

Lista przedmiotów, które mogą być uznane za podstawie oceny efektów uczenia się zdobytych na drodze edukacji pozaformalnej i nieformalnej na rok akademicki 2015/2016

	Wydział Nauk o Zdrowiu	Dietetyka
	Poziom studiów - pierwszy	Profil praktyczny
Lp	Przedmiot	Przypisane efekty kształcenia
1	Technologia gastronomiczna	Posiada uporządkowaną wiedzę w zakresie analizy żywności, bromatologii, towaroznawstwa żywności, technologii gastronomicznej, przechowalnictwa żywności, żywności funkcjonalnej, technologii żywności
		Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.
		Potrafi dokonać odpowiedniej oceny i doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw i przechowywania potraw i żywności.
		Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.
		Analizuje i ocenia własny poziom wykonywania zadań, jakość swojej pracy i szuka możliwości jej usprawnienia
2	Praktyka technologia potraw	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.

		Potrafi dokonać odpowiedniej oceny i doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw i przechowywania potraw i żywności.
		Potrafi pracować w zespole pełniąc różne role; umie przyjmować i wyznaczać zadania, ma elementarne umiejętności organizacyjne pozwalające na realizację celów związanych z projektowaniem i podejmowaniem działań.
		Potrafi pracować w zespole pełniąc różne role; umie przyjmować i wyznaczać zadania, ma elementarne umiejętności organizacyjne pozwalające na realizację celów związanych z projektowaniem i podejmowaniem działań.
		Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.
3	Język obcy	Posługuje się językiem obcym w stopniu wystarczającym do porozumiewania się, a także czytania ze zrozumieniem piśmiennictwa zawodowego.
4	Promocja zdrowia	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.
		Zna różne metody badań przesiewowych w zastosowaniach do osób indywidualnych i grup
		Potrafi przygotować i przedstawić pisemny raport poświęcony wynikom realizacji badań własnych lub analizie danych źródłowych.
5	Towaroznawstwo żywności	Posiada uporządkowaną wiedzę w zakresie analizy żywności, bromatologii, towaroznawstwa żywności, technologii gastronomicznej, przechowalności żywności, żywności funkcjonalnej, technologii żywności
		Potrafi dokonać odpowiedniej oceny i doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw i przechowywania potraw i żywności.

		Potrafi obsługiwać aparaturę stosowną do specyfiki przedmiotu
		Potrafi pracować w zespole pełniąc różne role; umie przyjmować i wyznaczać zadania, ma elementarne umiejętności organizacyjne pozwalające na realizację celów związanych z projektowaniem i podejmowaniem działań.
		Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.
6	Praktyka wstępna szpital	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.
		Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.
		Potrafi stosować zdobytą wiedzę w praktyce oraz posiada umiejętności rozwiązywania problemów i podejmowania decyzji
		Potrafi opracować i przygotować wybrane zestawy posiłków
		Potrafi pracować w zespole pełniąc różne role; umie przyjmować i wyznaczać zadania, ma elementarne umiejętności organizacyjne pozwalające na realizację celów związanych z projektowaniem i podejmowaniem działań.
		Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.
7	Przechowalnictwo żywności	Posiada uporządkowaną wiedzę w zakresie analizy żywności, bromatologii, towaroznawstwa żywności, technologii gastronomicznej, przechowalnictwa żywności, żywności funkcjonalnej, technologii żywności
8	Żywność funkcjonalna	Posiada uporządkowaną wiedzę w zakresie analizy żywności, bromatologii, towaroznawstwa żywności, technologii gastronomicznej, przechowalnictwa żywności, żywności funkcjonalnej, technologii żywności

9	Ogólna technologia żywności	Posiada uporządkowaną wiedzę w zakresie analizy żywności, bromatologii, towaroznawstwa żywności, technologii gastronomicznej, przechowalnictwa żywności, żywności funkcjonalnej, technologii żywności
10	Praktyka w zakresie leczenia żywieniowego	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.
		Potrafi udzielić porady i przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta wykorzystując różne formy i metody.
		Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.
		Potrafi dokonać odpowiedniej oceny i doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw i przechowywania potraw i żywności.
		Potrafi stosować zdobytą wiedzę w praktyce oraz posiada umiejętności rozwiązywania problemów i podejmowania decyzji
		Zna ograniczenia własnej wiedzy i rozumie potrzebę dalszego kształcenia, rozwoju osobistego, dokonuje samooceny własnych kompetencji i doskonali umiejętności, wyznacza kierunki własnego rozwoju i kształcenia.
		Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. Przestrzega prawnych i etycznych zasad podczas zbierania i wykorzystywania informacji
11	Praktyka szpital dziecięcy	Potrafi stosować zdobytą wiedzę w praktyce oraz posiada umiejętności rozwiązywania problemów i podejmowania decyzji
		Potrafi opracować i przygotować wybrane zestawy posiłków
		Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.

		Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.
12	Praktyka w zakresie poradnictwa żywieniowego	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.
		Potrafi udzielić porady i przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta wykorzystując różne formy i metody.
		Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.
		Potrafi stosować zdobytą wiedzę w praktyce oraz posiada umiejętności rozwiązywania problemów i podejmowania decyzji
		Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. Przestrzega prawnych i etycznych zasad podczas zbierania i wykorzystywania informacji
13	Praktyka szpital dorosłych	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.
		Potrafi dokonać odpowiedniej oceny i doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw i przechowywania potraw i żywności.
		Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.
		Potrafi stosować zdobytą wiedzę w praktyce oraz posiada umiejętności rozwiązywania problemów i podejmowania decyzji
		Okazuje szacunek pacjentowi, klientowi, grupie społecznej.

		<p>Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. Przestrzega prawnych i etycznych zasad podczas zbierania i wykorzystywania informacji</p>
		<p>Potrafi pracować w zespole pełniąc różne role; umie przyjmować i wyznaczać zadania, ma elementarne umiejętności organizacyjne pozwalające na realizację celów związanych z projektowaniem i podejmowaniem działań.</p>