

Studia drugiego stopnia		
Wiedza		PRK
K_W01	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka oraz śledzi na bieżąco aktualne trendy, innowacje i kierunki badań naukowych w tej dziedzinie.	P7S_WG
K_W02	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu istotę systemów zarządzania jakością w całym łańcuchu żywnościowym w celu ciągłego ulepszania produkcji żywności.	P7S_WG
K_W03	Wykazuje pogłębioną znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących im zaburzeń odżywiania, ma wiedzę na temat fizjologicznych i psychologicznych podstaw zachowania człowieka zdrowego i chorego.	P7S_WG
K_W04	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia z zakresu immunologii klinicznej oraz związków występujących pomiędzy stanem odporności organizmu i stanem odżywiania.	P7S_WG
K_W05	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu procesy regulacji hormonalnej ustroju na poziomie komórkowym i narządowym, określa jego reakcje na wysiłek fizyczny w stanie zdrowia i w wybranych chorobach, oraz przy wspomaganiu leczenia ruchem i aktywnością fizyczną.	P7S_WG
K_W06	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu zależność pomiędzy aktywnością fizyczną, rekreacją ruchową, dietą formami rehabilitacji a zdrowiem.	P7S_WG
K_W07	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu zagrożenia pochodzenia chemicznego, biologicznego i fizycznego podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania surowców i produktów spożywczych. Wskazuje i ocenia przydatność różnych metod utrwalania oraz wyjaśnia ich wpływ na trwałość i bezpieczeństwo żywności.	P7S_WG

K_W08	Posiada pogłębioną wiedzę z zakresu czynników ryzyka wybranych chorób, charakteryzuje metody ich leczenia oraz charakteryzuje zasady prewencji pierwotnej i wtórnej, ze szczególnym uwzględnieniem leczenia dietą, zna zasady żywienia klinicznego w zapobieganiu i leczeniu chorób.	P7S_WG
K_W09	Posiada wiedzę na temat diagnostyki genetycznej chorób dietozależnych, zna wybrane problemy nutrigenomiki, charakteryzuje powiązania pomiędzy dietą a uwarunkowaniami genetycznymi, posiada wiedzę z zakresu genetycznie uwarunkowanych różnic w reakcjach organizmu na zawarte w żywności składniki pokarmowe.	P7S_WG
K_W10	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu rodzaje nadwrażliwości pokarmowej, grupy żywności alergicznej i hypoalergicznej oraz zasady jej znakowania.	P7S_WG
K_W11	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu wybrane elementy biologiczno-fizycznych metod diagnostyki stanu odżywienia i stanu zdrowia.	P7S_WG
K_W12	Posiada pogłębioną wiedzę z zakresu budowy, właściwości chemicznych i zastosowań związków chemicznych pochodzenia naturalnego i syntetycznego w żywieniu, posiada wiedzę na temat nowych rodzajów żywności oraz zna rolę jaką pełnią nowe surowce i dodatki w zapewnieniu jakości wyrobów spożywczych w nowoczesnych technologiach wytwarzania produktów.	P7S_WG
K_W13	Definiuje potencjalne zagrożenia toksykologiczne, wskazuje skutki szkodliwego działania substancji toksycznych na organizm człowieka, interakcji z lekami oraz innymi substancjami.	P7S_WG
K_W14	Ma pogłębioną wiedzę o trendach rozwojowych i aktualnych wynikach naukowych w zakresie żywienia człowieka.	P7S_WG
K_W15	Posiada pogłębioną wiedzę o zróżnicowaniu społeczno-kulturowym, jego uwarunkowaniach i konsekwencjach, rozumie wpływ czynników środowiskowych, psychospołecznych i stylu	P7S_WG P7S_WK

	życia na powstawanie chorób, zna kulturowe uwarunkowania konsumpcji, oraz socjoekonomiczne determinanty zwyczajów żywieniowych.	
K_W16	Definiuje wybrane zagadnienia z zakresu psychologii, zna rodzaje, poziomy i style komunikacji interpersonalnej, charakteryzuje proces efektywnej komunikacji w sytuacjach zawodowych.	P7S_WK
K_W17	Zna i rozumie w zaawansowanym stopniu wybrane elementy ochrony własności przemysłowej i własności intelektualnej, zna etapy planowania badania naukowego, sposoby poszukiwania literatury naukowej, a także zasady opisu bibliograficznego.	P7S_WK
K_W18	Zna zasady prawne, organizacyjne oraz etyczne uwarunkowania działalności zawodowej dietetyka.	P7S_WK
K_W19	Posiada wiedzę z zakresu organizacji przedsiębiorstwa usługowego i prowadzenia własnej działalności gospodarczej.	P7S_WK
Umiejętności		
K_U01	Potrafi analizować sytuacje związane z produkcją i dystrybucją żywności, planować akcje i zarządzać działaniami na rzecz poprawy jakości i wydajności produkcji, a także na rzecz środowiska przyrodniczego.	P7S_UW
K_U02	Potrafi analizować i krytycznie ocenić różne rozwiązania techniczne i technologiczne w dziedzinie przetwórstwa żywności i żywienia człowieka, w zakresie wybranej specjalizacji; zaproponować rozwiązanie praktycznego problemu związanego z produkcją żywności.	P7S_UW
K_U03	Potrafi przeprowadzić pogłębiony wywiad dietetyczny, dokonać pomiarów antropometrycznych z użyciem aparatury do analizy składowych masy ciała, potrafi interpretować wyniki badań laboratoryjnych i na podstawie uzyskanych wyników diagnozować stan odżywienia	P7S_UW
K_U04	Potrafi prowadzić dokumentację czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji	P7S_UW

K_U05	Potrafi posługiwać się wyspecjalizowanym sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym	P7S_UW
K_U06	Potrafi identyfikować błędy żywieniowe różnych grup populacyjnych (uwarunkowane również kulturowo, religijnie, etnicznie) oraz potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie profilaktyki pierwotnej i wtórej obejmującej dietoterapię, aktywność fizyczną i styl życia z uwzględnieniem stanu i wieku pacjenta	P7S_UW
K_U07	Potrafi rozpoznać problemy pacjentów występujące w chorobach poszczególnych układów i narządów oraz uwzględnić je w planowaniu postępowania dietetycznego, potrafi ustalić wskazania do wspomagania i /lub leczenia żywieniowego	P7S_UW
K_U08	Potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiągnięciu zamierzonych celów i monitorować oraz modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb	P7S_UW
K_U09	Potrafi udzielać porad w zakresie diety, trybu życia, ćwiczeń fizycznych sprzyjających utrzymaniu i poprawie zdrowia	P7S_UW
K_U10	Potrafi prowadzić działania profilaktyczne i opracować materiały edukacyjne dla pacjenta, oraz instrukcje i wskazówki dla personelu zespołu realizującego opiekę żywieniową	P7S_UW P7S_UO
K_U11	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej, a także posiada umiejętność zastosowania właściwej formy ruchu w celu korygowania lub modelowania sylwetki ciała	P7S_UW
K_U12	Wdraża wybrane działania fizjoterapeutyczne przydatne w holistycznym ujęciu porady dietetycznej	P7S_UW
K_U13	Stosuje podstawowe metody psychologii w pracy zawodowej dietetyka, w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych i socjalnych	P7S_UW
K_U14	Potrafi skutecznie i taktownie komunikować się z klientami i współpracownikami, potrafi wyjaśnić pacjentowi przebieg dietoterapii	P7S_UK P7S_UO

K_U15	Potrafi przeprowadzić pogłębioną analizę zjawisk fizycznych i chemicznych dotyczących żywności.	P7S_UW
K_U16	Potrafi zabezpieczyć próbki żywności do badań.	P7S_UW
K_U17	Stosuje podstawowe technologie informatyczne użyteczne w pracy zawodowej w celu pozyskiwania, przetwarzania, przechowywania i przesyłania informacji posługuje się programami komputerowymi do planowania jadłospisów i wspomagania organizacji pracy dietetyka.	P7S_UW
K_U18	Potrafi projektować, prowadzić i analizować efekty zadań badawczych z zakresu nauk o żywieniu człowieka.	P7S_UU
K_U19	Potrafi tworzyć pisemne raporty z własnych działań lub w oparciu o dane źródłowe z zakresu żywienia i dietetyki.	P7S_UK
K_U20	Potrafi przygotować i wygłosić pracę w oparciu o własne przemyślenia z użyciem terminologii w zakresie dietetyki.	P7S_UK
K_U21	Posiada umiejętności językowe w zakresie studiowanej dziedziny, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	P7S_UK
Kompetencje społeczne		
K_K01	Rozumie konieczność systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego.	P7S_KK
K_K02	Potrafi inspirować i organizować proces uczenia się innych osób.	P7S_KK
K_K03	Posiada świadomość własnych ograniczeń, jest przygotowany do postępowania interdyscyplinarnego i konsultacji z lekarzem, potrafi określić czy pacjent potrzebuje dodatkowej porady lekarskiej lub fizjoterapeutycznej oraz potrafi wskazać obszar wymaganej terapii.	P7S_KK
K_K04	Okazuje dbałość o prestiż zawodu.	P7S_KR
K_K05	Potrafi kierować zespołem i współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych oraz pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo – zależnych.	P7S_KK
K_K06	Jest przygotowany do utworzenia działalności gospodarczej w zakresie usług dietetycznych, potrafi zorganizować i wyposażyć	P7S_KO

	gabinet dietetyczny z uwzględnieniem podstawowych instrumentów ekonomii, a także zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi.	
K_K07	Potrafi określać priorytety służące realizacji podjętego działania.	P7S_KO
K_K08	Identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka, ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo żywieniowe.	P7S_KR
K_K09	Realizuje zadania w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy, oraz zasad postępowania z materiałami biologicznie skażonymi i niebezpiecznymi.	P7S_KR
K_K10	Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu w oparciu o obiektywne źródła informacji.	P7S_KK
K_K11	Demonstruje postawę promującą zdrowie i aktywność fizyczną.	P7S_KO P7S_KR