

UCHWAŁA NR 64/2026
SENATU
WARSZAWSKIEGO UNIWERSYTETU MEDYCZNEGO
z dnia 29 czerwca 2026 r.

w sprawie ustalenia programu kształcenia kierunku Dietetyka
na studiach drugiego stopnia niestacjonarnych dla kolejnych cykli
kształcenia począwszy od cyklu rozpoczynającego się w roku
akademickim 2026/2027.

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. 3 i 5 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 § 30 ust. 1 pkt 10 Statutu Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego, uchwała się, co następuje:

§ 1.

Ustala się program kształcenia dla kierunku Dietetyka studia drugiego stopnia prowadzone w formie niestacjonarnej z językiem wykładowym polskim na Wydziale Nauk o Zdrowiu dla kolejnych cykli kształcenia począwszy od cyklu rozpoczynającego się od roku akademickiego 2026/2027 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	Niestacjonarne
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	955 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	

Załącznik nr 1 do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów

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, niestacjonarne**

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.W.03	mechanizmy regulacji procesów trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych oraz ich wpływ na homeostazę organizmu;	P7S_WG
D2.W.04	podstawy zapotrzebowania organizmu na składniki odżywcze w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych;	P7S_WG
D2.W.05	podstawy immunologii klinicznej oraz mechanizmy działania układu odpornościowego oraz jego roli w utrzymaniu homeostazy organizmu;	P7S_WG
D2.W.06	zależności między sposobem żywienia a funkcjonowaniem układu odpornościowego, w tym wpływ składników odżywczych na odpowiedź immunologiczną, rola mikrobiomu człowieka;	P7S_WG
D2.W.07	mechanizmy patofizjologiczne chorób metabolicznych, ich wpływu na stan odżywienia oraz implikacji dietetycznych;	P7S_WG
D2.W.08	etiopatogenezę oraz objawy kliniczne podstawowych zaburzeń psychicznych;	P7S_WG
D2.W.09	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.W.10	podstawowe wskaźniki demograficzne i epidemiologiczne wykorzystywane w ocenie stanu zdrowia i odżywienia populacji;	P7S_WG
D2.W.11	metody badań epidemiologicznych stosowane w analizie wzorców żywieniowych oraz czynników ryzyka chorób dietozależnych w różnych grupach populacyjnych;	P7S_WG
D2.W.12	terminologię specjalistyczną związaną z dietetyką i naukami o zdrowiu w języku obcym;	P7S_WK
D2.W.13	zasady gramatyczne i leksykalne umożliwiające skuteczne komunikowanie się w języku obcym;	P7S_WK

Załącznik nr 2 do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów

D2.W14	podstawowe zagadnienia z zakresu podstaw marketingu i zarządzania w dietetyce, w tym strategii budowania marki osobistej, narzędzi promocji oraz regulacji prawnych związanych z prowadzeniem usług dietetycznych;	P7S_WK
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

Załącznik nr 2 do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów

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 żywieniową stosowaną 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 żywieniową dostosowaną 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

Załącznik nr 2 do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów

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

Załącznik nr 2 do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów

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

Załącznik nr 2 do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów

	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

Załącznik nr 2 do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów

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

Załącznik nr 2 do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów

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 świadomości 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

FORMA STUDIÓW: STUDIA NIESTACJONARNE

Załącznik nr 3 do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów stanowiącej załącznik do Zarządzenia nr/2024 Rektora WUM z dnia2024 r.

CYKL KSZTAŁCENIA OD ROKU AKADEMICKIEGO: 2026 / 2027											I rok														II rok														
Grupy zajęć, w ramach których osiąga się szczególowne efekty uczenia się / Przedmioty	forma zaliczenia Egzamin/ Zaliczenie	godziny razem	GODZINY KONTAKTOWE	godziny samokształcenie	Forma zajęć							SEMESTR 1							SEMESTR 2							SEMESTR 3							SEMESTR 4						
					wykłady	seminaria	ćwiczenia	zajęcia praktyczne	praktyki śródroczne	praktyki wakacyjne	ECTS razem	wykłady	seminaria	ćwiczenia	zajęcia praktyczne	praktyki śródroczne	praktyki wakacyjne	ECTS razem	wykłady	seminaria	ćwiczenia	zajęcia praktyczne	praktyki śródroczne	praktyki wakacyjne	ECTS razem	wykłady	seminaria	ćwiczenia	zajęcia praktyczne	praktyki śródroczne	praktyki wakacyjne	ECTS razem	wykłady	seminaria	ćwiczenia	zajęcia praktyczne	praktyki śródroczne	praktyki wakacyjne	ECTS razem
Przedmioty obowiązkowe / Grupa treści podstawowych																																							
Biostatystyka	Z	25	16	9	6	10					1							6	10						1														
Diagnostyka laboratoryjna	Z	50	20	30	10	10					2							10	10						2														
Fizjologia żywienia człowieka	E	75	25	50	15	10					3	15	10					3																					
Immunologia	Z	25	15	10	10	5					1	10	5					1																					
Patofizjologia kliniczna	E	25	15	10	10	5					1	10	5					1																					
Psychiatria	Z	25	15	10	7	8					1							7	8						1														
Razem		225	106	119	58	48	0	0	0	0	9	35	20	0	0	0	0	5	23	28	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Przedmioty obowiązkowe / Grupa treści humanistycznych																																							
Demografia i epidemiologia żywieniowa	Z	50	16	34	6	10					2	6	10					2																					
Język obcy	E	75	60	15			60				3			30				1			30				2														
Marketing i zarządzanie w dietetyce	Z	30	25	5	20	5					1														20	5						1							
Przedsiębiorczość	Z	30	15	15	10	5					1	10	5					1																					
Ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe	Z	50	15	35	10	5					2	10	5					2																					
Razem		235	131	104	46	25	60	0	0	0	9	26	20	30	0	0	0	6	0	0	30	0	0	0	2	20	5	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
Przedmioty obowiązkowe / Grupa treści kierunkowych																																							
Dietetyka kliniczna	E	150	25	125	15	10					6	15	10					6																					
Dietoprofilaktyka chorób	Z	25	15	10	10	5					1							10	5						1														
Diety niekonwencjonalne i trendy żywieniowe	Z	50	14	36	8	6					2							8	6						2														
Edukacja żywieniowa jednostek i grup	Z	50	15	35	10	5					2														10	5						2							
Praktyka dietetyczna oparta na dowodach naukowych	Z	30	15	15	10	5					1							10	5						1														
Medycyna kulinarna	Z	25	10	15		10					1																										1		
Przygotowanie do egzaminu dyplomowego	Z	250	0	250							15																										15		
Společno-kulturowe uwarunkowania zachowań żywieniowych	Z	75	15	60	10	5					3							10	5						3														
Suplementy diety	E	50	15	35	10	5					2							10	5						2														
Technologia potraw w dietetyce	E	90	20	70	10	5	5				3														10	5	5					3							
Utrwalanie i przechowywanie żywności	ZO	30	15	15	10	5					1	10	5					1																					
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego	E	50	15	35	10	5					2	10	5					2																					
Żywienie człowieka w kontekście zdrowia środowiskowego	E	75	20	55	10	10					3							10	10						3														
Żywienie kliniczne	Z	55	20	35	5	10	5				2							5	10	5					2														
Żywienie w chirurgii i onkologii	E	50	15	35	10	5					2														10	5					2								
Żywienie w nefrologii, hepatologii i endokrynologii	E	75	15	60	10	5					3							10	5						3														
Żywienie w położnictwie i neonatologii	E	75	15	60	10	5					3																										3		
Żywność specjalna i funkcjonalna	E	75	15	60	10	5					3	10	5					3																					
Razem		1280	274	1006	158	106	10	0	0	0	55	45	25	0	0	0	0	12	73	51	5	0	0	0	17	30	15	5	0	0	0	7	10	15	0	0	0	0	19
Przedmioty do wyboru																																							
Psychodietetyka z elementami psychologii klinicznej	Z	100	20	80	10	10					4														10	10						4							
Dietetyka sportowa z elementami dietetyki klinicznej																																							
Stres i radzenie sobie z nim a zachowania związane z jedzeniem	Z	75	15	60	10	5					3													10	5						3								
Antropologiczne podstawy sportu																																							
Podstawowe umiejętności w budowaniu realcji terapeutycznej	Z	75	10	65		10					3																												
Kuchnia dla sportowca																																					3		
Zaburzenia związane z jedzeniem i uzależnienia behawioralne	Z	100	20	80	10	10					4																												

[illegible]