



Załącznik 1. Program studiów podyplomowych wraz z opisem efektów uczenia się

PROGRAM STUDIÓW PODYPLOMOWYCH WRAZ Z OPISEM EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

1. Nazwa studiów podyplomowych/ nazwa kwalifikacji nadawanej po ukończeniu studiów:
Żywnienie, dietetyka i sztuka kulinarna
Studia umożliwiają uzyskanie kompetencji w zakresie poradnictwa żywieniowego (semestr 1, 2 i 3/A) lub kompetencji do nauczania kolejnego przedmiotu lub prowadzenia kolejnych zajęć (semestr 1, 2 i 3/B).

2. Czas trwania – liczba semestrów:

(jeżeli niniejszy załącznik jest składany wraz z załącznikiem nr 1, można podać „jak w zał. nr 1”)

3 semestry

3. Wymagane kwalifikacje poprzedzające

(jeżeli niniejszy załącznik jest składany wraz z załącznikiem nr 1, można podać „jak w zał. nr 1”)

Osoba ubiegająca się o przyjęcie na studia podyplomowe „Żywnienie, dietetyka i sztuka kulinarna” w zakresie poradnictwa żywieniowego musi posiadać dyplom ukończenia studiów pierwszego stopnia (licencjat lub inżynier) lub studiów drugiego stopnia (magister lub magister inżynier).

Kandydaci chcący zdobyć przygotowanie dydaktyczne do nauczania kolejnego przedmiotu lub prowadzenia kolejnych zajęć (przedmiotu nauczanego lub zajęć prowadzonych w szkole podstawowej i ponadpodstawowej, teoretycznych przedmiotów zawodowych oraz praktycznej nauki zawodu), muszą posiadać przygotowanie merytoryczne, psychologiczno-pedagogiczne, w zakresie podstaw dydaktyki i emisji głosu oraz dydaktyczne do nauczania przedmiotu lub prowadzenia zajęć (Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 25 lipca 2019 r. w sprawie standardu kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela).

Rekrutacja na studia podyplomowe „Żywnienie, dietetyka i sztuka kulinarna” odbywa się według kolejności zgłoszeń.

4. Moduły programu studiów wraz z liczbą punktów ECTS:

Lp.	Moduł	Liczba godzin			Forma zaliczenia	Liczba punktów ECTS	
		W	Ćw.	Pr		ogółem	w tym z bezpośredni m udziałem nauczyciela
SEMESTR 1							
1	Żywnienie człowieka	20	15	-	Egzamin	3	1
2	Technologia gastronomii z elementami wyposażenia	15	20	-	Egzamin	3	2



UNIwersytet
Przyrodniczy
we Wrocławiu

KATEDRA ŻYWIENIA CZŁOWIEKA

	zakładów gastronomicznych i towaroznawstwa						
3	Anatomia i fizjologia układu pokarmowego	15	9	-	Egzamin	2	1
4	Toksykologia i bezpieczeństwo żywności	11	8	-	Zaliczenie	2	1
Razem		61	52	-	-	10	5
SEMESTR 2							
1	Edukacyjne i informatyczne narzędzia w pracy żywieniowca	-	8	-	Zaliczenie	1	1
2	Podstawy dietetyki	15	25	-	Egzamin	4	2
3	Gastronomia dietetyczna I	-	20	-	Zaliczenie praktyczne	2	2
4	Koncepty gastronomiczne - wybrane zagadnienia	-	12	-	Zaliczenie	1	1
5	Sztuka kulinarna	6	-	-	Zaliczenie praktyczne	1	1
6	Dydaktyka przedmiotu nauczania I	-	15	-	Zaliczenie	1	1
Razem		21	80	-	-	10	8
SEMESTR 3 Moduły A lub B do wyboru							
SEMESTR 3/A (Moduł A)							
1	Dietetyka	18	36	-	Egzamin	5	3
2	Gastronomia dietetyczna II	-	12	-	Zaliczenie praktyczne	1	1
3	Psychodietetyka	15	25	-	Zaliczenie	3	2
4	Seminarium dyplomowe	-	12	-	Zaliczenie	1	1
Razem		33	85	-	-	10	7
SEMESTR 3/B (Moduł B)							
1	Dydaktyka przedmiotu nauczania II	-	70	-	Zaliczenie	6	4
2	Seminarium dyplomowe	-	12	-	Zaliczenie	1	1
3	Praktyka zawodowa	-	-	90	Zaliczenie	4	0
Razem		-	82	90	-	11	5



Podsumowanie ścieżek kształcenia						
Lp.	Ścieżka kształcenia	Liczba godzin			Liczba punktów ECTS	
		W	Ćw.	Pr	ogółem	w tym z bezpośrednim udziałem nauczyciela
1	A	115	217	-	30	19
2	B	82	214	90	31	18

5. Wymiar, zasady, liczba punktów ECTS, formy zaliczenia praktyk zawodowych, jeżeli są przewidziane:

Program studiów podyplomowych „Żywnienie, dietetyka i sztuka kulinarna” daje ich uczestnikom możliwość samodzielnego kształtowania ścieżki edukacyjnej.

Studia w zakresie poradnictwa żywieniowego (semestr 1, 2 i 3/A) zakładają realizację 332 godzin dydaktycznych (wykłady – 115 h; ćwiczenia – 217 h). Absolwent w toku studiów zdobywa 30 punktów ECTS. Program studiów nie obejmuje praktyk zawodowych.

Studia prowadzące do uzyskania kompetencji do nauczania kolejnego przedmiotu lub prowadzenia kolejnych zajęć (semestr 1, 2 i 3/B) zakładają realizację 386 godzin dydaktycznych (wykłady – 82h; ćwiczenia – 214h; praktyka zawodowa – 90h). Absolwent w toku studiów zdobywa 31 punktów ECTS. Program studiów obejmuje także przedmiot „Dydaktyka przedmiotu nauczania” (90 godzin) i „Praktyka zawodowa” (90 godzin), o łącznej liczbie punktów ECTS równej 11, co zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia z dnia 25 lipca 2019 r. w sprawie standardu kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela zapewnia uczestnikom studiów podyplomowych zdobycie kwalifikacji niezbędnych do nauczania przedmiotów zawodowych z zakresu żywienia człowieka i gastronomii w szkołach ponadpodstawowych. Miejscem odbywania praktyki zawodowej są branżowe szkoły ponadpodstawowe lub ośrodki szkoleniowe. Podstawą zaliczenia praktyki jest prowadzony przez słuchacza dziennik praktyk oraz pozytywna opinia o przebiegu praktyki z miejsca jej realizacji. Istnieje możliwość realizacji praktyki w terminie do 6 miesięcy po ukończeniu studiów.

Podstawą ukończenia studiów podyplomowych „Żywnienie, dietetyka i sztuka kulinarna” jest spełnienie następujących warunków:

- 90% obecności na zajęciach,
- zaliczenie przedmiotów objętych programem studiów,
- przygotowanie i obrona projektu dyplomowego,
- egzamin dyplomowy po zakończonej edukacji,
- zaliczenie praktyki zawodowej (wymaganej dla programu studiów umożliwiających uzyskanie kompetencji do nauczania kolejnego przedmiotu lub prowadzenia kolejnych zajęć).



6. Forma zakończenia studiów podyplomowych, zasady ustalania końcowej oceny i warunki uzyskania świadectwa ukończenia studiów podyplomowych:

Student kończąc studia podyplomowe „Żywność, dietetyka i sztuka kulinarna” zobowiązany jest do przygotowania projektu dyplomowego oraz przystąpienia do egzaminu końcowego przed Komisją Egzaminacyjną.

Zasady ustalenia oceny końcowej: średnia ocen z projektu dyplomowego i egzaminu końcowego.

Absolwenci otrzymują świadectwo ukończenia studiów podyplomowych według wzoru ustalonego przez Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego.

7. Poziom PRK przypisany do kwalifikacji: 6

8. Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się:

Należy przedstawić w zwięzłej formie ogólną charakterystykę wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych poprzez określenie rodzajów działań, do których podjęcia będzie przygotowana osoba posiadająca daną kwalifikację. Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się powinna nawiązywać do charakterystyki odpowiedniego poziomu PRK. W szczególności syntetyczna charakterystyka powinna wskazać na:

- stopień przygotowania osoby posiadającej kwalifikację do samodzielnego działania,
- stopień złożoności działań, które osoba posiadająca kwalifikację może wykonywać,
- role, które osoba posiadająca kwalifikację może pełnić w grupie pracowników.

Absolwent studiów podyplomowych „Żywność, dietetyka i sztuka kulinarna” (w zakresie poradnictwa żywieniowego - **semestr 1, 2 i 3/A**) zna wybrane zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka, objawy i przyczyny chorób żywieniowo zależnych oraz sposoby ich leczenia z wykorzystaniem zindywidualizowanej diety, a także rozumie konieczność uwzględniania zdobytej wiedzy w procesie przygotowywania żywności. Absolwent rozumie zależności między wybranymi zjawiskami przyrodniczymi właściwymi dla kierunku żywienia człowieka, dietetyka i sztuka kulinarna, podstawowe teorie w zakresie zrealizowanego kierunku, rozumie wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia, dietetyki i gastronomii. Absolwent zna aparaturę i urządzenia stosowane w procesach przetwórstwa rolno-spożywczego, technologii żywności, technologii gastronomicznej, zagadnienia z zakresu jakości surowców roślinnych i zwierzęcych, technologii ich przetwarzania, technologii gastronomicznej oraz w stopniu zaawansowanym pojęcia związane z jakością żywności oraz jej oceną.

Absolwent potrafi zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary z wykorzystaniem odpowiedniego sprzętu i aparatury, a także dobrać właściwe metody, dietoterapie i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski. Jest w stanie pracować samodzielnie przy obsłudze maszyn i urządzeń gastronomicznych lub współpracować w zespole przyjmując różne funkcje i zadania zależnie od sytuacji, dobierać receptury potraw, dobierać surowce do produkcji, obliczać zapotrzebowanie na surowce i materiały niezbędne do produkcji, planować proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym, a także wytworzyć potrawy i dania o kreślonych cechach sensorycznych i właściwościach dietetycznych w zależności od rodzaju użytego surowca oraz metody i techniki kulinarnej, z zachowaniem dobrej praktyki produkcyjnej. Student kończący studia podyplomowe „Żywność, dietetyka i sztuka kulinarna” jest gotów do wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia, dietetyki i gastronomii do rozwiązywania problemów zawodowych.

Dodatkowo, absolwent kończący studia podyplomowe prowadzące do uzyskania kompetencji do nauczania kolejnego przedmiotu lub prowadzenia kolejnych zajęć (**semestr 1, 2 i 3/B**) zna i rozumie cele kształcenia przedmiotu lub zajęć, wyrażone w wymaganiach ogólnych i szczegółowych podstawy programowej nauczanego przedmiotu lub treściach prowadzonych zajęć. Potrafi posługiwać się pojęciami i faktami z zakresu treści nauczania, interpretować treści nauczania z perspektywy aktualnego stanu wiedzy oraz dobierać treści i zadania umożliwiające rozwój zainteresowań uczniów uzdolnionych.



Jest gotów do poszukiwania nowych zasobów wzbogacających treści nauczania i podnoszących efektywność kształcenia uczniów.

9. Lista zestawów efektów uczenia się:

(Należy podać pełne nazwy zestawów efektów uczenia się wraz z numerem zestawu. Nazwa zestawu powinna: - nawiązywać do efektów uczenia się wchodzących w skład zestawu lub odpowiadać specyfice wchodzących w jego skład efektów uczenia się, - być możliwie krótka, - nie zawierać skrótów, - gdy jest to możliwe, być oparta na rzeczowniku odczasownikowym (np. gromadzenie, przechowywanie, szycie).

	Wiedza – Student zna i rozumie
SP_ZDSK_P6S_WG01	Absolwent zna i rozumie wybrane zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka oraz funkcjonowania organizmu człowieka w środowisku przyrodniczym oraz wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki
SP_ZDSK_P6S_WG02	Absolwent zna i rozumie metodologię badań, teorie w zakresie żywienia człowieka i dietetyki oraz w stopniu zaawansowanym możliwości wykorzystania różnych metod oceny stanu odżywienia i stanu zdrowia człowieka
SP_ZDSK_P6S_WG03	Absolwent zna i rozumie operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w procesach przetwórstwa rolno-spożywczego, technologii żywności oraz technologii gastronomicznej
SP_ZDSK_P6S_WG04	Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu jakości surowców roślinnych i zwierzęcych, technologii ich przetwarzania, technologii gastronomicznej oraz zagrożeń chemicznych, biologicznych i fizycznych w produkcji żywności z uwzględnieniem zasad zdrowego żywienia i dietetyki
SP_ZDSK_P6S_WG05	Absolwent zna i rozumie zagadnienia statystyczne i informatyczne pozwalające na opisywanie i interpretowanie zjawisk przyrodniczych
SP_ZDSK_P6S_WG06	Absolwent zna i rozumie objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia chorób w oparciu o zindywidualizowaną dietę
SP_ZDSK_P6S_WG07	Absolwent zna i rozumie cele kształcenia przedmiotu lub zajęć, wyrażone w wymaganiach ogólnych podstawy programowej nauczanego przedmiotu lub treściach prowadzonych zajęć
SP_ZDSK_P6S_WG08	Absolwent zna i rozumie treści nauczania przedmiotu lub zajęć, wyrażone w wymaganiach szczegółowych podstawy programowej nauczanego przedmiotu lub treściach prowadzonych zajęć
SP_ZDSK_P6S_WG09	Absolwent zna i rozumie powiązania nauczanych treści z innymi obszarami wiedzy i kultury
SP_ZDSK_P6S_WK10	Absolwent zna i rozumie aktualne dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz dylematy współczesnej cywilizacji i relacje społeczne, a także podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej oraz prawa autorskiego
SP_ZDSK_P6S_WK11	Absolwent zna i rozumie zagadnienia ekonomiczno-prawne dotyczące organizacji przedsiębiorstw z branży gastronomiczno-hotelarskiej, zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, a także zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w obszarze żywienia człowieka i dietetyki z uwzględnieniem aspektów marketingowych
	Umiejętności – Student potrafi
SP_ZDSK_P6S_UW01	Absolwent potrafi zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary z wykorzystaniem odpowiedniego sprzętu i aparatury, a także dobrać właściwe metody, dietoterapie i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski



SP_ZDSK_P6S_UW02	Absolwent potrafi identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne
SP_ZDSK_P6S_UW03	Absolwent potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę i wiedzę pochodzącą z różnych źródeł w rozwiązywaniu złożonych i nietypowych problemów zawodowych oraz innowacyjnych działaniach technicznych i technologicznych z poszanowaniem praw autorskich
SP_ZDSK_P6S_UW04	Absolwent potrafi projektować receptury potraw, w tym potraw o określonych cechach i właściwościach dietetycznych i wytwarzać je z zachowaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej, stosując odpowiednie techniki i procesy technologiczne
SP_ZDSK_P6S_UW05	Absolwent potrafi biegle operować pojęciami i faktami z zakresu treści nauczania
SP_ZDSK_P6S_UW06	Absolwent potrafi interpretować treści nauczania z perspektywy aktualnego stanu wiedzy
SP_ZDSK_P6S_UW07	Absolwent potrafi dobierać treści i zadania umożliwiające rozwijanie zainteresowań uczniów szczególnie uzdolnionych
SP_ZDSK_P6S_UK08	Absolwent potrafi komunikować się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii
SP_ZDSK_P6S_UO09	Absolwent potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych
Kompetencje – Student jest gotów do	
SP_ZDSK_P6S_KK01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
SP_ZDSK_P6S_KO02	Absolwent jest gotów do odpowiedzialnego wykorzystywania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, bezpieczeństwa żywności oraz gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych
SP_ZDSK_P6S_KO03	Absolwent jest gotów do poszukiwania nowych zasobów wzbogacających treści nauczania i podnoszących efektywność kształcenia
SP_ZDSK_P6S_KO04	Absolwent jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy w branży gastronomiczno-hotelarskiej
SP_ZDSK_P6S_KR05	Absolwent jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem doradcy żywieniowego i wymagania tego od innych

10. Poszczególne efekty uczenia się w zestawach, wraz z kryteriami weryfikacji ich osiągnięcia:

(Należy podać poszczególne efekty uczenia się (w zestawach) opisane za pomocą umiejętności (tj. zdolności wykonywania zadań i rozwiązywania problemów) wraz z kryteriami ich weryfikacji, które doprecyzowują ich zakres oraz określają niezbędną wiedzę i kompetencje społeczne. Poszczególne efekty uczenia się (w zestawach) powinny być:

- jednoznaczne - niebudzące wątpliwości, pozwalające na zaplanowanie i przeprowadzenie walidacji, których wyniki będą porównywalne,
- realne - możliwe do osiągnięcia przez osoby, dla których kwalifikacja jest przewidziana,
- możliwe do zweryfikowania podczas walidacji,
- zrozumiałe dla osób potencjalnie zainteresowanych kwalifikacją.

Podczas opisywania poszczególnych efektów uczenia się (w zestawach) korzystne jest stosowanie czasowników operacyjnych (np. adaptuje, wykonuje, demonstruje, diagnozuje.)



Zestaw 1. Żywnienie człowieka

Symbol efektu uczenia się	Efekt uczenia się	Kryterium weryfikacji
Wiedza – absolwent zna i rozumie		
SP_ZDSK_P6S_WG01 SP_ZDSK_P6S_WG02	normy żywienia oraz podstawowe metody badań sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup ludności	Egzamin Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_WG01 SP_ZDSK_P6S_WG02 SP_ZDSK_P6S_WK10	podstawowe pojęcia z zakresu wiedzy o żywieniu człowieka, z uwzględnieniem składu i wartości odżywczej oraz użytkowej produktów spożywczych	Egzamin Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_WG01 SP_ZDSK_P6S_WG02	rolę składników pożywienia w organizmie człowieka oraz zasady racjonalnego żywienia w różnych grupach populacyjnych	Egzamin Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności – absolwent potrafi		
SP_ZDSK_P6S_UW01 SP_ZDSK_P6S_UW03	obliczyć i zinterpretować wartość odżywczą i energetyczną produktów i potraw oraz potrafi określić zapotrzebowanie organizmu na energię i składniki odżywcze	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_UK13 SP_ZDSK_P6S_UW01 SP_ZDSK_P6S_UW03	wyjaśnić rolę makroskładników, witamin i składników mineralnych w żywieniu człowieka oraz dokonać analizy wartości odżywczej produktów, potraw, całodziennych racji pokarmowych z wykorzystaniem odpowiednich metod i narzędzi oraz wyjaśnić uzyskane wyniki	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_UW01 SP_ZDSK_P6S_UW03	wykorzystać normy żywienia do oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz zastosować wskaźniki do oceny wartości odżywczej żywności	Obserwacja pracy studenta, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społeczne – absolwent jest gotów do		
SP_ZDSK_P6S_KK01	dokonać samooceny własnych kompetencji oraz rozumie potrzebę ciągłego zawodowego kształcenia się	Obserwacja pracy studenta
SP_ZDSK_P6S_KO02	wykorzystania swojej wiedzy i umiejętności w pracy zawodowej	Obserwacja pracy studenta

Zestaw 2. Anatomia i fizjologia układu pokarmowego człowieka

Symbol efektu uczenia się	Efekt uczenia się	Kryterium weryfikacji
Wiedza – absolwent zna i rozumie		
SP_ZDSK_P6S_WG01	wybrane zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka oraz funkcjonowania organizmu człowieka w środowisku przyrodniczym	Egzamin Wykonanie ćwiczeń



SP_ZDSK_P6S_WG01	wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki	Egzamin Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_WK10	aktualne dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz dylematy współczesnej cywilizacji i relacje społeczne	Egzamin Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności – absolwent potrafi		
SP_ZDSK_P6S_UW01	wykonać proste analizy z wykorzystaniem metod oraz technik chemicznych, biologicznych i fizycznych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka posługując się odpowiednią aparaturą	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_UK08	porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii żywności z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społeczne – absolwent jest gotów do		
SP_ZDSK_P6S_KK01	krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	Obserwacja pracy studenta
SP_ZDSK_P6S_KR05	do przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych	Obserwacja pracy studenta

Zestaw 3. Dietetyka

Symbol efektu uczenia się	Efekt uczenia się	Kryterium weryfikacji
Wiedza – absolwent zna i rozumie		
SP_ZDSK_P6S_WG02	metody oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia wśród osób z wybranymi jednostkami chorobowymi	Egzamin Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_WG06	kryteria diagnozy wybranych jednostek chorobowych oraz zna podstawowe zasady postępowania żywieniowego	Egzamin Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_WK10	konieczność ciągłego pogłębiania wiedzy z zakresu dietetyki	Egzamin Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności – absolwent potrafi		
SP_ZDSK_P6S_UW01	dobrać odpowiednie metody diagnostyczne w zależności od analizowanego przypadku, a także interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_UW03 SP_ZDSK_P6S_UW04	przygotować jadłospisy, receptury potraw i zalecenia żywieniowe oraz pozażywniowe w wybranych jednostkach chorobowych	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społeczne – absolwent jest gotów do		



UNIwersYTET PRZYRODNICZY WE WROCLAWIU

KATEDRA ŻYWIENIA CZŁOWIEKA

SP_ZDSK_P6S_KR05 SP_ZDSK_P6S_ KO02	przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych	Obserwacja pracy studenta
SP_ZDSK_P6S_ KK01	współpracy ze specjalistami innych dziedzin w przypadku trudności w realizacji zadań zawodowych	Obserwacja pracy studenta

Zestaw 4. Edukacyjne i informatyczne narzędzia w pracy żywieniowca

Symbol efektu uczenia się	Efekt uczenia się	Kryterium weryfikacji
Wiedza – absolwent zna i rozumie		
SP_ZDSK_P6S_WG02 SP_ZDSK_P6S_WG05	cele edukacji żywieniowej, klasyfikuje poradnictwo zdrowotne ze względu na jednostkę chorobową, zna podstawowe elementy technologii informacyjnej	Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_WG05	zasady działania specjalistycznych, żywieniowych programów komputerowych	Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności – absolwent potrafi		
SP_ZDSK_P6S_UW01 SP_ZDSK_P6S_UW03	samodzielnie ocenić istniejący program edukacyjny, ocenić metodykę, materiały edukacyjne w poradnictwie żywieniowym, potrafi zorganizować edukację żywieniową	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_UW03	wykorzystać specjalistyczne programy komputerowe w pracy zawodowej	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społeczne – absolwent jest gotów do		
SP_ZDSK_P6S_KK01 SP_ZDSK_P6S_ KO02	szerzenia wiedzy żywieniowej wśród osób zdrowych i chorych, potrafi zasugerować poradę medyczną, współpracuje z wielodyscyplinarnym zespołem	Obserwacja pracy studenta

Zestaw 5. Gastronomia dietetyczna I

Symbol efektu uczenia się	Efekt uczenia się	Kryterium weryfikacji
Wiedza – absolwent zna i rozumie		
SP_ZDSK_P6S_WG03 SP_ZDSK_P6S_WK11	zasady oceny jakości i przydatności surowców do produkcji różnych potraw	Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_WG03 SP_ZDSK_P6S_WG04	w pogłębionym zakresie metody i techniki produkcji różnych potraw; metody i techniki obróbki cieplnej z zastosowaniem różnorodnych sprzętów; procesy zachodzące w żywności w czasie obróbki kulinarnej	Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_WG04 SP_ZDSK_P6S_WK11	podstawowe zasady higieny i organizacji pracy w zakładach gastronomicznych	Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności – absolwent potrafi		
SP_ZDSK_P6S_UW01 SP_ZDSK_P6S_UW04	dobierać receptury potraw, dobierać surowce do produkcji, obliczać zapotrzebowanie na surowce i materiały niezbędne do produkcji; planować proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	Obserwacja pracy studenta,



		Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_UW03 SP_ZDSK_P6S_UW04	dobierać wyposażenie techniczne do różnych prac; zastosować odpowiednie technologie wytwarzania potraw i dań	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społeczne – absolwent jest gotów do		
SP_ZDSK_P6S_KO02 SP_ZDSK_P6S_KR04	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie nauki o żywieniu człowieka i myślenia oraz działania przy produkcji potraw w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	Obserwacja pracy studenta

Zestaw 6. Gastronomia dietetyczna II

Symbol efektu uczenia się	Efekt uczenia się	Kryterium weryfikacji
Wiedza – absolwent zna i rozumie		
SP_ZDSK_P6S_WG03 SP_ZDSK_P6S_WK11	zasady oceny jakości i przydatności surowców do produkcji różnych potraw	Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_WG03 SP_ZDSK_P6S_WG04	w pogłębionym zakresie metody i techniki produkcji różnych potraw; metody i techniki obróbki cieplnej z zastosowaniem różnorodnych sprzętów; procesy zachodzące w żywności w czasie obróbki kulinarnej	Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_WG04 SP_ZDSK_P6S_WK11	podstawowe zasady higieny i organizacji pracy w zakładach gastronomicznych	Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności – absolwent potrafi		
SP_ZDSK_P6S_UW01 SP_ZDSK_P6S_UW04	dobierać receptury potraw, dobierać surowce do produkcji, obliczać zapotrzebowanie na surowce i materiały niezbędne do produkcji; planować proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_UW03 SP_ZDSK_P6S_UW04	dobierać wyposażenie techniczne do różnych prac; zastosować odpowiednie technologie wytwarzania potraw i dań	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społeczne – absolwent jest gotów do		
SP_ZDSK_P6S_KO02 SP_ZDSK_P6S_KR04	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie nauki o żywieniu człowieka i myślenia oraz działania przy produkcji potraw w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	Obserwacja pracy studenta

Zestaw 7. Podstawy dietetyki

Symbol efektu uczenia się	Efekt uczenia się	Kryterium weryfikacji
Wiedza – absolwent zna i rozumie		
SP_ZDSK_P6S_WG01 SP_ZDSK_P6S_WK10	wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki	Egzamin Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_WG06 SP_ZDSK_P6S_WK10	objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia	Egzamin



		Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_WG06 SP_ZDSK_P6S_WK10	wpływ poszczególnych czynników psychologicznych na zachowania żywieniowe	Egzamin Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności – absolwent potrafi		
SP_ZDSK_P6S_UW03	przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je i uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_UW01 SP_ZDSK_P6S_UK08	komponować jadłospisy i planować przebieg terapii wybranych schorzeń dietozależnych	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społeczne – absolwent jest gotów do		
SP_ZDSK_P6S_KR05	przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych	Obserwacja pracy studenta
SP_ZDSK_P6S_KO02	przestrzegania zasad racjonalnego żywienia przez każdą z grup społecznych	Obserwacja pracy studenta

Zestaw 8. Psychodietetyka

Symbol efektu uczenia się	Efekt uczenia się	Kryterium weryfikacji
Wiedza – absolwent zna i rozumie		
SP_ZDSK_P6S_WG01	pojęcie zachowania żywieniowe i potrafi odtworzyć ich typologię	Egzamin Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_WG06	wpływ poszczególnych czynników psychologicznych na zachowania żywieniowe	Egzamin Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności – absolwent potrafi		
SP_ZDSK_P6S_UK08 SP_ZDSK_P6S_UW03	określić i zinterpretować związek między cechami osobowości a zachowaniami żywieniowymi jednostki i grup społecznych w oparciu o przygotowane instrumenty oceny psychologicznej	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_UW03	ocenić różnice w zachowaniach żywieniowych między osobnikami ze względu na różny wpływ czynników behawioralnych	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społeczne – absolwent jest gotów do		
SP_ZDSK_P6S_KK02	interpretacji czynników ryzyka zaburzeń odżywiania w świetle cech indywidualnych jednostki i grupy	Obserwacja pracy studenta



SP_ZDSK_P6S_KK02	wzrastania w świadomości wpływu czynników behawioralnych na zachowania żywieniowe	Obserwacja pracy studenta
SP_ZDSK_P6S_KK02	dojrzewania w świadomości ważności przestrzegania zasad racjonalnego żywienia przez jednostkę i grupy o zróżnicowanym wpływie czynników behawioralnych na zachowania żywieniowe	Obserwacja pracy studenta

Zestaw 9. Seminarium

Symbol efektu uczenia się	Efekt uczenia się	Kryterium weryfikacji
Wiedza – absolwent zna i rozumie		
SP_ZDSK_P6S_WG02 SP_ZDSK_P6S_WK10	aktualne dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu żywienia człowieka i dietytyki	Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_WK10	zasady tworzenia różnego rodzaju prac naukowych oraz zasady ochrony własności intelektualnej	Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_WG01 SP_ZDSK_P6S_WG02 SP_ZDSK_P6S_WG06	różne bazy danych dotyczące zagadnień z dziedziny żywienia człowieka i dietytyki	Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności – absolwent potrafi		
SP_ZDSK_P6S_UW01 SP_ZDSK_P6S_UW03	poszukiwać i analizować statystycznie oraz wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki z zachowaniem właściwych praw ochronnych, w tym prawa autorskiego	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_UW01	samodzielnie opracować teoretyczne i analizować określone zadanie badawcze w zakresie nauki o żywności i żywieniu człowieka zdrowego i chorego	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_UK08 SP_ZDSK_P6S_UO09	uczyć się i aktualizować wiedzę przez całe życie	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społeczne – absolwent jest gotów do		
SP_ZDSK_P6S_KO02	identyfikacji i rozstrzygnięcia dylematów związanych z wykonywaniem zawodu specjalisty ds. żywienia człowieka i dietytyki	Obserwacja pracy studenta
SP_ZDSK_P6S_KR05	kreatywnego upowszechniania wiedzy dotyczącej wyżywienia ludności i zasad prawidłowego żywienia	Obserwacja pracy studenta

Zestaw 10. Technologia gastronomii z elementami wyposażenia zakładów gastronomicznych i towaroznawstwa

Symbol efektu uczenia się	Efekt uczenia się	Kryterium weryfikacji
Wiedza – absolwent zna i rozumie		
SP_ZDSK_P6S_WG03 SP_ZDSK_P6S_WG04	budowę i zasady prawidłowej eksploatacji narzędzi, maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesie produkcji i przetwarzania żywności	Egzamin Wykonanie ćwiczeń



**UNIwersytet
Przyrodniczy
we Wrocławiu**

KATEDRA ŻYWIENIA CZŁOWIEKA

SP_ZDSK_P6S_WG03 SP_ZDSK_P6S_WG04 SP_ZDSK_P6S_WK11	typy zakładów gastronomicznych w zależności od rodzaju i zakresu oferowanych usług i wyposażenia technicznego	Egzamin Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_WG03 SP_ZDSK_P6S_WG06 SP_ZDSK_P6S_WK10	metody i techniki wykorzystywane w produkcji potraw z uwzględnieniem ich wpływu na jakość sensoryczną i wartość odżywczą potraw	Egzamin Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_WG04	w zaawansowanym stopniu zjawiska i procesy zachodzące w żywności podczas jej przetwarzania	Egzamin Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_WG04	zagadnienia z zakresu jakości surowców roślinnych i zwierzęcych, technologii ich przetwarzania oraz technologii gastronomicznej	Egzamin Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności – absolwent potrafi		
SP_ZDSK_P6S_UW01 SP_ZDSK_P6S_UO09	pracować samodzielnie przy obsłudze maszyn i urządzeń gastronomicznych lub współpracować w zespole przyjmując różne funkcje i zadania zależnie od sytuacji	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_UW02 SP_ZDSK_P6S_UO09	zaplanować etapowe czynności niezbędne do prawidłowego i bezpiecznego przebiegu procesu produkcji	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_UW01 SP_ZDSK_P6S_UW02 SP_ZDSK_P6S_UW04	wytworzyć potrawy i dania o określonych cechach sensorycznych i właściwościach dietetycznych w zależności od rodzaju użytego surowca oraz metody i techniki kulinarnej, z zachowaniem dobrej praktyki produkcyjnej	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_UW02	identyfikować i ocenić zagrożenia bezpieczeństwa żywności wynikające z nieprawidłowego planowania i prowadzenia procesu produkcyjnego	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_UW03	dokonać charakterystyki produktów wykorzystywanych w produkcji gastronomicznej	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społeczne – absolwent jest gotów do		
SP_ZDSK_P6S_KO02	wykorzystania wiedzy z zakresu gastronomii w celu rozwiązywania sytuacji problemowych	Obserwacja pracy studenta
SP_ZDSK_P6S_KO04 SP_ZDSK_P6S_KR05	podjęcia odpowiedzialności za jakość i bezpieczeństwo wytworzonych produktów i potraw	Obserwacja pracy studenta

Zestaw 11. Toksykologia i bezpieczeństwo żywności

Symbol efektu uczenia się	Efekt uczenia się	Kryterium weryfikacji
Wiedza – absolwent zna i rozumie		
SP_ZDSK_P6S_WG04	zagadnienia z zakresu jakości żywności oraz zagrożenia chemiczne, biologiczne i fizyczne mogące wystąpić podczas jej produkcji	Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_WK11	zagadnienia dotyczące zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	Wykonanie ćwiczeń



SP_ZDSK_P6S_WG04	znaczenie naturalnych substancjach toksycznych przenikających do żywności z zanieczyszczonego środowiska oraz powstających podczas przetwarzania i przechowywania żywności	Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności – absolwent potrafi		
SP_ZDSK_P6S_UW02	identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_UW03	przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	Obserwacja pracy studenta, Wykonanie ćwiczeń
Kompetencje społeczne – absolwent jest gotów do		
SP_ZDSK_P6S_KO02	podjęcia działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i jej bezpieczeństwa	Obserwacja pracy studenta
SP_ZDSK_P6S_KK01	krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	Obserwacja pracy studenta

Zestaw 12. Dydaktyka przedmiotu nauczania I

Symbol efektu uczenia się	Efekt uczenia się	Kryterium weryfikacji
Wiedza – absolwent zna i rozumie		
SP_ZDSK_P6S_WG07	cele kształcenia oraz wymagania ogólne określone w podstawach programowych przedmiotów w zakresie żywienia człowieka i technologii gastronomii	Kolokwium ustne, aktywność na zajęciach
SP_ZDSK_P6S_WG08	metody i techniki stosowane w nauczaniu przedmiotów zawodowych w zakresie żywienia człowieka, technologii gastronomii	Kolokwium ustne, aktywność na zajęciach
SP_ZDSK_P6S_WG08 SP_ZDSK_P6S_WG09	treści nauczania przedmiotów zawodowych oraz naukowe, kulturowe i społeczne uwarunkowania żywienia, dietetyki i technologii gastronomii	Kolokwium ustne, aktywność na zajęciach
Umiejętności – absolwent potrafi		
SP_ZDSK_P6S_UW05	dobierać odpowiednie treści, w nauczaniu przedmiotów zawodowych w zakresie żywienia, dietetyki i technologii gastronomii	Aktywność na zajęciach Sprawdzian umiejętności praktycznych w warunkach symulowanych
SP_ZDSK_P6S_UW06 SP_ZDSK_P6S_UW07	zastosować odpowiednie metody i techniki w nauczaniu przedmiotów z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii gastronomii z uwzględnieniem zróżnicowania zdolności i możliwości uczniów	Aktywność na zajęciach Sprawdzian umiejętności praktycznych w warunkach symulowanych



SP_ZDSK_P6S_UW07	zastosować różne formy organizacji pracy uczniów, zależnie od warunków i możliwości organizacyjno-technicznych	Aktywność na zajęciach Sprawdzian umiejętności praktycznych w warunkach symulowanych
Kompetencje społeczne – absolwent jest gotów do		
SP_ZDSK_P6S_KK01	doskonalenia własnej wiedzy merytorycznej w zakresie żywienia człowieka, dietytyki i technologii gastronomii	Obserwacja na zajęciach Opracowanie projektu nowych zajęć
SP_ZDSK_P6S_KO03	poszukiwania metod i technik dydaktycznych zwiększających efektywność procesu nauczania- uczenia się	Obserwacja na zajęciach Opracowanie projektu nowych zajęć

Zestaw 13. Dydaktyka przedmiotu nauczania II

Symbol efektu uczenia się	Efekt uczenia się	Kryterium weryfikacji
Wiedza – absolwent zna i rozumie		
SP_ZDSK_P6S_WG07	cele kształcenia określone w podstawach programowych kształcenia w zawodach związanych z żywieniem człowieka i technologią gastronomii	Kolokwia ustne w trakcie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_WG08	wymagania szczegółowe nauczania przedmiotów w zakresie treści merytorycznych określonych w podstawach programowych kształcenia w zawodach związanych z żywieniem człowieka i technologią gastronomii	Kolokwia ustne w trakcie ćwiczeń
SP_ZDSK_P6S_WG09	związki treści nauczanych w ramach przedmiotów z treściami z innych obszarów wiedzy oraz z różnych dziedzin kultury i sztuki	Kolokwia ustne w trakcie ćwiczeń
Umiejętności – absolwent potrafi		
SP_ZDSK_P6S_UW05 SP_ZDSK_P6S_UW07	prezentować i biegle dobierać odpowiednie treści, a także metody i techniki dydaktyczne oraz formy organizacji pracy w nauczaniu przedmiotów zawodowych w zakresie żywienia, dietytyki i technologii gastronomii	Ocena opracowanego indywidualnie projektu dydaktycznego
SP_ZDSK_P6S_UW06	aktualizować własną wiedzę w dziedzinie żywienia, dietytyki i technologii gastronomii i interpretować treści nauczania w oparciu o aktualne fakty	Ocena opracowanego indywidualnie projektu dydaktycznego



SP_ZDSK_P6S_UW07	wykorzystywać odpowiednie treści, metody i formy pracy w celu kształtowania motywacji uczniów do rozwijania zainteresowań oraz indywidualizacji procesu dydaktycznego i wspierania uczniów w rozwijaniu różnorodnych zdolności	Ocena opracowanego indywidualnie projektu dydaktycznego
Kompetencje społeczne – absolwent jest gotów do		
SP_ZDSK_P6S_KO03	poszerzania wiedzy merytorycznej w zakresie nauczanych przedmiotów, analizowania różnych źródeł wiedzy i ich krytycznej weryfikacji	Obserwacja aktywności na zajęciach
SP_ZDSK_P6S_KK01 SP_ZDSK_P6S_KO03	poznawania nowych teorii, metod i form nauczania przedmiotu i stosowania nowoczesnych środków dydaktycznych a także samooceny własnej pracy dydaktycznej	Ocena opracowanego grupowo projektu dydaktycznego

Zestaw 14. Koncepty gastronomiczne – wybrane zagadnienia

Symbol efektu uczenia się	Efekt uczenia się	Kryterium weryfikacji
Wiedza – absolwent zna i rozumie		
SP_ZDSK_P6S_WG04	pojęcie usługi gastronomicznej jako produktu zaspokajającego potrzeby różnych grup konsumentów; metody zarządzania zakładami gastronomicznymi; podstawowe wskaźniki efektywności ekonomicznej zakładów gastronomicznych	Kolokwium ustne
SP_ZDSK_P6S_WG03 SP_ZDSK_P6S_WK11	podstawowe wymagania prawne i organizacyjne związane z funkcjonowaniem zakładów gastronomicznych czynniki kształtujące proces technologiczny w gastronomii; ogólne zasady projektowania technologicznego różnych konceptów gastronomicznych; programy komputerowe do obsługi gastronomii; specyfikę systemów zapewnienia jakości w zakładach gastronomicznych	Kolokwium ustne
SP_ZDSK_P6S_WK10	rolę gastronomii jako elementu gospodarki żywnościowej; aktualną strukturę rynku usług gastronomicznych w Polsce i na świecie; rodzaje i typy zakładów w gastronomii indywidualnej i sieciowej	Kolokwium ustne
Umiejętności – absolwent potrafi		
SP_ZDSK_P6S_UW03	zrozumieć przebieg procesu technologicznego w zakładach gastronomicznych, określić różne jego obszary i śledzić proces	Ocena opracowanego sprawozdania z wykonania zadań Ocena uczestnictwa w dyskusji



SP_ZDSK_P6S_UW04	określić warunki organizacyjno-techniczne i sanitarne różnych zakładów gastronomicznych na podstawie przepisów prawa; ustalić zapotrzebowanie surowcowe na podstawie receptur, prowadzić dokumentację magazynową i oszacować koszty surowców z zastosowaniem systemów komputerowych planować czynności związane z produkcją potraw i obsługą konsumenta w różnych zakładach gastronomicznych	Ocena opracowanego sprawozdania z wykonania zadań Ocena uczestnictwa w dyskusji
SP_ZDSK_P6S_UO09	przeanalizować w zespole proces produkcyjny i dobrać wyposażenie, surowce i materiały oraz zasoby ludzkie niezbędne do produkcji w gastronomii; stworzyć szkic układu funkcjonalno-przestrzennego wybranego zakładu z uwzględnieniem wymagań GMP, systemów zapewnienia jakości i przepisów BHP	Ocena opracowanego sprawozdania z wykonania zadań Ocena uczestnictwa w dyskusji
Kompetencje społeczne – absolwent jest gotów do		
SP_ZDSK_P6S_KO02	świadomego określenia roli gastronomii w gospodarce żywnościowej i zrozumienia specyficznych potrzeb różnych grup konsumentów.	Obserwacja aktywności na zajęciach
SP_ZDSK_P6S_KO02 SP_ZDSK_P6S_KO04	prezentowania aktywnej postawy i kreatywności w pracy indywidualnej i w zespole	Obserwacja aktywności na zajęciach

Zestaw 15. Sztuka kulinarna – wybrane zagadnienia

Symbol efektu uczenia się	Efekt uczenia się	Kryterium weryfikacji
Wiedza – absolwent zna i rozumie		
SP_ZDSK_P6S_WK10	podstawowe pojęcia związane ze sztuką kulinarną, jej rys historyczny, uwarunkowania oraz aktualne czynniki i trendy jej rozwoju	Kołokwium ustne
Umiejętności – absolwent potrafi		
SP_ZDSK_P6S_UW03	poszukiwać źródeł wiedzy na temat sztuki kulinarnej i analizować jej historię, teraźniejszość i przyszłość rozwój	Ocena uczestnictwa w dyskusji
Kompetencje społeczne – absolwent jest gotów do		
SP_ZDSK_P6S_KR04	postrzegania sztuki kulinarnej jako istotnego elementu kultury w różnych grupach	Obserwacja aktywności na zajęciach
SP_ZDSK_P6S_KK01	kreatywnej analizy faktów i prognozowania rozwoju sztuki kulinarnej pracy indywidualnej i w zespole	Obserwacja aktywności na zajęciach



Zestaw 16. Praktyka zawodowa

Symbol efektu uczenia się	Efekt uczenia się	Kryterium weryfikacji
Wiedza – absolwent zna i rozumie		
SP_ZDSK_P6S_WG07	cele kształcenia określone w podstawach programowych kształcenia w zawodach związanych z żywieniem człowieka i technologią gastronomii	Dziennik praktyk Opinia opiekuna praktyki
SP_ZDSK_P6S_WG08	wymagania szczegółowe nauczania przedmiotów w zakresie treści merytorycznych określonych w podstawach programowych kształcenia w zawodach związanych z żywieniem człowieka i technologią gastronomii	Dziennik praktyk Opinia opiekuna praktyki
SP_ZDSK_P6S_WG08	metody i techniki stosowane w nauczaniu przedmiotów zawodowych w zakresie żywienia człowieka, technologii gastronomii	Dziennik praktyk Opinia opiekuna praktyki
SP_ZDSK_P6S_WG09	związki treści nauczanych w ramach przedmiotów z treściami z innych obszarów wiedzy oraz z różnych dziedzin kultury i sztuki	Dziennik praktyk Opinia opiekuna praktyki
Umiejętności – absolwent potrafi		
SP_ZDSK_P6S_UW05 SP_ZDSK_P6S_UW07	prezentować i bieżąco dobierać odpowiednie treści, a także metody i techniki dydaktyczne oraz formy organizacji pracy w nauczaniu przedmiotów zawodowych w zakresie żywienia, dietetyki i technologii gastronomii	Opinia opiekuna praktyki
SP_ZDSK_P6S_UW06 SP_ZDSK_P6S_UW07	zastosować odpowiednie metody i techniki w nauczaniu przedmiotów z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz technologii gastronomii z uwzględnieniem zróżnicowania zdolności i możliwości uczniów	Opinia opiekuna praktyki
SP_ZDSK_P6S_UW07	wykorzystywać odpowiednie treści, metody i formy pracy w celu kształtowania motywacji uczniów do rozwijania zainteresowań oraz indywidualizacji procesu dydaktycznego i wspierania uczniów w rozwijaniu różnorodnych zdolności	Opinia opiekuna praktyki
Kompetencje społeczne – absolwent jest gotów do		
SP_ZDSK_P6S_KK01 SP_ZDSK_P6S_KO03	poznawania nowych teorii, metod i form nauczania przedmiotu i stosowania nowoczesnych środków dydaktycznych a także samooceny własnej pracy dydaktycznej	Opinia opiekuna praktyki
SP_ZDSK_P6S_KK01	doskonalenia własnej wiedzy merytorycznej w zakresie żywienia człowieka, dietetyki i technologii gastronomii	Opinia opiekuna praktyki



**UNIwersytet
Przyrodniczy
we Wrocławiu**

KATEDRA ŻYWIENIA CZŁOWIEKA

Oznaczenia:

- SP_ZDSK – skrót nazwy studiów podyplomowych,
- P6S – poziom PRK,
- WG - wiedza w kategorii zakres i głębia,
- WK - wiedza w kategorii kontekst,
- UW – umiejętność w kategorii wykorzystanie wiedzy,
- UK – umiejętność w kategorii komunikacji,
- UO – umiejętność w kategorii organizacja pracy,
- UU – umiejętność w kategorii uczenia się,
- KK – kompetencja społeczna w kategorii krytycznej oceny,
- KO – kompetencja społeczna w kategorii odpowiedzialności,
- KR – kompetencja społeczna w kategorii roli zawodowej.

Kierownik
studiów podyplomowych
Maciej Bienkiewicz
dr inż. Maciej Bienkiewicz

.....
(podpis kierownika studiów podyplomowych)

Dziekan
Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności
Barbara Żarowska
Dr hab. inż. Barbara Żarowska, profesor uczelni

.....
(podpis dziekana lub dyrektora)

