

Nazwa Jednostki: Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji

Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności
Obszary do których kierunek został przyporządkowany	obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych
Poziom kształcenia:	PIERWSZY
Profil kształcenia:	OGÓLNOAKADEMICKI

Symbol efektu	Kierunkowe efekty kształcenia; absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru/obszarów
WIEDZA		
K_W01	Ma podstawową wiedzę z zakresu biologii, chemii, matematyki, fizyki i nauk pokrewnych dostosowaną do studiowanego kierunku żywnienie człowieka i ocena żywności.	R1A_W01
K_W02	Ma podstawową wiedzę ekonomiczną i społeczną dostosowaną do studiowanego kierunku żywnienie człowieka i ocena żywności.	R1A_W02
K_W03	Ma ogólną wiedzę dostosowaną do studiowanego kierunku żywnienie człowieka i ocena żywności dotyczącą biosfery oraz chemicznych i fizycznych procesów w niej zachodzących, podstaw techniki i kształtowania środowiska, z uwzględnieniem produkcji żywności metodami ekologicznymi.	R1A_W03
K_W04	Ma ogólną wiedzę dotyczącą materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia zbiorowego i indywidualnego oraz stosowanych w produkcji, przechowywaniu i dystrybucji żywności.	R1A_W05 InzA_W02
K_W05	Wykazuje podstawową wiedzę dotyczącą metod i technik kształtowania i oceny cech jakościowych, wartości żywieniowej surowców roślinnych i zwierzęcych oraz żywności przetworzonej, z użyciem odpowiednich technologii, uwzględniających ekologiczne metody produkcji.	R1A_W03, R1A_W05 InzA_W01
K_W06	Ma podstawową wiedzę dotyczącą środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych zagrożeń związanych z produkcją żywności.	R1A_W06
K_W07	Ma ogólną wiedzę na temat stanu i czynników determinujących funkcjonowanie rynku żywności i usług żywieniowych, zna krajowe i międzynarodowe organizacje działające na rynku żywności i usług żywienia, znaczenie i zakres ich działalności.	R1A_W07
K_W08	Ma podstawową wiedzę w zakresie prawa żywnościowego, gospo-darczego, konsumenckiego oraz ochrony własności intelektualnej.	R1A_W08
K_W09	Ma ogólną wiedzę o czynnikach determinujących jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności i żywienia, z uwzględnieniem różnych systemów zapewnienia jakości.	InzA_W04
K_W10	Ma ogólną wiedzę dotyczącą produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji, przechowywania, dystrybucji oraz ich wykorzystania w żywieniu indywidualnym i zbiorowym.	InzA_W01
K_W11	Ma podstawową wiedzę o budowie i funkcjonowaniu organizmu człowieka z uwzględnieniem różnych stanów fizjologicznych.	R1A_W04
K_W12	Zna rolę i znaczenie żywienia, wartości energetycznej, składników odżywczych i innych składników bioaktywnych w produktach spożywczych, dla funkcjonowania organizmu i zdrowia człowieka.	R1A_W04, InzA_W03
K_W13	Ma ogólną wiedzę o błędach żywieniowych i ich skutkach, zna sposoby żywieniowej prewencji chorób dietozależnych oraz różne strategie racjonalizacji żywienia, w tym edukacji żywieniowej.	R1A_W04, R1A_W05
K_W14	Ma ogólną wiedzę dotyczącą żywności potencjalnie niebezpiecznej, powodującej konsekwencje zdrowotne w wyniku celowych lub nieświadomych działań inżynierskich prowadzących do obniżenia jej wartości odżywczej i wprowadzania substancji obcych.	InzA_W03

K_W15	Ma podstawową wiedzę na temat oceny sposobu żywienia, stanu odżywienia i zdrowia pojedynczych osób i grup populacyjnych oraz zna zadania i metody epidemiologii żywieniowej.	InzA_W03
K_W16	Zna i rozumie zasady krajowych i międzynarodowych działań zmierzających do zwalczania nieprawidłowego żywienia.	R1A_W05 InzA_W03
K_W17	Zna istotę i podstawowe metody badań zachowań konsumentów na rynku i ich skutki dla żywienia i zdrowia.	InzA_W03 R1A_W05
K_W18	Ma ogólną wiedzę na temat specyfiki, organizacji, zarządzania oraz uwarunkowań działalności, w tym ekonomicznej zakładów żywienia otwartego i zamkniętego oraz produkujących żywność.	R1A_W02, R1A_W09 InzA_W03 InzA_W04
K_W19	Zna typowe technologie inżynierskie stosowane w różnych systemach żywienia oraz przetwarzania żywności.	InzA_W05
K_W20	Zna i charakteryzuje formy gospodarowania wykorzystywane w działalności gospodarczej w sektorze żywności i żywienia.	InzA_W04
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	Wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystywania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących różnych aspektów żywienia człowieka, produkcji żywności, prawa żywnościowego, konsumenckiego i gospodarczego.	R1A_U01
K_U02	Posiada umiejętność zastosowania podstawowych technologii informatycznych do pozyskiwania, przetwarzania i analizowania informacji z zakresu studiowanego kierunku.	R1A_U03 R1A_U05
K_U03	Pracując indywidualnie lub w zespole, pod kierunkiem opiekuna naukowego, potrafi rozwiązywać zadania badawcze i projektowe z zakresu studiowanego kierunku oraz posiada umiejętność interpretacji danych empirycznych i wyciągania wniosków.	R1A_U04 InzA_U02 InzA_U03
K_U04	Potrafi dokonać analizy i oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych, określić ich determinanty oraz umie wykorzystać te wyniki do racjonalizacji żywienia i edukacji żywieniowej.	R1A_U05 InzA_U07 InzA_U06
K_U05	Posiada zdolność podejmowania działań korygujących nieprawidłowości w żywieniu pojedynczych osób i grup populacyjnych, w odniesieniu do składników odżywczych, produktów spożywczych oraz prowadzenia profilaktyki żywieniowej i dietoterapii.	R1A_U06 InzA_U05 R1A_U02 R1A_U07
K_U06	Wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich stosowanych w produkcji żywności, jej przechowywaniu, dystrybucji oraz w różnych systemach żywienia zbiorowego i indywidualnego.	R1A_U02 R1A_U06 InzA_U02 InzA_U07 R1A_U07
K_U07	Posiada umiejętność analizowania i określania zmian zachowań konsumentów na rynku żywności i usług żywienia, z uwzględnieniem czynników wpływających na te zmiany.	R1A_U05
K_U08	Potrafi dokonać identyfikacji i sformułować specyfikację zadań inżynierskich o charakterze praktycznym dotyczących: projektowania technologicznego i funkcjonowania zakładów żywienia otwartego i zamkniętego oraz cateringowych, projektowania produktów żywnościowych, technologii ich wytwarzania, projektowania działań marketingowych.	InzA_U06
K_U09	Ma umiejętność krytycznej analizy i oceny uwarunkowań jakości i bezpieczeństwa żywności związanych z procesami technologicznymi w jej produkcji, przechowywaniu, dystrybucji i systemach żywienia.	R1A_U01 R1A_U05 R1A_U07
K_U10	Umie zastosować metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i różnych grup populacyjnych oraz umie zastosować metody epidemiologii żywieniowej.	R1A_U05 InzA_U03 InzA_U05
K_U11	Posiada umiejętność projektowania i przeprowadzania eksperymentów z wykorzystaniem różnych technik i metod, w tym z udziałem ludzi i zwierząt laboratoryjnych oraz interpretowania wyników i wyciągania wniosków.	InzA_U01 InzA_U02
K_U12	Potrafi zaplanować, przeprowadzić oraz ocenić proces edukacji żywieniowej w wybranej grupie ludności.	R1A_U01 R1A_U03 R1A_U05
K_U13	Ma umiejętność pozyskiwania i analizowania informacji i danych niezbędnych do przygotowania projektu, z wykorzystaniem technologii informatycznych oraz wykonania wstępnej analizy ekonomicznej projektów właściwych dla kierunku żywienia człowieka i ocena żywności.	R1A_U01 R1A_U03 R1A_U05 InzA_U08
K_U14	Umie formułować cele i hipotezy badawcze oraz konstruować narzędzia	InzA_U01

	badawcze i oceniać ich przydatność do rozwiązywania praktycznych zadań w ramach prac inżynierskich specyficznych dla studiowanego kierunku studiów żywienie człowieka i ocena żywności .	InzA_U06 InzA_U07
K_U15	Ma umiejętność przygotowania, z wykorzystaniem różnych źródeł, typowych prac pisemnych w języku polskim i obcym w zakresie studiowanego kierunku żywienie człowieka i ocena żywności.	R1A_U02 R1A_U08 R1A_U09
K_U16	Ma umiejętność przygotowania prezentacji i wystąpień ustnych w języku polskim i obcym w zakresie zagadnień związanych ze studiowanym kierunkiem żywienie człowieka i ocena żywności.	R1A_U02
K_U17	Ma umiejętności językowe w zakresie dziedziny właściwych dla studiowanego kierunku żywienie człowieka i ocena żywności, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	R1A_U10
K_U18	Umie zaplanować przedsięwzięcie gospodarcze i ocenić jego efektywność pod względem ekonomicznym.	InzA_U04
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Rozumie potrzebę poszerzania, pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu studiowanego kierunku przez całe życie.	R1A_K01
K_K02	Potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	R1A_K02
K_K03	Potrafi określić priorytety służące realizacji zaplanowanych zadań.	R1A_K03
K_K04	Prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu, w tym dotyczące różnych sposobów i systemów żywienia oraz żywności potencjalnie niebezpiecznej dla zdrowia, otrzymanej w wyniku celowych lub nieświadomych działań inżynierskich.	R1A_K04
K_K05	Ma świadomość potrzeby ciągłego doksztalcania i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.	R1A_K05 R1A_K07
K_K06	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.	R1A_K08 InzA_K02
K_K07	Ma świadomość znaczenia odpowiedzialności za prawidłowe żywienie społeczeństwa oraz produkcję żywności wysokiej jakości, w tym prozdrowotnej oraz otrzymywanej metodami ekologicznymi.	R1A_K05
K_K08	Rozumie znaczenie wiedzy o prawidłowym żywieniu dla jakości życia człowieka i społeczeństwa	R1A_K05 R1A_K06
K_K09	Ma świadomość ryzyka i potrafi ocenić skutki wykonywanej działalności dla zdrowia człowieka i stanu środowiska naturalnego oraz ma świadomość zagrożeń związanych z nieprawidłowymi zachowaniami żywieniowymi.	R1A_K05 R1A_K06
K_K10	Ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa żywnościowego, praw konsumentów na rynku żywności i ochrony własności intelektualnej, stosowania uczciwych praktyk rynkowych oraz uczciwej konkurencji.	R1A_K05
K_K11	Rozumie znaczenie przekazywania wiedzy o prawidłowym żywieniu człowieka i konsekwencjach społecznych błędów żywieniowych oraz organizowania działalności z zakresu profilaktyki żywieniowej i dietoterapii.	R1A_K04 R1A_K05
K_K12	Rozumie wagę pozatechnicznych aspektów i skutków działań inżynierskich, w tym ich wpływu na zdrowie człowieka w wymiarze indywidualnym i populacyjnym, wpływu na środowisko i związanej z tym odpowiedzialności za podejmowane decyzje.	InzA_K01

Nazwa Jednostki: Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji

Kierunek studiów:	Żywnienie człowieka i ocena żywności
Obszary do których kierunek został przyporządkowany	obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych
Poziom kształcenia:	DRUGI
Profil kształcenia:	OGÓLNOAKADEMICKI

Symbol efektu	Kierunkowe efekty kształcenia; absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru/obszarów
WIEDZA		
K_W01	Ma pogłębioną wiedzę dotyczącą funkcjonowania organizmu człowieka.	R2A_W01 R2A_W04 R2A_W06
K_W02	Ma poszerzoną wiedzę dotyczącą uwarunkowań i metod diagnozowania sposobu żywienia i stanu odżywienia poszczególnych osób i grup populacyjnych.	R2A_W04 R2A_W06
K_W03	Ma poszerzoną wiedzę dotyczącą potrzeb żywieniowych różnych grup populacyjnych odnośnie stosowanych diet, produktów spożywczych adresowanych do tych grup oraz systemów i organizacji żywienia.	R2A_W01 R2A_W02 R2A_W04
K_W04	Ma rozszerzoną wiedzę dotyczącą metod wytwarzania i sposobów utrwalania żywności, współdziałania różnych czynników determinujących jakość żywności, systemów oraz metod zarządzania jakością żywności oraz zapewnienia bezpieczeństwa żywności.	R2A_W04 R2A_W05
K_W05	Ma wiedzę o projektowaniu produktów żywnościowych oraz zasadach wprowadzania do obrotu różnych środków spożywczych.	R2A_W02, R2A_W08 R2A_W09
K_W06	Ma poszerzoną wiedzę dotyczącą nowoczesnych technik analizy żywności, z uwzględnieniem nowych zagrożeń zanieczyszczeniami fizycznymi, biologicznymi i chemicznymi.	R2A_W03 R2A_W06
K_W07	Ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności oraz uwarunkowań jego zachowań.	R2A_W03 R2A_W04
K_W08	Ma wiedzę dotyczącą założeń, celów i programów polityki wyżywienia oraz prawidłowości i uwarunkowań konsumpcji żywności, z uwzględnieniem ludności miejskiej i obszarów wiejskich.	R2A_W02 R2A_W07
K_W09	Zna warunki pozwalające uzyskać żywność dobrej jakości, wykorzystać ją do racjonalnego żywienia i korygowania nieprawidłowości w żywieniu oraz zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego dla poprawy jakości życia człowieka.	R2A_W05
K_W10	Ma rozszerzoną wiedzę z zakresu statystyki i informatyki stosowanej dotyczącą studiowanego kierunku.	R2A_W01
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	Dobierając odpowiednie metody i techniki potrafi samodzielnie dokonać pogłębionej analizy sposobu żywienia i stanu odżywienia poszczególnych osób i grup populacyjnych.	R2A_U05 R2A_U06 R2A_U07
K_U02	Umie samodzielnie określić przyczyny nieprawidłowości żywieniowych i wynikające z nich zagrożenia, specyficzne dla poszczególnych osób i różnych grup populacyjnych.	R2A_U05 R2A_U06
K_U03	Posiada pogłębione umiejętności planowania, wdrażania, kontrolowania i modyfikowania postępowania żywieniowego w odniesieniu do poszczególnych osób oraz do grup populacyjnych.	R2A_U04 R2A_U05 R2A_U06
K_U04	Wykazuje pogłębioną zdolność wyboru i zastosowania odpowiednich narzędzi, metod, technik i technologii w różnych systemach produkcji żywności, jej	R2A_U05 R2A_U06

	przechowywania i dystrybucji.	R2A_U07
K_U05	Ma zaawansowaną umiejętność posługiwania się nowoczesnymi technikami analizy żywności oraz potrafi dokonywać modyfikacji typowych działań, w tym technik i technologii determinujących jakość surowców i produktów.	R2A_U05 R2A_U06 R2A_U07
K_U06	Potrafi rozpoznawać uwarunkowania konsumpcji żywności oraz zastosować odpowiednie metody i narzędzia polityki wyżywienia.	R2A_U01 R2A_U06 R2A_U07
K_U07	Potrafi współpracować ze specjalistami z dziedzin pokrewnych oraz organizować prace w różnych placówkach związanych z żywieniem człowieka.	R2A_U02 R2A_U06
K_U08	Potrafi samodzielnie zaplanować i wykonać zadanie odnoszące się do problematyki żywienia człowieka, oceny żywności i zachowań konsumentów na rynku żywności, zinterpretować jego rezultaty z wykorzystaniem analizy statystycznej oraz zastosowaniem odpowiednich technologii informacyjnych.	R2A_U01 R2A_U03 R2A_U04 R2A_U05
K_U09	Posiada pogłębioną umiejętność posługiwania się technikami informacyjnymi do wyszukiwania informacji w różnych źródłach, analizowania wyników przy użyciu wybranych zaawansowanych narzędzi i twórczego wykorzystywania informacji, w tym do przygotowywania raportów	R2A_U01 R2A_U03
K_U10	Ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w języku polskim i obcym, wykorzystując różne źródła informacji, prac pisemnych i wystąpień ustnych, typowych w zakresie zagadnień związanych ze studiowanym.	R2A_U01 R2A_U02 R2A_U05, R2A_U08 R2A_U09, R2A_U10
K_U11	Ma umiejętności językowe w zakresie zagadnień dotyczących żywienia człowieka, oceny żywności i zachowań konsumentów, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	R2A_U10
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy w trosce o poprawę żywienia ludności w różnych warunkach społeczno-ekonomicznych i etapach życia człowieka.	R2A_K08
K_K02	Potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne opinie.	R2A_K01 R2A_K02 R2A_K03
K_K03	Ma pogłębioną świadomość znaczenia społecznej, środowiskowej i zawodowej odpowiedzialności za prawidłowe żywienie oraz nieprzestrzeganie prawa i zasad etycznych w pracy zawodowej.	R2A_K05
K_K04	Prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu.	R2A_K04
K_K05	Ma świadomość potrzeby ciągłego pogłębiania umiejętności, doksztalcania się i doskonalenia kompetencji w zakresie wykonywanego zawodu.	R2A_K01 R2A_K05 R2A_K07
K_K06	Ma świadomość potrzeby działań zmierzających do ograniczenia ryzyka i przewidywania ich skutków w zakresie szeroko rozumianego zdrowia publicznego.	R2A_K06 R2A_K08