

## OGÓLNE INFORMACJE O KIERUNKU STUDIÓW

Obowiązuje od roku akad. 2019/2020

1.	Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
2.	Poziom studiów	Studia I stopnia
3.	Profil studiów	Profil praktyczny
4.	Forma lub formy studiów	Studia stacjonarne/niestacjonarne
5.	Liczba semestrów	6 semestrów
6.	Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	180
7.	Tytuł zawodowy	licencjat
8.	Przyporządkowanie kierunku studiów do dziedziny nauki i dyscypliny naukowej lub artystycznej, (określenie procentowego udziału w przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż jednej dyscypliny oraz wskazanie dyscypliny wiodącej, w ramach której będzie uzyskiwana ponad połowa efektów uczenia się)	Dziedzina: Nauk medycznych i nauk o zdrowiu Dyscyplina: Nauki o zdrowiu - 100 %  Ogółem: 100%
9.	Różnice w stosunku do innych programów o podobnie zdefiniowanych celach i efektach uczenia się, prowadzonych w Uczelni i przypisanych do tej samej dyscypliny	W uczelni nie ma kierunku o podobnie zdefiniowanych efektach, takim samym lub podobnym profilu absolwenta
10.	Opis sylwetki absolwenta obejmujący opis ogólnych celów kształcenia oraz możliwości zatrudnienia i kontynuacji studiów	Celem ogólnym kształcenia na studiach I stopnia w ramach kierunku dietetyka jest przygotowanie absolwenta do prowadzenia działalności w zakresie dietetyki klinicznej i dietetyki u osób zdrowych. Ponadto absolwent jest przygotowany do pracy zgodnie z najnowszą wiedzą opartą o fakty naukowe z danej dziedziny, z uwzględnieniem narodowych i międzynarodowych regulacji prawnych, procedur i zasad etyki obowiązujących dietetyków. Potrafi także zaplanować i zrealizować badania naukowe. <u>Możliwości zatrudnienia:</u>

		<p>Zgodnie z posiadaną wiedzą i umiejętnościami uzyskanymi podczas studiów I stopnia absolwenci są przygotowani do pracy w:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- publicznych i niepublicznych placówkach ochrony zdrowia,</li> <li>- domach opieki społecznej i zakładach żywienia zbiorowego,</li> <li>- szkolnictwie - po ukończeniu specjalności nauczycielskiej (zgodnie ze standardami kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela),</li> <li>- instytutach naukowo-badawczych i ośrodkach badawczo-rozwojowych oraz jednostkach zajmujących się poradnictwem i upowszechnianiem wiedzy z zakresu żywienia człowieka,</li> <li>- placówkach sportowych.</li> </ul> <p>Ponadto, absolwent jest przygotowany do założenia własnej działalności gospodarczej oraz kontynuacji kształcenia na studiach drugiego stopnia.</p>
11.	Język prowadzonych studiów	Studia prowadzone w języku polskim

## OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Obowiązuje od roku akademickiego 2019/2020

<b>Nazwa kierunku studiów</b>		<b>DIETETYKA</b>
<b>Poziom studiów</b>		<b>Studia I stopnia</b>
<b>Profil studiów</b>		<b>Profil praktyczny</b>
<p>Opis zakładanych efektów uczenia się dla kierunku studiów, poziomu i profilu kształcenia uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomów 6 - 7 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 2153 z późn. zm.) oraz charakterystyki drugiego stopnia dla poziomów 6 – 7 określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz. U. z 2018 r., poz. 2218) w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6 – 8 Polskiej Ramy Kwalifikacji.</p>		
Symbol kierunkowych efektów uczenia się	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK Poziom 6
<b>Wiedza: absolwent zna i rozumie</b>		
K_Wo1	Podstawowe ekonomiczne, prawne, społeczne, etyczne, metodologiczne uwarunkowania działalności zawodowej dietetyka, w tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej, przemysłowej i prawa autorskiego.	P6S_WK
K_Wo2	Fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji, w tym zasady profilaktyki chorób współczesnej cywilizacji oraz zna organizację ochrony zdrowia w Polsce. Wykazuje znajomość zagadnień z zakresu epidemiologii.	P6S_WK
K_Wo3	Podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości w tym prowadzenia gabinetu dietetycznego w oparciu o dokumentację żywieniową i technologie informatyczne.	P6S_WK
K_Wo4	W zaawansowanym stopniu wybrane fakty i zjawiska, stanowiące podstawową wiedzę ogólną z zakresu budowy anatomicznej, procesów fizjologii człowieka z elementami biochemii ogólnej, chemii żywności, patomorfologii i patofizjologii, genetyki, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz podstaw parazytologii.	P6S_WG

K_Wo5	W zaawansowanym stopniu metody, teorię i zasady opieki nad człowiekiem w różnych okresach życia, stanie zdrowia, udzielania pierwszej pomocy. Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem.	P6S_WG
K_Wo6	W zaawansowanym stopniu wybrane fakty, objekty, zjawiska dotyczące etiologii, metod leczenia i diagnozowania wybranych jednostek chorobowych.	P6S_WG
K_Wo7	Zastosowanie praktyczne wiedzy z zakresu zasad postępowania dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych oraz ich wpływu na stan odżywienia pacjenta.	P6S_WK
K_Wo8	Praktyczne zastosowanie norm żywienia w zależności od zapotrzebowania energetycznego, wieku i stanu zdrowia pacjenta.	P6S_WK
K_Wo9	W zaawansowanym stopniu wybrane teorie, zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności pomiędzy fizjologią żywienia w każdym okresie życia, różnych stanach fizjologicznych oraz w różnym stopniu aktywności fizycznej.	P6S_WG
K_W10	W zaawansowanym stopniu wybrane fakty, objekty, zjawiska z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	P6S_WG
K_W11	W zaawansowanym stopniu wybrane fakty, objekty, zjawiska z zakresu toksykologii, bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz oceny jakości żywności.	P6S_WG
K_W12	W zaawansowanym stopniu metody i teorie wyjaśniające złożone zależności w organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunkami sanitarno-higienicznymi produkcji i obróbki żywności w zakładach żywienia zbiorowego, otwartego i przemysłu spożywczego.	P6S_WG
K_W13	W zaawansowanym stopniu fakty, objekty, zjawiska z zakresu technologii potraw i towaroznawstwa oraz metody je wyjaśniające oraz praktyczne zastosowanie tej wiedzy w działalności zawodowej.	P6S_WG
<b>Umiejętności: absolwent potrafi</b>		
K_Uo1	Posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Komunikuje się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii z zakresu dietetyki oraz bierze udział w debacie.	P6S_UK

K_Uo2	Samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie, wykorzystując wiedzę z zakresu metodologii badań naukowych oraz statystyki medycznej. Przygotowuje pracę licencjacką zgodnie z zasadami dobrej praktyki naukowej	P6S_UU
K_Uo3	Planować i realizować pracę indywidualną oraz w zespole, wdraża odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania i leczenia chorób dietozależnych wpływających na stan odżywienia, wykonując przy tym badania przesiewowe, antropometryczne, ocenę stanu odżywienia i sposobu odżywienia.	P6S_UO
K_Uo4	Współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych przygotowując dokumentację żywieniową i przeprowadzając edukację żywieniową, dokonuje odpowiedniego doboru surowców do produkcji oraz technologii potraw.	P6S_UO
K_Uo5	Wykazywać sprawność ruchową zależną od wieku i stanu zdrowia.	P6S_UW
K_Uo6	Formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy oraz wykonuje zadania w warunkach nie w pełni przewidywalnych przez dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi w tym zaawansowanych technik informacyjno – komunikacyjnych w gabinecie dietetycznym.	P6S_UW
K_Uo7	Formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy przez właściwy dobór źródeł informacji, dokonywanie oceny, analizy i syntezy z zakresu etiologii, metod leczenia i diagnozowania jednostek chorobowych.	P6S_UW
K_Uo8	Wykorzystywać posiadaną wiedzę w formułowaniu i rozwiązywaniu problemów oraz wykonywaniu zadań typowych dla działalności zawodowej dietetyka.	P6S_UW
<b>Kompetencje społeczne: absolwent jest gotów do</b>		
K_Ko1	Wykazywania odpowiedzialności za przestrzeganie zasad bioetyki i dobrej praktyki w badaniach naukowych oraz przestrzega zasad etyki zawodowej oraz wymaga tego od innych.	P6S_KR
K_Ko2	Dbłości o dorobek i tradycje zawodu dietetyka.	P6S_KR
K_Ko3	Wypełniania zobowiązań społecznych, współorganizowania działalności na rzecz środowiska Społecznego, w tym edukacji żywieniowej.	P6S_KO

K_Ko4	Uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu. Posiada świadomość własnych ograniczeń i konieczności konsultowania problemów z doświadczonym specjalistą, innym niż specjalista z zakresu dietetyki.	P6S_KK
K_Ko5	Krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści na kierunku Dietetyka.	P6S_KK
K_Ko6	Inicjowania działań na rzecz interesu publicznego, w tym profilaktyki chorób dieto-zależnych.	P6S_KO
K_Ko7	Myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, organizując pracę w gabinecie dietetycznym.	P6S_KO

## CHARAKTERYSTYKA I WARUNKI REALIZACJI PROGRAMU STUDIÓW

Obowiązuje od roku akademickiego 2019/2020

Nazwa kierunku studiów		DIETETYKA	
Poziom studiów		Studia I stopnia	
Profil studiów		Profil praktyczny	
1.	Łączna liczba godzin zajęć	st. stacjonarne 2160 + 720 godz. praktyk	st. niestacjonarne 1498 + 720 godz. praktyk
2.	Liczba punktów ECTS dla poszczególnych dyscyplin w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganych do ukończenia studiów na kierunku	Nauki o zdrowiu 180 punktów ECTS	
3.	Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	st. stacjonarne 106	st. niestacjonarne 82
4.	Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, nie mniejsza niż 5 pkt ECTS – w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	5 punktów ECTS	
5.	Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć do wyboru (nie mniej niż 30% ogólnej liczby punktów ECTS)	55	
6.	Liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego (w przypadku studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich prowadzonych w formie studiów stacjonarnych)	60 godzin	
7.	Łączna liczba punktów ECTS przypisana do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne – dotyczy profilu praktycznego	95	
8.	Łączna liczba punktów ECTS przypisana do zajęć związanych z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach do	-	

	których przyporządkowany jest kierunek studiów, uwzględniających przygotowanie studentów do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności – dotyczy profilu ogólnoakademickiego	
9.	Wymiar, zasady i formy odbywania praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS przypisana do praktyk	<p>Liczba godzin: 720</p> <p>Czas trwania 6 miesięcy w trakcie roku akademickiego (semestr II, III,IV,V) oraz wakacji (po I i II roku)</p> <p>Punkty ECTS: 30</p> <p>Sposób realizacji oraz warunki przystąpienia do realizacji praktyk: Warunki i zasady odbycia praktyk określa szczegółowo Regulamin Kształcenia Praktycznego i Praktyk Zawodowych Wydziału Medycznego. Szczegółowy program praktyk z wyszczególnieniem celu, programu i terminu realizacji praktyk znajduje się w sylabusach poszczególnych przedmiotów oraz Dzienniczkach Kształcenia Praktycznego. W celu pełnej i prawidłowej realizacji programu praktyk, podpisano umowy z jednostkami Opieki Zdrowotnej (Szpitale, ZOZ, Poradnie, Przychodnie).</p>
10.	Opis sposobów weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia	<p>Dla wszystkich założonych w programie studiów efektów uczenia się zostały dobrane adekwatne i odpowiednio zróżnicowane metody ich weryfikacji. Uszczegółowienia dotyczące sposobów weryfikacji efektów uczenia się zostały przedstawione w sylabusach przedmiotów. Do najczęściej stosowanych metod należą: egzaminy pisemne, prezentacje, kolokwia, dzienniczki zajęć praktycznych i praktyk zawodowych, ocena z aktywności na zajęciach. Zaliczenie danego przedmiotu potwierdza stopień osiągnięcia przez studenta zakładanych efektów uczenia się. Weryfikacja efektów prowadzona jest na bieżąco w trakcie zajęć (testy, kolokwia, odpowiedzi ustne) oraz w trakcie</p>



		końcowego zaliczenia przedmiotu. Kluczowe dla programu efekty uczenia się są również obowiązkowo sprawdzane w ramach pracy dyplomowej oraz na egzaminie dyplomowym.
11.	Warunki ukończenia studiów	Warunkiem ukończenia studiów jest uzyskanie określonych w programie studiów efektów uczenia się i wymaganej liczby punktów ECTS (180 pkt.), odbycie przewidywanych w programie praktyk, złożenie pracy dyplomowej oraz zdanie egzaminu dyplomowego.

### Warunki realizacji programu studiów

Lp.	Przedmioty lub grupy przedmiotów	Kierunkowe efekty uczenia się przypisane do przedmiotów/grup przedmiotów	Liczba godzin		Forma zaliczenia	Liczba pkt ECTS
			st. stacj.	st niestacj.		
<b>Przedmioty obowiązkowe</b>						
1.	Język obcy	K_U01, K_Ko4, K_Ko5	120	104	Egzamin	8
2.	Wychowanie Fizyczne	K_U05, K_Ko4	60	0	Zaliczenie	0
3.	Technologie Informacyjne	K_Wo1, K_Wo3, K_U02, K_U06, K_Ko1, K_Ko7	30	18	Zaliczenie	2
4.	Anatomia człowieka	K_Wo4, K_U03, K_Ko4, K_Ko5	60	44	Egzamin	4
5.	Fizjologia człowieka	K_Wo4, K_U03, K_Ko4, K_Ko5	60	44	Egzamin	5
6.	Podstawy Opieki nad Chorym	K_Wo5, K_U03, K_U07, K_Ko3, K_Ko6	25	26	Zaliczenie	2
7.	Farmakologia	K_Wo6, K_W10, K_U07, K_Ko4, K_Ko5	25	14	Zaliczenie	1
8.	Biochemia ogólna	K_Wo4, K_U07, K_Ko4, K_Ko5	50	32	Egzamin	4

9.	Chemia żywności	K_Wo4, K_Uo7, K_Ko4, K_Ko5	50	30	Zaliczenie	4
10.	Mikrobiologia ogólna i żywności	K_Wo4, K_Wo6, K_Uo7, K_Ko4, K_Ko5	50	30	Zaliczenie	4
11.	Parazytologia	K_Wo4, K_Wo6, K_Uo7, K_Ko4, K_Ko5	25	14	Zaliczenie	3
12.	Genetyka z elementami nutrigenomiki	K_Wo4, K_Uo7, K_Ko4, K_Ko5	40	24	Zaliczenie	3
			<b>Σ595</b>	<b>Σ380</b>		<b>Σ 40</b>
13.	Żywienie człowieka	K_Wo7, K_Wo8, K_Uo3, K_Ko4, K_Ko5	125	65	Egzamin	6
14.	Żywienie kliniczne	K_Wo7, K_Wo8, K_Uo3, K_Ko4, K_Ko5	125	65	Egzamin	6
15.	Patomorfologia z patofizjologią	K_Wo4, K_Wo6, K_Uo7, K_Ko4, K_Ko5	25	14	Egzamin	2
16.	Farmakoterapia żywieniowa	K_Wo6, K_W10, K_Uo7, K_Ko4, K_Ko5	30	14	Zaliczenie	1
17.	Higiena żywienia i żywności	K_W12, K_W13, K_Uo4, K_Ko4, K_Ko5	30	16	Zaliczenie	2
18.	Technologia żywności i towaroznawstwo	K_W12, K_W13, K_Uo4, K_Ko4, K_Ko5	90	60	Egzamin	5
19.	Tradycje żywieniowe na świecie	K_W13, K_Uo4, K_Ko4	25	16	Zaliczenie	3
20.	Analiza sensoryczna żywności	K_W11, K_Uo7, K_Ko4, K_Ko5	25	16	Zaliczenie	2
21.	Edukacja żywieniowa	K_Wo2, K_Wo5, K_Uo3, K_Uo4, K_Ko3, K_Ko6	30	18	Zaliczenie	2
22.	Statystyka medyczna	K_Wo1, K_Wo3, K_Uo2, K_Ko1	25	25	Zaliczenie	1
23.	Przedmiot ogólnouczelniany		30	18	Zaliczenie	2
			<b>Σ560</b>	<b>Σ327</b>		<b>Σ32</b>

24.	Seminarium licencjackie	K_Wo1, K_Uo2, K_Ko1	70	70	Zaliczenie	15
25.	Metodologia badań naukowych	K_Wo1, K_Wo3, K_Uo2, K_Ko1	40	18	Zaliczenie	4
26.	Dietetyka pediatryczna	K_Wo8, K_Wo9, K_Uo3, K_Ko4, K_Ko5	55	25	Egzamin	4
27.	Kwalifikowana I -pomoc	K_Wo5, K_Wo6, K_Uo7, K_Ko4, K_Ko5	25	14	Zaliczenie	4
28.	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	K_Wo1, K_Wo2, K_Uo1, K_Ko7	15	10	Zaliczenie	2
29.	Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego żywienia w sporcie	K_Wo8, K_Wo9, K_Uo3, K_Ko4, K_Ko5	35	20	Zaliczenie	3
30.	Położnictwo i ginekologia z elementami żywienia ciężarnej	K_Wo8, K_Wo9, K_Uo3, K_Ko4, K_Ko5	30	21	Zaliczenie	3
31.	Analiza i Ocena jakości żywności	K_W11, K_Uo7, K_Ko4, K_Ko5	30	36	Egzamin	4
32.	Interakcje leków z żywnością	K_Wo6, K_W10, K_Uo7, K_Ko4, K_Ko5	15	21	Egzamin	2
33.	Dokumentacja żywieniowa	K_Wo3, K_Uo4, K_Uo8, K_Ko2, K_Ko7	15	10	Zaliczenie	2
34.	Toksykologia i bezpieczeństwo żywności	K_W11, K_Uo7, K_Ko4, K_Ko5	25	16	Zaliczenie	3
35.	Układanie jadłospisów przy użyciu kalkulatorów dietetycznych	K_Wo3, K_Uo8, K_Ko2, K_Ko7	20	15	Zaliczenie	2
			<b>Σ375</b>	<b>Σ276</b>		<b>Σ48</b>
<b>Grupa przedmiotów kierunkowych do wyboru</b>						
1.	Przedmioty do wyboru 4 z 5	K_Wo1, K_Wo5, K_Uo1, K_Ko1, K_Ko5	80	40	Zaliczenie	4
2.	Przedmioty do wyboru 5 z 6	K_Wo2, K_Wo6, K_Uo3, K_Uo7, K_Ko4, K_Ko5	125	70	Zaliczenie	5
3.	Przedmioty do wyboru 4 z 5	K_Wo1, K_Wo2, K_Uo1, K_Ko5, K_Ko7	60	40	Zaliczenie	8

			Σ265	Σ150		Σ17
<b>Zajęcia Praktyczne</b>						
1.	Podstawy opieki nad chorym	K_Wo5, K_Uo3, K_Uo7, K_Ko3, K_Ko6	30	30	Zaliczenie	1
2.	Żywność człowieka - poradnia dietetyczna	K_Wo7, K_Wo8, K_Uo3, K_Ko4, K_Ko5	60	60	Zaliczenie	2
3.	Technologia żywności i towaroznawstwo	K_W12, K_W13, K_Uo4, K_Ko4, K_Ko5	60	60	Zaliczenie	2
4.	Dietetyka pediatryczna	K_Wo8, K_Wo9, K_Uo3, K_Ko4, K_Ko5	60	60	Zaliczenie	2
5.	Żywność w chorobach metabolicznych i chorobach układu pokarmowego	K_Wo7, K_Wo8, K_Uo3, K_Ko4, K_Ko5	75	75	Zaliczenie	3
6.	Żywność kliniczna Poradnia dietetyczna	K_Wo7, K_Wo8, K_Uo3, K_Ko4, K_Ko5	60	60	Zaliczenie	2
7.	Żywność kobiet w ciąży i połogu	K_Wo8, K_Wo9, K_Uo3, K_Ko4, K_Ko5	20	20	Zaliczenie	1
			Σ365	Σ365		Σ13
<b>Razem (suma uwzględnia przedmioty dla jednej specjalności/ jednej ścieżki kształcenia)</b>			<b>Σ2160</b>	<b>Σ1498</b>		<b>Σ150</b>
Praktyka zawodowa			720	720	Zaliczenie	30
<b>Ogółem:</b>			<b>2880</b>	<b>2218</b>		<b>180</b>

Opis przebiegu studiów z uwzględnieniem kolejności przedmiotów, zasad wyboru przedmiotów obieralnych.

W trakcie pierwszego roku studiów student zobowiązany jest do odbycia kursu BHP oraz szkolenia bibliotecznego w formie kursu e-learningowego. Student uczestniczy w przedmiocie Język obcy w ilości 120 godzin na studiach stacjonarnych i 104 godzin na studiach niestacjonarnych podczas pierwszych dwóch lat studiów.

Na pierwszym roku studiów student realizuje przedmioty obowiązkowe z wiedzy ogólnej z zakresu anatomii i fizjologii człowieka, biochemii ogólnej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, parazytologii oraz genetyki z elementami nutrigenomiki. Student uczy się podstaw pracy z pacjentem oraz opieki nad nim. Dodatkowo student uczestniczy w zajęciach z wychowania fizycznego oraz technologii informacyjnych. W semestrze drugim student poznaje specyfikę pracy przy łóżku szpitalnym podczas zajęć praktycznych i praktyk zawodowych z przedmiotu Podstawy opieki nad chorym. W ramach przedmiotów do wyboru poznaje kliniczny zarys różnych jednostek chorobowych, w tym dietozależnych oraz uzyskuje kompetencje w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych i nauk społecznych.

Na drugim roku studiów student uczy się praktycznych umiejętności uczestnicząc w zajęciach przygotowujących do roli zawodowej, w tym w żywieniu człowieka, żywieniu klinicznym, higienie

żywienia i żywności, technologii żywności i towaroznawstwa, tradycjach żywieniowych na świecie, analizie sensorycznej żywności, czy edukacji żywieniowej. Oprócz tych przedmiotów uczy się również patomorfologii z patofizjologią, farmakoterapii żywieniowej, statystyki medycznej. W ramach przedmiotów do wyboru wybiera 4 z 5 przedmiotów. W semestrze czwartym student wybiera przedmiot ogólnouczelniany z przedmiotów oferowanych przez Uniwersytet. Podczas drugiego roku student uczestniczy w zajęciach praktycznych z przedmiotów Żywnienie człowieka – poradnia dietetyczna, gdzie uczy się indywidualnego poradnictwa żywieniowego oraz Technologii żywności i towaroznawstwa kształtując umiejętności przygotowania oraz doboru produktów do potraw. Umiejętności te doskonalą podczas praktyk zawodowych z tych przedmiotów oraz z przedmiotu Żywnienie człowieka – dział żywienia poznając specyfikę pracy działów żywienia w placówkach żywienia zbiorowego.

Na trzecim roku student uczestniczy w seminarium licencjackim oraz samodzielnie przygotowuje i pisze pracę licencjacką. Dodatkowe kwalifikacje uzyskuje podczas przedmiotu Metodologia badań naukowych. Student kształtuje umiejętności przygotowujące do zawodu w ramach przedmiotów: Dietetyka pediatryczna, Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego żywienia w sporcie, Kwalifikowana I –pomoc, Położnictwo i ginekologia z elementami żywienia ciężarnej, Analiza i Ocena jakości żywności, Dokumentacja żywieniowa, Układanie jadłospisów przy użyciu kalkulatorów dietetycznych. Poznaje także zasady prawa i ekonomiki w służbie zdrowia, interakcje leków z żywnością i toksykologię i bezpieczeństwo żywności.

Na trzecim roku student praktycznie wykorzystuje zdobytą wiedzę pracując bezpośrednio z pacjentem, w tym dzieckiem oraz kobietą ciężarną lub karmiącą przy łóżku szpitalnym, w poradni dietetycznej. Podczas praktyk zawodowych doskonalą te umiejętności.