

Tabela kierunkowych efektów uczenia się

program studiów (kierunek studiów): Dietetyka i jakość żywności poziom studiów: Wydział Wychowania Fizycznego i Fizjoterapii profil studiów: Praktyczny	
symbol kierunkowych efektów uczenia się	efekty uczenia się (treść)
Wiedza: zna i rozumie	
DijZ_K1_W01	Ma wiedzę z zakresu anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.
DijZ_K1_W02	Zna procesy fizjologiczne i biochemiczne zachodzące w żywych organizmach.
DijZ_K1_W03	Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i cywilizacyjne oraz ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.
DijZ_K1_W04	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii żywności, biotechnologii, chemii żywności, mikrobiologii oraz toksykologii i higieny, niezbędną do rozumienia zjawisk i procesów zachodzących w organizmie człowieka i przetwórstwie żywności.
DijZ_K1_W05	Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu dietetyki, doradztwa żywieniowego, promocji prawidłowego odżywiania się jednostek indywidualnych oraz wybranych grup ludności również w różnych stanach fizjologicznych.
DijZ_K1_W06	Zna w stopniu zaawansowanym funkcje makro - i mikroskładników produktów żywnościowych, ich wpływ na organizm człowieka, skutki ich niedoborów i nadmiaru oraz wpływu farmakoterapii, żywienia i wspomaganie suplementacją.
DijZ_K1_W07	Zna choroby związane z nieprawidłową dietą w tym związane z zaburzeniami gospodarki wodnoelektrolitowej, kwasowo-zasadowej, lipidowej, węglowodanowej i białkowej oraz będące skutkami ubocznymi działań i zabiegów medycznych i niemiedycznych, a także choroby zakaźne oraz pasożytnicze.
DijZ_K1_W08	Posiada wiedzę z zakresu żywienia zbiorowego, planowania jadłospisów oraz zagadnień związanych z podstawami psychodietetyki i nutrigenomiki.
DijZ_K1_W09	Zna w stopniu zaawansowanym zasady zdrowego żywienia oraz przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania na każdym etapie rozwoju człowieka.
DijZ_K1_W10	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu poradnictwa dietetycznego.
DijZ_K1_W11	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej.

DijZ_K1_W12	Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka oraz technologii potraw.
DijZ_K1_W13	Zna w stopniu zaawansowanym zasady i metody oceny jakości żywności oraz jej bezpiecznej produkcji.
DijZ_K1_W14	Zna zasady wprowadzania produktów żywnościowych na rynek oraz metody oceny zafałszowań żywności.
DijZ_K1_W15	Dysponuje wiedzą z zakresu funkcjonowania podmiotów gospodarczych oraz służby zdrowia z uwzględnieniem zarządzania, kontroli, nadzoru, logistyki i certyfikacji.
DijZ_K1_W16	Zna w stopniu zaawansowanym typowe technologie mające zastosowanie w produkcji żywności i jej przechowywaniu i magazynowaniu.
DijZ_K1_W17	Zna zasady identyfikowania zagrożeń, bezpieczeństwa przemysłowego i higieny pracy oraz ergonomii w zakresie produkcji żywności, dietytyki, żywienia człowieka i jakości żywności.
DijZ_K1_W18	Ma wiedzę o stosowaniu przepisów prawa żywnościowego, norm oraz wytycznych w projektowaniu i eksploatacji obiektów technicznych służących bezpieczeństwu produkcji i przechowywalnictwa żywności.
DijZ_K1_W19	Zna i rozumie pojęcia i zasady związane z ochroną własności intelektualnej i bioetyki.
DijZ_K1_W20	Posiada wiedzę z zakresu maszyn i aparatów, procesów i operacji jednostkowych oraz analizy etapów produkcji istotnych z punktu technologii żywności szczególnie pod względem jej jakości i bezpieczeństwa.
DijZ_K1_W21	Posiada wiedzę z zakresu towaroznawstwa, materiałoznawstwa i opakowań w produkcji żywności.
DijZ_K1_W22	Zna zasady zrównoważonego rozwoju, ochrony środowiska i produkcji ekologicznej oraz ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo produkcji żywności.
DijZ_K1_W23	Zna metody statystyczne i narzędzia informatyczne stosowane przez dietytyków oraz służące do analizy i oceny zjawisk oraz procesów zachodzących w procesie produkcji żywności i kontroli jej jakości.
DijZ_K1_W24	Absolwent zna i rozumie teorie i terminologię z zakresu języka obcego umożliwiającą posługiwanie się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Zna polską i angielską terminologię związaną z Dietetyką i jakością żywności.
Umiejętności: potrafi	
DijZ_K1_U01	Potrafi korzystać ze specjalistycznych programów oraz technologii informatycznych do pozyskiwania, przetwarzania, analizy i wykorzystywania danych odnoszących się do dietytyki i jakości żywności.
DijZ_K1_U02	Potrafi wykorzystać umiejętności w zakresie profilaktyki zdrowotnej w żywieniu indywidualnym i grupowym dostosowanym do wieku, płci, stanu fizjologicznego oraz zastosować alternatywne metody poprawy kondycji organizmu.

DijZ_K1_U03	Potrafi wykorzystywać zdobytą wiedzę do prowadzenia doradztwa żywieniowego indywidualnego a także edukacji żywieniowej poszczególnych grup.
DijZ_K1_U04	Posiada umiejętność zastosowania metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i różnych grup populacyjnych oraz dokonać korekty sposobu żywienia.
DijZ_K1_U05	Potrafi przygotowywać jadłospisy oraz potrawy zgodnie z wytycznymi danych diet.
DijZ_K1_U06	Posługuje się mianownictwem anatomicznym oraz zagadnieniami zakresu fizjologii, biochemii, genetyki i immunologii.
DijZ_K1_U07	Potrafi komunikować się z jednostką lub grupą społeczną w celu określenia ich potrzeb zdrowotnych, a także potrafi budować relacje interpersonalne z pacjentem lub grupą pracowniczą.
DijZ_K1_U08	Posiada umiejętności w zakresie dokonywania pomiarów i obserwacji zjawisk chemicznych, fizycznych oraz biologicznych mających miejsce w procesie produkcji żywności oraz pracy urządzeń przemysłu spożywczego. Uzyskane wyniki potrafi opisać i poddać analizie w stopniu pozwalającym na kontrolę procesów technologicznych.
DijZ_K1_U09	Potrafi dokonywać analiz żywności z zakresu fizykochemii, sensoryki, mikrobiologii i toksykologii mających na celu kontrolę jakości i bezpieczeństwa żywności.
DijZ_K1_U10	Potrafi wykorzystywać i obsługiwać aparaturę i sprzęt do badań funkcjonalnych i laboratoryjnych oraz w ocenie żywienia i stanu odżywienia.
DijZ_K1_U11	Potrafi ocenić wpływ poszczególnych procesów produkcyjnych technologii żywności na wartość produktów pod względem jakości oraz parametrów odżywczych czy dodatkowych nadających jej znamiona żywności specjalnego przeznaczenia, a także pod względem aspektów środowiskowych.
DijZ_K1_U12	W oparciu o aktualne akty prawne z zakresu bezpieczeństwa żywności potrafi identyfikować krytyczne punkty kontroli niezbędne do nadzoru procesu produkcji żywności na każdym etapie.
DijZ_K1_U13	Potrafi przygotowywać dokumentację dobrej praktyki produkcyjnej i dobrej praktyki higienicznej (GMP/GHP) oraz analizy krytycznych punktów kontrolnych (księga HACCP).
DijZ_K1_U14	Potrafi wyznaczyć optymalne warunki produkcji oraz oszacować parametry eksploatacyjne maszyn i urządzeń i środków transportu przemysłu spożywczego.
DijZ_K1_U15	Potrafi formułować cele i hipotezy badawcze.
DijZ_K1_U16	Potrafi planować i realizować wielokierunkową działalność związaną z doradztwem żywieniowym zgodnie z obowiązującymi zasadami a także poszerzonymi o znajomość ekonomiki, zarządzania i organizacji produkcji żywności oraz obrotu żywnością.
DijZ_K1_U17	Potrafi zidentyfikować problem i udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej.

DijZ_K1_U18	Posiada umiejętność przygotowania i opracowania wystąpień ustnych w języku polskim i języku obcym dotyczących zagadnień szczegółowych studiowanej dyscypliny.
DijZ_K1_U19	Posiada umiejętność organizacji pracy, zarządzania produkcją i jej marketingiem.
DijZ_K1_U20	Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Posiada umiejętności komunikowania się przy użyciu różnych technik w środowisku zawodowym w obszarze dietetyki i jakości żywności.
DijZ_K1_U21	Posiada umiejętności wyszukiwania, interpretacji, oceny przydatności danych i wyciągania wniosków związanych z dietetyką i jakością żywności.
DijZ_K1_U22	Potrafi wykonywać zadania badawcze związane z identyfikacją jakości materiałów, opakowań i produktów oraz zmian zachodzących podczas ich przetwarzania.
DijZ_K1_U23	Potrafi ocenić istniejące operacje i procesy jednostkowe i zaproponować rozwiązania alternatywne, uwzględniające doskonalenie jakości i procesów technologicznych w produkcji żywności
Kompetencje społeczne: jest gotów do	
DijZ_K1_K01	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za bezpieczne użytkowanie sprzętu technicznego, prowadzenie doradztwa żywieniowego czy nadzoru nad jakością i bezpieczeństwem żywności.
DijZ_K1_K02	Rozumie potrzebę ciągłego uczenia się i podnoszenia umiejętności zawodowych oraz osobistych ponadto wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów, a także działa w sposób przedsiębiorczy.
DijZ_K1_K03	Absolwent jest gotów do identyfikowania problemów zawodowych, określania priorytetów i ich rozwiązywania. W sposób krytyczny ocenia posiadaną wiedzę.
DijZ_K1_K04	Absolwent jest gotów do samodzielnej pracy i rozwiązywania problemów zawodowych.
DijZ_K1_K05	Absolwent jest gotów do współdziałania i pracy w zespole przyjmując w nim różne funkcje, potrafiąc krytycznie ocenić własne i cudze działania w pracy zespołu także przyjmując w nim różne obowiązki.
DijZ_K1_K06	Jest wrażliwy na estetykę, autentyczność oraz jakość i bezpieczeństwo działań podejmowanych w zakresie rozwoju technologii żywności przy zachowaniu dobrostanu środowiska naturalnego.
DijZ_K1_K07	Rozumie wagę zapewniania odpowiednich warunków pracy w procesie obsługi sprzętu technicznego oraz przestrzegania zasad higieny pracy.
DijZ_K1_K08	Ma świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy się zwrócić do ekspertów.
DijZ_K1_K09	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.

DijZ_K1_K10	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń ponadto przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.
DijZ_K1_K11	Bierze odpowiedzialność za działania własne i potrafi właściwie organizować pracę własną ponadto wyznaczone zadania realizuje z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia.

Objaśnienia

Symbol efektu tworzą:

- litera K - wyróżnik efektów kierunkowych,
- liczba 1 - studia pierwszego stopnia,
- znak _ (podkreślnik),
- litery W, U lub K - oznaczenie kategorii efektów (W - wiedza, U - umiejętności, K - kompetencje społeczne),
- 01, ... - numer efektu w obrębie danej kategorii, zapisany w postaci dwóch cyfr (numery 1-9 należy poprzedzić cyfrą 0).