

## Efekty uczenia się

### Wiedza

Kod	Treść
NŹD_P7S_WG01	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym aktualnie dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu dietetyki, psychodietetyki, nauk o żywności, żywieniu i zdrowiu człowieka
NŹD_P7S_WG02	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady planowania oraz techniki i metody stosowane w badaniach żywieniowych, w tym również narzędzia statystyczne i technologie informatyczne
NŹD_P7S_WG03	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady dietoterapii osób z różnymi jednostkami chorobowymi oraz ryzyka zdrowotne związane z zanieczyszczeniami żywności
NŹD_P7S_WG04	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady planowania i optymalizacji eksperymentów z wykorzystaniem zaawansowanych technik oraz analizy danych i opracowania wyników badań własnych
NŹD_P7S_WG05	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu uwarunkowania procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia, jego ochrony oraz stylu życia, a także modele zachowań prozdrowotnych
NŹD_P7S_WK06	Absolwent zna i rozumie uwarunkowania etyczne, ekonomiczne i prawne związane z zawodem dietetyka
NŹD_P7S_WK07	Absolwent zna i rozumie zasady tworzenia, organizacji i rozwoju różnych form przedsiębiorczości, w tym zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego
NŹD_P7S_WK08	Absolwent zna i rozumie dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne, w pogłębionym stopniu zna zasady działania systemów i instytucji właściwych w działalności dietetyka.

### Umiejętności

Kod	Treść
NŹD_P7S_UW01	Absolwent potrafi stosować zaawansowane techniki i narzędzia badawcze z zakresu dietetyki i nauk o żywieniu człowieka.
NŹD_P7S_UW02	Absolwent potrafi dobrać i wykorzystać odpowiednie techniki i technologie w przetwarzaniu i analizie produktów żywnościowych oraz potraw dietetycznych.
NŹD_P7S_UW03	Absolwent potrafi opracować jadłospisy i plany żywieniowe z uwzględnieniem indywidualnych ograniczeń pacjenta, wdrożyć postępowanie dietetyczne, a także przygotować i zaserwować dania i posiłki, w tym posiłki dietetyczne.
NŹD_P7S_UW04	Absolwent potrafi samodzielnie zaplanować i przeprowadzić eksperymenty i pomiary, w tym dobrać materiały badawcze, opracować wyniki badań z zastosowaniem odpowiednich metod i technik informatycznych i statystycznych oraz interpretować uzyskane wyniki i formułować wnioski
NŹD_P7S_UW05	Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym też z zakresu nauk medycznych, społecznych i ekonomicznych z zachowaniem prawa autorskiego
NŹD_P7S_UK06	Absolwent potrafi przygotować wystąpienie ustne i opracowanie pisemne, w tym dokumentację żywieniową, komunikować się z różnymi grupami odbiorców, przedstawiać i uzasadniać swoje stanowisko, a także prowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową.
NŹD_P7S_UK07	Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia oraz w wyższym stopniu w zakresie specjalistycznej terminologii

Kod	Treść
<b>NŻD_P7S_UO08</b>	Absolwent potrafi współdziałać i pracować w grupie; w tym również kierować zespołami ludzkimi.
<b>NŻD_P7S_UU09</b>	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować własną karierę zawodową i ukierunkowywać innych w tym zakresie

## Kompetencje społeczne

Kod	Treść
<b>NŻD_P7S_KK01</b>	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny danych pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w rozwiązywaniu problemów zawodowych
<b>NŻD_P7S_KO02</b>	Absolwent jest gotów do podejmowania zadań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych i działania w sposób przedsiębiorczy.
<b>NŻD_P7S_KR03</b>	Absolwent jest gotów do demonstrowania postawy promującej zdrowie z poszanowaniem pacjentów i w trosce o ich dobro
<b>NŻD_P7S_KR04</b>	Absolwent jest gotów do przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej i podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad, dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka oraz podkreślenia jego roli w ochronie zdrowia.