

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.

Blok przedmiotów kierunkowych: technologia potraw, podstawy żywienia człowieka, podstawy zdrowia publicznego, źródła wiedzy naukowej w dietetyce, podstawy epidemiologii żywieniowej, farmakologia i farmakoterapia żywieniowa, edukacja żywieniowa, dietetyka kliniczna, dietetyka pediatryczna, kliniczny zarys chorób, podstawy prawa żywnościowo-żywieniowego, diety i trendy żywieniowe, żywienie osób ze zwiększoną aktywnością fizyczną, warunki produkcji żywności i podstawy żywienia zbiorowego, poradnictwo dietetyczne, technologie informatyczne w dietetyce, podstawy metodologii badań, komunikacja w zespole interdyscyplinarnym, podstawy przedsiębiorczości, higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności, analiza i ocena jakości żywności, profilaktyka żywieniowa, dietetyka w praktyce klinicznej, aspekty kulturowe w pracy dietetyka. Etnodietetyka, planowanie i prowadzenie badań w dietetyce, rozpowszechnianie informacji naukowej

Blok przedmiotów podstawowych: anatomia człowieka, fizjologia i patofizjologia, nauka o żywności z elementami chemii żywności, mikrobiologia ogólna i żywności, immunologia, podstawy diagnostyki laboratoryjnej, socjologia i polityka społeczna, psychologia ogólna, kwalifikowana pierwsza pomoc, genetyka, parazytologia

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.