

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 plan 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. |

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

Kompetencje społeczne

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