* studia pierwszego stopnia (6 semestrów)
* tryb studiów: stacjonarne i niestacjonarne
* absolwent uzyskuje tytuł licencjata

**Przedmioty uwzględniane w konkursie świadectw**

* do wyboru: matematyka, biologia, chemia
* język obcy

Jeśli kandydat zdawał poziom rozszerzony liczbę punktów mnoży się przez 1,5.

**Cel studiów**

Celem kształcenia jest przygotowanie absolwenta do samodzielnego wykonywania zawodu dietetyka.

**Co zyskujesz po studiach**

zyskujesz umiejętność:

* planowania i wdrażania opartego o podstawy naukowe żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dla zróżnicowanych pod wzglądem wieku, zawodu oraz warunków życia grup ludności
* oceny sposobu żywienia różnych grup ludności
* współpracy z zespołem leczącym,  w tym uczestniczenie w ocenie stanu odżywiania pacjentów, stosowanie leczenia żywieniowego wspomagającego proces leczniczy licznych chorób przewlekłych
* rozpoznawania, zapobiegania i leczenia  niedożywienia, w tym niedożywienia szpitalnego
* profilaktyki i leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych
* oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i zapotrzebowania na makro- i mikroskładniki odżywcze pacjentów
* stosowania żywienia klinicznego z wykorzystaniem diet naturalnych oraz produktów leczniczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia w leczeniu chorób przebiegających z niedożywieniem lub powstających na tle wadliwego żywienia
* prowadzenia dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów oraz sporządzanie kart dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital
* przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet
* opracowania dokumentacji rozliczeniowej zaopatrzenia produkcji i dystrybucji potraw
* dokonywania oceny planowanych jadłospisów i ich realizacji
* przestrzeganie prawidłowości zalecanych norm żywieniowych
* sprawdzanie jakości i estetyki wydawanych gotowych potraw
* prowadzenie działalności edukacyjnej w zakresie żywienia zapobiegającego chorobom powstającym na tle wadliwego żywienia w różnych środowiskach
* nadzorowanie wszystkich etapów produkcji potraw (organizowanie stanowiska pracy własnego i podległego zespołu zgodnie z wymogami bhp i ppoż. oraz ekologicznymi, instruowanie pracowników w zakresie użytkowania maszyn i narzędzi, nadzorowanie prawidłowości przebiegu procesów technologicznych i poszczególnych etapów przygotowywania potraw)
* niezbędnych do prowadzenia własnego gabinetu poradnictwa dietetycznego – edukacji żywieniowej
* dobrej znajomości języka angielskiego, także w zakresie języka specjalistycznego
* przygotowanie do podjęcie studiów II stopnia

**Kim możesz być po studiach**

\* pracownikiem:

* publicznych i niepublicznych zakładów opieki zdrowotnej
* poradni żywieniowych, chorób metabolicznych, chorób przewodu pokarmowego
* zakładów żywienia zbiorowego
* zakładów dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia (catering)
* organizacji konsumenckich
* placówek sportowych, w tym fitness club,
* sanatoriów, ośrodków spa
* szkół, przedszkoli, żłobków
* instytutów naukowo-badawczych
* inspekcje zajmujących się kontrolą żywności i żywienia
* organizacje zajmujących się doradztwem w zakresie żywienia ludzi oraz upowszechnianiem wiedzy o żywieniu człowieka

\* przedsiębiorcą prowadzącym własną działalności gospodarczej w zakresie poradnictwa
  dietetycznego, także osobistym konsultantem

**Przykładowe przedmioty**

anatomia człowieka, fizjologia człowieka, psychologia  ogólna, biochemia ogólna i żywności, chemia żywności, mikrobiologia ogólna i żywności, parazytologia, genetyka, kwalifikowana pierwsza pomoc, żywienia człowieka, dietetyka pediatryczna, kliniczny zarys chorób, farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością, edukacja żywieniowa, prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia, analiza i oceny jakości żywności, higiena toksykologii i bezpieczeństwa żywności, technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwa, podstawy organizacji żywienia zbiorowego, żywienie w zdrowiu i chorobie, informatyka w ocenie żywienia, zasady komunikowania się z pacjentem, diety alternatywne, fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie, dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego, zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii, zaburzenia odżywiania, antyoksydanty w żywności, podstawy cateringu, kuchnie świata.

**Praktyki**

Kierunek jest realizowany w Wydziale Nauk o Zdrowiu.