

## Efekty uczenia się

### Wiedza

Kod	Treść
NŻD_P6S_WG01	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym fakty i pojęcia z zakresu chemii, matematyki, biochemii i mikrobiologii, dostosowane do kierunku dietetyka oraz zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka.
NŻD_P6S_WG02	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem oraz jego ochroną.
NŻD_P6S_WG03	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zasady żywienia człowieka zdrowego o chorego oraz aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej terapie żywieniowe
NŻD_P6S_WG04	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym metodologię badań oraz teorie z zakresu dietetyki i żywienia człowieka, a także możliwości wykorzystania różnych metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka
NŻD_P6S_WG05	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym metody stosowane w analizie surowców, produktów żywnościowych i potraw dietetycznych, a także pojęcia związane z ich oceną, analizą zagrożeń i jakością
NŻD_P6S_WG06	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym technologie przetwarzania żywności oraz technologie w gastronomii, a także procesy zachodzące w żywności podczas jej obróbki i przechowywania.
NŻD_P6S_WG07	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym narzędzia statystyczne i informatyczne wykorzystywane w zakresie badań dotyczących dietetyki i żywienia człowieka.
NŻD_P6S_WG08	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia w oparciu o zindywidualizowany program żywieniowy
NŻD_P6S_WK09	Absolwent zna i rozumie zagadnienia dotyczące zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, a także aspekty ekonomiczne, prawne i organizacyjne placówek żywienia zbiorowego i dietetycznego oraz zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z uwzględnieniem aspektów marketingowych
NŻD_P6S_WK10	Absolwent zna i rozumie pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej oraz prawa autorskiego
NŻD_P6S_WK11	Absolwent zna i rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne

### Umiejętności

Kod	Treść
NŻD_P6S_UW01	Absolwent potrafi poszukiwać, analizować, weryfikować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł
NŻD_P6S_UW02	Absolwent potrafi ocenić sposób żywienia i stan odżywienia człowieka zdrowego i chorego posługując się odpowiednim sprzętem i narzędziami informatycznymi, a także wdrożyć właściwe postępowanie dietetyczne przy uwzględnieniu chorób współistniejących.
NŻD_P6S_UW03	Absolwent potrafi przeprowadzić analizy chemiczne, mikrobiologiczne i fizyczne produktów żywnościowych i potraw dietetycznych posługując się odpowiednią aparaturą.

<b>Kod</b>	<b>Treść</b>
<b>NŹD_P6S_UW04</b>	Absolwent potrafi dobierać technologie przetwarzania surowców żywnościowych oraz planować i przeprowadzić proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym oraz placówkach żywienia zbiorowego.
<b>NŹD_P6S_UW05</b>	Absolwent potrafi zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary, w tym dobierać właściwe metody oraz interpretować uzyskane wyniki i formułować wnioski
<b>NŹD_P6S_UW06</b>	Absolwent potrafi identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi i środowisko naturalne oraz opracowywać i wdrażać procedury gwarantujące bezpieczeństwo żywności.
<b>NŹD_P6S_UW07</b>	Absolwent potrafi dokonać oceny organizacyjnej, ekonomicznej i marketingowej działalności zawodowej w zakresie dietetyki, żywienia człowieka, hotelarstwa i obsługi konsumenta.
<b>NŹD_P6S_UK08</b>	Absolwent potrafi porozumiewać się ze specjalistami z dziedziny dietetyki i żywienia człowieka oraz technologii żywności i technologii gastronomii z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii.
<b>NŹD_P6S_UK09</b>	Absolwent potrafi przygotować opracowania ustne i pisemne w zakresie dietetyki, prezentować i uzasadniać swoje stanowisko oraz promować prawidłowy sposób żywienia w profilaktyce chorób, a także prowadzić edukację żywieniową.
<b>NŹD_P6S_UK10</b>	Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
<b>NŹD_P6S_UO11</b>	Absolwent potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych
<b>NŹD_P6S_UU12</b>	Absolwent potrafi planować ścieżkę własnego rozwoju zawodowego

## **Kompetencje społeczne**

<b>Kod</b>	<b>Treść</b>
<b>NŹD_P6S_KK01</b>	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w rozwiązywaniu problemów zawodowych
<b>NŹD_P6S_KO02</b>	Absolwent jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz odpowiedzialnego podejmowania działań zmierzających do poprawy życia człowieka
<b>NŹD_P6S_KR03</b>	Absolwent jest gotów do podkreślania znaczenia zawodu dietetyka w systemie ochrony zdrowia
<b>NŹD_P6S_KR04</b>	Absolwent jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych