

**Opis i tabela odniesień efektów kierunkowych do charakterystyk drugiego stopnia
dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji
dla pierwszego poziomu kształcenia¹
Dietetyka 2024 2025**

Symbol kierunkowego efektu	Opis kierunkowych efektów uczenia się po ukończeniu studiów pierwszego stopnia absolwent:	Uniwersalne efekty uczenia się Polskiej Ramy Kwalifikacji dla poziomu² 6 (symbole)	Charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji³, poziom 6 (symbole)
Wiedza, zna i rozumie:			
K_W01	zagadnienia z zakresu anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	P6U_W	P6S_WG
K_W02	wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym i żywieniem a układem nerwowym, krążenia, oddechowym, moczowym i dokrewnym.	P6U_W	P6S_WG
K_W03	zagadnienia z zakresu biochemii, chemii ogólnej i żywności, mikrobiologii, parazytologii, fizjologii człowieka oraz innych nauk biologicznych.	P6U_W	P6S_WG
K_W04	mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka, choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem, a także możliwości leczenia dietetycznego.	P6U_W	P6S_WG
K_W05	funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin, hormonów oraz szeroko pojętych dodatków do żywności.	P6U_W	P6S_WG
K_W06	procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości, szczególnie w aspekcie żywienia dostosowanego do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	P6U_W	P6S_WG
K_W07	terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa.	P6U_W	P6S_WG
K_W08	metody oceny stanu zdrowia, objawy i przyczyny wybranych zaburzeń, zmian chorobowych, chorób cywilizacyjnych oraz podstawy działań interwencyjnych i skutki tych działań wobec wybranych jednostek chorobowych.	P6U_W	P6S_WG
K_W09	metody korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub	P6U_W	P6S_WG

¹ Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia Efektów Uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz.U. z 2018 r., poz. 2218)

² Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. Dz.U.2020 poz. 226).

³ Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia Efektów Uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz.U. z 2018 r., poz. 2218)

	osób z nadwagą/otyłością) i różnorodność typów diet, w tym diet alternatywnych.		
K_W10	zasady dietetyki pediatrycznej.	P6U_W	P6S_WG
K_W11	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.	P6U_W	P6S_WG
K_W12	wybrane zagadnienia z farmakologii i farmakoterapii żywieniowej, interakcje leków z żywnością, skutki stosowania dopingu.	P6U_W	P6S_WG
K_W13	wybrane zjawiska z zakresu biologii, chemii, fizyki i nauk pokrewnych, właściwych dla studiowanego kierunku, pozwalające rozumieć procesy zachodzące u człowieka oraz w żywności.	P6U_W	P6S_WG
K_W14	mechanizmy funkcjonowania organizmów żywych występujących w organizmie ludzkim, surowcach żywnościowych i produktach spożywczych.	P6U_W	P6S_WG
K_W15	psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu, szczególnie w odniesieniu do prowadzenia edukacji żywieniowej i psychologii/coachingu sportowego.	P6U_W	P6S_WG
K_W16	społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	P6U_W	P6S_WK
K_W17	zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania i odmian choroby.	P6U_W	P6S_WG
K_W18	wybrane pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	P6U_W	P6S_WG
K_W19	zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych, z uwzględnieniem szeroko pojętej aktywności fizycznej.	P6U_W	P6S_WG
K_W20	etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	P6U_W	P6S_WK
K_W21	wybrane zagadnienia z zakresu prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	P6U_W	P6S_WK
K_W22	organizację ochrony zdrowia w Polsce, programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	P6U_W	P6S_WK
K_W23	cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.	P6U_W	P6S_WK
K_W24	słownictwo i zasady gramatyczne w zakresie języka obcego, odpowiednie dla przypisanego w karcie przedmiotu poziomu biegłości językowej, z uwzględnieniem tematyki zawodowej.	P6U_W	P6S_WK
K_W25	metody niezbędne do rozwijania umiejętności i stosowania współczesnych technologii informatycznych w zawodzie.	P6U_W	P6S_WK

K_W26	wybrane pojęcia i zasady z ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego.	P6U_W	P6S_WK
K_W27	wybrane zagadnienia z zakresu prawa, przedsiębiorczości, prawnych uwarunkowań prowadzenia działalności gospodarczej oraz zasad kwalifikacji do sportu.	P6U_W	P6S_WK
K_W28	wybrane zagadnienia z zakresu socjologii, psychologii, pedagogiki oraz komunikacji społecznej.	P6U_W	P6S_WK
Umiejętności, potrafi:			
K_U01	przewodzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	P6U_U	P6S_UW P6S_UK
K_U02	udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego, w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem i prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.	P6U_U	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
K_U03	zastosować się do zasad udzielania pierwszej pomocy, w tym w stanach zagrożenia życia.	P6U_U	P6S_UW
K_U04	wyjaśnić przebieg procesów biologicznych, chemicznych i biochemicznych, dokonywać odpowiedniej analizy, obliczeń i wykonywać wybrane doświadczenia laboratoryjne.	P6U_U	P6S_UW
K_U05	rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	P6U_U	P6S_UW
K_U06	zidentyfikować potrzeby, formułować cele, planować i wdrażać interwencje żywieniowe stosownie do wieku, stanu zdrowia i potrzeb pacjenta/klienta.	P6U_U	P6S_UW
K_U07	wykazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywiania, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	P6U_U	P6S_UW
K_U08	diagnozować rodzaj zaburzeń w układzie pokarmowym i w zaawansowanym stopniu planować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	P6U_U	P6S_UW
K_U09	wykonać badanie przesiewowe, antropometryczne, pogłębioną ocenę stanu odżywiania, ocenę sposobu żywienia, ocenę toksyczności substancji dla organizmu ludzkiego.	P6U_U	P6S_UW
K_U10	obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze.	P6U_U	P6S_UW
K_U11	wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	P6U_U	P6S_UW
K_U12	wykonać analizy i wykorzystywać informacje z różnych źródeł, potrzebnych do wykonywania zawodu dietetyka.	P6U_U	P6S_UW
K_U13	przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywiania w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywiania.	P6U_U	P6S_UW P6S_UK
K_U14	określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów	P6U_U	P6S_UW

	spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.		
K_U15	dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii, zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw, scharakteryzować warunki przechowywania i dystrybucji oraz przeprowadzić kontrolę żywności.	P6U_U	P6S_UW
K_U16	wyjaśnić relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych.	P6U_U	P6S_UW
K_U17	zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	P6U_U	P6S_UW P6S_UK
K_U18	w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do indywidualnych potrzeb metabolicznych.	P6U_U	P6S_UW
K_U19	zaplanować prawidłowe żywienie pacjenta w zależności od płci, okresu życia i szczególnych potrzeb.	P6U_U	P6S_UW P6S_UK
K_U20	zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenie.	P6U_U	P6S_UW P6S_UK
K_U21	posługiwać się zaleceniami żywieniowymi, normami i procedurami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego oraz opisać zasady profilaktyki zdrowotnej	P6U_U	P6S_UW P6S_UK
K_U22	obsługiwać komputer oraz pozyskiwać i gromadzić dane związanych z wykonywanym zawodem.	P6U_U	P6S_UO P6S_UU
K_U23	przewodzić wybrane analizy statystyczne i interpretować dane liczbowe.	P6U_U	P6S_UO P6S_UU
K_U24	posługiwać się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i swobodną komunikację.	P6U_U	P6S_UK
K_U25	przygotowywać prace pisemne i ustne w języku polskim i obcym z wykorzystaniem źródeł tradycyjnych oraz elektronicznych, na tematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.	P6U_U	P6S_UK
K_U26	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie, projektować plany marketingowe i przeprowadzać inne działania organizacyjne, związane z zawodem.	P6U_U	P6S_UU
K_U27	posługiwać się procedurami w procesie analizy zagadnień prawnych w ochronie zdrowia związanych z planowaniem i wdrażaniem działalności gospodarczej.	P6U_U	P6S_UW
K_U28	scharakteryzować wybrane zjawiska psychologiczne i socjologiczne, w tym właściwe dla psychodietetyki.	P6U_U	P6S_UW
K_U29	posługiwać się terminologią z zakresu anatomii, genetyki i innych dziedzin biologii, wykorzystując ją do wykonywania działań laboratoryjnych i prac naukowych.	P6U_U	P6S_UW
K_U30	pełnić rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalach, klinikach i innych ośrodkach medycznych, ośrodkach rehabilitacyjnych, edukacyjnych, odnowy biologicznej lub sportowych.	P6U_U	P6S_UW P6S_UK P6S_UO

K_U31	współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	P6U_U	P6S_UO
K_U32	brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	P6U_U	P6S_UO P6S_UU
Kompetencje społeczne, jest gotów do:			
K_K01	stałego dokształcania się.	P6U_K	P6S_KK
K_K02	poznania własnych ograniczeń i konsultacji przypadków z innymi specjalistami.	P6U_K	P6S_KK
K_K03	taktownego i skutecznego zasugerowania pacjentowi potrzeby konsultacji medycznej.	P6U_K	P6S_KO
K_K04	postawienia dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	P6U_K	P6S_KO
K_K05	przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	P6U_K	P6S_KR
K_K06	przestrzegania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	P6U_K	P6S_KR
K_K07	przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, w tym bezpieczeństwa sanitarnego i chemicznego.	P6U_K	P6S_KR
K_K08	prawidłowej identyfikacji i rozstrzygania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka, w tym dylematów prawnych.	P6U_K	P6S_KR
K_K09	krytycznej analizy dostępnych informacji, wyciągania wniosków w oparciu o dostępną literaturę i wykorzystania ich do samodoskonalenia.	P6U_K	P6S_KK
K_K10	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy.	P6U_K	P6S_KO
K_K11	przestrzegania przepisów prawa, praw autorskich oraz potrzeby pogłębiania wiedzy z zakresu prawa i ochrony własności intelektualnej.	P6U_K	P6S_KR

Objaśnienia symboli:

K – (przed podkreślnikiem) **kierunkowy** efekt uczenia się;

W, U, K – (po podkreślniku) kategoria efektu (**W** – wiedza, **U** – umiejętności, **K** – kompetencje społeczne);

01, 02, 03 – numer efektu uczenia się.