ma wiedzę o budowie i funkcji węglowodanów, lipidów, kwasów nukleinowych, peptydów i białek oraz procesach metabolicznych.	NM/NZ
K_W19	Ma podstawową wiedzę na temat udzielenia wsparcia psychologicznego w zaburzeniach odżywiania lub wsparcia w zmianie oraz dostosowaniu aktywności fizycznej do potrzeb pacjenta.	NM/NZ
	UMIEJĘTNOŚCI	
K_U01	Dokonyuje pomiarów i interpretacji różnych parametrów fizyko-chemicznych wykorzystywanych w procesach technologicznych.	NR/TŻ
K_U02	Analizuje zjawiska fizyko-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 (w tym produktów winiarskich) oraz potrafi przeprowadzić sensoryczną, fizykochemiczną, mikrobiologiczną i toksykologiczną analizę żywności (w tym produktów winiarskich).	NR/TŻ
K_U03	Posiada zdolność wykorzystania odpowiednich metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów stosowanych w produkcji i utrwalaniu żywności oraz winorośli i produktów winiarskich.	NR/TŻ
K_U04	Projektuje i wykonuje proste zadania badawcze pod opieką specjalisty, potrafi zaprojektować zakład żywienia zbiorowego i winiarnię.	NR/TŻ
K_U05	Analizuje zagrożenia i wskazuje krytyczne punkty kontrolne w wybranym procesie produkcji potraw w zakładach żywienia zbiorowego (otwartego i zamkniętego), zakładach przetwórstwa spożywczego oraz winiarniach.	NR/TŻ
K_U06	Wykorzystuje odpowiednie narzędzia, materiały, metody i technologie stosowane w produkcji potraw i ich utrwalaniu.	NR/TŻ
K_U07	Stosuje zasady dobrych praktyk produkcyjnych i laboratoryjnych.	NR/TŻ
K_U08	Wykorzystuje podstawowe technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania, przetwarzania informacji oraz obliczeń statystycznych.	NR/TŻ
K_U09	Posiada umiejętność przygotowania typowych prac pisemnych dotyczących zagadnień szczegółowych z zakresu i żywienia człowieka i technologii przetwórczych.	NR/TŻ NM/NZ
K_U10	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 oraz winiarstwa.	NR/TŻ NM/NZ
K_U11	Ma umiejętności językowe zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz umiejętność stosowania w	NR/TŻ NM/NZ

	mowie i piśmie nabytych form leksykalnych w tym elementy języka obcego - fachowego w zakresie żywienia człowieka, technologii żywności i winiarstwa.	
K_U12	Identyfikuje racjonalne rozwiązania w praktyce posługując się kryteriami: społecznymi, prawnymi, ekonomicznymi, marketingowymi, ochrony środowiska oraz z zakresu zarządzania, bhp i ergonomii. Projektuje i tworzy rozwiązania uwzględniając specyfikę wolnego rynku.	NR/TŻ
K_U13	Ocenia jakość i przydatność produktu, surowca do wykorzystania bezpośrednio do spożycia lub przetwórstwa spożywczego.	NM/NZ
K_U14	Potrafi zaplanować i zastosować w praktyce odpowiednie postępowanie żywieniowe, poziom i zakres aktywności fizycznej przy użyciu wybranych metod oraz urządzeń a także przy wykorzystaniu programów komputerowych. Potrafi analizować i obliczać wartość odżywczą oraz energetyczną produktów spożywczych. Weryfikuje błędy w odżywianiu oraz planuje prawidłowe jadłospisy dla ludzi zdrowych i chorych. Umie przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz ocenić sposób żywienia i stan odżywienia osób, sporządza materiały edukacyjne dla różnych grup ludności.	NM/NZ
K_U15	Wykorzystuje i posługuje się w praktyce wiedzą w zakresie matematyki, fizyki, chemii i nauk pokrewnych.	NR/TŻ
K_U16	Potrafi samodzielnie sporządzać za pomocą przyrządów kreślarskich i odręcznie kreślić rysunki wybranych elementów infrastruktury, wyposażenia (maszyn, urządzeń, opakowań) w zakładach zbiorowego żywienia i winiarniach.	NR/TŻ
K_U17	Rozwiązuje praktyczne zadania inżynierskie na podstawie doświadczenia zdobytego w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego.	NR/TŻ
K_U18	Mapotrzebę uczenia się przez całe życie i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu doradcy żywieniowego i promotora zdrowego żywienia.	NM/NZ
K_U19	Ma umiejętność współdziałania i debaty w zespole interdyscyplinarnym ze specjalistami innych dziedzin w celu zapewnienia ciągłej opieki żywieniowej oraz doradczej w zakresie żywienia dla osób indywidualnych i grup ludności.	NM/NZ

KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za doradztwo żywieniowe, produkcję i przetwórstwo żywności (w tym produkcję i przetwórstwo winorośli) oraz wpływu przemysłu żywnościowego na środowisko naturalne.	NM/NZ NR/TŻ
K_K02	Wykazuje odpowiedzialność za higienę i bezpieczeństwo produkcji oraz pracy.	NR/TŻ
K_K03	Ma świadomość konieczności szerzenia wiedzy o prawidłowym żywieniu, postępu i zmian następujących w nauce o żywieniu człowieka i technologii żywności.	NM/NZ
K_K04	Wykazuje aktywną postawę w rozwiązywaniu problemów związanych z realizacją różnych zadań. Krytycznie podchodzi do przedstawianych propozycji i przedstawia własną opinię.	NM/NZ NR/TŻ
K_K05	Pracuje indywidualnie i zespołowo, określa priorytetowe zadania służące realizacji konkretnych działań i jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania.	NM/NZ NR/TŻ
K_K06	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy oraz etyczny. Może aktywnie uczestniczyć w budowaniu strategii i rozwoju społeczności lokalnej.	NM/NZ NR/TŻ
K_K07	Jest kreatywny i prospołeczny w przekazywaniu posiadanych umiejętności i wiedzy w tym upowszechnianiu wiedzy o prawidłowym żywieniu i roli aktywności fizycznej.	NM/NZ
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.	NM/NZ NR/TŻ

TABELA ODNIESIENIE PRK – KOMPETENCJE INŻYNIERSKIE

Studia I stopnia Żywnienie człowieka i dietoterapia

Kategoria charakterystyki efektów uczenia się	Kod kwalifikacji	Kwalifikacje	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
WIEDZA (W)	Wiedza: absolwent zna i rozumie		
	P6S_WG-I1 P7S_WG-I1	podstawowe procesy zachodzące w cyklu życia urządzeń, obiektów i systemów technicznych	KW_07 KW_09 KW_14 KW_16
	P6S_WK-I2	Podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości	KW_03 KW_12

UMIEJĘTNOŚCI (U)	Umiejętności: absolwent potrafi		
	P6S_UW-I3	planować i przeprowadzać eksperymenty, w tym pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	KU_01 KU_02 KU_08
	P6S_UW-I4	przy identyfikacji i formułowaniu specyfikacji zadań inżynierskich oraz ich rozwiązywaniu: – wykorzystać metody analityczne, symulacyjne i eksperymentalne, – dostrzegać ich aspekty systemowe i pozatechniczne, w tym aspekty etyczne – dokonać wstępnej oceny ekonomicznej proponowanych rozwiązań i podejmowanych działań inżynierskich	KU_05 KU_06 KU_12
	P6S_UW-I5	dokonać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych i ocenić te rozwiązania	KU_03
	P6S_UW-I6	projektować – zgodnie z zadaną specyfikacją – oraz wykonać typowe dla kierunku studiów proste urządzenie, obiekt, system lub zrealizować proces, używając odpowiednio dobranych metod, technik, narzędzi i materiałów	KU_04
	P6S_UW-I7P	rozwiązywać praktyczne zadania inżynierskie wymagające korzystania ze standardów i norm inżynierskich oraz stosowania technologii właściwych dla kierunku studiów, wykorzystując doświadczenie zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską – w przypadku studiów o profilu praktycznym	KU_14 KU_17
	P6S_UW-I8P	wykorzystywać zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską doświadczenie związane z utrzymaniem urządzeń, obiektów i systemów typowych dla kierunku studiów – w przypadku studiów o profilu praktycznym	KU_07 KU_16

TABELA ODNIESIENIA EFEKTÓW PRK POZIOM 6 DO KIERUNKOWYCH EFEKTÓW

Studia I stopnia Żywnie człowieka i dietoterapia

Kategoria charakterystyki efektów uczenia się	Kod kwalifikacji	Kwalifikacje	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
WIEDZA (W)	Wiedza: absolwent zna i rozumie		
	P6S_WG-O1	w zaawansowanym stopniu – wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności	K_W01 K_W05 K_W06

UMIEJĘTNOŚCI (U)		między nimi, stanowiące podstawową wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych lub artystycznych tworzących podstawy teoretyczne oraz wybrane zagadnienia z zakresu wiedzy szczegółowej – właściwe dla programu kształcenia, studiów, a w przypadku studiów o profilu praktycznym – również zastosowania praktyczne tej wiedzy w działalności zawodowej związanej z ich kierunkiem	K_W07 K_W09 K_W10 K_W11 K_W14 K_W16 K_W17 K_W18 K_W19
	P6S_WK-O2.1	fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji	K_W04 K_W15 K_W08
	P6S_WK-O2.2	podstawowe ekonomiczne, prawne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działań związanych z nadaną kwalifikacją, w tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	K_W02 K_W13
	P6S_WK-O2.3	podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości	K_W03 K_W12
	Umiejętności: absolwent potrafi		
	P6S_UW-O3	wykorzystywać posiadaną wiedzę – formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy oraz wykonywać zadania w warunkach nie w pełni przewidywalnych przez: – właściwy dobór źródeł oraz informacji z nich pochodzących, dokonywanie oceny, krytycznej analizy i syntezy tych informacji, – dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych	K_U01 K_U02 K_U03 K_U06 K_U07 K_U08 K_U12 K_U13 K_U14 K_U15 K_U16 K_U17
	P6S_UK-O4.1	komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii	K_U04 K_U09
	P6S_UK-O4.2	brać udział w debacie – przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich	K_U05 K_U19
	P6S_UK-O4.3	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	K_U11
	P6S_UO-O5.1	planować i organizować pracę – indywidualną oraz w zespole	K_U10

	P6S_UO-O5.2	współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych (także o charakterze interdyscyplinarnym)	K_U19
	P6S_UU-O6	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie	K_U18
Kompetencje społeczne: absolwent jest gotów do			
	P6S_KK-O7.1	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści	K_K01 K_K02 K_K04
	P6S_KK-O7.2	uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	K_K03 K_K05 K_K08
	P6S_KO-O8.1	wypełniania zobowiązań społecznych, współorganizowania działalności na rzecz środowiska społecznego;	K_K07
	P6S_KO-O8.2	inicjowania działania na rzecz interesu publicznego;	K_K06
	P6S_KO-O8.3	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	K_K06
	P6S_KR-O9	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym: – przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych, – dbałości o dorobek i tradycje zawodu	K_K01