

UCHWAŁA NR 62/2026
SENATU
WARSZAWSKIEGO UNIWERSYTETU MEDYCZNEGO
z dnia 29 czerwca 2025 r.

w sprawie ustalenia programu kształcenia kierunku Dietetyka
na studiach pierwszego stopnia stacjonarnych 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 pierwszego 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 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 I 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 – 64%, nauki medyczne – 36%
Czas trwania studiów/liczba semestrów	6 semestry
Łączna liczba godzin zajęć	4901 godziny
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	180 ECTS
Wymagania związane z ukończeniem studiów	Egzamin dyplomowy teoretyczny i praktyczny
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta	Licencjat
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	147 ECTS
Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach przedmiotów fakultatywnych	56 ECTS
Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	35 ECTS
Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych	700 godzin praktyk, w tym 550 godzin praktyk wakacyjnych i 150 godzin praktyk śródrocznych.
Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych	28 ECTS
Liczba godzin praktyk zawodowych	700 godzin
Liczba z zajęcia z wychowania fizycznego	60 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: 115 ECTS (64% - 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**

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 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji odnoszącego się do tego efektu uczenia się
WIEDZA		
D1.W.01	budowę ciała ludzkiego w podejściu topograficznym i czynnościowym ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania;	P6S_WG
D1.W.02	wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia, oddychania, moczowym i dokrewnym;	P6S_WG
D1.W.03	wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i żywności, chemii żywności oraz analizy żywności;	P6S_WG
D1.W.04	rodzaje składników pokarmowych, ich rolę, źródła w żywności, zapotrzebowanie oraz ich przemiany w organizmie człowieka;	P6S_WG
D1.W.05	funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, składników mineralnych witamin i hormonów;	P6S_WG
D1.W.06	nowoczesne instrumentalne metody analityczne służące do oznaczania ilościowego składu chemicznego żywności;	P6S_WG
D1.W.07	charakterystykę surowców, półproduktów i gotowych potraw oraz określa wpływ procesów technologicznych na ich wartość odżywczą;	P6S_WG
D1.W.08	podstawowe pojęcia z fizjologii i patofizjologii;	P6S_WG
D1.W.09	podstawowe zagadnienia z zakresu parazytologii;	P6S_WG
D1.W.10	fizjologię poszczególnych układów i narządów organizmu człowieka;	P6S_WG
D1.W.11	mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka;	P6S_WG
D1.W.12	choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz możliwości leczenia dietetycznego;	P6S_WG
D1.W.13	podstawowe pojęcia z zakresu immunologii oraz podstawy zaburzeń w funkcjonowaniu układu immunologicznego: alergię, choroby autoimmunologiczne;	P6S_WG
D1.W.14	zasady udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia;	P6S_WK
D1.W.15	podstawy mikrobiologii ogólnej i żywności;	P6S_WG
D1.W.16	rolę badań laboratoryjnych w procesie diagnostycznym;	P6S_WG
D1.W.17	zasady organizacji psychologicznej opieki specjalistycznej;	P6S_WK
D1.W.18	psychologiczne mechanizmy zachowania człowieka, w tym zachowań związanych z żywieniem;	P6S_WG

Załącznik nr 2 do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów

D1.W.19	procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości oraz zasady poradnictwa dietetycznego dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka;	P6S_WK
D1.W.20	zasady żywienia dzieci na różnych etapach rozwoju;	P6S_WG
D1.W.21	standardy i wytyczne żywienia pediatrycznego dzieci zdrowych i chorych;	P6S_WG
D1.W.22	podstawowe mechanizmy powstawania nowotworów – etiologię, patogenezę oraz czynniki ryzyka związane z dietą i stylem życia;	P6S_WG
D1.W.23	zasady żywienia pacjentów onkologicznych i rekomendacje ESPEN, WHO, PTD w różnych stadiach choroby nowotworowej;	P6S_WG
D1.W.24	istotę edukacji żywieniowej, w tym jej definicję, cele, fazy oraz kompetencje potrzebne do skutecznego edukowania dzieci i osoby dorosłe w zakresie zasad żywienia;	P6S_WK
D1.W.25	wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka oraz czynników determinujących zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych;	P6S_WK
D1.W.26	zagadnienia z zakresu farmakokinetyki, farmakodynamiki i interakcji leków z żywnością oraz wpływ składników pokarmowych na skuteczność leczenia farmakologicznego;	P6S_WG
D1.W.27	zasady postępowania dietetycznego w różnych jednostkach chorobowych oraz wpływ farmakoterapii na stan odżywienia pacjenta;	P6S_WG
D1.W.28	podstawowe pojęcia z zakresu chemii żywności, w tym rodzaje składników pokarmowych, ich rolę, źródła w żywności oraz przemiany podczas przetwarzania żywności;	P6S_WG
D1.W.29	charakterystykę grup produktów spożywczych roślinnych i zwierzęcych, ich rolę w żywieniu człowieka;	P6S_WG
D1.W.30	mechanizmy powstawania chorób dietozależnych oraz zasady postępowania dietetycznego w różnych jednostkach chorobowych, uwzględniając ich patogenezę, objawy kliniczne i etapy leczenia dietetycznego;	P6S_WG
D1.W.31	znaczenie indywidualizacji terapii żywieniowej w zależności od stanu zdrowia pacjenta, wieku, chorób współistniejących oraz specyficznych wymagań metabolicznych, uwzględniając aktualne wytyczne kliniczne;	P6S_WG
D1.W.32	wpływ chorób przewlekłych na stan odżywienia pacjenta oraz znaczenie wczesnej interwencji dietetycznej w celu zapobiegania niedożywieniu i powikłaniom metabolicznym;	P6S_WG
D1.W.33	zasady żywienia klinicznego, w tym dietoterapii enteralnej i parenteralnej, określa wskazania i przeciwwskazania do ich stosowania w różnych jednostkach chorobowych;	P6S_WG
D1.W.34	analizować dane epidemiologiczne dotyczące chorób dietozależnych i ich związku z nawykami żywieniowymi różnych grup społecznych;	P6S_WG
D1.W.35	podstawowe pojęcia i mierniki zdrowia stosowane w epidemiologii oraz rozumie ich zastosowanie w analizie zależności między sposobem żywienia a stanem zdrowia populacji;	P6S_WG
D1.W.36	podstawowe pojęcia i metody stosowane w badaniach naukowych w dietetyce, w tym zasady formułowania problemów badawczych;	P6S_WG

Załącznik nr 2 do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów

D1.W.37	zasady oceny wiarygodności źródeł naukowych oraz krytycznej analizy badań w dietetyce, uwzględniając ograniczenia metodologiczne i znaczenie wyników w praktyce żywieniowej;	P6S_WG
D1.W.38	podstawowe zasady systemu prawa, hierarchię aktów prawnych oraz główne regulacje dotyczące bezpieczeństwa żywności i żywienia na poziomie krajowym i międzynarodowym;	P6S_WG
D1.W.39	znaczenie prawa żywnościowego w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i zdrowia konsumentów oraz potrafi korzystać ze źródeł prawa, dokumentów i wytycznych instytucji krajowych i międzynarodowych (MZ, UE, FAO, WHO);	P6S_WG
D1.W.40	podstawowe pojęcia z zakresu żywienia człowieka, zasady prawidłowego żywienia w różnych grupach wiekowych i populacyjnych;	P6S_WG
D1.W.41	zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze dla różnych grup ludności;	P6S_WK
D1.W.42	zalecenia i różne strategie dietetyczne dla wybranych grup ludności;	P6S_WK
D1.W.43	ocenić potrzeby żywieniowe pacjenta i dostosować strategie poradnictwa dietetycznego do jego stanu zdrowia i stylu życia;	P6S_WK
D1.W.44	psychologiczne aspekty komunikacji z pacjentem oraz metody motywowania do zmiany nawyków żywieniowych;	P6S_WK
D1.W.45	zasady promocji zdrowia i profilaktyki chorób dietozależnych oraz ich powiązanie z prawidłowymżywieniem;	P6S_WK
D1.W.46	analizować diety i trendy żywieniowe oraz ich wpływ na zdrowie społeczeństwa, identyfikując korzyści i zagrożenia wynikające z ich stosowania;	P6S_WK
D1.W.47	techniki sporządzania potraw oraz sposoby przetwarzania surowców spożywczych w kontekście ich wartości odżywczej;	P6S_WG
D1.W.48	zasady doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w żywieniu człowieka zdrowego i dietoterapii, uwzględniając ich właściwości technologiczne i żywieniowe;	P6S_WK
D1.W.49	zasady organizacji żywienia zbiorowego oraz systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności w zakładach gastronomicznych;	P6S_WG
D1.W.50	wpływ warunków sanitarno-higienicznych na jakość i bezpieczeństwo żywności;	P6S_WK
D1.W.51	zasady dietetyki sportowej oraz wpływ diety na wydolność i regenerację organizmu osób aktywnych fizycznie;	P6S_WG
D1.W.52	potrzeby energetyczne i odżywcze sportowców oraz strategie żywieniowe różnych dyscyplin sportowych i poziomów aktywności;	P6S_WK
D1.W.53	różne modele dietetyczne oraz ich wpływ na zdrowie, uwzględniając naukowe podstawy i skuteczność stosowania popularnych diet i trendów żywieniowych;	P6S_WG
D1.W.54	korzyści i zagrożenia wynikające ze stosowania różnych diet oraz ich dostosowanie do indywidualnych potrzeb pacjentów w kontekście aktualnej wiedzy naukowej;	P6S_WK

D1.W.55	mechanizmy wpływu żywienia na dobrostan psychiczny pacjenta oraz psychospołeczne aspekty pracy dietetyka;	P6S_WK
D1.W.56	wpływ czynników społeczno-ekonomicznych i politycznych na stan zdrowia i nawyki żywieniowe populacji oraz zna podstawy polityki zdrowotnej i żywieniowej;	P6S_WK
D1.W.57	zasady funkcjonowania systemu ochrony zdrowia i znaczenie strategii zdrowia publicznego w profilaktyce chorób dietozależnych i poprawie jakości życia populacji;	P6S_WG
D1.W.58	zasady skutecznej komunikacji i współpracy w zespole terapeutycznym, uwzględniając specyfikę pracy dietetyka w kontekście interdyscyplinarnym;	P6S_WK
D1.W.59	podstawowe narzędzia informatyczne i programy wspierające planowanie i analizę jadłospisów, ocenę stanu odżywienia oraz prowadzenie dokumentacji dietetycznej;	P6S_WG
D1.W.60	zasady i strategie promocji zdrowia oraz edukacji żywieniowej w różnych grupach społecznych, uwzględniając aktualne wytyczne i programy zdrowotne;	P6S_WK
D1.W.61	podstawowe pasożyty człowieka, ich cykle życiowe oraz wpływ na zdrowie i stan odżywienia, a także metody profilaktyki i diagnostyki;	P6S_WG
D1.W.62	podstawowe zasady projektowania, realizacji i analizy badań naukowych w dietetyce, uwzględniając metodologię badań żywieniowych;	P6S_WG
D1.W.63	zasady prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie dietetyki, w tym aspekty prawne, finansowe i marketingowe dotyczące praktyki dietetycznej;	P6S_WK
D1.W.64	wpływ kultury, tradycji i religii na nawyki żywieniowe różnych społeczności;	P6S_WK
D1.W.65	podstawowe zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne w żywności oraz metody zapewniania jej bezpieczeństwa w produkcji i dystrybucji;	P6S_WG
D1.W.66	metody oceny sposobu żywienia indywidualnych pacjentów oraz populacji;	P6S_WG
D1.W.67	metody oceny stanu odżywienia, w tym pomiary antropometryczne, analizę składu ciała i wskaźniki biochemiczne stosowane w diagnostyce dietetycznej;	P6S_WG
D1.W.68	zasady żywienia przed i po operacjach bariatrycznych oraz metody zapobiegania niedoborom żywieniowym i powikłaniom dietetycznym po zabiegach;	P6S_WG
D1.W.69	podstawowe zaburzenia połykania oraz zasady ich diagnozowania i leczenia dietetycznego, uwzględniając modyfikacje konsystencji diety i metody wspomagające żywienie pacjentów z dysfagią;	P6S_WG
D1.W.70	zasady funkcjonowania systemu biblioteczno-informacyjnego oraz potrafi korzystać z tradycyjnych i elektronicznych źródeł informacji naukowej w dietetyce;	P6S_WG
D1.W.71	podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, w tym identyfikację zagrożeń zawodowych, ocenę ryzyka oraz procedury postępowania w sytuacjach awaryjnych;	P6S_WG
D1.W.72	zasady higieny żywności i żywienia, analizy jakości żywności;	P6S_WG
D1.W.73	zasady organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunków sanitarno-higienicznych produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego;	P6S_WG

D1.W.74	współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia;	P6S_WG
D1.W.75	podstawowe pojęcia związane z psychologią zdrowia oraz determinanty zachowań zdrowotnych;	P6S_WG
D1.W.76	zasady funkcjonowania organizmu człowieka w kontekście mikrobioty, skład i rolę bakterii w kontekście żywienia i wpływie na zdrowie;	P6S_WG
D1.W.77	narzędzia i techniki diagnostyczne stosowane w pracy dietetyka służące do: oceny diety, oceny stanu odżywienia jednostki i grup oraz sposoby diagnozowania zaburzeń i chorób związanych z żywieniem, metody oceny skuteczności podejmowanych działań w zakresie związanym z zawodem;	P6S_WG
D1.W.78	fizjologię połykania i patofizjologię zaburzeń połykania, oraz przyczyny i objawy dysfagii u dzieci i dorosłych;	P6S_WG
D1.W.79	kulturowe uwarunkowania zapewnienia opieki dietetycznej z uwzględnieniem zachowań zdrowotnych i podejścia do leczenia oraz różnice kulturowe i religijne w postrzeganiu człowieka i w komunikacji międzykulturowej;	P6S_WG
D1.W.80	terminologię używaną w pedagogice i rozumie jej źródła oraz zastosowania w obrębie dietetyki;	P6S_WG
D1.W.81	skład i rolę mleka kobiecego w żywieniu noworodków i niemowląt, procesy rozwoju osobniczego noworodka i zasady żywienia na każdym etapie rozwoju;	P6S_WG
D1.W.82	zasady przygotowania i podawania mieszanek mlecznych dla noworodków urodzonych o czasie i wcześniaków;	P6S_WG
D1.W.83	specyfikę językowo - kulturową osób niesłyszących oraz podstawy leksykalno - gramatyczne polskiego języka migowego;	P6S_WG
D1.W.84	podstawowe pojęcia ekologiczne, agrometeorologiczne, właściwości środowiska glebowego a także z zakresu zrównoważonego żywienia oraz mechanizmy w nich zachodzące;	P6S_WG
D1.W.85	istotę i mechanizmy regulacji podstawowych procesów życiowych roślin, zwierząt, mikroorganizmów oraz ich interakcji z środowiskiem;	P6S_WG
	zmiany inwolucyjne i ich wpływ na zdrowie i jakość życia pacjentów w wieku podeszłym;	
	zagadnienia i zasady postępowania dietetycznego w różnych zaburzeniach i jednostkach chorobowych u pacjentów w wieku podeszłym; podstawowe pojęcia z zakresu socjologii zdrowia i polityki zdrowotnej, ze szczególnym uwzględnieniem rozwiązań problemów zdrowotnych i ich społecznych uwarunkowań;	
UMIEJĘTNOŚCI		
D1.U.01	wykorzystywać mianownictwo anatomiczne i znajomość topografii narządów w analizie budowy i funkcji układów organizmu człowieka;	P6S_UW
D1.U.02	analizować skład produktów spożywczych i ocenia ich wartość odżywczą;	P6S_UW
D1.U.03	stosować techniki analizy chemicznej i instrumentalnej w ocenie jakości i składu produktów spożywczych;	P6S_UW

Załącznik nr 2 do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów

D1.U.04	zastosować wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i żywności oraz chemii żywności w praktyce zawodowej;	P6S_UW
D1.U.05	wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu fizjologii i patofizjologii;	P6S_UW
D1.U.06	opisywać zmiany w funkcjonowaniu organizmu człowieka jako całości w sytuacji zaburzenia jego homeostazy;	P6S_UW
D1.U.07	oceniać wpływ czynników genetycznych i środowiskowych na patogenzę wybranych chorób uwarunkowanych genetycznie;	P6S_UW
D1.U.08	zastosować wiedzę z zakresu immunologii w praktyce zawodowej;	P6S_UW
D1.U.09	porozumiewać się w jednym z języków obcych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego;	P6S_UW
D1.U.10	udzielać pierwszej pomocy i podejmować działania w ramach podstawowych zabiegów resuscytacyjnych;	P6S_UW
D1.U.11	wykonać zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy w laboratorium podstawowe czynności w zakresie hodowli i identyfikacji drobnoustrojów oraz barwienia preparatów;	P6S_UW
D1.U.12	rozpoznać wybrane drobnoustroje na podstawie znajomości kształtu komórki, sposobu barwienia, wzrostu na pożywkach i cech fizjologicznych z zastosowaniem odpowiednich testów;	P6S_UW
D1.U.13	analizować objawy pacjenta oraz wyniki badań diagnostycznych w celu identyfikacji potencjalnych schorzeń dietozależnych;	P6S_UW
D1.U.14	wykorzystać podstawy wiedzy psychologicznej w prowadzeniu edukacji żywieniowej;	P6S_UW
D1.U.15	planować układ przestrzenny i funkcjonalny zakładów żywienia zbiorowego i zakładów gastronomicznych;	P6S_UW
D1.U.16	ocenić stan odżywienia pacjenta onkologicznego, rozpoznać ryzyko kacheksji nowotworowej oraz zastosować odpowiednie metody diagnostyczne;	P6S_UW
D1.U.17	tworzyć mapę zagrożeń zdrowotnych wynikających z nieprawidłowego żywienia dzieci i dostrzega potrzeby przyszłych pacjentów;	P6S_UW
D1.U.18	ocenić stan odżywienia dziecka i opracować dostosowany do wieku indywidualny plan żywieniowy;	P6S_UW
D1.U.19	modyfikować dietę dzieci chorych oraz prowadzić edukację żywieniową dla rodziców i opiekunów;	P6S_UW
D1.U.20	planować, wdrażać i prowadzić edukację żywieniową dla różnych grup społecznych, w tym osób zdrowych i chorych oraz ich rodzin, stosując odpowiednie metody dydaktyczne i komunikacyjne;	P6S_UW
D1.U.21	opracowywać materiały edukacyjne oraz prezentować wiedzę o żywieniu i zdrowym stylu życia w formie pisemnej i ustnej, dostosowując treści do poziomu wiedzy i potrzeb odbiorców;	P6S_UK
D1.U.22	identyfikować i analizować interakcje między lekami a składnikami pożywienia oraz planować dietę pacjenta w sposób minimalizujący ryzyko działań niepożądanych i optymalizujący skuteczność farmakoterapii;	P6S_UW
D1.U.23	wykorzystywać wyniki badań laboratoryjnych do planowania żywienia;	P6S_UW

Załącznik nr 2 do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów

D1.U.24	wykorzystuje metody wsparcia psychologicznego w pracy dietetyka, w tym techniki motywacyjne oraz strategie zmiany nawyków;	P6S_UW
D1.U.25	stosować podstawowe techniki komunikacji interpersonalnej w pracy z pacjentem, uwzględniając jego potrzeby emocjonalne oraz motywację do zmiany nawyków żywieniowych;	P6S_UW
D1.U.26	przeprowadzać ocenę jakości żywności pod kątem wartości odżywczej, obecności zanieczyszczeń i bezpieczeństwa zdrowotnego;	P6S_UW
D1.U.27	wykorzystywać metody analizy chemicznej i fizycznej do oceny składu produktów spożywczych;	P6S_UW
D1.U.28	opracowywać indywidualne strategie żywieniowe dla pacjentów onkologicznych i bariatrycznych uwzględniając wpływ choroby i terapii na stan odżywienia;	P6S_UW
D1.U.29	planować i modyfikować jadłospisy dla dzieci w różnym wieku, uwzględniając normy żywieniowe oraz specyficzne potrzeby żywieniowe w chorobach wieku dziecięcego;	P6S_UW
D1.U.30	analizować interakcje między dietą a terapią onkologiczną w celu optymalizacji leczenia i poprawy jakości życia pacjenta;	P6S_UW
D1.U.31	edukować rodziców i opiekunów na temat zasad zdrowego żywienia dzieci i profilaktyki chorób dietozależnych;	P6S_UW
D1.U.32	opracowywać i wdrażać indywidualne plany żywieniowe dla pacjentów z chorobami przewlekłymi, uwzględniając wyniki badań diagnostycznych i potrzeby żywieniowe;	P6S_UW
D1.U.33	współpracować z zespołem terapeutycznym w celu monitorowania i modyfikacji interwencji żywieniowych u pacjentów hospitalizowanych;	P6S_UW
D1.U.34	dobierać i dostosowywać dietoterapię w zależności od specyfiki jednostki chorobowej, uwzględniając ograniczenia żywieniowe oraz interakcje z lekami;	P6S_UW
D1.U.35	analizować popularne diety i trendy żywieniowe i oceniać ich wpływ na zdrowie człowieka w oparciu o aktualne wyniki badań naukowych;	P6S_UW
D1.U.36	opracowywać zalecenia dietetyczne dla osób stosujących diety alternatywne, uwzględniając ich skuteczność i bezpieczeństwo;	P6S_UW
D1.U.37	projektować i prowadzić programy edukacyjne dotyczące zdrowego stylu życia i żywienia dostosowane do różnych grup społecznych;	P6S_UW
D1.U.38	dobierać metody edukacyjne adekwatne do wieku i poziomu wiedzy odbiorców w celu skutecznej zmiany nawyków żywieniowych;	P6S_UW
D1.U.39	analizować interakcje pomiędzy lekami a składnikami pożywienia oraz ich wpływ na skuteczność terapii;	P6S_UW
D1.U.40	opracowywać strategie żywieniowe minimalizujące negatywne skutki uboczne stosowania farmakoterapii;	P6S_UW
D1.U.41	analizować skład chemiczny żywności i oceniać jego wpływ na zdrowie;	P6S_UW
D1.U.42	oceniać właściwości sensoryczne produktów spożywczych;	P6S_UW
D1.U.43	identyfikować i oceniać czynniki wpływające na trwałość produktów spożywczych oraz dobierać metody ich konserwacji;	P6S_UW

Załącznik nr 2 do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów

D1.U.44	stosować zasady dietoterapii w leczeniu chorób przewodu pokarmowego, metabolicznych i autoimmunologicznych;	P6S_UW
D1.U.45	planować sposób żywienia zgodny z aktualnymi normami i rekomendacjami żywieniowymi;	P6S_UW
D1.U.46	oceniać stan zdrowia populacji na podstawie wskaźników epidemiologicznych oraz analizy danych żywieniowych;	P6S_UW
D1.U.47	przeprowadzać badania epidemiologiczne oceniające wpływ sposobu żywienia na stan zdrowia różnych grup społecznych	P6S_UW
D1.U.48	projektować badania naukowe w zakresie dietetyki, określając ich cel, metodologię i spodziewane wyniki	P6S_UW
D1.U.49	posługiwać się przepisami prawnymi dotyczącymi żywienia i bezpieczeństwa żywności w Polsce i UE	P6S_UW
D1.U.50	obliczać indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze w różnych grupach populacyjnych i na tej podstawie układać jadłospisy	P6S_UW
D1.U.51	rozpoznawać rodzaj niedożywienia i planować odpowiednie postępowanie żywieniowe;	P6S_UW
D1.U.52	potrafi zaplanować jadłospis dla różnych grup populacyjnych;	P6S_UW
D1.U.53	udzielać profesjonalnej porady dietetycznej, dostosowując zalecenia do indywidualnych potrzeb pacjenta;	P6S_UW
D1.U.54	stosować techniki motywacyjne w celu wspierania pacjentów w zmianie nawyków żywieniowych;	P6S_UW
D1.U.55	opracowywać strategie prewencyjne i kampanie edukacyjne w zakresie zdrowego żywienia w celu redukcji ryzyka chorób przewlekłych;	P6S_UW
D1.U.56	stosować nowoczesne techniki kulinarne w przygotowaniu potraw o wysokiej wartości odżywczej;	P6S_UW
D1.U.57	dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w żywieniu człowieka zdrowego i dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw;	P6S_UW
D1.U.58	planować i organizować żywienie zbiorowe w placówkach gastronomicznych i instytucjach publicznych;	P6S_UW
D1.U.59	oceniać warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności;	P6S_UW
D1.U.60	opracowywać plany żywieniowe dostosowane do potrzeb osób aktywnych fizycznie;	P6S_UW
D1.U.61	przygotowywać plan postępowania dietetycznego u chorych z dysfagią w oparciu o wyniki badań diagnostycznych ze wskazaniem bezpiecznej drogi podaży, z uwzględnieniem specyfiki jednostki chorobowej;	P6S_UW
D1.U.62	opracowywać indywidualne plany żywieniowe dla pacjentów przed i po operacji bariatrycznej, uwzględniając ich stan zdrowia;	P6S_UW
D1.U.63	przeprowadzać ocenę stanu odżywienia pacjenta przy użyciu metod antropometrycznych, biochemicznych i klinicznych oraz interpretować wyniki badań;	P6S_UW
D1.U.64	podnosić ogólną sprawność motoryczną, podtrzymywać prawidłową kondycję organizmu i stosować ćwiczenia fizyczne kształtujące postawę ciała, wytrzymałość i siłę;	P6S_UW
D1.U.65	stosować różne metody oceny sposobu żywienia w celu identyfikacji potencjalnych niedoborów lub nadmiaru składników odżywczych;	P6S_UW

D1.U.66	stosować techniki wsparcia psychologicznego i strategie radzenia sobie ze stresem w pracy dietetyka oraz w opiece nad pacjentem;	P6S_UW
D1.U.67	analizować wpływ uwarunkowań społecznych i politycznych na sposób żywienia oraz stan zdrowia populacji;	P6S_UW
D1.U.68	oceniać zagrożenia zdrowotne populacji wynikające z nieprawidłowego odżywiania oraz planować strategie profilaktyczne w dietetyce;	P6S_UW
D1.U.69	efektywnie komunikować się z członkami zespołu interdyscyplinarnego, stosując adekwatne techniki komunikacyjne;	P6S_UW
D1.U.70	wykorzystywać specjalistyczne programy komputerowe do analizy składu diety, układania jadłospisów i monitorowania postępów pacjentów;	P6S_UW
D1.U.71	opracowywać i realizować programy promocji zdrowia oraz edukacji żywieniowej, dostosowane do różnych grup społecznych;	P6S_UW
D1.U.72	identyfikować zagrożenia wynikające z obecności pasożytów w żywności oraz planować działania profilaktyczne w zakresie ich eliminacji;	P6S_UW
D1.U.73	realizować badania naukowe w zakresie dietetyki, stosując odpowiednie metody analizy danych;	P6S_UW
D1.U.74	prezentować informacje naukowe z zakresu dietetyki w sposób przystępny i zgodny z zasadami komunikacji naukowej;	P6S_UW
D1.U.75	zarządzać własną działalnością w obszarze dietetyki, uwzględniając aspekty prawne i ekonomiczne;	P6S_UW
D1.U.76	analizować wpływ czynników kulturowych na sposób żywienia i dostosowuje zalecenia dietetyczne do tradycji i zwyczajów żywieniowych różnych grup społecznych;	P6S_UW
D1.U.77	oceniać ryzyko związane z obecnością substancji toksycznych w żywności oraz wdraża procedury zapewniające bezpieczeństwo żywnościowe;	P6S_UW
D1.U.78	stosować specjalistyczne umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej;	P6S_UW
D1.U.79	przeprowadzać wywiad żywieniowy i dokonywać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia;	P6S_UW
D1.U.80	dokonywać obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów, przygotowywać potrawy na bazie różnych grup produktów oceniając ich cechy sensoryczne;	P6S_UW
D1.U.81	posługiwać się narzędziami bibliotecznymi i bazami naukowymi w celu zdobywania aktualnych informacji naukowych z zakresu dietetyki klinicznej, epidemiologii żywieniowej i technologii żywności;	P6S_UW
D1.U.82	wyszukiwać i selekcjonować specjalistyczną literaturę naukową dotyczącą dietetyki i nauk o żywieniu, korzystając z katalogów bibliotecznych, baz danych i zasobów internetowych;	P6S_UW
D1.U.83	obserwować, interpretować i wyjaśniać ludzkie zachowania w kontekście wiedzy biologicznej, medycznej, w odniesieniu do sytuacji	P6S_UW

Załącznik nr 2 do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów

D1.U.84	projektować i wdrażać programy edukacyjne oraz interwencje dietetyczne, które uwzględniają aspekty psychologiczne i behawioralne, pomagając pacjentom w wprowadzaniu i utrzymaniu zdrowych nawyków żywieniowych;	P6S_UW
D1.U.85	ocenić i zinterpretować wpływ mikrobiomu człowieka na zdrowie, w tym jego rolę w procesach metabolicznych, odporności oraz w patogenezie chorób;	P6S_UW
D1.U.86	projektować i implementować interwencje dietetyczne oraz stosować probiotyki i prebiotyki, mające na celu modyfikację mikrobiomu w celu poprawy zdrowia pacjentów;	P6S_UW
D1.U.87	posługiwać się metodami, technikami i narzędziami diagnostycznymi oraz korzystać z zaawansowanych technik i specjalistycznych programów w praktyce zawodowej;	P6S_UW
D1.U.88	ocenić wpływ zaburzeń połykania na stan odżywienia pacjenta oraz zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne, uwzględniając konsystencję pokarmów, metody podaży i zalecenia dotyczące żywienia medycznego;	P6S_UW
D1.U.89	analizować i uwzględniać różnice kulturowe w planowaniu dietoterapii, dostosowując zalecenia żywieniowe do specyfiki danej grupy kulturowej;	P6S_UW
D1.U.90	realizować działania edukacyjne z zakresu dietetyki, dostosowując metody nauczania do wieku, poziomu wiedzy i potrzeb odbiorców;	P6S_UW
D1.U.91	ocenić stan odżywienia seniorów, zidentyfikować ryzyko niedożywienia oraz zaplanować i wdrożyć odpowiednie strategie dietoterapeutyczne, uwzględniając choroby współistniejące i ograniczenia funkcjonalne;	P6S_UW
D1.U.92	wskazać i modyfikować podstawowe determinanty społeczne warunkujące stan zdrowia różnych grup społecznych;	P6S_UW
D1.U.93	analizować wpływ czynników społecznych na zachowania zdrowotne i dietetyczne oraz formułować i wdrażać strategie edukacyjne i profilaktyczne w zakresie żywienia;	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
D1.K.01	posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów;	P6S_KK
D1.K.02	okazuje zrozumienie dla różnic światopoglądowych i kulturowych oraz empatię w relacji z pacjentem, jego rodziną lub opiekunem;	P6S_KK, P6S_KO
D1.K.03	stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec niego;	P6S_KK; P6S_KR
D1.K.04	bierze odpowiedzialność za wykonywane czynności zawodowe i właściwie organizuje własną pracę;	P6S_KR
D1.K.05	dokonyuje samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych oraz systematycznie pogłębia swoją wiedzę;	P6S_KK
D1.K.06	przestrzega praw pacjenta, zasad etyki zawodowej i humanizmu;	P6S_KR
D1.K.07	przestrzega tajemnicy zawodowej;	P6S_KK; P6S_KR
D1.K.08	przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii;	P6S_KK

Załącznik nr 2 do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów

D1.K.09	dba o utrzymanie poziomu sprawności fizycznej;	P6S_KK
D1.K.10	przewiduje i uwzględnia czynniki wpływające na reakcje własne i pacjenta;	P6S_KK
D1.K.11	organizuje pracę własną i współpracuje w zespole interdyscyplinarnym;	P6S_KK

CYKL KSZTAŁCENIA OD ROKU AKADEMICKIEGO: 2026 / 2027[illegible]

[illegible]