

Studia pierwszego stopnia		
Wiedza		PRK
K_W01	Zna i rozumie w zaawansowanym stopniu współczesne problemy przetwórstwa żywności i żywienia człowieka, a także funkcjonowanie rynku żywności i usług żywieniowych oraz rolę i znaczenie środowiska przyrodniczego, jego zagrożenia i ochronę w społeczeństwie globalnym.	P6S_WG
K_W02	Zna i rozumie w zaawansowanym stopniu zasady stosowane w przetwórstwie żywności, dzięki którym produkt jest bezpieczny dla konsumenta oraz chemiczne i biologiczne skażenie żywności, zagrożenie dla zdrowia ze strony substancji obcych, w tym dodatków do żywności i związków szkodliwych powstających podczas przetwarzania żywności.	P6S_WG
K_W03	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	P6S_WG
K_W04	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	P6S_WG
K_W05	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	P6S_WG
K_W06	Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Charakteryzuje choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem, zna podstawy leczenia dietetycznego tych chorób	P6S_WG
K_W07	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	P6S_WG
K_W08	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności i potrafi wiedzę z tego zakresu zastosować w praktyce	P6S_WG

K_W09	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	P6S_WG P6S_WK
K_W10	Zna i rozumie w zaawansowanym stopniu zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	P6S_WG P6S_WK
K_W11	Zna zasady zdrowego żywienia i potrafi je wdrażać u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub z otyłością).	P6S_WG
K_W12	Zna zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka.	P6S_WG
K_W13	Zna i rozumie w zaawansowanym stopniu zasady higieny produkcji i zasady mycia i dezynfekcji urządzeń i pomieszczeń produkcyjnych oraz zasady użytkowania wody i gospodarki ściekami w zakładzie przetwarzania żywności.	P6S_WG
K_W14	Posiada wiedzę na temat wybranych elementów farmakologii oraz farmakoterapii żywieniowej.	P6S_WG
K_W15	Zna i rozumie wybrane pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	P6S_WG
K_W16	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	P6S_WG
K_W17	Posiada wiedzę w zakresie podstaw prawnych i ekonomicznych ochrony zdrowia i potrafi ją wykorzystać w praktyce.	P6S_WK
K_W18	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	P6S_WG
K_W19	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu prawa w zawodzie dietetyka, w tym prawo ochrony własności przemysłowej i prawo autorskie.	P6S_WK
K_W20	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i postępowania w stanach zagrożenia życia.	P6S_WG
Umiejętności		

K_U01	Potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę do rozwiązania problemu z zakresu żywności i żywienia, opracować wyniki i syntetycznie przedstawić wnioski.	P6S_UW
K_U02	Potrafi wskazać potencjalne, krytyczne punkty kontrolne w wybranym procesie produkcyjnym, wybrać i zastosować odpowiednią metodę analizy w celu rozwiązania określonego problemu związanego z żywnością i żywieniem.	P6S_UW
K_U03	Potrafi realizować plan edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych.	P6S_UW
K_U04	Posiada umiejętność uczestniczenia w pracach zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem.	P6S_UO
K_U05	Potrafi udzielić porady dietetycznej, przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta i potrafi zaplanować i zrealizować własny rozwój w zakresie niezbędnym do wykonania tych czynności.	P6S_UW P6S_UU
K_U06	Potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element postępowania terapeutycznego.	P6S_UW
K_U07	Potrafi zaprojektować (samodzielnie lub w zespole) nowy produkt żywnościowy o zadanych właściwościach i dobrać odpowiedni rodzaj opakowania.	P6S_UW P6S_UO
K_U08	Umie zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych i wyniki badań antropometrycznych w planowaniu żywienia.	P6S_UW
K_U09	Umie przeprowadzić analizę zagrożeń oraz wskazać potencjalne, krytyczne punkty kontrolne w procesach produkcyjnych.	P6S_UW
K_U10	Potrafi wykonywać zadania właściwe dla stanowiska dietetyka w szpitalu lub innej placówce żywienia zbiorowego, m.in. posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w tych placówkach, monitorować odżywianie chorych.	P6S_UO

K_U11	Posiada umiejętność sporządzania potraw stosowanych w dietoterapii (dobór składników, zastosowanie odpowiednich technik).	P6S_UW
K_U12	Potrafi dokonać wyliczenia indywidualnego zapotrzebowania na składniki odżywcze oraz ma umiejętność korzystania z tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej.	P6S_UW
K_U13	Umie sporządzić i opisać liczbowo bilans materiałowy i energetyczny wskazanego procesu produkcji żywności, wykonać proste obliczenia procesowe i technologiczne.	P6S_UW
K_U14	Umie dokonać wyboru lub zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych oraz w ich leczeniu.	P6S_UW
K_U15	Wykorzystuje podstawowe programy komputerowe oraz posługuje się komputerem w zakresie pozyskiwania i opracowywania danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6S_UW
K_U16	Potrafi użytkować aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w procesach przemysłowych.	P6S_UW
K_U17	Posługuje się językiem obcym w mowie i piśmie w zakresie słownictwa medycznego i zawodowego na poziomie B2 (wg. Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego) umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa oraz rozumienia dyskusji związanej z problemem dietetyki.	P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K_K01	Mając świadomość własnych ograniczeń nie unika zwracania się o poradę do innych specjalistów	P6S_KK
K_K02	Jest taktowny, tolerancyjny i otwarty w kontaktach interpersonalnych (pacjent, zespół interdyscyplinarny)	P6S_KO
K_K03	Wykazuje dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji	P6S_KK
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej	P6S_KR

K_K05	Szanuje prawa pacjenta do zachowania intymności oraz tajemnicy w zakresie występujących u niego chorób	P6S_KO P6S_KR
K_K06	Przestrzega zada bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	P6S_KR
K_K07	Potrafi rozwiązywać bieżące problemy wynikające z wykonywanego zawodu dietetyka	P6S_KK P6S_KR
K_K08	Potrafi formułować wnioski oraz opinie odnoszące się do pacjentów, klientów, grup społecznych pozostających w sferze jego działalności zawodowej	P6S_KK