

Opis efektów kształcenia na kierunku ŻYWIENIE CZŁOWIEKA
z odniesieniem do efektów kształcenia dla obszarów nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych oraz efektów kształcenia prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich

profil ogólnoakademicki
studia I stopnia

Efekty kształcenia dla kierunku Żywność Człowieka	Po zakończeniu studiów I stopnia absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszarów nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	Odniesienie do efektów kształcenia prowadzącego do uzyskania kompetencji inżynierskich
WIEDZA			
NZZ1_W01	Ma ogólną wiedzę z zakresu matematyki, fizyki, chemii, biologii człowieka, biochemii, mikrobiologii dostosowaną do nauk o żywności i żywieniu człowieka	R1A_W01 R1A_W04	
NZZ1_W02	Ma podstawową wiedzę z zakresu statystyki i informatyki na poziomie pozwalającym na opisywanie i interpretowanie zjawisk przyrodniczych	R1A_W06	
NZZ1_W03	Ma podstawową wiedzę prawną i społeczną w zakresie funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego oraz przemysłu spożywczego	R1A_W02 R1A_W08 R1A_W09	InzA_W03
NZZ1_W04	Ma podstawową wiedzę ekonomiczną, zna zasady organizacji, zarządzania i marketingu w zakładach żywienia zbiorowego	R1A_W02	InzA_W03
NZZ1_W05	Ma wiedzę o środowisku przyrodniczym, jego zagrożeniach i ochronie oraz jego wpływie na kształtowanie jakości żywności i żywienia	R1A_W03 R1A_W04 R1A_W06	
NZZ1_W06	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego oraz zasady podejmowania działalności gospodarczej w tym zakresie	R1A_W02 R1A_W09	InzA_W04
Efekty kształcenia		Odniesienie do efektów	Odniesienie do efektów

dla kierunku Żywnie Czlowieka	Po zakończeniu studiów I stopnia absolwent:	kształcenia dla obszarów nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	kształcenia prowadzącego do uzyskania kompetencji inżynierskich
NZZ1_W07	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarne i wymagania higieniczne produkcji żywności oraz współczesne systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	R1A_W03 R1A_W05	InzA_W03 InzA_W04 InzA_W05
NZZ1_W08	Ma ogólną wiedzę o składzie i wartości odżywczej oraz użytkowej surowców i produktów spożywczych	R1A_W03 R1A_W05	InzA_W02
NZZ1_W09	Ma podstawową wiedzę z zakresu technologii przetwórstwa surowców roślinnych i zwierzęcych oraz technologii produkcji potraw	R1A_W05	InzA_W02 InzA_W05
NZZ1_W010	Wykazuje znajomość przemian fizyko – chemicznych i biochemicznych zachodzących podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców i produktów spożywczych	R1A_W03	InzA_W02 InzA_W05
NZZ1_W011	Wykazuje znajomość różnych metod utrwalania żywności i ich wpływ na trwałość i bezpieczeństwo żywności	R1A_W05 R1A_W06	InzA_W05
NZZ1_W012	Zna podstawowe metody i techniki analizy żywności	R1A_W05	InzA_W02
NZZ1_W013	Zna zasady działania maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii i przemyśle spożywczym	R1A_W05	InzA_W02 InzA_W05
NZZ1_W014	Zna rolę składników pożywienia w organizmie człowieka oraz zasady racjonalnego żywienia w różnych populacjach. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania	R1A_W01 R1A_W04 R1A_W06	
NZZ1_W015	Zna podstawowe zasady żywienia ludzi chorych i reguły postępowania dietetycznego w zależności od rodzaju i stopnia zaawansowania schorzenia	R1A_W01 R1A_W04 R1A_W06	
NZZ1_W016	Zna normy żywienia oraz podstawowe metody badań sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup ludności	R1A_W05	
Efekty kształcenia dla kierunku	Po zakończeniu studiów I stopnia absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia dla	Odniesienie do efektów kształcenia

Żywnie Człowieka		obszarów nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	prowadzącego do uzyskania kompetencji inżynierskich
NZZ1_W017	Zna podstawowe zasady poradnictwa oraz edukacji żywieniowej i zdrowotnej	R1A_W05 R1A_W09	
NZZ1_W018	Wykazuje ogólną znajomość technologii informacyjnych stosowanych w żywieniu zbiorowym i przemyśle spożywczym	R1A_W04 R1A_W05	InzA_W02 InzA_W05
UMIEJĘTNOŚCI			
NZZ1_U01	Posługuje się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno – pomiarową wykorzystywaną w analizie i produkcji żywności	R1A_U04 R1A_U05	InzA_U07
NZZ1_U02	Analizuje i interpretuje zjawiska fizyko–chemiczne, biologiczne i toksykologiczne zachodzące w procesach wytwarzania i przechowywania żywności	R1A_U05 R1A_U06	InzA_U07
NZZ1_U03	Wykorzystuje odpowiednie narzędzia, materiały, metody i technologie stosowane w produkcji potraw i ich utrwalaniu	R1A_U06	InzA_U07
NZZ1_U04	Wykonuje sensoryczne, fizykochemiczne, mikrobiologiczne i toksykologiczne analizy surowców i produktów spożywczych	R1A_U06	
NZZ1_U05	Projektuje i wykonuje proste zadania badawcze oraz pod opieką specjalisty potrafi zaprojektować zakład żywienia zbiorowego	R1A_U04 R1A_U07	InzA_U01 InzA_U02 InzA_U08
NZZ1_U06	Wykorzystuje analizę matematyczną do opisu zjawisk przyrodniczych. Stosuje podstawowe technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz obliczeń statystycznych	R1A_U03 R1A_U05 R1A_U06	InzA_U07
NZZ1_U07	Analizuje zagrożenia i wskazuje krytyczne punkty kontrolne w procesach produkcji potraw w żywieniu zbiorowym zamkniętym i otwartym oraz w produkcji żywności	R1A_U01 R1A_U04 R1A_U05 R1A_U06	InzA_U05
Efekty kształcenia		Odniesienie do efektów	Odniesienie do efektów

dla kierunku Żywnie Czlowieka	Po zakończeniu studiów I stopnia absolwent:	kształcenia dla obszarów nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	kształcenia prowadzącego do uzyskania kompetencji inżynierskich
NZZ1_U08	Oblicza i interpretuje wartość odżywczą i energetyczną produktów i potraw	R1A_U01 R1A_U02	
NZZ1_U09	Ocenia i interpretuje indywidualne zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze	R1A_U01 R1A_U02	
NZZ1_U010	Umie przeprowadzać wywiady żywieniowe oraz ocenić sposób żywienia i stan odżywienia osób zdrowych i chorych	R1A_U01 R1A_U02	
NZZ1_U011	Potrafi udzielić porady z zakresu prawidłowego żywienia	R1A_U02	
NZZ1_U012	Sporządza materiały edukacyjne dla różnych grup populacji z zakresu racjonalnego żywienia	R1A_U06	
NZZ1_U013	Potrafi zaplanować i wdrożyć jadłospisy dla różnych grup ludności oraz obsługuje komputerowe programy żywieniowe	R1A_U03	InzA_U01
NZZ1_U014	Dobiera surowce do produkcji potraw oraz umie zastosować odpowiednie techniki gastronomiczne	R1A_U01 R1A_U05	InzA_U06
NZZ1_U015	Obsługuje prawidłowo konsumentów w różnych zakładach żywienia zbiorowego	R1A_U02	
NZZ1_U016	Planuje i organizuje edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych	R1A_U02 R1A_U09	InzA_U06
NZZ1_U017	Interpretuje uwarunkowania socjo– ekonomiczne i behawioralne w kontekście żywienia zbiorowego	R1A_U05 R1A_U06	
NZZ1_U018	Sporządza i wdraża dokumentację żywieniową, raporty i sprawozdania jednostek żywienia zbiorowego	R1A_U06	InzA_U04
NZZ1_U019	Planuje i stosuje działania marketingowe w zakresie żywienia zbiorowego	R1A_U01	InzA_U04
Efekty kształcenia dla kierunku	Po zakończeniu studiów I stopnia absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia dla	Odniesienie do efektów kształcenia

Żywnie Czlowieka		obszarów nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	prowadzącego do uzyskania kompetencji inżynierskich
NZZ1_U020	Ma umiejętności językowe zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	R1A_U10	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
NZZ1_K01	Ma świadomość odpowiedzialności za wspólnie realizowane zadania	R1A_K02	
NZZ1_K02	Współpracuje w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości wytwarzanych produktów i potraw	R1A_K05	InzA_K01
NZZ1_K03	Wykazuje dbałość o higienę produkcji potraw w zakładach zbiorowego żywienia	R1A_K05	InzA_K01
NZZ1_K04	Ma świadomość ważnej roli zakładów żywienia zbiorowego w społeczeństwie oraz konieczności szerzenia wiedzy o prawidłowym żywieniu	R1A_K05 R1A_K06	
NZZ1_K05	Ma świadomość konieczności szerzenia wiedzy o żywieniu w chorobach cywilizacyjnych	R1A_K05 R1A_K06	
NZZ1_K06	Potrafi zasugerować potrzebę konsultacji medycznej osobom chorym	R1A_K02 R1A_K03	InzA_K01
NZZ1_K07	Ma świadomość potrzeby doksztalcenia się i samodoskonalenia przez całe życie w zakresie nauki o żywieniu człowieka	R1A_K01 R1A_K07	
NZZ1_K08	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	R1A_K08	InzA_K02

R – obszar kształcenia w naukach rolniczych, leśnych i weterynaryjnych,
P – obszar kształcenia w naukach przyrodniczych
Inż – kompetencje inżynierskie
A – profil ogólnoakademicki,

W – wiedza
U – umiejętności
K- kompetencje społeczne (postawy)