

Szczegółowe efekty kształcenia dla studiów podyplomowych „Żywnienie, dietetyka i sztuka kulinarna”

Efekty kształcenia w zakresie	Efekty uzyskane po zakończeniu studiów	Nr efektu
Wiedza	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="555 436 1112 607">1. Ma podstawową wiedzę z technologii i chemii żywności przydatną do oceny właściwości związków chemicznych występujących w żywności oraz do oceny prowadzonych procesów technologicznych <li data-bbox="555 607 1112 1070">2. Zna podstawowe pojęcia z zakresu nauki o żywności i żywieniu człowieka. Zna składniki odżywcze i nieodżywcze żywności. Ma wiedzę na temat norm żywienia. Zna rolę poszczególnych grup produktów spożywczych w żywieniu człowieka i w jego organizmie. Zna zasady prawidłowego odżywiania. Zna przyczyny nieracjonalnego żywienia. Zna zapotrzebowanie człowieka w zależności od płci, wieku, aktywności fizycznej i stanu fizjologicznego. Zna zasady badań oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia. <li data-bbox="555 1070 1112 1429">3. Ma wiedzę o zanieczyszczeniach żywności, ich źródłach, dopuszczalnych zawartościach oraz metodach obniżania skażenia produktów spożywczych. Zna skutki obecności zanieczyszczeń w żywności i w całodziennych racjach pokarmowych dla organizmu człowieka. Definiuje podstawowe akty prawne w zakresie prawa żywnościowego w Polsce i w UE. <li data-bbox="555 1429 1112 1787">4. Zna i rozumie przepisy związane z bezpieczeństwem i higieną pracy w zakładach przemysłu spożywczego i żywienia zbiorowego. Zna zagrożenia związane z bezpieczeństwem pracy i higieną w zakładach żywienia zbiorowego. Zna definicje i zasady funkcjonowania nowoczesnych systemów zapewnienia jakości w przemyśle spożywczym i żywieniu zbiorowym <li data-bbox="555 1787 1112 2027">5. Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii przewodu pokarmowego człowieka. Zna i rozumie przebieg procesów trawienia i wchłaniania. Zna skutki nieprawidłowego żywienia człowieka zdrowego i chorego. Zna zalecenia żywieniowe w leczeniu wybranych chorób. Zna podstawy 	<p data-bbox="1125 436 1262 465">ŻDSz_W01</p> <p data-bbox="1125 607 1262 636">ŻDSz_W02</p> <p data-bbox="1125 1070 1262 1099">ŻDSz_W03</p> <p data-bbox="1125 1429 1262 1458">ŻDSz_W04</p> <p data-bbox="1125 1787 1262 1816">ŻDSz_W05</p>

	<p>planowania diet leczniczych. Ma wiedzę o psychosomatycznym uwarunkowaniu zaburzeń odżywiania. Zna skutki interakcji pomiędzy genami a składnikami pożywienia i ich wpływu na ryzyko rozwoju chorób cywilizacyjnych. Wykazuje znajomość zasad edukacji żywieniowej i prozdrowotnej.</p> <p>6. Posiada wiedzę na temat zależności pomiędzy technologią przygotowywania potraw i posiłków z racjonalnym odżywianiem. Zna podstawowe organizacji procesu technologicznego w zakładach gastronomicznych. Ma wiedzę o zasadach obsługi konsumentów. Zna przemiany składników odżywczych zachodzące podczas produkcji potraw.</p>	<p>ŽDSz _W06</p>
<p>Umiejętności</p>	<p>1. Umie zdefiniować chemiczne składniki żywności i rozumie skutki interakcji pomiędzy nimi. Zna podstawowe procesy technologiczne produkcji żywności. Zna zasady oceny wartości odżywczej produktów spożywczych. Umie ocenić pobranie składników odżywczych w całodziennych racjach pokarmowych. Umie korzystać z komputerowych baz danych i specjalistycznych programów obliczeniowych. Potrafi przeprowadzać wywiady żywieniowe i umie oceniać sposób żywienia i stan odżywienia ludzi zdrowych i chorych. Potrafi posługiwać się normami żywienia. Umie zaplanować jadłospisy dostosowane do potrzeb organizmu człowieka.</p> <p>2. Potrafi ocenić ryzyko dla zdrowia spowodowane zanieczyszczeniami żywności. Ocenia i szacuje pobranie związków szkodliwych dla zdrowia i życia z całodziennym pożywieniem. Student posługuje się wybranymi aktami prawa żywnościowego regulującymi obecność w produktach spożywczych substancji szkodliwych dla zdrowia.</p> <p>3. Rozumie przebieg procesów fizjologicznych związanych z żywieniem w zdrowiu i chorobie Umie zaplanować dietę w zależności od istoty schorzenia. Rozumie różnorodne uwarunkowania różnych chorób.</p>	<p>ŽDSz _U01</p> <p>ŽDSz _U02</p> <p>ŽDSz _U03</p>

	<p>4. Potrafi zaprojektować i nadzorować proces technologiczny w zakładzie gastronomicznym. Umie zadbać o warunki sanitarne i higieniczne zgodne z odpowiednimi normami. Umie użytkować urządzenia technologiczne zgodnie z ich przeznaczeniem i wymogami BHP</p> <p>5. Potrafi korzystać z piśmiennictwa naukowego. Umie opracować tekst naukowy zgodnie z wymogami obowiązującymi przy pisaniu pracy dyplomowej.</p>	<p>ŻDSz _U04</p> <p>ŻDSz _U05</p>
Kompetencje	<p>1. Rozumie społeczne, prawne, etyczne i inne pozatechnicznych uwarunkowań działalności w poradnictwie żywieniowym i zakładach żywienia zbiorowego.</p> <p>2. Ma świadomość roli edukacji żywieniowej i zdrowotnej.</p>	<p>ŻDSz _K01</p> <p>ŻDSz _K02</p>