

Efekty uczenia się

Kierunek – dietetyka

Poziom studiów – studia I stopnia

Profil – praktyczny

Forma studiów – stacjonarne

Efekty uczenia się obowiązują od cyklu kształcenia 2026-2029

Szczegółowy numer efektu uczenia się ¹	Efekty uczenia się² po ukończeniu studiów absolwent:	PRK ³	PRK ⁴
WIEDZA (zna i rozumie)			
K_W01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	P6U_W	P6S_WG
K_W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i endokrynnym oraz immunologicznym.	P6U_W	P6S_WG
K_W03	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej, klinicznej, biochemii i chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii.	P6U_W	P6S_WG
K_W04	Zna procesy fizjologiczne i biochemiczne związane z wysiłkiem fizycznym i potrzeby żywieniowe związane z różnymi dyscyplinami sportowymi.	P6U_W	P6S_WG
K_W05	Zna procesy technologiczne związane z produkcją żywności pochodzenia roślinnego, zwierzęcego oraz potraw, zna zasady przechowywania, etykietowania i transportu żywności.	P6U_W	P6S_WG

¹ Objaśnienie oznaczeń:

Dla kierunków: lekarskiego, lekarsko- dentystycznego, farmaceutycznego, położnictwa, pielęgniarstwa, fizjoterapii, ratownictwa medycznego numery są określone w standardach kształcenia dla danego kierunku.

Dla pozostałych przyjmuje się poniższe oznaczenia:

K (przed podkreślnikiem) — szczegółowe efekty uczenia się

W — kategoria wiedzy; U — kategoria umiejętności; K (po podkreślniku) — kategoria kompetencji społecznych
01, 02, 03 i kolejne — numer efektu uczenia się

² Liczba dowolna (należy dodać lub usunąć wiersze tabeli w razie potrzeby).

³ Wpisać symbol z Polskich Ram Kwalifikacji - Charakterystyki I stopnia (uniwersalne)

⁴ Wpisać symbol z Polskich Ram Kwalifikacji - Charakterystyki II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego

K_W06	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	P6U_W	P6S_WG
K_W07	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu poradnictwa dietetycznego.	P6U_W	P6S_WG
K_W08	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	P6U_W	P6S_WK
K_W09	Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	P6U_W	P6S_WG
K_W10	Zna podstawowe pojęcia ekologii i związku ekologii z żywieniem.	P6U_W	P6S_WG
K_W11	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych.	P6U_W	P6S_WG
K_W12	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietytyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	P6U_W	P6S_WG
K_W13	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	P6U_W	P6S_WG
K_W14	Zna etyczne i prawne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka.	P6U_W	P6S_WG
K_W15	Zna technologię żywności i potraw oraz podstawy towaroznawstwa.	P6U_W	P6S_WG
K_W16	Zna przyczyny, przebieg i wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania i nerwowego oraz zakaźnych chorób pasożytniczych i nowotworów oraz zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	P6U_W	P6S_WG
K_W17	Zna przyczyny oraz zapobieganie i postępowanie w alergiach pokarmowych. Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	P6U_W	P6S_WG
K_W18	Zna zasady rehabilitacji w różnych schorzeniach oraz rolę diety w procesie rehabilitacji.	P6U_W	P6S_WG

K_W19	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.	P6U_W	P6S_WK
K_W20	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	P6U_W	P6S_WK
K_W21	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	P6U_W	P6S_WK
K_W22	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6U_W	P6S_WG
K_W23	Zna kryteria wyboru metody, zasady pobierania i przygotowywania próbek żywności do badań oraz techniki stosowane w ocenie jakości żywności.	P6U_W	P6S_WG
K_W24	Zna i rozumie metody analityczne, obliczeniowe i sensoryczne oceny jakości żywności w zakresie wartości odżywczej i energetycznej, bezpieczeństwa żywności i suplementów diety; umie wykorzystać tą wiedzę w poradnictwie dietetycznym.	P6U_W	P6S_WG
K_W25	Zna losy substancji obcych w organizmie, z uwzględnieniem ich przemian wpływających na toksyczność.	P6U_W	P6S_WG
K_W26	Zna obowiązujące przepisy prawne dotyczące substancji obcych w żywności, w tym poziomy w żywności bezpieczne dla konsumenta.	P6U_W	P6S_WG
K_W27	Zna rolę Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorze produkcyjnym i kontroli jakości żywności.	P6U_W	P6S_WG
K_W28	Zna systemy i normy zapewniające bezpieczeństwo i jakość zdrowotną żywności podczas jej produkcji i przetwórstwa.	P6U_W	P6S_WG
K_W29	Zna najważniejsze fakty dotyczące dziejów żywienia i produktów żywnościowych.	P6U_W	P6S_WG
K_W30	Potrafi nawiązać kontakt ustny i pisemny w języku obcym w celu zdobycia informacji lub wymiany opinii.	P6U_W	P6S_WK
K_W31	Posiada elementarną wiedzę w zakresie prezentacji graficznej danych medycznych: potrafi stworzyć oraz interpretować zależności graficzne.	P6U_W	P6S_WK

K_W32	Zna podstawową terminologię oraz główne problemy filozoficzne, wykazuje znajomość kierunków rozwoju myśli filozoficznej, zna podstawowe pojęcia z zakresu etyki oraz posiada wiedzę na temat historycznego rozwoju systemów etycznych i postaw rozstrzygania dylematów moralnych.	P6U_W	P6S_WK
K_W33	Zna obcojęzyczną terminologię specjalistyczną, opisuje w języku obcym podstawowe struktury anatomiczne oraz prawidłowo nazywa objawy choroby. W drodze analizy słowotwórczej prawidłowo interpretuje obcojęzyczne terminy specjalistyczne, wyjaśnia definicje, konstruuje wnioski.	P6U_W	P6S_WK
K_W34	Zna i rozumie zasady z zakresu logiki, poprawnego definiowania, wnioskowania, dowodzenia oraz mechanizmów tworzenia się błędów logicznych.	P6U_W	P6S_WK
K_W35	Zna zagadnienia związane z marketingiem usług. Potrafi scharakteryzować poszczególne elementy procesu zarządzania, kierowania, planowania oraz dokonuje analizy strategicznej przedsiębiorstwa.	P6U_W	P6S_WK
K_W36	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej w sytuacjach zagrożenia zdrowia lub życia. Wie w jaki sposób udzielić wstępnej pomocy w stanach nagłych. Zna przyczyny nagłego zatrzymania krążenia i oddechu.	P6U_W	P6S_WK
UMIĘTNOŚCI (potrafi)			
K_U01	Postępuje się w praktyce mianownictwem anatomicznym oraz wykorzystuje znajomość topografii narządów ciała ludzkiego.	P6U_U	P6S_UW
K_U02	Prognozuje w oparciu o wiedzę kierunek procesów biochemicznych w poszczególnych stanach klinicznych.	P6U_U	P6S_UW
K_U03	Potrafi ukierunkować postępowanie w przypadku pacjentów z grup ryzyka chorób parazytologicznych w przypadku zatruc pokarmowych.	P6U_U	P6S_UW
K_U04	Potrafi ocenić stan mikrobiologiczny żywności.	P6U_U	P6S_UW
K_U05	Potrafi ocenić potrzeby żywieniowe w zależności od wykonywanego wysiłku fizycznego.	P6U_U	P6S_UW
K_U06	Potrafi odpowiednio przechowywać i przygotowywać produkty żywnościowe i	P6U_U	P6S_UW

	potrawy, potrafi interpretować wszystkie informacje zamieszczone na opakowaniu, potrafi wskazać wpływ procesów technologicznych na żywność.		
K_U07	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb dzieci, młodzieży, osób dorosłych i osób w podeszłym wieku.	P6U_U	P6S_UW
K_U08	W oparciu o uzyskaną wiedzę umie rozpoznać problemy psychologiczne osób i ustalić odpowiedni plan postępowania.	P6U_U	P6S_UK
K_U09	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie w przypadku chorób o podłożu genetycznym.	P6U_U	P6S_UW
K_U10	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	P6U_U	P6S_UW
K_U11	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6U_U	P6S_UW
K_U12	Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację.	P6U_U	P6S_UK
K_U13	Umie ocenić żywność pod kątem ekologicznym oraz umie rozróżnić metody produkcji żywności.	P6U_U	P7S_UW
K_U14	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	P6U_U	P6S_UW
K_U15	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.	P6U_U	P6S_UW
K_U16	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	P6U_U	P6S_UW
K_U17	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	P6U_U	P6S_UW
K_U18	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	P6U_U	P6S_UW
K_U19	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	P6U_U	P6S_UW

K_U20	Potrafi udzielić porady dietetycznej.	P6U_U	P6S_UW
K_U21	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	P6U_U	P6S_UO
K_U22	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	P6U_U	P6S_UW
K_U23	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	P6U_U	P6S_UO
K_U24	Interpretuje regulacje prawne dotyczące wykonywania zawodu dietetyka oraz planuje możliwości stosowania odpowiedzialności zawodowej, karnej i cywilnej w zakresie funkcjonowania systemu ochrony zdrowia i udzielania świadczeń zdrowotnych zgodnie z zapisami ustawowymi.	P6U_U	P6S_UK
K_U25	Interpretuje i stosuje przepisy prawne regulujące wykonywanie zawodu i udzielania świadczeń zdrowotnych.	P6U_U	P6S_UK
K_U26	Opracowuje projekty działań prozdrowotnych w środowisku zamieszkania i pracy.	P6U_U	P6S_UO
K_U27	Ocenia globalne trendy dotyczące ochrony zdrowia w aspekcie najnowszych danych epidemiologicznych i demograficznych.	P6U_U	P6S_UK
K_U28	Interpretuje działania w zakresie polityki zdrowotnej i społecznej prowadzonej przez państwo na rzecz zdrowia publicznego.	P6U_U	P6S_UK
K_U29	Dokonyje analizy i oceny funkcjonowania różnych systemów opieki medycznej oraz identyfikowania ich źródeł finansowania.	P6U_U	P6S_UK
K_U30	Potrafi dokonać analizy i oceny jakości żywności pod kątem zawartości składników odżywczych oraz bezpieczeństwa żywności.	P6U_U	P6S_UW
K_U31	Potrafi przeprowadzić toksykologiczną analizę żywności tj. ocenić produkty spożywcze pod kątem możliwości występowania w nich substancji potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia, wskazując rodzaj zagrożenia, przyczyny jego powstania, skutki zdrowotne dla organizmu w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa.	P6U_U	P6S_UW

K_U32	Analizuje najważniejsze przetomy dotyczące odżywiania się ludzi na przestrzeni dziejów.	P6U_U	P6S_UW
K_U33	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej.	P6U_U	P6S_UW
K_U34	Postępuje się właściwym nazewnictwem stosowanym w chemii i biochemii żywności, potrafi określić podstawowe właściwości składników żywności, interpretuje zjawiska zachodzące w żywności.	P6U_U	P6S_UW
K_U35	Potrafi dokonać rozbioru syntaktycznego zdania, określać rodzaje nazw, rozpoznawać rodzaje definicji i błędów w zakresie ich formułowania, posługiwać się językiem klasycznego rachunku zdań, sprawdzać tautologiczność formuł logicznych.	P6U_U	P6S_UK
K_U36	Potrafi wykorzystać narzędzia marketingowe w odniesieniu do usług.	P6U_U	P6S_UK
K_U37	Potrafi interpretować podstawowe mechanizmy odpowiedzi immunologicznej oraz analizować zależności między funkcjonowaniem układu odpornościowego a stanem zdrowia i chorobą.	P6U_U	P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE (jest gotów do)			
K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	P6U_K	P6S_KK
K_K02	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	P6U_K	P6S_KR
K_K03	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	P6U_K	P6S_KO
K_K04	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	P6U_K	P6S_KO
K_K05	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	P6U_K	P6S_KK
K_K06	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	P6U_K	P6S_KK
K_K07	Przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy.	P6U_K	P6S_KK
K_K08	Przestrzega zasad etyki.	P6U_K	P6S_KR
K_K09	Dbą o poziom sprawności fizycznej.	P6U_K	P6S_KK
K_K10	Potrafi formułować wypowiedzi w sposób jasny, jednoznaczny i pozbawiony błędów logicznych, co ma w założeniu sprzyjać komunikacji.	P6U_K	P6S_KK

K_K11	Posiada świadomość złożoności alokacji środków finansowych w systemie ochronie zdrowia, jest gotowy do komunikowania się i obrony własnych poglądów dotyczących ekonomicznych aspektów funkcjonowania systemu ochrony zdrowia.	P6U_K	P6S_KK
UMIĘJĘTNOŚCI⁵ (potrafi samodzielnie)			

Dla kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów: lekarza, lekarza denty, farmaceuty, pielęgniarki, położnej, diagnosty laboratoryjnego, fizjoterapeuty, ratownika medycznego efekty ogólne z zakresu wiedzy i umiejętności stanowiące sumę efektów szczegółowych (z wyszczególnieniem tych efektów):

.....

⁵ Dla kierunków: lekarskiego, lekarsko - denty, farmaceuty, pielęgniarki, położnej, diagnosty laboratoryjnego, fizjoterapeuty, ratownika medycznego efekty uczenia się nabywane na ostatnim roku studiów w zakresie Praktycznego Nauczania Klinicznego