

Opis zakładanych efektów kształcenia

Kierunek studiów:	DIETETYKA
Poziom kształcenia:	<i>studia pierwszego stopnia</i>
Tytuł zawodowy:	<i>inżynier</i>
Profil kształcenia:	<i>ogólnoakademicki</i>
Obszary kształcenia wraz z odniesieniem do dziedzin nauki i dyscyplin naukowych:	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>nauk rolniczych leśnych i weterynaryjnych – nauki rolnicze – technologia żywności i żywienia</i> • <i>nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej – nauki o zdrowiu</i> 	
Forma studiów:	<i>stacjonarne</i>
Symbol Poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji:	<i>P6S</i>

Efekty kształcenia

Symbol efektu dla programu kształcenia	Opis efektu kształcenia
WIEDZA - absolwent zna i rozumie:	
D1_W01	podstawowe pojęcia i prawa z zakresu matematyki, statystyki, informatyki, fizyki, chemii ogólnej i organicznej, biologii i biochemii, dostosowane do kierunku dietetyka
D1_W02	główne przemiany chemiczne, od których zależy przydatność technologiczna zarówno surowców, jak i wyrobów gotowych Charakteryzuje rodzaje i źródła surowców wykorzystywanych w produkcji żywności
D1_W03	współczesne problemy/wyzwania, jakie stoją przed nowoczesnym przetwórstwem żywności oraz racjonalnym żywieniem człowieka
D1_W04	zasady stosowane w produkcji i przetwórstwie płodów rolnych oraz produkcji żywności bezpiecznej dla konsumenta
D1_W05	charakterystykę mikroorganizmów (w tym patogennych) powodujących psucie się żywności, ich źródła i optymalne warunki ich rozwoju Rozumie znaczenie drobnoustrojów w przetwórstwie żywności Zna czynniki środowiskowe (np. pH, temperatura) wpływające na ich wzrost
D1_W06	zasady oraz wskazuje ograniczenia związane z utrwalaniem żywności (np. warunki środowiskowe, „teoria płotków”, opakowanie) oraz wyjaśnia wpływ metod utrwalania na mikroorganizmy występujące w produktach spożywczych Charakteryzuje przydatność różnych metod utrwalania żywności (np. pasteryzacja, sterylizacja, peklowanie, kiszenie) i wyjaśnia ich wpływ na trwałość i bezpieczeństwo żywności
D1_W07	zasady zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności zgodnie z krajowymi i międzynarodowymi regulacjami prawnymi
D1_W08	rozpoznaje i charakteryzuje podstawowe techniki stosowane w fizyko-chemicznej, instrumentalnej i sensorycznej analizie żywności

D1_W09	problemy zdrowotne i ocenia zagrożenie wynikające z biologicznego, chemicznego i fizycznego zanieczyszczenia/skażenia żywności oraz wskazuje metody zmniejszające ryzyko ich występowania
D1_W10	wymagania dotyczące warunków sanitarno-higienicznych, jakie powinny być spełnione w procesie produkcji, transporcie, przechowywaniu i dystrybucji żywności Wymienia i opisuje wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń produkcyjnych w zakładach przemysłu spożywczego i żywienia zbiorowego
D1_W11	procesy technologiczne wykorzystywane w produkcji żywności Dobiera surowce (pochodzenia zwierzęcego i roślinnego) oraz wskazuje operacje i procesy jednostkowe w produkcji różnego rodzaju produktów żywnościowych i potraw
D1_W12	rodzaje oraz zasady eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w przetwarzaniu i dystrybucji żywności, w tym potraw dietetycznych
D1_W13	zasady projektowania procesów produkcji, produktów żywnościowych i technologiczne wytyczne dla poszczególnych branż przemysłu spożywczego Zna zasady grafiki inżynierskiej w zakresie niezbędnym dla kierunku dietetyka
D1_W14	wytyczne dotyczące ochrony środowiska, przepisów PPoż i BHP w produkcji żywności
D1_W15	wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą oraz zawartość składników nieodżywczych o właściwościach prozdrowotnych w żywności
D1_W16	w stopniu zaawansowanym podstawowe zasady i praktyki stosowane podczas opracowywania nowych produktów żywnościowych
D1_W17	zasady doboru odpowiedniego opakowania do danego produktu żywnościowego ze względu na jego właściwości
D1_W18	zasady racjonalnej gospodarki wodno-ściekowej w zakładach produkujących żywność
D1_W19	podstawowe akty prawne oraz identyfikuje główne przepisy, które mają wpływ na dany proces wytwarzania żywności, a także wskazuje instytucje odpowiedzialne za urzędową kontrolę żywności
D1_W20	podstawowe pojęcia i zasady dotyczące wiedzy ekonomicznej, prawnej i społecznej w zakresie dostosowanym do kierunku Dietetyka Zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu ochrony własności intelektualnej oraz zasady funkcjonowania zakładów, w tym przedsiębiorczości indywidualnej
D1_W21	mechanizmy neurohormonalne regulacji procesów fizjologicznych, fizjologię układu: pokarmowego, oddechowego, krążenia, nerwowego i gruczołów wydzielania wewnętrznego; trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników pokarmowych
D1_W22	w stopniu zaawansowanym procesy chemiczne i biochemiczne zachodzące w organizmie człowieka oraz w żywności

D1_W23	podstawy anatomii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz gruczołów wydzielania wewnętrznego Zna i rozumie zmiany i zaburzenia w pracy komórek, narządów i układów organizmu będące wynikiem choroby
D1_W24	metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia Wskazuje zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania oraz proponuje działania, które należy podejmować w ramach profilaktyki przewlekłych chorób niezakaźnych powstających na tle wadliwego żywienia
D1_W25	uwarunkowania prawne, organizacyjne i etyczne związane z wykonywaniem zawodu dietetyka
D1_W26	przemiany i zapotrzebowanie energetyczne organizmu człowieka, a także zna rolę składników odżywczych i nieodżywczych w zachowaniu dobrego stanu zdrowia, odpowiedniego stanu odżywienia i profilaktyce chronicznych chorób niezakaźnych
D1_W27	zasady racjonalnego żywienia różnych grup ludności w oparciu o obowiązujące zalecenia i normy Zna rodzaje diet oraz zasady żywienia w zależności od rodzaju schorzenia, stanu fizjologicznego i aktywności fizycznej Zna rodzaje zakładów żywienia zbiorowego
UMIEJĘTNOŚCI - absolwent potrafi:	
D1_U01	wykonać proste zadanie badawcze, projektowe lub obliczeniowe pod kierunkiem opiekuna naukowego, właściwie opracować i zinterpretować uzyskane wyniki oraz poprawnie sformułować wnioski
D1_U02	stosować podstawowe technologie informatyczne Wykazuje umiejętność pozyskiwania i przetwarzania informacji z różnych źródeł, także w języku obcym Interpretuje i poddaje je krytycznej ocenie, wykorzystując wiedzę matematyczną, statystyczną i z zakresu grafiki inżynierskiej Potrafi na podstawie zebranych informacji wykonywać proste obliczenia procesowe i technologiczne
D1_U03	precyzyjnie, zwięźle i właściwie porozumiewać się z różnymi podmiotami w formie werbalnej, pisemnej i graficznej w środowisku akademickim/zawodowym i innych środowiskach, także w języku obcym na poziomie B2
D1_U04	sporządzić raporty techniczne/sprawozdania Przygotowuje i przedstawia pracę/prezentację (pisemną, multimedialną) na wskazany temat, również w języku obcym
D1_U05	przeprowadzić analizę zagrożeń oraz wskazać potencjalne, krytyczne punkty kontrolne w procesach produkcyjnych
D1_U06	podejmować standardowe działania, dobrać odpowiednie techniki, metody, technologie, materiały i narzędzia w celu rozwiązania określonego problemu związanego z produkcją, przechowywaniem oraz jakością i bezpieczeństwem żywności
D1_U07	przygotować próbki do badań zgodnie z zasadami wykonywanej analizy Korzysta i właściwie posługuje się podstawowym sprzętem laboratoryjnym, a także typowymi urządzeniami i aparaturą stosowanymi w analizie żywności
D1_U08	stosować zasady BHP i dobrych praktyk w laboratorium badawczym/analizacyjnym oraz w trakcie odbywania praktyki zawodowej
D1_U09	przeprowadzić samodzielnie podstawowe analizy dotyczące składu chemicznego, jakości mikrobiologicznej i wykonać ocenę cech sensorycznych produktu żywnościowego
D1_U10	zaprojektować (samodzielnie lub w zespole) nowy produkt żywnościowy o zadanych właściwościach i dobrać odpowiedni rodzaj opakowania
D1_U11	komunikować się i wyjaśnić zasady racjonalnego żywienia oraz wpływ sposobu żywienia na zdrowie, a także potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem i aparaturą stosowaną w badaniach dotyczących m.in. oceny stanu odżywienia

D1_U12	zidentyfikować błędy żywieniowe (także z wykorzystaniem odpowiednich programów komputerowych), zaproponować działania korygujące sposób żywienia oraz działania profilaktyczne
D1_U13	dobierać metody edukacji zdrowotnej i żywieniowej w zależności od grupy docelowej, sformułować cele podstawowe i szczegółowe programów profilaktycznych oraz zaplanować poszczególne ich etapy

KOMPETENCJE SPOŁECZNE – absolwent jest gotów do:

D1_K01	świadomego uznania znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za właściwe planowanie żywienia różnych grup ludności, a także jest świadomy własnych ograniczeń w tym zakresie i konieczności korzystania w razie potrzeby z pomocy ekspertów
D1_K02	formułowania opinii dotyczących osób korzystających z poradnictwa (np. klientów poradni dietetycznych) i odnoszenia się do nich z należyтым szacunkiem
D1_K03	ciągłego doksztalcania się i podnoszenia kwalifikacji zawodowych, udzielania pierwszej pomocy oraz rozumie potrzebę rozwoju osobistego
D1_K04	pracy w zespole przyjmując w nim różne role Umiejętnie zarządza czasem i działa w sposób przedsiębiorczy
D1_K05	świadomego uznania znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności o właściwej jakości zdrowotnej oraz za kształtowanie i stan środowiska naturalnego
D1_K06	informowania społeczeństwa o działaniach dotyczących produkcji żywności o właściwej jakości zdrowotnej zgodnie z aktualnym stanem wiedzy Współorganizuje i inicjuje działania na rzecz środowiska społecznego i interesu publicznego
D1_K07	przyjęcia odpowiedzialności za pracę własną w zakresie m.in. higieny i bezpieczeństwa, identyfikowania i wyjaśniania błędów żywieniowych oraz proponowania zaleceń dotyczących planowania żywienia (m.in. dobór produktów, technik kulinarnych) zgodnie z obowiązującymi zasadami racjonalnego żywienia

PROREKTOR

ds. Dydaktycznych i Studenckich

dr hab. inż. Sylwester Tubor, prof. UZ


