

Efekty uczenia się

z uwzględnieniem uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia określonych w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji **na poziomie 7 PRK** typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach systemu szkolnictwa wyższego i nauki po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4.

Kierunek studiów: **ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I OCENA ŻYWNOŚCI**

Poziom studiów: studia drugiego stopnia

Profil studiów: ogólnoakademicki

Uniwersalne charakterystyki poziomu 7 w PRK oraz charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 7 PRK		Kierunkowe efekty uczenia się	
		Symbol efektu kierunkowego	Kierunkowe efekty uczenia się odniesione do poszczególnych kategorii i zakresów
WIEDZA – absolwent ZNA I ROZUMIE			
P7U_W	<p>w pogłębiony sposób wybrane fakty, teorie, metody oraz złożone zależności między nimi, także w powiązaniu z innymi dziedzinami</p> <p>różnorodne, złożone uwarunkowania i aksjologiczny kontekst prowadzonej działalności</p>		
P7S_WG <i>Zakres i głębokość - kompletność perspektywy poznawczej i zależności</i>	<p>w pogłębionym stopniu - wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące zaawansowaną wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych lub artystycznych tworzących podstawy teoretyczne, uporządkowaną i podbudowaną teoretycznie wiedzę obejmującą kluczowe zagadnienia oraz wybrane zagadnienia z zakresu zaawansowanej wiedzy szczegółowej - właściwe dla programu studiów, a w przypadku studiów o profilu praktycznym - również zastosowania praktyczne tej wiedzy w działalności zawodowej związanej z ich kierunkiem</p>	<p>K_W01</p> <p>K_W02</p> <p>K_W03</p> <p>K_W04</p>	<p>znaczenie sposobu żywienia i stanu odżywienia różnych grup populacyjnych, na poziomie indywidualnym i grupowym, w zależności od stanu zdrowia</p> <p>metody oceny i zarządzania jakością żywności oraz zapewnienia bezpieczeństwa żywności w projektowaniu produktów spożywczych</p> <p>asortyment produktów spożywczych, w tym ofertę dedykowaną poszczególnym grupom populacyjnym uwzględniając niezbędne surowce i technologie ich wytwarzania</p> <p>zasady i metody prowadzenia prac badawczych z zakresu żywienia człowieka i oceny żywności</p>

	główne tendencje rozwojowe dyscyplin naukowych lub artystycznych, do których jest przyporządkowany kierunek studiów - w przypadku studiów o profilu ogólnoakademickim	K_W05	zaawansowane metody analityczne wykorzystywane w ocenie i projektowaniu produktów spożywczych
P7S_WK Kontekst / uwarunkowania, skutki	fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji	K_W06	założenia i cele programów polityki żywienia oraz uwarunkowania konsumpcji żywności, w tym w aspekcie zrównoważonego rozwoju
	ekonomiczne, prawne, etyczne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów, w tym zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	K_W07	ekonomiczne, społeczne, etyczne i prawne uwarunkowania produkcji żywności i funkcjonowania różnych podmiotów działających na rynku żywności
	podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości	K_W08	obowiązki wynikające z pełnienia roli producenta żywności przeznaczonej dla określonych grup ludności oraz edukatora prawidłowego żywienia
UMIEJĘTNOŚCI – absolwent POTRAFI			
P7U_U	<p>wykonywać zadania oraz formułować i rozwiązywać problemy, z wykorzystaniem nowej wiedzy, także z innych dziedzin</p> <p>samodzielnie planować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie</p> <p>komunikować się ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców, odpowiednio uzasadniać stanowiska</p>		
P7S_UW Wykorzystanie wiedzy / rozwiązywane problemy i wykonywane zadania	wykorzystywać posiadaną wiedzę - formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy oraz innowacyjnie wykonywać zadania w nieprzewidywalnych warunkach przez:	K_U01	wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących produkcji i przetwórstwa żywności oraz edukacji żywieniowej
	— właściwy dobór źródeł i informacji z nich pochodzących, dokonywanie oceny, krytycznej analizy, syntezy, twórczej interpretacji i prezentacji tych informacji,	K_U02	analizować, interpretować i przedstawiać zdobyte informacje z zakresu oceny jakości produktów spożywczych oraz zachowań żywieniowych w zależności od grupy populacyjnej
	— dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym	K_U03	formułować i weryfikować hipotezy badawcze związane z problemami dotyczącymi żywienia, żywności i konsumpcji

	<p>zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych, — przystosowanie istniejących lub opracowanie nowych metod i narzędzi</p> <p>wykorzystywać posiadaną wiedzę - formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów - w przypadku studiów o profilu praktycznym</p> <p>formułować i testować hipotezy związane z prostymi problemami badawczymi - w przypadku studiów o profilu ogólnoakademickim</p> <p>formułować i testować hipotezy związane z prostymi problemami wdrożeniowymi - w przypadku studiów o profilu praktycznym</p>	<p>K_U04</p> <p>K_U05</p>	<p>podjmować działania dotyczące doboru metod, technik, narzędzi w tym zaawansowanych metod informatycznych i statystycznych do rozwiązywania problemów zawodowych związanych z żywnością i żywieniem</p> <p>realizować działania z zakresu projektowania produktu żywnościowego z uwzględnieniem jego bezpieczeństwa i jakości oraz strategii jego wprowadzania na rynek, jak również potrzeb żywieniowych różnych grup docelowych</p>
<p>P7S_UK <i>Komunikowanie się - odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym</i></p>	<p>komunikować się na tematy specjalistyczne ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców</p> <p>przewodzić debatę</p> <p>posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz specjalistyczną terminologią</p>	<p>K_U06</p>	<p>komunikować się w języku polskim i języku obcym (na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego) na tematy specjalistyczne związane z produkcją żywności i edukacją żywieniową</p>
<p>P7S_UO <i>Organizacja pracy/planowanie i praca zespołowa</i></p>	<p>kierować pracą zespołu</p> <p>współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych i podejmować wiodącą rolę w zespołach</p>	<p>K_U07</p>	<p>kierować pracą zespołu i/lub współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie oceny żywności, żywienia człowieka oraz zachowań konsumentów</p>
<p>P7S_UU <i>Uczenie się/planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób</i></p>	<p>samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie</p>	<p>K_U09</p>	<p>samodzielnie planować i realizować rozwój własny lub członków zespołu poprzez aktualizowanie wiedzy z zakresu żywienia człowieka i oceny żywności</p>

KOMPETENCJE – absolwent JEST GOTÓW DO

<p align="center">P7U_K</p>	<p>tworzenia i rozwijania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i życia</p> <p>podejmowania inicjatyw, krytycznej oceny siebie oraz zespołów i organizacji, w których uczestniczy</p> <p>przewodzenia grupie i ponoszenia odpowiedzialności za nią</p>		
<p align="center">P7S_KK <i>Oceny/krytyczne podejście</i></p>	<p>krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści</p> <p>uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu</p>	<p>K_K01</p> <p>K_K02</p>	<p>krytycznej oceny zdobywanych informacji i do poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie oceny żywności, żywienia człowieka oraz zachowań konsumentów</p> <p>rozwiązywania problemów zawodowych indywidualnie lub w zespołach interdyscyplinarnych z udziałem ekspertów</p>
<p align="center">P7S_KO <i>Odpowiedzialność/wypełnianie zobowiązań społecznych na rzecz interesu publicznego</i></p>	<p>wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności na rzecz środowiska społecznego</p> <p>inicjowania działań na rzecz interesu publicznego</p> <p>myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy</p>	<p>K_K03</p>	<p>prowadzenia biznesu żywnościowego, z uwzględnieniem aspektów społecznej odpowiedzialności biznesu</p>
<p align="center">P7S_KR <i>Rola zawodowa/ niezależność i rozwój etosu</i></p>	<p>odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> — rozwijania dorobku zawodu, — podtrzymywania etosu zawodu, — przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad 	<p>K_K04</p>	<p>odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym przestrzegania etyki i etosu zawodowego w działalności zawodowej</p>