

Nazwa Jednostki: Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji

Kierunek studiów:	Żywność 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 żywność człowieka i ocena żywności	R1A_W01
K_W02	ma podstawową wiedzę ekonomiczną i społeczną dostosowaną do studiowanego kierunku żywność człowieka i ocena żywności	R1A_W02
K_W03	ma ogólną wiedzę dostosowaną do studiowanego kierunku żywność 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	R1A_W06
K_W07	ma ogólną wiedzę na temat czynników determinujących funkcjonowanie rynku żywności, zna krajowe i międzynarodowe organizacje działające na rynku żywności, ich znaczenie i zakres działalności	R1A_W07
K_W08	ma podstawową wiedzę z zakresu prawa żywnościowego, gospodarczego, 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	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 jednostek i grup populacyjnych	InzA_W03
K_W16	zna istotę i podstawowe metody badań zachowań konsumentów na rynku żywności	InzA_W03 R1A_W05
K_W17	ma ogólną wiedzę na temat specyfiki, organizacji, zarządzania oraz uwarunkowań działalności, w tym ekonomicznej zakładów żywienia zbiorowego oraz produkujących żywność	R1A_W02 R1A_W09 InzA_W03 InzA_W04
K_W18	zna typowe technologie inżynierskie stosowane w różnych systemach żywienia oraz przetwarzania żywności	InzA_W05
K_W19	zna 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 ocenić sposób żywienia i stan odżywienia oraz umie wykorzystać uzyskane wyniki do racjonalizacji żywienia i w edukacji żywieniowej	R1A_U02 R1A_U05 InzA_U05 InzA_U06 InzA_U07 R1A_U07
K_U05	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	R1A_U02 R1A_U06 InzA_U02 InzA_U07 R1A_U07
K_U06	posiada umiejętność analizowania i określania zmian zachowań konsumentów na rynku żywności, z uwzględnieniem czynników wpływających na te zmiany	R1A_U05
K_U07	potrafi dokonać identyfikacji i sformułować specyfikację zadań inżynierskich o charakterze praktycznym dotyczących: projektowania technologicznego i funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego, projektowania produktów żywnościowych, technologii ich wytwarzania oraz działań marketingowych	InzA_U06
K_U08	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_U09	umie zastosować metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia jednostek i różnych grup populacyjnych	R1A_U05 InzA_U03 InzA_U05

K_U10	posiada umiejętność projektowania i przeprowadzania eksperymentów z wykorzystaniem różnych technik i metod oraz interpretowania wyników i wyciągania wniosków	InzA_U01 InzA_U02
K_U11	potrafi zaplanować, przeprowadzić oraz ocenić proces edukacji żywieniowej w wybranej grupie ludności	R1A_U01 R1A_U03 R1A_U05
K_U12	ma umiejętność pozyskiwania i analizowania informacji i danych przygotowania projektu, z wykorzystaniem technologii informatycznych oraz wykonania wstępnej analizy ekonomicznej projektów właściwych żywieniu człowieka i ocena żywności	R1A_U01 R1A_U03 R1A_U05 InzA_U08
K_U13	umie formułować cele i hipotezy badawcze oraz konstruować narzędzia badawcze i oceniać ich przydatność do rozwiązywania praktycznych zadań w ramach prac inżynierskich specyficznych dla studiowanego kierunku studiów żywienie człowieka i ocena żywności	InzA_U01 InzA_U06 InzA_U07
K_U14	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_U15	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_U16	ma umiejętności językowe w zakresie dziedziny właściwej dla studiowanego kierunku żywienie człowieka i ocena żywności, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	R1A_U10
K_U17	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 odpowiedzialności za prawidłowe żywienie społeczeństwa oraz produkcję żywności wysokiej jakości	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	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	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	InzA_K01

Nazwa Jednostki: Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji

Kierunek studiów:	Żywnie 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 na poziomie indywidualnym i grupowym	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	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
UMIĘJĘTNOŚCI		
K_U01	dobierając odpowiednie metody i techniki potrafi samodzielnie dokonać pogłębionej analizy sposobu żywienia i stanu odżywienia	R2A_U05 R2A_U06 R2A_U07

K_U02	umie samodzielnie określić przyczyny nieprawidłowych zachowań żywieniowych i wynikające z nich zagrożenia, specyficzne dla jednostek i różnych grup populacyjnych	R2A_U05 R2A_U06
K_U03	posiada pogłębione umiejętności planowania, wdrażania, kontrolowania i modyfikowania postępowania żywieniowego	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 przechowywania i dystrybucji	R2A_U05 R2A_U06 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 żywienia	R2A_U01 R2A_U06 R2A_U07
K_U07	potrafi samodzielnie zaplanować i wykonać badania odnoszące się do problematyki żywienia człowieka, oceny żywności oraz zachowań konsumentów na rynku żywności	R2A_U01 R2A_U03 R2A_U04 R2A_U05
K_U08	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_U09	ma zaawansowaną umiejętność przygotowania w języku polskim i obcym prac pisemnych i wystąpień ustnych, typowych dla studiowanego kierunku	R2A_U01 R2A_U02 R2A_U05 R2A_U08 R2A_U09 R2A_U10
K_U10	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
KOMPETENCJESPOŁECZNE		
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, doskonalenia 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