

„EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA KIERUNKU STUDIÓW OKREŚLONE UCHWAŁĄ NR 58/2013 SENATU UR Z DNIA 1 PAŹDZIERNIKA 2013 R.”

Po ukończeniu studiów I stopnia na kierunku Dietetyka absolwent:

WIEDZA:

Ma ogólną wiedzę z zakresu matematyki, statystyki, informatyki, fizyki, chemii ogólnej i organicznej, biologii i biochemii, dostosowaną do kierunku dietetyka.

Charakteryzuje rodzaje i źródła surowców wykorzystywanych w produkcji żywności. Wskazuje główne przemiany chemiczne, od których zależy przydatność technologiczna zarówno surowców, jak i wyrobów gotowych.

Ma podstawową wiedzę o współczesnych problemach/wyzwaniach jakie stoją przed nowoczesnym przetwórstwem żywności oraz racjonalnym żywieniem człowieka.

Opisuje podstawowe zasady produkcji roślinnej i zwierzęcej. Zna zasady stosowane w przetwórstwie płodów rolnych i produkcji żywności bezpiecznej dla konsumenta.

Zna charakterystykę mikroorganizmów (w tym patogennych) powodujących psucie się żywności, ich źródła i optymalne warunki ich rozwoju. Rozumie znaczenie drobnoustrojów w przetwórstwie żywności. Zna czynniki środowiskowe (np. pH, temperatura) wpływające na ich wzrost.

Objasnia zasady i wskazuje ograniczenia związane z utrwalaniem żywności (np. warunki środowiskowe, „teoria płotków”, opakowanie) oraz wyjaśnia wpływ metod utrwalania na mikroorganizmy występujące w produktach spożywczych. Charakteryzuje przydatność różnych metod utrwalania żywności (np. pasteryzacja, sterylizacja, peklowanie, kiszenie) i wyjaśnia ich wpływ na trwałość i bezpieczeństwo żywności.

Zna zasady zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności zgodnie z krajowymi i międzynarodowymi regulacjami prawnymi.

Rozpoznaje i charakteryzuje podstawowe techniki stosowane w fizyko-chemicznej, instrumentalnej i sensorycznej analizie żywności.

Identyfikuje problemy zdrowotne i ocenia zagrożenie wynikające z biologicznego, chemicznego i fizycznego zanieczyszczenia/skażenia żywności oraz wskazuje metody zmniejszające ryzyko ich występowania.

Charakteryzuje warunki sanitarno-higieniczne jakie powinny być spełnione w procesie produkcji, transporcie, przechowywaniu i dystrybucji żywności. Wymienia i opisuje wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń produkcyjnych w zakładach przemysłu spożywczego i żywienia zbiorowego.

Zna zasady mycia i dezynfekcji urządzeń oraz pomieszczeń w zakładach produkujących lub wprowadzających żywność do obrotu.

Definiuje oraz opisuje procesy technologiczne w produkcji żywności. Dobiera surowce (pochodzenia zwierzęcego i roślinnego) oraz wskazuje operacje i procesy jednostkowe w produkcji różnego rodzaju produktów żywnościowych i potraw.

Zna podstawowe prawa dotyczące ruchu płynów, wymiany ciepła i masy w procesach przetwarzania żywności.

Zna rodzaje, budowę i zasady eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w przetwarzaniu i dystrybucji żywności.

Zna zasady projektowania procesów produkcji produktów żywnościowych i technologiczne wytyczne dla poszczególnych branż przemysłu spożywczego. Zna zasady grafiki inżynierskiej w zakresie niezbędnym dla kierunku dietetyka.

Wymienia wytyczne dotyczące ochrony środowiska, przepisów PPOż i BHP w produkcji żywności.

Opisuje wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą oraz zawartość składników nieodżywczych o właściwościach prozdrowotnych w żywności.

Zna podstawowe zasady i praktyki stosowane podczas opracowywania nowych produktów żywnościowych.

Charakteryzuje właściwości opakowania po kątem jego odpowiedniego doboru do danego produktu żywnościowego.

Zna zasady racjonalnej gospodarki energetyczno-wodno-ściekowej w zakładach produkujących żywność.

Wskazuje podstawowe akty prawne oraz identyfikuje główne przepisy, które mają wpływ na dany proces wytwarzania żywności, a także wskazuje instytucje odpowiedzialne za urzędową kontrolę żywności.

Ma podstawową wiedzę ekonomiczną, prawną i społeczną w zakresie dostosowanym do kierunku dietetyka.

Zna mechanizmy neurohormonalne regulacji procesów fizjologicznych, fizjologię układu: pokarmowego, oddechowego, krążenia, nerwowego i gruczołów wydzielania wewnętrznego; trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników pokarmowych.

Rozumie procesy chemiczne i biochemiczne zachodzące w organizmie człowieka oraz w żywności.

Zna podstawy anatomii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz gruczołów wydzielania wewnętrznego. Zna i rozumie zmiany i zaburzenia w pracy komórek, narządów i układów organizmu będących wynikiem choroby.

Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia. Wskazuje zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania oraz proponuje działania, które należy podejmować w ramach profilaktyki przewlekłych chorób niezakaźnych powstających na tle wadliwego żywienia.

Zna uwarunkowania prawne, organizacyjne i etyczne związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.

Charakteryzuje przemiany i zapotrzebowanie energetyczne organizmu człowieka, a także zna rolę składników odżywczych i nieodżywczych w zachowaniu dobrego stanu zdrowia, odpowiedniego stanu odżywienia i profilaktyce przewlekłych chorób niezakaźnych.

Wskazuje i objaśnia zasady racjonalnego żywienia różnych grup ludności w oparciu o obowiązujące zalecenia i normy. Zna rodzaje diet oraz zasady żywienia w zależności od rodzaju schorzenia, stanu fizjologicznego i aktywności fizycznej. Zna rodzaje zakładów żywienia zbiorowego.

Zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu ochrony własności intelektualnej oraz zasady funkcjonowania zakładów, w tym przedsiębiorczości indywidualnej.

UMIĘJETNOŚCI:

Wykonuje proste zadanie badawcze, projektowe pod kierunkiem opiekuna naukowego. Właściwie opracowuje i interpretuje uzyskane wyniki. Poprawnie formułuje wnioski.

Stosuje podstawowe technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji, obliczeń statystycznych i grafiki komputerowej.

Wykazuje umiejętność precyzyjnego, zwięzłego i właściwego porozumiewania się z różnymi podmiotami w formie werbalnej, pisemnej i graficznej w środowisku akademickim/zawodowym i innych środowiskach, także w języku obcym.

Sporządza raporty techniczne/sprawozdania. Przygotowuje i przedstawia pracę/prezentację (np. pisemną, multimedialną) na wskazanym temat, również w języku obcym.

Przeprowadza analizę zagrożeń oraz wskazuje potencjalne, krytyczne punkty kontrolne w procesach produkcyjnych.

Dobiera i stosuje odpowiednią metodę analizy w celu rozwiązania określonego problemu związanego z jakością i bezpieczeństwem żywności.

Przygotowuje próbki do badań zgodnie z zasadami analizy. Posługuje się podstawowym sprzętem laboratoryjnym.

Stosuje zasady BHP i dobrych praktyk w laboratorium badawczym/analizy oraz w trakcie odbywania praktyki zawodowej.

Przeprowadza podstawowe analizy dotyczące składu chemicznego, jakości mikrobiologicznej i wykonuje ocenę cech sensorycznych produktu żywnościowego.

Sporządza i opisuje liczbowo bilans materiałowy i energetyczny wskazanego procesu produkcji żywności.

Projektuje (samodzielnie lub w zespole) nowy produkt żywnościowy o zadanych właściwościach i dobiera odpowiedni rodzaj opakowania.

Wykazuje umiejętność pozyskiwania informacji z różnych źródeł (bazy danych, literatura i inne) także w języku obcym. Interpretuje i poddaje je krytycznej ocenie, wykorzystując wiedzę matematyczną i statystyczną. Potrafi na podstawie zebranych informacji wykonywać proste obliczenia procesowe lub technologiczne.

Posiada zdolności podejmowania standardowych działań, z wykorzystaniem odpowiednich technik, metod, technologii, materiałów i narzędzi. Korzysta i obsługuje różne urządzenia do obróbki technologicznej.

Posiada zdolność komunikowania się i wyjaśniania zasad racjonalnego żywienia oraz wpływu sposobu żywienia na zdrowie, a także potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem i aparaturą stosowaną w badaniach dotyczących m.in. oceny stanu odżywienia.

Identyfikuje błędy żywieniowe (także z wykorzystaniem odpowiednich programów komputerowych), proponuje działania korygujące sposób żywienia oraz działania profilaktyczne.

Dobiera metody edukacji zdrowotnej i żywieniowej w zależności od grupy docelowej, formułuje cele podstawowe i szczegółowe programów profilaktycznych oraz planuje poszczególne ich etapy

Opisuje budowę układów i narządów ciała człowieka oraz przedstawia ich funkcje; realizuje zasady pierwszej pomocy.

KOMPETENCJE SPOŁECZNE:

Ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za właściwe planowanie żywienia różnych grup ludności a także jest świadomy własnych ograniczeń w tym zakresie i konieczności korzystania w razie potrzeby z pomocy ekspertów.

Potrafi formułować opinie dotyczące osób korzystających z poradnictwa (np. klientów poradni dietetycznych) i odnosić się do nich z należyтым szacunkiem.

Rozumie potrzebę ciągłego doształcania się i podnoszenia kwalifikacji zawodowych, udzielania pierwszej pomocy oraz rozwoju osobistego.

Wykazuje zdolność do pracy w zespole przyjmując w nim różne role. Umiejętnie zarządza czasem.

Wykazuje odpowiedzialność za pracę własną i innych m.in. w zakresie higieny i bezpieczeństwa.

Ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności o właściwej jakości zdrowotnej oraz kształtowanie i stan środowiska naturalnego.

Rozumie potrzebę informowania społeczeństwa o działaniach dotyczących produkcji żywności o właściwej jakości zdrowotnej zgodnie z aktualnym stanem wiedzy.

Wykazuje odpowiedzialność za pracę własną w zakresie identyfikowania i wyjaśniania błędów żywieniowych oraz proponowania zaleceń dotyczących planowania żywienia /m.in. dobór produktów, technik kulinarnych/ zgodnie z obowiązującymi zasadami racjonalnego żywienia.