

UCHWAŁA NR 28/2025
SENATU
WARSZAWSKIEGO UNIWERSYTETU MEDYCZNEGO
z dnia 26 maja 2025 r.

w sprawie ustalenia programu kształcenia kierunku Dietetyka studia drugiego stopnia stacjonarne dla kolejnych cykli kształcenia począwszy od cyklu rozpoczynającego się w roku akademickim 2025/2026.

Na podstawie art. 28 ust. 1 punkt 11 i art.67 ust.1 i 5 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 1571 z późn. zm.) oraz §3, §4 i §7 ust.5 pkt.2 lit.b) rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 2787) oraz §33 ust.1 pkt 11 Statutu Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego, uchwała się, co następuje:

§ 1.

Ustala się program kształcenia dla kierunku **Dietetyka** studia drugiego stopnia prowadzone w formie stacjonarnej z językiem wykładowym polskim na wydziale Nauk o Zdrowiu **dla kolejnych cykli kształcenia począwszy od cyklu rozpoczynającego się od roku akademickiego 2025/2026** – w brzmieniu określonym w Załączniku do niniejszej Uchwały.

§ 2.

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Rafał KRENKE

PRZEWODNICZĄCY SENATU

Dokumentacja programu kształcenia

Ogólna charakterystyka prowadzonych studiów	
Nazwa wydziału	Wydział Nauk o Zdrowiu
Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Poziom kształcenia	Studia II stopnia
Profil kształcenia	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarna
Język nauczania	Język polski
Przyporządkowanie do obszaru lub obszarów kształcenia	obszar nauk medycznych i nauk o zdrowiu
Dziedzina nauki	nauk medycznych i nauk o zdrowiu
Dyscyplina naukowa	nauki o zdrowiu – 70%, nauki medyczne – 30%
Czas trwania studiów/liczba semestrów	4 semestry
Łączna liczba godzin zajęć	1626 godziny
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	120 ECTS
Wymagania związane z ukończeniem studiów	Egzamin dyplomowy
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta	Magister
Efekty uczenia się	
Kierunkowe efekty uczenia się	Według wzoru określonego w załączniku nr 2 do Programu studiów.
Opis procesu prowadzącego do uzyskania efektów uczenia się oraz punkty ECTS	

Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	94 ECTS
Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach przedmiotów fakultatywnych	36 ECTS
Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	12 ECTS
Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych	275 godzin praktyk, w tym 100 godzin praktyk wakacyjnych i 175 godzin praktyk śródrocznych.
Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych	11 ECTS
Liczba godzin praktyk zawodowych	275 godzin
Liczba z zajęcia z wychowania fizycznego	0 godzin
Udział liczby punktów ECTS przypisanych do poszczególnych dyscyplin w liczbie wszystkich punktów ECTS, koniecznych do ukończenia studiów na danym poziomie ze wskazaniem dyscypliny wiodącej	Dyscyplina nauki o zdrowiu: 84 ECTS (70% - dyscyplina wiodąca)
Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia	Egzaminy ustne i pisemne, OSCE, kolokwia
Plan Studiów	
Plan Studiów	Według wzoru określonego w załączniku nr 3 do Programu studiów
Sylabusy	
Sylabusy (przewodnik dydaktyczny przedmiotu)	Według wzoru określonego w załączniku nr 4 do Programu studiów
Informacje uzupełniające	

Kierunkowe efekty uczenia sięNazwa kierunku studiów: **Dietetyka II stopień, stacjonarne**

Symbol kierunkowego efektu uczenia się	Opis kierunkowego efektu uczenia się Po ukończeniu studiów absolwent posiada/zna/potrafi/wykazuje:	Odniesienie do charakterystyk efektu uczenia się dla poziomu 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji odnoszącego się do tego efektu uczenia się
WIEDZA		
D2.W.01	zasady przygotowania baz danych i metody statystyczne wykorzystywane w analizie danych biomedycznych i żywieniowych, w tym zasad doboru odpowiednich testów statystycznych oraz interpretacji ich wyników;	P7S_WG
D2.W.02	zasady i metody diagnostyki laboratoryjnej stosowanej w ocenie stanu odżywienia, funkcjonowania narządów oraz zaburzeń metabolicznych, ze szczególnym uwzględnieniem parametrów biochemicznych, hematologicznych i hormonalnych;	P7S_WG
D2.W03	mechanizmy regulacji procesów trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych oraz ich wpływ na homeostazę organizmu;	P7S_WG
D2.W04	podstawy zapotrzebowania organizmu na składniki odżywcze w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych;	P7S_WG
D2.W05	podstawy immunologii klinicznej oraz mechanizmy działania układu odpornościowego oraz jego roli w utrzymaniu homeostazy organizmu;	P7S_WG
D2.W06	zależności między sposobem żywienia a funkcjonowaniem układu odpornościowego, w tym wpływ składników odżywczych na odpowiedź immunologiczną, rola mikrobiomu człowieka;	P7S_WG
D2.W07	mechanizmy patofizjologiczne chorób metabolicznych, ich wpływu na stan odżywienia oraz implikacji dietetycznych;	P7S_WG
D2.W08	etiopatogenezę oraz objawy kliniczne podstawowych zaburzeń psychicznych;	P7S_WG
D2.W09	zależności między stanem psychicznym a sposobem żywienia, w tym wpływ składników diety na funkcjonowanie układu nerwowego i rozwój zaburzeń psychicznych, w tym rolę mikrobiomu ludzkiego;	P7S_WG
D2.W10	podstawowe wskaźniki demograficzne i epidemiologiczne wykorzystywane w ocenie stanu zdrowia i odżywienia populacji;	P7S_WG
D2.W11	metody badań epidemiologicznych stosowane w analizie wzorców żywieniowych oraz czynników ryzyka chorób dietozależnych w różnych grupach populacyjnych;	P7S_WG
D2.W12	terminologię specjalistyczną związaną z dietetyką i naukami o zdrowiu w języku obcym;	P7S_WK
D2.W13	zasady gramatyczne i leksykalne umożliwiające skuteczne komunikowanie się w języku obcym;	P7S_WK
D2.W14	podstawowe zagadnienia z zakresu podstaw marketingu i zarządzania w dietetyce, w tym strategii budowania marki	P7S_WK

	osobistej, narzędzi promocji oraz regulacji prawnych związanych z prowadzeniem usług dietetycznych;	
D2.W15	zasad prowadzenia działalności gospodarczej, w tym form prawnych, opodatkowania oraz obowiązujących regulacji prawnych;	P7S_WK
D2.W16	strategie rozwoju przedsiębiorstwa, szczególnie w kontekście usług dietetycznych i zdrowotnych;	P7S_WG
D2.W17	krajowe i międzynarodowe przepisy prawne dotyczące żywności, żywienia i bezpieczeństwa żywnościowego;	P7S_WK
D2.W18	zasady systemów kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności, w tym HACCP, GMP i GHP, oraz ich zastosowanie w produkcji i dystrybucji żywności;	P7S_WG
D2.W19	zasady planowania i modyfikowania diet w różnych jednostkach chorobowych, uwzględniając aktualne wytyczne kliniczne oraz zalecenia żywieniowe;	P7S_WG
D2.W20	zależności między stanem zdrowia a sposobem żywienia, w tym dietoterapii chorób przewlekłych, metabolicznych i autoimmunologicznych;	P7S_WG
D2.W21	zasady żywienia klinicznego, w tym żywienie dojelitowe i pozajelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia;	P7S_WG
D2.W22	wpływ sposobu żywienia na prewencję chorób przewlekłych oraz aktualne rekomendacje dotyczące zasad zdrowego żywienia oraz aktywności fizycznej w profilaktyce dietozależnych jednostek chorobowych;	P7S_WG
D2.W23	aktualne diety alternatywne / niekonwencjonalne, trendy żywieniowe oraz ich wpływu na zdrowie, metabolizm i ryzyko występowania chorób dietozależnych i niedoborów pokarmowych;	P7S_WG
D2.W24	zasad i metod edukacji żywieniowej, psychologicznych i społecznych uwarunkowań zmiany nawyków żywieniowych oraz strategii skutecznej komunikacji w edukacji zdrowotnej;	P7S_WK
D2.W25	zasad medycyny i dietetyki opartej na dowodach naukowych (EBP), w tym metod oceny jakości badań naukowych oraz ich zastosowania w praktyce dietetycznej;	P7S_WG
D2.W26	wpływ technologii kulinarnych na biodostępność i przemiany składników odżywczych, zastosowanie zasad żywienia medycznego w profilaktyce i terapii chorób dietozależnych;	P7S_WG
D2.W27	wpływ czynników społecznych, kulturowych i ekonomicznych na wybory żywieniowe jednostek i grup społecznych, w tym tradycji kulinarnych, norm społecznych oraz globalnych trendów żywieniowych;	P7S_WK
D2.W28	mechanizm działania oraz zasady stosowania suplementów diety w kontekście uzupełniania diety i wspierania zdrowia, uwzględniając aktualne regulacje prawne oraz potencjalne interakcje z lekami i żywnością oraz elementy fitoterapii;	P7S_WG
D2.W29	technologie przygotowywania potraw dietetycznych, w tym wpływu metod obróbki kulinarnej na wartość odżywczą żywności, biodostępność składników odżywczych oraz bezpieczeństwo żywności w kontekście różnych jednostek chorobowych;	P7S_WG
D2.W30	metody utrwalania i przechowywania żywności, ich wpływu na jakość, wartość odżywczą i bezpieczeństwo produktów spożywczych;	P7S_WG
D2.W31	zasady planowania, organizacji i zarządzania żywieniem zbiorowym;	P7S_WK

D2.W32	normy żywieniowe i bezpieczeństwa żywności oraz systemy jakości obowiązujące w placówkach zbiorowego żywienia;	P7S_WG
D2.W33	fizjologiczne i biochemiczne podstawy żywienia człowieka, zapotrzebowanie na składniki odżywcze w różnych okresach życia oraz wpływ diety na zdrowie i rozwój organizmu;	P7S_WG
D2.W35	patofizjologiczne podstawy zaburzeń odżywienia (niedożywienia, kacheksji, sarkopenii, zespołu ponownego odżywienia) oraz strategię ich leczenia żywieniowego;	P7S_WG
D2.W36	znaczenie wsparcia żywieniowego w chirurgii i onkologii oraz kryteria doboru odpowiednich metod wsparcia żywieniowego w zależności od stanu klinicznego pacjenta;	P7S_WG
D2.W37	rolę wsparcia żywieniowego w leczeniu chirurgicznym, w tym zasad żywienia przedoperacyjnego, pooperacyjnego oraz protokołów ERAS (Enhanced Recovery After Surgery);	P7S_WG
D2.W38	mechanizmy powstawania kacheksji nowotworowej oraz strategię żywieniowe stosowane w celu poprawy stanu odżywienia pacjentów onkologicznych na różnych etapach terapii (chirurgia, chemioterapia, radioterapia, immunoterapia);	P7S_WG
D2.W39	zasady dietoterapii w chorobach nerek, wątroby oraz układu endokrynnego, uwzględniając mechanizmy patofizjologiczne i metaboliczne tych schorzeń;	P7S_WG
D2.W40	wpływ zaburzeń czynności nerek i wątroby na metabolizm makro- i mikroskładników oraz zasady żywienia pacjentów z przewlekłą chorobą nerek, marskością wątroby, stłuszczeniem wątroby i innymi schorzeniami;	P7S_WG
D2.W41	interakcje między dietą a funkcjonowaniem układu hormonalnego, w tym rolę żywienia w leczeniu insulinooporności, cukrzycy, chorób tarczycy i innych zaburzeń endokrynologicznych;	P7S_WG
D2.W42	zapotrzebowanie na składniki odżywcze w okresie ciąży, porodu i laktacji oraz wpływ diety matki na rozwój płodu i zdrowie noworodka;	P7S_WG
D2.W43	zasady żywienia noworodków, niemowląt i wcześniaków, w tym wskazania do stosowania mleka matki, mleka modyfikowanego oraz dietoterapii w przypadku stanów patologicznych;	P7S_WG
D2.W44	skład, właściwości i mechanizm działania żywności funkcjonalnej oraz jej rolę w profilaktyce i wspomaganiu leczenia chorób przewlekłych;	P7S_WG
D2.W45	mechanizmy psychologiczne wpływające na nawyki żywieniowe, w tym rolę emocji, stresu i procesów poznawczych w kształtowaniu relacji z jedzeniem;	P7S_WG
D2.W46	zaburzenia odżywiania (np. anoreksja, bulimia, zespół kompulsywnego objadania się) oraz zasady ich diagnozowania i interwencji dietetycznych wspierających leczenie;	P7S_WG
D2.W47	zasady żywienia w sporcie, w tym strategię żywieniowe dostosowane do różnych dyscyplin sportowych, faz treningowych i okresów startowych;	P7S_WG
D2.W48	strategie radzenia sobie ze stresem oraz ich związek z kształtowaniem nawyków żywieniowych, w tym mechanizmy jedzenia emocjonalnego i kompulsywnego;	P7S_WG
D2.W49	antropometryczne i fizjologiczne aspekty budowy ciała sportowców w różnych dyscyplinach sportowych oraz ich znaczenie dla osiągnięć sportowych;	P7S_WG

D2.W50	zasady budowania relacji terapeutycznej oraz metody motywacyjnych wspierających zmianę nawyków żywieniowych w pracy z pacjentem;	P7S_WK
D2.W51	zasady komponowania posiłków dla sportowców, uwzględniając zapotrzebowanie na makro- i mikroskładniki;	P7S_WG
D2.W52	specyfikę dietoterapii w wybranych chorobach rzadkich u dzieci, uwzględniając potrzeby metaboliczne oraz aktualne rekomendacje kliniczne;	P7S_WG
D2.W53	zasady żywienia dzieci z wrodzonymi wadami metabolizmu;	P7S_WG
D2.W54	interdyscyplinarne i wieloaspektowe podejście do nauk o żywieniu, obejmujące aspekty biochemiczne, fizjologiczne, socjopsychologiczne i kliniczne w kontekście prewencji i leczenia chorób dietozależnych;	P7S_WG
D2.W55	zasady analizy sensorycznej żywności oraz jej wpływ na akceptację diety i preferencje smakowe w różnych grupach populacyjnych; rolę zmysłów w wyborach żywieniowych, podstawy gastrofizyki;	P7S_WG
D2.W56	pojęcie stanowiska pracy, zakres obowiązków, uprawnień i odpowiedzialności zawodowej oraz bezpieczeństwa i higieny pracy;	P7S_WK
UMIEJĘTNOŚCI		
D2.U.01	zastosować odpowiednie metody analizy statystycznej do oceny wyników badań naukowych w dietetyce, w tym analizować i interpretować zależności między zmiennymi oraz krytycznie oceniać poprawność uzyskanych wniosków;	P7S_UW
D2.U.02	interpretować wyniki badań laboratoryjnych pod kątem oceny stanu zdrowia i odżywienia pacjenta oraz wykorzystywać je w procesie planowania, wdrażania i monitorowania interwencji żywieniowych dostosowanych do indywidualnych potrzeb zdrowotnych;	P7S_UW
D2.U.03	analizować procesy fizjologiczne związane z metabolizmem składników pokarmowych oraz oceniać ich wpływ na stan zdrowia człowieka;	P7S_UW
D2.U.04	interpretować zależności między sposobem żywienia a funkcjonowaniem układów i narządów oraz dostosowywać strategie dietetyczne do różnych stanów fizjologicznych i patologicznych;	P7S_UW
D2.U.05	analizować wpływ składników diety na funkcjonowanie układu odpornościowego oraz formułować zalecenia żywieniowe wspierające odporność w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych;	P7S_UW
D2.U.06	analizować i interpretować objawy kliniczne w kontekście określonych jednostek chorobowych oraz oceniać ich wpływ na stan odżywienia, identyfikując potencjalne konsekwencje zdrowotne i metaboliczne;	P7S_UW
D2.U.07	rozpoznawać i wyjaśniać mechanizmy patofizjologiczne leżące u podstaw chorób dietozależnych oraz oceniać ich wpływ na stan odżywienia i metabolizm pacjenta;	P7S_UW
D2.U.08	identyfikować i analizować czynniki wpływające na zdrowie psychiczne osób w różnym wieku i stanie zdrowia, uwzględniając ich znaczenie w kontekście opieki dietetycznej i profilaktyki;	P7S_UW
D2.U.09	analizować psychospołeczne uwarunkowania nadwagi i otyłości oraz oceniać wzajemne powiązania między stanem zdrowia somatycznego i psychicznego a funkcjonowaniem pacjenta z nadwagą i otyłością;	P7S_UW

D2.U.10	dostosować zalecenia dietetyczne do pacjentów z zaburzeniami psychicznymi, uwzględniając interakcje między składnikami diety a farmakoterapią psychiatryczną;	P7S_UW
D2.U.11	stosować narzędzia epidemiologiczne oraz analizować dane demograficzne i epidemiologiczne dotyczące stanu zdrowia i sposobu żywienia różnych grup ludności oraz interpretować ich znaczenie dla polityki zdrowotnej i żywieniowej;	P7S_UW
D2.U.12	skutecznie komunikować się w języku obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, w tym prowadzić konsultacje dietetyczne oraz przedstawiać wyniki badań i analiz w formie ustnej i pisemnej;	P7S_UK
D2.U.13	opracować strategię marketingową, planować i zarządzać działalnością w zakresie dietetyki, analizować rynek, tworzyć oferty usługowe oraz skutecznie budować relacje z klientami i partnerami biznesowymi;	P7S_UO
D2.U.14	opracować biznesplan, analizować rynek oraz podejmować strategiczne decyzje dotyczące rozwoju przedsiębiorstwa;	P7S_UO
D2.U.15	analizować i interpretować akty prawne dotyczące żywności i żywienia oraz stosować je w praktyce zawodowej, np. przy ocenie składu produktów spożywczych i oznakowania żywności;	P7S_UW
D2.U.16	ocenić zgodność produktów spożywczych i ich etykietowania z obowiązującymi przepisami prawnymi oraz doradzać w zakresie regulacji dotyczących bezpieczeństwa i jakości żywności;	P7S_UW
D2.U.17	zidentyfikować główne problemy związane z bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz ocenić poprawność znakowania produktów spożywczych;	P7S_UW
D2.U.18	analizować stan odżywienia pacjenta na podstawie wywiadu żywieniowego, badań biochemicznych i innych wskaźników diagnostycznych;	P7S_UW
D2.U.19	opracować i dostosować indywidualny plan dietoterapii dla pacjentów z różnymi jednostkami chorobowymi, uwzględniając ich potrzeby zdrowotne, preferencje i ograniczenia dietetyczne;	P7S_UW
D2.U.20	współpracować z zespołem medycznym, w tym lekarzami i innymi specjalistami ochrony zdrowia, w celu kompleksowego podejścia do leczenia pacjenta poprzez dietoterapię;	P7S_UK
D2.U.21	ocenić czynniki ryzyka chorób dietozależnych oraz opracować indywidualne zalecenia żywieniowe wspierające profilaktykę zdrowotną;	P7S_UW
D2.U.22	modyfikować nawyki żywieniowe pacjentów poprzez edukację i doradztwo dietetyczne ukierunkowane na prewencję chorób przewlekłych; układać plan działań profilaktyki żywieniowej;	P7S_UW
D2.U.23	analizować i oceniać bezpieczeństwo oraz skuteczność różnych diet niekonwencjonalnych/alternatywnych oraz trendów żywieniowych;	P7S_UW
D2.U.24	dostosować alternatywne modele żywienia do potrzeb pacjentów, uwzględniając ich stan zdrowia, styl życia i możliwe konsekwencje długoterminowe;	P7S_UW
D2.U.25	przygotować program edukacyjny dotyczący zasad żywienia dla różnych grup wiekowych wykorzystując zróżnicowane metody edukacyjne;	P7S_UK
D2.U.26	komunikować się z pacjentami oraz grupami docelowymi, stosując odpowiednie metody i narzędzia edukacyjne w celu promowania zdrowych nawyków żywieniowych;	P7S_UK

D2.U.27	analizować i krytycznie oceniać literaturę naukową z zakresu dietetyki, w celu wdrażania skutecznych i bezpiecznych interwencji żywieniowych;	P7S_UW
D2.U.28	stosować wyniki badań naukowych do opracowywania indywidualnych i populacyjnych strategii dietoterapeutycznych, zgodnych z aktualnym stanem wiedzy;	P7S_UW
D2.U.29	projektować i wdrażać spersonalizowane interwencje żywieniowe oparte na zasadach medycyny kulinarnej, uwzględniając aktualne wytyczne dietetyczne oraz aspekty sensoryczne i technologiczne przygotowywania żywności;	P7S_UW
D2.U.30	integrować wiedzę z zakresu nauk o żywieniu, technologii gastronomicznej i dietetyki klinicznej w celu opracowywania innowacyjnych rozwiązań kulinarnych wspierających zdrowie i leczenie dietozależnych jednostek chorobowych;	P7S_UW
D2.U.31	analizować i interpretować różnice w zwyczajach żywieniowych różnych kultur oraz ich wpływ na zdrowie i zachowania konsumenckie;	P7S_UW
D2.U.32	dostosować strategie edukacyjne i interwencje dietetyczne do uwarunkowań społeczno-kulturowych, uwzględniając potrzeby różnych grup społecznych i etnicznych;	P7S_UW
D2.U.33	analizować skład suplementów diety oraz oceniać ich skuteczność i bezpieczeństwo stosowania w różnych grupach populacyjnych;	P7S_UW
D2.U.34	dobierać odpowiednie suplementy diety w oparciu o indywidualne potrzeby zdrowotne pacjentów, uwzględniając wyniki badań diagnostycznych i potencjalne ryzyko interakcji farmakologicznych;	P7S_UW
D2.U.35	analizować i dobierać metody technologiczne przygotowywania potraw dietetycznych, optymalizując ich wartość odżywczą i dostosowując je do specyficznych wymagań zdrowotnych pacjentów;	P7S_UW
D2.U.36	projektować i wdrażać innowacyjne rozwiązania kulinarne w dietetyce klinicznej i profilaktycznej, uwzględniając aktualne wytyczne żywieniowe oraz potrzeby różnych grup odbiorców;	P7S_UW
D2.U.37	analizować i dobierać odpowiednie metody utrwalania żywności w celu zapewnienia jej bezpieczeństwa mikrobiologicznego, minimalizacji strat wartości odżywczej i przedłużenia trwałości;	P7S_UW
D2.U.38	oceniać wpływ różnych metod przechowywania na jakość żywności oraz wdrażać odpowiednie strategie magazynowania i dystrybucji zgodnie z obowiązującymi normami jakości i bezpieczeństwa żywności;	P7S_UW
D2.U.39	planować i opisywać procesy technologiczne w placówkach żywienia zbiorowego z uwzględnieniem zasad HACCP;	P7S_UO
D2.U.40	projektować i wdrażać jadłospisy dla różnych grup odbiorców w żywieniu zbiorowym;	P7S_UW
D2.U.41	analizować i oceniać stan odżywienia człowieka na podstawie dostępnych metod diagnostycznych;	P7S_UW
D2.U.42	opracować i dostosować plany żywieniowe do indywidualnych potrzeb pacjentów, uwzględniając ich wiek, stan zdrowia, styl życia oraz aktualne rekomendacje żywieniowe;	P7S_UW
D2.U.43	ocenić stan odżywienia pacjentów hospitalizowanych i ambulatoryjnych oraz opracować indywidualny plan żywienia klinicznego;	P7S_UW
D2.U.44	dobierać odpowiednie formy wsparcia żywieniowego (doustne, dojelitowe, pozajelitowe) w zależności od stanu klinicznego	P7S_UW

	pacjenta, uwzględniając zapotrzebowanie na makro- i mikroskładniki;	
D2.U.45	analizować najnowsze badania naukowe dotyczące żywienia klinicznego i wykorzystywać zdobytą wiedzę w praktyce terapeutycznej;	P7S_UW
D2.U.46	ocenić stan odżywienia pacjentów chirurgicznych i onkologicznych oraz zidentyfikować ryzyko niedożywienia i kacheksji nowotworowej;	P7S_UW
D2.U.47	monitorować skuteczność terapii żywieniowej u pacjentów po zabiegach chirurgicznych i w trakcie leczenia onkologicznego oraz dokonywać jej modyfikacji w zależności od odpowiedzi organizmu;	P7S_UW
D2.U.48	opracować i wdrożyć indywidualne strategie żywieniowe dla pacjentów poddawanych leczeniu chirurgicznemu i onkologicznemu, uwzględniając specyfikę schorzenia oraz stan metaboliczny pacjenta;	P7S_UW
D2.U.49	ocenić stan odżywienia pacjentów z chorobami nerek, wątroby i zaburzeniami endokrynologicznymi oraz identyfikować czynniki ryzyka niedożywienia i zaburzeń metabolicznych;	P7S_UW
D2.U.50	potrafi opracować i wdrożyć indywidualne strategie dietoterapeutyczne dla pacjentów z chorobami nerek, wątroby i innymi chorobami endokrynologicznymi;	P7S_UW
D2.U.51	dostosować dietę do pacjentów dializowanych, uwzględniając ograniczenia dotyczące spożycia białka, elektrolitów i płynów;	P7S_UW
D2.U.52	ocenić stan odżywienia kobiet w ciąży i karmiących oraz dostosować indywidualne zalecenia dietetyczne w celu zapewnienia optymalnego rozwoju płodu i zdrowia matki;	P7S_UW
D2.U.53	opracować strategie żywieniowe dla noworodków i niemowląt, uwzględniając fizjologiczne i patologiczne aspekty rozwoju oraz rekomendacje dotyczące karmienia piersią i rozszerzania diety;	P7S_UW
D2.U.54	potrafi identyfikować i modyfikować czynniki dietetyczne wpływające na ryzyko wystąpienia powikłań ciążowych (np. cukrzycy ciążowej, nadciśnienia indukowanego ciążą) oraz chorób metabolicznych u dzieci;	P7S_UW
D2.U.55	potrafi analizować i wdrażać najnowsze rekomendacje dotyczące żywienia w położnictwie i neonatologii, opierając się na aktualnych badaniach naukowych;	P7S_UW
D2.U.56	analizować skład i działanie produktów należących do kategorii żywności specjalnej i funkcjonalnej oraz oceniać ich przydatność w dietoterapii różnych schorzeń;	P7S_UW
D2.U.57	opracować zalecenia dotyczące włączenia żywności funkcjonalnej do diety pacjentów w celu poprawy ich stanu zdrowia i profilaktyki chorób cywilizacyjnych;	P7S_UW
D2.U.58	identyfikować psychologiczne bariery utrudniające zmianę nawyków żywieniowych oraz stosować odpowiednie techniki wspierające proces modyfikacji diety;	P7S_UW
D2.U.59	ocenić stan odżywienia, skład ciała i zapotrzebowanie energetyczne sportowców, uwzględniając specyfikę uprawianej dyscypliny i poziom wytrenowania;	P7S_UW
D2.U.60	opracować indywidualne strategie żywieniowe wspierające wydolność fizyczną, regenerację oraz adaptację do wysiłku w różnych warunkach środowiskowych;	P7S_UW

D2.U.61	analizować wpływ stresu na zachowania żywieniowe oraz identyfikować mechanizmy prowadzące do jedzenia emocjonalnego i nieprawidłowych wzorców żywieniowych;	P7S_UW
D2.U.62	analizować i interpretować antropometryczne uwarunkowania sportowców oraz ich wpływ na predyspozycje do uprawiania określonych dyscyplin sportowych;	P7S_UW
D2.U.63	stosować techniki motywacyjne w pracy z pacjentem, dostosowując styl rozmowy do indywidualnych potrzeb oraz budując relację opartą na zaufaniu i zaangażowaniu w proces dietoterapii;	P7S_UK
D2.U.64	projektować i przygotowywać pełnowartościowe posiłki wspierające wydolność, regenerację i adaptację treningową sportowców;	P7S_UW
D2.U.65	rozpoznawać objawy zaburzeń odżywiania i uzależnień behawioralnych związanych z jedzeniem oraz dobrać odpowiednie strategie dietoterapeutyczne i edukacyjne, uwzględniając współpracę z psychologami i terapeutami w interdyscyplinarnym procesie leczenia;	P7S_UW
D2.U.66	opracować indywidualne strategie żywieniowe dla osób aktywnych fizycznie, dostosowując podaż energii i składników odżywczych do rodzaju wysiłku, intensywności treningu i celów rekreacyjnych lub sportowych, uwzględniając również strategie nawodnienia i suplementacji;	P7S_UW
D2.U.67	mechanizmy psychologiczne i społeczne wpływające na nawyki żywieniowe w różnych grupach wiekowych oraz strategie skutecznej modyfikacji zachowań prozdrowotnych;	P7S_UW
D2.U.68	zasady fizjoterapii i rehabilitacji w sporcie oraz mechanizmy adaptacji organizmu do wysiłku fizycznego;	P7S_UW
D2.U.69	metod oceny stanu psychofizycznego pacjenta, w tym narzędzi psychometrycznych i biomedycznych stosowanych w diagnostyce chorób dietozależnych oraz zaburzeń odżywiania;	P7S_UW
D2.U.70	nowoczesne strategie komunikacyjne i media wykorzystywane w promocji zdrowia oraz edukacji żywieniowej;	P7S_UK
D2.U.71	systemy ochrony zdrowia, programy profilaktyczne i strategie zdrowia publicznego oraz ich wpływu na stan zdrowia społeczeństwa i rozwój dietoprofilaktyki;	P7S_UW
D2.U.72	determinanty zdrowia publicznego oraz zasady wdrażania polityk zdrowotnych i interwencji żywieniowych mających na celu poprawę zdrowia populacji;	P7S_UW
D2.U.73	podstawy indywidualizacji dietoterapii w oparciu o analizę biomarkerów metabolicznych, genetycznych i mikrobiotycznych, uwzględniając koncepcję żywienia spersonalizowanego;	P7S_UW
D2.U.74	interakcję pomiędzy składnikami diety a ekspresją genów oraz ich roli w prewencji i leczeniu chorób dietozależnych;	P7S_UW
D2.U.75	metody identyfikacji, izolacji i oceny aktywności biologicznej związków fitochemicznych w żywności oraz ich wpływu na zdrowie człowieka;	P7S_UW
D2.U.76	systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, w tym norm HACCP, GMP, GHP oraz oceny ryzyka zanieczyszczeń chemicznych i mikrobiologicznych;	P7S_UW
D2.U.77	identyfikować bariery i motywatory zmiany nawyków żywieniowych w różnych grupach wiekowych oraz stosować skuteczne strategie modyfikacji zachowań prozdrowotnych;	P7S_UW

D2.U.78	ocenić wpływ aktywności fizycznej na metabolizm i potrzeby żywieniowe sportowców oraz zaprojektować dietę wspierającą proces regeneracji i prewencji urazów;	P7S_UW
D2.U.79	przeprowadzić ocenę psychomedyczną pacjenta, interpretować wyniki badań i integrować je w procesie planowania interwencji dietetycznej;	P7S_UW
D2.U.80	projektować i realizować kampanie edukacyjne w zakresie żywienia i zdrowia publicznego, wykorzystując nowoczesne narzędzia komunikacyjne i media społecznościowe;	P7S_UK
D2.U.81	analizować i wdrażać programy polityki zdrowotnej ukierunkowane na poprawę stanu zdrowia społeczeństwa poprzez interwencje żywieniowe i profilaktykę chorób dietozależnych;	P7S_UW
D2.U.82	analizować trendy epidemiologiczne oraz opracowywać strategie interwencji dietetycznych ukierunkowane na poprawę zdrowia populacji;	P7S_UW
D2.U.83	dobierać indywidualne strategie żywieniowe na podstawie analizy biomarkerów metabolicznych, genetycznych i mikrobiotycznych, uwzględniając zasady żywienia spersonalizowanego;	P7S_UW
D2.U.84	interpretować wyniki badań nutrigenomicznych i stosować je w praktyce dietetycznej, uwzględniając wpływ diety na ekspresję genów;	P7S_UW
D2.U.85	stosować techniki analityczne do identyfikacji i oceny zawartości bioaktywnych związków fitochemicznych w żywności oraz ocenić ich potencjalne działanie prozdrowotne;	P7S_UW
D2.U.86	oceniać jakość i bezpieczeństwo produktów spożywczych, analizować ryzyko zanieczyszczeń chemicznych i mikrobiologicznych oraz wdrażać systemy kontroli jakości żywności;	P7S_UW
D2.U.87	opracować indywidualne plany żywieniowe dla dzieci z chorobami rzadkimi, uwzględniając ich specyficzne potrzeby metaboliczne i ograniczenia dietetyczne;	P7S_UW
D2.U.88	monitorować i modyfikować dietę dzieci z wrodzonymi wadami metabolizmu, dostosowując podaż makro- i mikroskładników do aktualnych potrzeb klinicznych;	P7S_UW
D2.U.89	integrować wiedzę z zakresu biochemii, fizjologii i nauk klinicznych w celu projektowania skutecznych interwencji dietetycznych;	P7S_UW
D2.U.90	przeprowadzać analizę sensoryczną produktów spożywczych oraz oceniać ich wpływ na preferencje żywieniowe i akceptację dietoterapii w różnych grupach populacyjnych oraz stosować w praktyce osiągnięcia gastrofizyki;	P7S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
D2.K.01	przestrzegania zasad etyki zawodowej, tajemnicy zawodowej oraz praw pacjenta, w tym jego godności, autonomii i prawa do rzetelnej informacji o postępowaniu żywieniowym;	P7S_KR
D2.K.02	wykazywania profesjonalnego podejścia do strategii marketingowych przemysłu farmaceutycznego i reklamy jego produktów;	P7S_KR
D2.K.03	skutecznej współpracy w zespole interdyscyplinarnym i organizowania jego pracę;	P7S_KO
D2.K.04	okazywania dbałości o prestiż zawodu dietetyka;	P7S_KO

D2.K.05	respektowania znaczenia psychoedukacji w promocji zdrowia jednostki i grupy społecznej oraz aktywnego działania na rzecz profilaktyki zdrowotnej;	P7S_KO
D2.K.06	odpowiedzialności za własny rozwój i doskonalenie zawodowe oraz działania w oparciu o potwierdzoną naukowo wiedzę;	P7S_KK
D2.K.07	profesjonalizmu w kontakcie z pacjentem, jego rodziną, respektowania różnorodność kulturową, religijną i społeczną;	P7S_KK
D2.K.08	dbania o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników, wykazywania świadomość zagrożeń w kontekście zdrowia publicznego;	P7S_KO
D2.K.09	rozwiązywania złożonych problemów etycznych związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka i wskazywania priorytetów w realizacji określonych zadań;	P7S_KR
D2.K.10	formułowania opinii dotyczących różnych aspektów działalności zawodowej i zasięgania porad ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemów;	P7S_KK
D2.K.11	ponoszenia odpowiedzialności za realizowane działania i ich skutki;	P7S_KK

PLAN STUDIÓW
KIERUNEK STUDIÓW: DIETETYKA
POZIOM: STUDIA MAGISTERSKIE
PROFIL: PRAKTYCZNY
FORMA STUDIÓW: STUDIA STACJONARNE
CYKL KSZTAŁCENIA OD ROKU AKADEMICKIEGO: 2025 / 2026

Załącznik do Uchwały nr 27/2025 Senatu WUM z dnia 26.05.2025 r.

[illegible]

[illegible]