



Kierunkowe efekty kształcenia - Dietetyka

Wiedza podstawowa i kierunkowa
<ol style="list-style-type: none">1. Zna podstawową wartość odżywczą zawartą w produktach spożywczych, zna założenie i cel diety, wie jaką zastosować technikę kulinarną w danej diecie2. Zna wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą potraw.3. Rozumie zagrożenie dla zdrowia nieprawidłowo wykonanych procesów technologicznych
Umiejętności
<ol style="list-style-type: none">1. Potrafi samodzielnie dobrać produkty i wykonać potrawy dietetyczne oraz potrawy dla diet specjalnych w oparciu o daną technikę kulinarną.2. Potrafi zaplanować dietę leczniczą w danej jednostce chorobowej i wyliczyć jej wartość odżywczą. Umie przeprowadzić wywiad żywieniowy i udzielić porady dietetycznej pacjentowi.
Kompetencje społeczne
<ol style="list-style-type: none">1. W trakcie pracy zachowuje ostrożność i przestrzega obowiązujących zasad i norm.2. Przestrzega zasad etyki zawodowej oraz egzekwuje podobne zachowania w grupie.