

## Efekty uczenia się

**Kierunek** – dietetyka

**Poziom studiów** – studia II stopnia

**Profil** – praktyczny

**Forma studiów** – stacjonarne

**Efekty uczenia się obowiązują od cyklu kształcenia 2026-2028**

Szczegółowy numer efektu uczenia się <sup>1</sup>	Efekty uczenia się <sup>2</sup> po ukończeniu studiów absolwent:	PRK <sup>3</sup>	PRK <sup>4</sup>
<b>WIEDZA</b> (zna i rozumie)			
K_W01	Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.	P7U_W	P7S_WG
K_W02	Zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu demografii i epidemiologii żywieniowej oraz psychologii klinicznej.	P7U_W	P7S_WG
K_W03	Zna podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustroju.	P7U_W	P7S_WG
K_W04	Zna zasady fizjologii żywienia i potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia.	P7U_W	P7S_WG
K_W05	Zna podstawy patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych, a zwłaszcza zapalenia, na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych.	P7U_W	P7S_WG
K_W06	Zna podstawy psychologii klinicznej i uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej	P7U_W	P7S_WG

<sup>1</sup> 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

<sup>2</sup> Liczba dowolna (należy dodać lub usunąć wiersze tabeli w razie potrzeby).

<sup>3</sup> Wpisać symbol z Polskich Ram Kwalifikacji - Charakterystyki I stopnia (uniwersalne)

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

	w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.		
K_W07	Zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób.	P7U_W	P7S_WG
K_W08	Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup ludności i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.	P7U_W	P7S_WG
K_W09	Zna podstawowe założenia i zadania zdrowia publicznego, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia oraz założenia i programy promocji zdrowia w Polsce i potrafi je wykorzystać w praktyce.	P7U_W	P7S_WG
K_W10	Zna teorię i praktykę zarządzania oraz marketingu.	P7U_W	P7S_WK
K_W11	Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe. Przepisy dotyczące kontroli urzędowej żywności. System Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli i ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.	P7U_W	P7S_WK
K_W12	Zna i potrafi wprowadzić do praktyki zasady żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych i żywienie dietami naturalnymi w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia związanego z chorobą.	P7U_W	P7S_WG
K_W13	Zna podstawy żywienia pozajelitowego i może je prowadzić pod kierunkiem lekarza przeszkolonego w tym zakresie.	P7U_W	P7S_WG
K_W14	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.	P7U_W	P7S_WG
K_W15	Zna, rozumie i potrafi zaplanować żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt w oparciu o aktualny stan wiedzy.	P7U_W	P7S_WG
K_W16	Zna i potrafi zaplanować i realizować zasady dietoprofilaktyki i leczenia dietetycznego chorób niezakaźnych i żywieniowo-zależnych.	P7U_W	P7S_WG
K_W17	Zna metody wytwarzania potraw oraz przygotowywania różnego rodzaju diet.	P7U_W	P7S_WG

K_W18	Zna zasady i pojęcia związane z towaroznawstwem, jakością żywności i jej bezpieczeństwem.	P7U_W	P7S_WG
K_W19	Zna procesy zachodzące w żywności i w jej w wartości odżywczej w zależności od warunków i czasu przechowywania.	P7U_W	P7S_WG
K_W20	Posiada pogłębioną wiedzę z zakresu metod pobierania, przygotowania oraz obróbki próbek żywności do badań laboratoryjnych, z uwzględnieniem wymogów jakościowych i analitycznych.	P7U_W	P7S_WG
K_W21	Posiada pogłębioną wiedzę z zakresu metod analitycznych stosowanych w ocenie wartości odżywczej żywności oraz ilościowego oznaczania dodatków do żywności, z uwzględnieniem ich czułości, selektywności i ograniczeń.	P7U_W	P7S_WG
K_W22	Zna nowe rodzaje żywności (wzbogaconej, suplementów diety oraz środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego) i potrafi ocenić potrzebę jej stosowania.	P7U_W	P7S_WG
K_W23	Zna problematykę narażenia organizmu ludzkiego na zanieczyszczenia żywności pochodzenia chemicznego, fizycznego i biologicznego.	P7U_W	P7S_WG
K_W24	Zna diety niekonwencjonalne, ich założenia i skutki działania.	P7U_W	P7S_WG
K_W25	Zna, rozumie i wie jak zaplanować żywienie osób starszych w oparciu o aktualny stan wiedzy.	P7U_W	P7S_WG
K_W26	Zna definicję produktów GMO, ich wady i zalety oraz bezpieczeństwo stosowania takiej żywności.	P7U_W	P7S_WG
K_W27	Wymienia najważniejsze fakty dotyczące dziejów produktów żywnościowych i ich zastosowania od czasów najdawniejszych po współczesność.	P7U_W	P7S_WG
K_W28	Identyfikuje krytyczne punkty kontrolne w procesie wytwarzania żywności. Charakteryzuje metabolizm mikroorganizmów w kontekście kształtowania jakości żywności.	P7U_W	P7S_WG
K_W29	Zna główne pojęcia, etapy postępowania badawczego, strukturę pracy naukowej, teoretycznej i empirycznej, podstawowe zasady i metody pracy naukowej niezbędne	P7U_W	P7S_WG

	do przygotowania pracy dyplomowej, zasady prowadzenia badań naukowych w dyscyplinach medycznych.		
K_W30	Ma wiedzę na poziomie zaawansowanym z zakresu terminologii, gramatyki i stylistyki obcojęzycznej niezbędną do posługiwania się językiem obcym w sytuacjach związanych z pracą z pacjentem, kształceniem oraz życiem codziennym.	P7U_W	P7S_WG
K_W31	Wie czym jest teza i hipoteza statystyczna, zna programy komputerowe i analizy statystyczne używane przy opracowywaniu wyników badań z nauk biomedycznych.	P7U_W	P7S_WG
K_W32	Wie jak ocenić styl życia i zna schematy zachowań prozdrowotnych i rekreacyjnych.	P7U_W	P7S_WG
K_W33	Zna, rozumie i wie jak zaplanować żywienie osób dorosłych i dzieci z zaburzeniami neurologicznymi w oparciu o aktualny stan wiedzy.	P7U_W	P7S_WG
K_W34	Zna, rozumie i wie jak zaplanować profilaktykę w zakresie chorób nowotworowych oraz zaplanować żywienie osób z rozpoznana choroba nowotworową w oparciu o aktualny stan wiedzy.	P7U_W	P7S_WG
<b>UMIĘJŃNOŚCI (potrafi)</b>			
K_U01	Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu postępowania żywieniowego.	P7U_U	P7S_UW
K_U02	Potrafi ocenić przyczyny choroby i zmiany patofizjologiczne następujące pod wpływem schorzenia.	P7U_U	P7S_UW
K_U03	Potrafi analizować i oceniać zaburzenia osobowości oraz wpływ problemów psychologicznych na stan odżywienia i sposób żywienia człowieka, z wykorzystaniem aktualnej wiedzy naukowej.	P7U_U	P7S_UW
K_U04	Potrafi zaplanować odpowiednie żywienie w zależności od stanu fizjologicznego.	P7U_U	P7S_UW
K_U05	Umie w praktyce zastosować dane epidemiologiczne i demograficzne.	P7U_U	P7S_UW
K_U06	Potrafi wykorzystać wiedzę psychologiczną do rozwiązywania złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.	P7U_U	P7S_UK

K_U07	Potrafi zaplanować żywienie dla różnych grup i zbiorowości uwzględniając zasady zdrowego żywienia.	P7U_U	P7S_UW
K_U08	Potrafi kierować zespołami, opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.	P7U_U	P7S_UO
K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób odżywiania się osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze.	P7U_U	P7S_UW
K_U10	Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową.	P7U_U	P7S_UK
K_U11	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta.	P7U_U	P7S_UW
K_U12	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.	P7U_U	P7S_UW
K_U13	Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu.	P7U_U	P7S_UW
K_U14	Potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiąganiu zamierzonych celów i modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb.	P7U_U	P7S_UW
K_U15	Potrafi określić przyjmowanie składników odżywczych na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommended Dietary Allowances – RDAs).	P7U_U	P7S_UW
K_U16	Potrafi, w oparciu o badania przesiewowe, rozpoznać niedożywienie, przeprowadzić pełną ocenę stanu odżywienia i określić rodzaj oraz stopień niedożywienia.	P7U_U	P7S_UW
K_U17	Potrafi określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze tworząc wspólnie z lekarzami i pielęgniarkami zespół terapeutyczny zapewniający opiekę żywieniową nad pacjentami.	P7U_U	P7S_UO
K_U18	Potrafi ustalić wskazania do wspomaganiania i/lub leczenia żywieniowego z wykorzystaniem odżywiania naturalnego lub dostępnych w	P7U_U	P7S_UW

	Polsce diet przemysłowych o składzie dostosowanym do zaburzeń metabolicznych wywołanych chorobą.		
K_U19	Nadzoruje i planuje żywienie w domu pacjentów wypisanych ze szpitala.	P7U_U	P7S_UW
K_U20	Potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, w tym specjalistyczną terminologią właściwą dla dietetyki.	P7U_U	P7S_UK
K_U21	Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet.	P7U_U	P7S_UW
K_U22	Potrafi wykorzystać wiedzę z dziedziny towaroznawstwa.	P7U_U	P7S_UW
K_U23	Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej żywności zależne od warunków i czasu przechowywania.	P7U_U	P7S_UW
K_U24	Wykorzystuje w codziennej praktyce wiedzę o jakości i bezpieczeństwie żywności.	P7U_U	P7S_UW
K_U25	Potrafi ocenić źródła żywienia podstawowych składników odżywczych, rozumie ich znaczenie, fizjologiczną dostępność, metabolizm i zapotrzebowanie organizmu.	P7U_U	P7S_UW
K_U26	Potrafi ocenić potrzebę stosowania żywności wzbogaconej, suplementów diety oraz środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	P7U_U	P7S_UW
K_U27	Potrafi ocenić narażenie organizmu ludzkiego na zanieczyszczenia obecne w żywności.	P7U_U	P7S_UW
K_U28	Charakteryzuje nowoczesne rozwiązania technologiczne w odniesieniu do poszczególnych grup żywności.	P7U_U	P7S_UW
K_U29	Umie przedstawić i wyjaśnić zalety oraz wady stosowania nowych technologii w produkcji żywności.	P7U_U	P7S_UW
K_U30	Zna podstawowe sposoby identyfikowania zafałszowania żywności.	P7U_U	P7S_UW
K_U31	Potrafi analizować uwarunkowania sytuacji demograficznej w aspekcie procesów zdrowotnych i społecznych.	P7U_U	P7S_UW
K_U32	Projektuje środki spożywcze bezpieczne dla konsumenta, szacuje zagrożenia	P7U_U	P7S_UW

	mikrobiologiczne związane z utrwalaniem surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.		
K_U33	Potrafi sformułować problem badawczy, hipotezę badawczą, przystosować narzędzia badawcze do badań własnych, wybrać właściwą metodę badań, uporządkować i zagregować zebrane dane, wyciągnąć wnioski oraz krytycznie omówić uzyskane wyniki. Stosuje różne testy statystyczne, wykresy i diagramy przy opracowywaniu wyników.	P7U_U	P7S_UW
K_U34	Potrafi rozpoznać objawy wskazujące na stan zagrożenia życia; umie zastosować zasady postępowania przedszpitalnego i szpitalnego w różnych przypadkach zagrożenia życia.	P7U_U	P7S_UW
K_U35	Potrafi projektować i zarządzać działaniami marketingowymi na rynku usług.	P7U_U	P7S_UW
K_U36	Umie posłużyć się miernikami zdrowia dla oceny sytuacji zdrowotnej, ocenić związki między zdrowiem i chorobą a czynnikami środowiska zewnętrznego, opisuje wpływ przemian demograficznych na zdrowie jednostek i populacji, jest zorientowany w zakresie jednostkowych i zbiorowych potrzeb zdrowotnych i potrafi podjąć właściwe działania dla ich zaspokajania.	P7U_U	P7S_UW
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE (jest gotów do)</b>			
K_K01	Jest gotowy do kontynuowania nauki przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.	P7_K	P7S_KK
K_K02	Potrafi współpracować z innymi pracownikami ochrony zdrowia oraz przedstawicielami administracji i władz lokalnych.	P7_K	P7S_KO
K_K03	Jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną.	P7_K	P7S_KR
K_K04	Jest przygotowywany do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia.	P7_K	P7S_KR
K_K05	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	P7_K	P7S_KK
K_K06	Zna przynajmniej jeden język obcy w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem (zebranie wywiadu, udzielenie	P7_K	P7S_KR

	porady) oraz korzystanie z fachowej literatury obcojęzycznej.		
K_K07	Potrafi kierować zespołem i współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej.	P7_K	P7S_KR
K_K08	Przestrzega tajemnicy zawodowej.	P7_K	P7S_KO
K_K09	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego umożliwiającej świadomy udział w terapii.	P7_K	P7S_KR
K_K10	Przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy.	P7_K	P7S_KR
K_K11	Potrafi wyjaśnić czym jest plagiat oraz zna prawne aspekty ochrony praw autorskich.	P7_K	P7S_KR
K_K12	W sposób etyczny wykorzystuje w praktyce instrumenty z zakresu zarządzania.	P7_K	P7S_KR
<b>UMIEJĘTNOŚCI<sup>5</sup> (potrafi samodzielnie)</b>			

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

.....  
 .....

<sup>5</sup> Dla kierunków: lekarskiego, lekarsko - dentystrycznego efekty uczenia się nabywane na ostatnim roku studiów w zakresie Praktycznego Nauczania Klinicznego