

# Dietetyka – studia I stopnia

## stacjonarne

### Ogólne informacje o studiach

Studia I stopnia trwają 3 lata tj. 6 semestrów.

Autorski program studiów I stopnia na kierunku Dietetyka w Wydziale Nauk o Zdrowiu WUM realizowany od r. akad. 2020/2021 jest dostosowany do standardów europejskich i jest zgodny z **The European Academic and Practitioner Standards for Dietetics** opracowanych przez **The European Federation of the Associations of Dietitians**.

Studenci Dietetyki Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego jako jedyni w Polsce mają możliwość kształcenia w największym w Europie Oddziale Klinicznym Chirurgii Ogólnej i Żywienia Klinicznego Samodzielnego Publicznego Szpitala Klinicznego im. Prof. W. Orłowskiego.

Przedmioty realizowane podczas studiów I stopnia na kierunku Dietetyka jako jedyne w Polsce podzielone są na 3 bloki tematyczne.

**Przedmioty kierunkowe:** Dietetyka kliniczna, Podstawy żywienia człowieka, Dietetyka, Kliniczny zarys chorób, Profilaktyka żywieniowa, Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa, Edukacja żywieniowa, Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności, Analiza i ocena jakości żywności, Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo Prawo żywnościowo-żywieniowe, Diety i trendy żywieniowe, Bioaktywne składniki żywności, Planowanie i ocena sposobu żywienia wybranych grup populacyjnych, Żywienie osób ze zwiększoną aktywnością fizyczną, Warunki produkcji żywności i podstawy żywienia zbiorowego. Aspekty kulturowe w pracy dietetyka. Etnodietetyka, *Savoir-vivre*.

**Przedmioty z obszary psychologii:** Psychologia w dietetyce

**Przedmioty z obszaru praktyki dietetycznej opartej na dowodach naukowych (Evidence-based practice):** Podstawy epidemiologii żywieniowej, Źródła wiedzy naukowej w dietetyce, Podstawy metodologii badań, Przygotowanie pracy dyplomowej, Planowanie i prowadzenie badań w dietetyce, Rozpowszechnianie informacji naukowej, Ochrona własności intelektualnej.

Program kształcenia na studiach I stopnia jako jedyny w Polsce oferuje studentom obowiązkowe zajęcia rozwijające kompetencje miękkie studentów.

W programie znaleźć można również moduły przedmiotów: KOP! Kompetencje oczekiwane przez pracodawców. Podczas realizacji tego modułu studenci kształtują kompetencje społeczne potrzebne na współczesnym rynku pracy: *Techniki uczenia się, Pamięć doskonała, Zarządzanie sobą w czasie, Zarządzanie sobą w stresie, Motywacja, Komunikacja w zespole interdyscyplinarnym, Elementy przedsiębiorczości, Wystąpienia publiczne, Budowanie wizerunku i networking, Przywództwo - wybrane elementy.*

**Sylwetka absolwenta:**

Absolwent posiada umiejętność planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności. Potrafi przygotować potrawy wchodzące w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP). Potrafi kontrolować jakość produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz organizować żywienie indywidualne i zbiorowe dostosowane do wieku i stanu zdrowia pacjentów. Jest w stanie dokonać oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów oraz wyciągnąć odpowiednie wnioski terapeutyczne.

Warszawski Uniwersytet Medyczny  
Biuro Rekrutacji i Organizacji Kształcenia  
ul. Żwirki i Wigury 61 pok. 217 (II piętro, budynek Rektoratu)  
02-091 Warszawa  
tel. (22) 57 20 998  
e-mail: [rekrutacja@wum.edu.pl](mailto:rekrutacja@wum.edu.pl)  
[www.wum.edu.pl/rekrutacja](http://www.wum.edu.pl/rekrutacja)