

Opis efektów uczenia się

Symbole efektów uczenia się	Opis efektów uczenia się	Metody weryfikacji i dokumentacji efektów uczenia się
Wiedza: Absolwent zna i rozumie		
DI_W01	procesy metaboliczne zachodzące w organizmie	test
DI_W03	zalecenia obecne w normach spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych dla różnych grup ludności oraz ma wiedzę dotyczącą dodatków do żywności, substancji szkodliwych w niej występujących a także wartości odżywczej produktów i potraw	Układanie jadłospisów, wyliczenie zapotrzebowanie energetycznego, ćwiczenia praktyczne
DI_W04	przepisy prawa dotyczące higieny produkcji żywności, krajowych systemów kontroli bezpieczeństwa żywności a także bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy	test
DI_W07	wpływ sposobu składowania i warunków obróbki technologicznej i gastronomicznej na wartość odżywczą i bezpieczeństwo zdrowotne żywności	Test, ćwiczenia praktyczne
Umiejętności: Absolwent potrafi		
DI_U01	planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie indywidualne osób zdrowych i chorych oraz zbiorowe dla wszystkich grup ludności	Ćwiczenia praktyczne
DI_U02	opracowywać jadłospisy wchodzące w skład poszczególnych rodzajów diet, zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami żywienia	Ćwiczenia praktyczne, test
DI_U07	kontrolować jakość surowców i produktów żywnościowych oraz warunki ich przechowywania	Ćwiczenia praktyczne
DI_U011	podejmować standardowe działania w zakresie dobrej praktyki higienicznej, projektowania, wdrażania i doskonalenia zasad higieny w przedsiębiorstwie spożywczym	Ćwiczenia praktyczne
Kompetencje społeczne: Absolwent jest gotów do		
DI_K03	przestrzegania ustalonych standardów żywieniowych oraz z zakresu kontroli jakości żywności podczas jej produkcji i w żywieniu zbiorowym	Praca na zajęciach
DI_K04	formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności	Praca na zajęciach