

Sylwetka absolwenta

Dietetyka i jakość żywności, Studia pierwszego stopnia, Studia stacjonarne,
Dietetyka i żywienie człowieka
Jakość i bezpieczeństwo żywności

Wiedza:

Absolwent posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu dietetyki, doradztwa żywieniowego, promocji prawidłowego odżywiania się jednostek indywidualnych oraz wybranych grup ludności również w różnych stanach fizjologicznych, a także z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka oraz technologii potraw co obecnie ze względu na powszechne zjawiska nadwagi i otyłości (także u dzieci) czy przewlekłych chorób niezakaźnych jest szczególnie istotne. Ponadto absolwent ma wiedzę z zakresu chemii, biochemii żywności, mikrobiologii, toksykologii oraz procesów jednostkowych pozwalającą na zrozumienie oraz analizę etapów produkcji istotnych z punktu widzenia technologii żywności szczególnie pod względem jej jakości i bezpieczeństwa. Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu funkcjonowania organizmów żywych oraz z zagadnień przydatnych w produkcji żywności. Zna w stopniu zaawansowanym technologie mające zastosowanie w produkcji żywności i jej przechowywaniu co pozwala na podnoszenie jakości oraz bezpieczeństwa żywności z uwzględnieniem ich wpływu na środowisko. Posiada pogłębioną wiedzę o procesach fizycznych, chemicznych, biochemicznych i mikrobiologicznych zachodzących podczas produkcji żywności i jej przechowywania oraz rozumie ich znaczenie dla żywienia człowieka. Dysponuje wiedzą z zakresu analizy żywności pozwalającą na opisanie zmian zachodzących w przetwórstwie. Zna wybrane operacje i procesy jednostkowe stosowane w produkcji żywności, jak również dysponuje wiedzą na temat stosowanej aparatury. Posiada wiedzę z zakresu identyfikacji zagrożeń w łańcuchu produkcji żywności mających wpływ na jej bezpieczeństwo i jakość. Zna zasady funkcjonowania i eksploatacji maszyn stosowanych w obróbce żywności. Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania oraz znaczenie prawidłowego odżywiania i aktywności fizycznej dla właściwej kondycji organizmu. Zna w stopniu zaawansowanym funkcje makro - i mikroskładników produktów żywnościowych ich wpływ na organizm człowieka oraz skutki niedoborów i nadmiaru. Ma wiedzę z zakresu wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia oraz wspomagania suplementacją. Zna zasady organizacji żywienia zbiorowego. Zna zasady wprowadzania produktów żywnościowych na rynek oraz metody oceny zafałszowań żywności. Dysponuje wiedzą z zakresu funkcjonowania podmiotów gospodarczych z uwzględnieniem zarządzania, kontroli i nadzoru. Posiada także wiedzę z zakresu żywienia zbiorowego, planowania jadłospisów oraz zagadnień związanych z podstawami psychodietetyki oraz udzielaniem pierwszej pomocy przedmedycznej. Zna polską i angielską terminologię w zakresie dietetyki i jakości żywności.

Umiejętności:

Absolwent studiów pierwszego stopnia posiada umiejętności w zakresie profilaktyki zdrowotnej, którą wykorzystuje w żywieniu indywidualnym i grupowym dostosowanym do wieku, płci, stanu fizjologicznego oraz stanu zdrowia. Potrafi wykorzystywać zdobytą wiedzę

do prowadzenia doradztwa żywieniowego indywidualnego, a także edukacji żywieniowej poszczególnych grup. Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia osób z nieprawidłową masą ciała czy występowaniem wybranych zaburzeń o charakterze przewlekłym. Posiada umiejętność zastosowania metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i różnych grup populacyjnych. Umie zastosować metody epidemiologii żywieniowej i przygotowywać jadłospisy oraz potrawy zgodnie z wytycznymi danych diet. Absolwent posiada umiejętności w zakresie dokonywania pomiarów i obserwacji zjawisk chemicznych 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. Potrafi dokonywać analiz żywności z zakresu fizykochemii, sensoryki, mikrobiologii i toksykologii mających na celu kontrolę jakości i bezpieczeństwa żywności. 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. W oparciu o aktualne akty prawne z zakresu bezpieczeństwa żywności potrafi identyfikować krytyczne punkty kontroli niezbędne do nadzoru procesu produkcji żywności na każdym etapie. Potrafi przygotowywać dokumentację dobrej praktyki produkcyjnej i dobrej praktyki higienicznej (GMP/GHP) oraz analizy krytycznych punktów kontrolnych (księga HACCP). Ponadto potrafi wyznaczyć optymalne warunki produkcji oraz oszacować parametry eksploatacyjne maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego. Potrafi formułować cele i hipotezy badawcze. Absolwent 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. Potrafi udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej.

Kompetencje społeczne:

Absolwent studiów pierwszego stopnia dietetyki i jakości żywności rozumie potrzebę ciągłego uczenia się i podnoszenia umiejętności zawodowych oraz osobistych, ponadto wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Działa w sposób przedsiębiorczy, a także ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za bezpieczne użytkowanie sprzętu technicznego, prowadzenie doradztwa żywieniowego czy nadzoru nad jakością i bezpieczeństwem żywności. Potrafi współdziałać i pracować w zespole przyjmując w nim różne funkcje, jak również posiada umiejętność samodzielnego rozwiązywania problemów. Ponadto jest wrażliwy na estetykę, autentyczność oraz jakość i bezpieczeństwo działań podejmowanych w zakresie rozwoju technologii żywności przy zachowaniu dobrostanu środowiska naturalnego.

Knowledge:

The graduate has advanced knowledge in dietetics, nutrition counseling, promotion of proper nutrition of individuals and selected groups of the population also in various physiological states, as well as food technology and human nutrition and food preparation technology, which is particularly important nowadays due to the common phenomena of overweight and obesity (also in children) or chronic non-infectious diseases. In addition, the graduate has knowledge of food chemistry, biochemistry, microbiology, toxicology, and unit processes, which enables to understand and analyze the production stages relevant to food technology,

especially in terms of quality and safety. He/she has advanced knowledge of the functioning of living organisms and issues of relevance to food production, has advanced knowledge of technologies applicable to food production and food storage, which allows for the improvement of food quality and safety, taking into account their impact on the environment. The graduate has an in-depth knowledge of the physical, chemical, biochemical, and microbiological processes taking place during food production and storage and understands their significance for human nutrition. Has knowledge of food analysis to describe the changes occurring in processing. The graduate is familiar with selected operations and unit processes used in food production and has knowledge of the apparatus used. Knows the identification of hazards in the food production chain affecting food safety and quality. Knows the principles of operation and use of machinery used in food processing. He/she demonstrates knowledge of human anatomy and physiology with particular emphasis on the digestive system and the processes of digestion and absorption, as well as the importance of proper nutrition and physical activity for the proper condition of the body. The graduate has advanced knowledge of the functions of macro- and micro-nutrients of food products, their influence on the human organism, and the effects of deficiency and excess. Knows the mutual influence of pharmacotherapy and nutrition and support by supplementation, as well as the principles of the organization of collective nutrition. The graduate knows the principles of food marketing and methods of assessing food adulteration. Knows the functioning of business entities including management, control, and supervision. He/she also knows the collective nutrition, menu planning, and issues related to the basics of psycho-dietetics and first aid. Is familiar with Polish and He/she is familiar with Polish and English terminology in the field of dietetics and food quality.

Skills:

The graduate of the first-cycle studies has skills in health prevention, which applies in individual and group nutrition adjusted to age, gender, physiological state, and health condition. He/she is able to use their knowledge in individual nutrition counseling as well as group nutrition education, to recognize and correct the diet of persons with abnormal body weight or the occurrence of selected chronic disorders. The graduate can apply methods of assessing the diet and nutritional status of individuals and various population groups, apply methods of nutritional epidemiology and prepare menus and dishes under the guidelines of given diets. The graduate can measure and observe chemical phenomena taking place in the process of food production and operation of food industry equipment. He/she can describe and analyze the obtained results to the extent enabling to control of technological processes, and is able to carry out analyses of food in the field of physicochemistry, sensorics, microbiology, and toxicology, aiming at quality and food safety control. The graduate is able to assess the influence of particular production processes of food technology on the value of products in terms of quality and nutritional or additional parameters giving it the features of special-purpose food. Based on current legislation on food safety, he/she can identify critical control points necessary for supervising the food production process at each stage. Is able to prepare documentation of good production practice and good hygiene practice (GMP/GHP) and hazard analysis and critical control points (HACCP book). In addition, is able to determine optimal production conditions and estimate the operating parameters of food industry machinery and equipment. Can formulate research objectives and hypotheses. The graduate is able to plan and carry out multidirectional activities related to nutrition

counseling following the rules in force as well as extended by the knowledge of economics, management, and organisation of food production and trade. The graduate is also able to administer first aid.

Social competences:

The graduate of the first-cycle studies in dietetics and food quality understands the need for continuous learning and improvement of professional and personal skills and knows when to turn to other professionals. He/she acts in an entrepreneurial manner and is aware of the importance of social, professional, and ethical responsibility for the safe use of technical equipment, providing nutritional advice, or supervision of food quality and safety. Can interact and work in a team assuming various functions within it, as well as having the ability to solve problems independently. In addition, is sensitive to aesthetics, authenticity, and the quality and safety of food technology development activities while maintaining the well-being of the environment.