

PROGRAM STUDIÓW

Cykl kształcenia rozpoczynający się w roku akademickim 2024/2025

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Nazwa jednostki prowadzącej kierunek: Wydział Nauk o Zdrowiu
2. Nazwa kierunku studiów: Dietetyka
3. Dziedzina oraz dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe (wraz ze wskazaniem procentowego udziału dyscyplin oraz dyscypliny wiodącej):
 - dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu – dyscyplina nauki medyczne (60%) - dyscyplina wiodąca
 - dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu – dyscyplina nauki o zdrowiu (40%)
4. Forma studiów: stacjonarne
5. Poziom studiów: pierwszego stopnia
6. Profil studiów: ogólnoakademicki
7. Liczba semestrów: 6
8. Łączna liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów: 180
9. Łączna liczba godzin zajęć: łącznie – 4570, z nauczycielem – 2452, praktyki – 210, bez nauczyciela – 1908

II. INFORMACJE DODATKOWE

1. Związek programu studiów z misją uczelni i jej strategią.

Program studiów na kierunku Dietetyka (studia I stopnia) jest zgodny z misją UMB, która ma na celu służyć społeczeństwu poprzez nowatorskie kształcenie profesjonalnej kadry medycznej, prowadzenie badań naukowych, prac rozwojowych i wdrożeniowych na najwyższym międzynarodowym poziomie oraz rozwój działalności klinicznej zgodnie z postępem wiedzy medycznej.

Odbywa się to w szczególności poprzez:

- wyposażenie absolwentów w kompetencje zawodowe w zakresie dietetyki zgodnie z Polską Ramą Kwalifikacji oraz ze strategią międzynarodowej kooperacji dydaktyczno-naukowej,
- prowadzenie badań naukowych oraz kształcenie pracowników badawczo-dydaktycznych we współpracy z krajowymi i zagranicznymi ośrodkami naukowymi i dydaktycznymi,
- prowadzenie wysokospecjalistycznej działalności diagnostyczno-leczniczej oraz uczestniczenie w sprawowaniu opieki zdrowotnej,
- prowadzenie studiów podyplomowych, kursów i szkoleń w celu kształcenia nowych umiejętności niezbędnych na rynku pracy w systemie uczenia się przez całe życie,
- podyplomowe kształcenie specjalistycznych kadr opieki zdrowotnej,
- wprowadzenie i utrzymanie standardów obowiązujących w Unii Europejskiej, w zakresie działalności dydaktycznej, naukowej i opieki zdrowotnej,
- współudział w praktycznym wykorzystaniu osiągnięć nauki oraz szerzenie edukacji zdrowotnej w społeczeństwie poprzez współpracę z organizacjami naukowymi i gospodarczymi, organami samorządowymi, stowarzyszeniami kulturalnymi i społecznymi.

Ponadto, program studiów na kierunku Dietetyka (studia I stopnia) wpisuje się w założone w aktualnie obowiązującej strategii rozwoju UMB filary, tj. dbanie o zdrowie społeczeństwa oraz rozwój i doskonalenie oferty dydaktycznej, które są zgodne z celami określonymi przez Komisję Europejską.

2. Wnioski z analizy zgodności efektów uczenia się z potrzebami rynku pracy oraz wnioski z analizy wyników monitoringu karier studentów i absolwentów, osób ubiegających się o stopień doktora i osób, które uzyskały ten stopień.

Wydział współpracuje z otoczeniem społeczno-gospodarczym, ze szczególnym uwzględnieniem roli pracodawców, uwzględniając ich opinie i uwagi w projektowaniu i realizacji, a zwłaszcza w doskonaleniu programu studiów.

W odniesieniu do kierunku Dietetyka (studia I stopnia), głównymi interesariuszami zewnętrznymi są: absolwenci, pracodawcy (przyjmujący na praktyki zawodowe), a także odbiorcy świadczeń opieki zdrowotnej. Zgodnie z Regulaminem Działania Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia, ocena kształtowania sylwetki absolwenta jest realizowana poprzez badania losów zawodowych absolwentów celem weryfikacji jakości kształcenia, przygotowania absolwentów do podjęcia pracy, oczekiwań co do przyszłej pracy zawodowej lub sytuacji na rynku pracy, a także celem weryfikacji uzyskiwania zamierzonych efektów uczenia się oraz dostosowania efektów uczenia się do potrzeb rynku pracy.

Podobnie, zgodnie z ww. Regulaminem bezpośrednio po ukończeniu studiów odbywa się monitorowanie opinii absolwentów UMB w zakresie osiągniętych efektów uczenia się oraz po roku od ukończenia studiów odbywa się monitorowanie opinii absolwentów UMB w zakresie kariery zawodowej.

Wyniki ankietyzacji przeprowadzone przez Biuro Karier wykazują, że absolwenci wysoko oceniają stopień przydatności zdobytej w trakcie studiów wiedzy, umiejętności i kompetencji w przyszłej pracy zawodowej. Na pytanie: „Czy plan i program kształcenia spełnił Państwa oczekiwania?” większość respondentów odpowiada twierdząco. Podobnie zdecydowana większość ocenia pozytywnie zasób wiedzy zdobytej w trakcie studiów pod kątem spełniania wymagań pracodawców.

Zgodnie z Regulaminem Działania Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia okresowo (nie rzadziej niż co 4 lata) odbywa się monitorowanie opinii pracodawców w zakresie przygotowania absolwentów do pracy zawodowej celem dopasowania treści programowych do potrzeb rynku pracy, a także ankietyzacja potencjalnych pracodawców w województwie podlaskim. Spośród kompetencji zawodowych absolwentów kierunku Dietetyka Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku, których zatrudniają badani pracodawcy najwyżej ocenione zostały: umiejętność doboru diety do stosowanej terapii farmakologicznej (4,75) oraz umiejętność prowadzenia edukacji żywieniowej (4,75). Nieznacznie niżej pracodawcy zatrudniający absolwentów Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku po kierunku Dietetyka oceniają takie kompetencje jak: dysponowanie wiedzą z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz technologii przygotowywania potraw (4,25) oraz umiejętność kontrolowania jakości produktów żywnościowych i warunków ich przygotowywania i przechowywania (4,25). Należy jednak podkreślić, że wszystkie analizowane kompetencje uzyskały ponadprzeciętne oceny. W przypadku poszukiwanych kompetencji przez pracodawców zamierzających zatrudnić absolwentów Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku okazuje się, że najbardziej oczekiwane są umiejętność doboru diety do stosowanej terapii farmakologicznej (5,00), umiejętność planowania racjonalnego żywienia (4,78) oraz umiejętność organizowania żywienia

indywidualnego, zbiorowego i leczniczego (4,67). Mniej oczekiwane są takie kompetencje jak: dysponowanie wiedzą z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz technologii przygotowywania potraw (4,11) oraz umiejętność prowadzenia profilaktyki i leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych (4,22). Zbiór efektów uczenia się stanowi załącznik nr 1 do programu studiów.

III. WSKAŹNIKI ILOŚCIOWE

1. Procentowy udział liczby punktów ECTS w łącznej liczbie punktów ECTS określonych w programie studiów dla każdej dyscypliny: 60% - nauki medyczne, 40% - nauki o zdrowiu.
2. Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: 171,5
3. Liczba punktów ECTS w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne (przy profilach praktycznych): nie dotyczy
4. Liczba punktów ECTS w ramach zajęć związanych z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów uwzględniających udział studentów w zajęciach przygotowujących do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności (przy profilach ogólnoakademickich): 130
5. Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych: 5
6. Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z języka obcego: 7
7. Procentowy wskaźnik punktów ECTS w modułach/grupach zajęć do wyboru: 30%
8. Liczba godzin zajęć z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy: 4

IV. ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ WRAZ Z PRZYPISANIEM DO NICH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ I TREŚCI PROGRAMOWYCH ZAPEWNIAJĄCYCH UZYSKANIE TYCH EFEKTÓW

Treści programowe, formy i metody kształcenia zapewniające osiągnięcie wskazanych efektów uczenia się, a także sposoby oceny osiągania przez studenta efektów uczenia się zawarte są w sylabusach przedmiotów/modułów zajęć.

I rok

Przedmiot/moduł	Efekty uczenia się/treści programowe:	Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:
Anatomia człowieka	K_W01, K_W02, K_U24, K_K03, K_K07, K_K08, K_K09	Egzamin
Fizjologia człowieka/ Human physiology	K_W01, K_W02, K_W03, K_W05, K_K03	Egzamin
Biochemia ogólna i żywności	K_W03, K_W05, , K_U24, K_K03, K_K07	Egzamin
Technologia żywności i towaroznawstwo potraw	K_W06, K_U12, K_U24, K_K03, , K_K08, K_K09	Egzamin
Żywnienie człowieka	K_W05, K_W10, K_W16, K_W17, K_U10, K_U13, K_U14, K_K01, K_K03	Egzamin
Organizacja pracy	K_W07, K_W08	Zaliczenie
Język angielski specjalistyczny	K_U21, K_U24, K_K03	Zaliczenie

Przedmiot/moduł	Efekty uczenia się/treści programowe:	Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:
Wychowanie fizyczne	K_W44, K_U23, K_K07	Zaliczenie
BHP	K_W48	Zaliczenie
Praktyka z technologii i potraw	K_W06, K_W07, K_W08, K_U12, K_K08	Zaliczenie
Praktyka wstępna w szpitalu	K_W07, K_W08, , K_U12, K_U13, K_U14, K_U17, K_U30, K_K04, K_K06, K_K08	Zaliczenie
Praktyka w stacji sanitarno - epidemiologicznej	K_W45, K_W46, K_U30, K_U31	Zaliczenie
Podstawy patofizjologii – moduł A	K_W22, K_W24, K_W26, K_W27, K_W29, K_W36, K_W38, K_W47	Zaliczenie
Choroby pasożytnicze człowieka – moduł A	K_W03, K_W32, K_W36, K_W38	Zaliczenie
Zasady postępowania w stanach zagrożenia życia – moduł A	K_W01, K_W11, K_W36, K_U22, K_K08	Zaliczenie
Skład i właściwości chemiczne surowców i produktów/Composition and chemical properties of raw materials and food products – moduł A	K_W03, K_W05, K_U27, K_K03	Zaliczenie
Prawo dziedziczenia – moduł A	K_W04	Zaliczenie
Nauka o organizmach żywych – moduł A	K_W01, K_W02, K_W03	Zaliczenie
Antropologia filozoficzna i filozofia polityki – moduł A	K_W42	Zaliczenie
Mechanizmy i prawa rządzące zachowaniami człowieka – moduł A	K_W11, K_W12,	Zaliczenie
Patologia ogólna – moduł B	K_W22, K_W24, K_W26, K_W29, K_W29, K_W36, K_W38, , K_W47	Zaliczenie
Parazytologia – moduł B	K_W03, K_W32, K_W36, K_W38	Zaliczenie
Kwalifikowana pierwsza pomoc – moduł B	K_W01, K_W11, K_W36, , K_U22, K_K08	Zaliczenie
Chemia żywności – moduł B	K_W03, K_W05, K_U27, K_K03	Zaliczenie

Przedmiot/moduł	Efekty uczenia się/treści programowe:	Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:
Genetyka – moduł B	K_W04	Zaliczenie
Biologia medyczna – moduł B	K_W01, K_W02, K_W03	Zaliczenie
Etyka – moduł B	K_W42	Zaliczenie
Psychologia ogólna – moduł B	K_W11, K_W12	Zaliczenie

II rok

Przedmiot/moduł	Efekty uczenia się/treści programowe:	Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:
Prawo w ochronie zdrowia –	K_W39, K_W40, K_W42, K_U24, K_U26, K_K04, K_K06, K_K08	Zaliczenie
Ekonomika w ochronie zdrowia	K_W40, K_U24, K_U26, K_K07	Zaliczenie
Żywność w zdrowiu i chorobie	K_W17, K_W22, K_W23, K_W24, K_W25, K_W26, K_W27, K_W32, K_U06, K_U13, K_U18, K_K01, K_K02, K_K03	Egzamin
Kliniczny zarys chorób	K_W22, K_W23, K_W24, K_W25, K_W26, K_W27, K_W29, K_W31, K_W36, K_W37, K_W38, K_U02, K_U03, K_U06, K_U07, K_U08, K_U09, K_K01, K_K03, K_K05	Egzamin
Mikrobiologia ogólna i żywności	K_W03, K_W38, K_K03, K_K08	Zaliczenie
Analiza i ocena jakości żywności	K_W03, K_W05, K_W17, K_U10, K_U14, K_K03, K_K07, K_K08	Egzamin
Żywność noworodka	K_W09, K_W10, K_W18, K_W19, K_U01, K_U02, K_U04, K_U07, K_U16, K_K01, K_K02, K_K03, K_K04	Zaliczenie
Żywność niemowlęcia i dziecka chorego	K_W01, K_W02, K_W10, K_W11, K_W18, K_U01, K_U02, K_U17, K_K03, K_K05, K_K06	Egzamin
Żywność dzieci i młodzieży	K_W18, K_W20, , K_U02, K_U06, K_U08, K_U10, K_K02, K_K03, K_K09	Zaliczenie
Żywność ludzi starszych	K_W10, K_W17, K_W22, K_W23, K_W24, K_W35, K_W41, K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U06, K_U07, K_U08, K_U10, K_U14, K_K01, K_K02, K_K04, K_K05, K_K06, K_K07	Zaliczenie
Język angielski specjalistyczny	K_U21, K_U24, K_K03	Egzamin
Zarys chirurgii z elementami żywienia w okresie okołoperacyjnym	K_W28, K_U06, K_K01, K_K02, K_K03	Zaliczenie

Przedmiot/moduł	Efekty uczenia się/treści programowe:	Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:
Edukacja ekologiczna	K_W43, K_U24, K_K03, K_K09	Zaliczenie
Przechowalnictwo żywności	K_W06, K_U31, K_K03, K_K07	Zaliczenie
Ochrona własności intelektualnej	K_W13, K_U25, K_K09	Zaliczenie
Praktyka w szpitalu dla dorosłych	K_W07, K_W08, K_U04, K_U08, K_U10, K_U13, K_U14, K_U17, K_K04, K_K05, K_K06, K_K08	Zaliczenie
Praktyka w szpitalu dziecięcym	K_W07, K_W08, , K_U03, K_U04, K_U05, K_U10, K_U13, K_U14, K_U17, K_K01, K_K04, K_K05, K_K06, K_K08	Zaliczenie
Promocja zdrowia – moduł A	K_W15, K_W41, K_U01, K_U04, K_K01, K_K02, K_K03	Zaliczenie
Żywnie w okulistyce – moduł A	K_W34, K_U04, K_U24, K_K01, K_K02, K_K03, K_K04	Zaliczenie
Komunikowanie interpersonalne i środowiskowe/Interpersonal and environmental communication – moduł A	K_W11, K_W12, K_W14, K_W15, K_U01, K_U04, K_U24, K_K01, K_K03, K_K05, K_K06, K_K09	Zaliczenie
Kulturowe uwarunkowania żywienia –moduł A	K_W12, K_W14, K_U01, K_K03, K_K05,	Zaliczenie
Diety alternatywne – moduł A	K_W10, K_U12, K_U13, K_U14, K_K03	Egzamin
Podstawy komponowania diet leczniczych/Fundamentals of therapeutic diets composition – moduł A	K_W06, K_U12, K_K03	Zaliczenie
Edukacja żywieniowa – moduł B	K_W16, K_W41, K_W44, K_U01, K_U04, K_K01, K_K02, K_K03	Zaliczenie
Profilaktyka żywieniowa w chorobach narządu wzroku – moduł B	K_W34, K_U04, K_U24, K_K01, K_K02, K_K03, K_K04	Zaliczenie
Komunikowanie z pacjentem – moduł B	K_W11, K_W12, K_W14, K_W15, K_U01, K_U04, K_U24, K_K01, K_K03, K_K05, K_K06, K_K09	Zaliczenie
Komunikowanie międzykulturowe – moduł B	K_W11, K_W14, K_U01, K_K01, K_K03, K_K05	Zaliczenie
Dietetyka praktyczna i diety niekonwencjonalne – moduł B	K_W10, K_U12, K_U13, K_U14, K_K03	Egzamin

Przedmiot/moduł	Efekty uczenia się/treści programowe:	Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:
Podstawy pracowni żywienia/Fundamentals of nutritional laboratory – moduł B	K_W06, K_U12, K_K03	Zaliczenie

III rok

Przedmiot/moduł	Efekty uczenia się/treści programowe:	Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością	K_W21, K_U04, K_U28, K_K01, K02, K_K03, K_K04	Zaliczenie
Toksykologia żywności	K_W03, K_W43, K_U22, K_K08	Zaliczenie
Bezpieczeństwo żywności	K_W03, K_W05, K_W07, K_W14, K_W43, K_U01, K_U26, K_K03	Egzamin
Epidemiologia chorób dietozależnych z elementami ergonomii i higieny żywienia	K_W03, K_W07, K_W08, K_U04, K_U24, K_U28, K_K01, K_K02, K_K09	Zaliczenie
Postępowanie diagnostyczno-dietetyczne w pracy z pacjentem	K_W06, K_U12, K_U13	Zaliczenie
Żywnienie w gastroenterologii	K_W01, K_W02, K_W24, K_W25, K_W37, K_W38, K_U06, K_U08, K_U19, K_U24, K_K03, K_K06	Egzamin
Żywnienie w chorobach nerek/Nutrition in kidney diseases	K_W02, K_W27, K_U02, K_U06, K_U09, K_U12, K_U13	Egzamin
Żywnienie w chorobach metabolicznych	K_W16, K_W17, K_W29, K_W30, K_W38, K_U02, K_U04, K_U06, K_U09, K_U10, K_U11, K_U12, K_U13, K_U18, K_K03, K_K04, K_K06	Egzamin
Informatyka w ocenie żywienia	K_U20, K_K01	Zaliczenie
Systemy jakości żywności	K_W03, K_W06, K_W07, K_W08, K_W43, K_U12, K_U17, K_K08, K_K09	Zaliczenie
Praktyka w poradni dietetycznej	K_W07, , K_U02, K_U03, K_U04, K_U10, K_K01, K_K02, K_K04, K_K05, K_K06	Zaliczenie
Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych – moduł A	K_W01, K_W02, K_W12, K_U07, K_U22, K_K03, K_K05	Egzamin

Przedmiot/moduł	Efekty uczenia się/treści programowe:	Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:
Choroby zakaźne z elementami żywienia – moduł A	K_W01, K_W03, K_W16, K_W25, K_W36, K_W38, K_W39, K_W41, K_U01, K_U02, K_U03, K_U06, K_U08, K_U11, K_K04, K_K05, K_K06	Egzamin
Socjologia – moduł A	K_W12	Zaliczenie
Metodologia oceny sposobu żywienia – moduł A	K_W17, K_U10, K_U13, K_U14, K_U20, K_K01, K_K03	Zaliczenie
Dieteterapia otyłości i zespołu metabolicznego/Dietary treatment of obesity and metabolic syndrome – moduł A	K_W01, K_W10, K_W12	Zaliczenie
Chemia składników odżywczych – moduł A	K_W03, K_W43, K_U24, K_U26, K_K03, K_K07, K_K08, K_K09	Egzamin
Zdrowie środowiskowe – moduł A	K_W03, K_W07, K_W12, K_W43, K_W44, K_U24, K_K07, K_K09	Zaliczenie
Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii – moduł A	K_W11, K_U03	Zaliczenie
Nadzór sanitarno-epidemiologiczny – moduł A	K_W07, K_W39, K_W41, K_W43, K_W44, K_U01, K_U04, K_U22, K_U26, K_K01, K_K03, K_K07	Zaliczenie
Zachowania żywieniowe – moduł A	K_W12	Zaliczenie
Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie – moduł B	K_W01, K_W02, K_W12, K_U07, K_U22, K_K03, K_K05	Egzamin
Podstawy położnictwa – moduł B	K_W01, K_W03, K_W16, K_W25, K_W36, K_W38, K_W39, K_W41, K_U01, K_U02, K_U03, K_U06, K_U08, K_U11, K_U16, K_K04, K_K05, K_K06	Egzamin
Podstawy biotechnologii żywności – moduł B	K_W06, K_U11	Zaliczenie
Dietetyka w dermatologii – moduł B	K_W01, K_W03, K_W04, K_W05, K_W16, K_W17, K_W31, K_W32, K_W33, K_W35, K_U01, K_U02, K_U06, K_U07, K_U10, K_U13, K_U14, K_U15, K_U20, K_U29, K_K01, K_K03	Zaliczenie
Ekologia i ochrona przyrody – moduł B	K_W03, K_W07, K_W43, K_W44	Zaliczenie
Żywność w chorobach nowotworowych – moduł B	K_W03, K_W43, K_U24, K_U26, K_K03, K_K07, K_K08, K_K09	Egzamin
Suplementy diety – moduł B	K_W03, K_W05, K_W07, K_W16, K_W17, K_W44, K_U01, K_U07, K_U10, K_U13, K_K01, K_K08, K_K09	Zaliczenie

Przedmiot/moduł	Efekty uczenia się/treści programowe:	Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:
Zaburzenia odżywiania – moduł B	K_W11, K_U03	Zaliczenie
Podstawy żywienia zbiorowego – moduł B	K_W07, K_W08, K_U12, K_K01, K_K03, K_K09	Zaliczenie
Historia żywności i żywienia – moduł B	K_W06	Zaliczenie

V. WYMIAR, ZASADY I FORMA ODBYWANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH:

Łączna liczba punktów ECTS w ramach praktyk zawodowych: 8,5

Łączna liczba godzin praktyk wynosi 210, w tym:

1. Praktyka z technologii potraw – 25 godz., 1 ECTS
2. Praktyka wstępna w szpitalu – 25 godz., 1 ECTS
3. Praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej – 25 godz., 1 ECTS
4. Praktyka w szpitalu dla dorosłych – 45 godz., 2 ECTS
5. Praktyka w szpitalu dziecięcym (po II roku studiów) – 40 godz., 1,5 ECTS
6. Praktyka w poradni dietetycznej – 50 godz., 2 ECTS

Szczegółowe zasady odbywania praktyk zawodowych określa „Regulamin praktyk zawodowych i zasady ich organizacji na Wydziale Nauk o Zdrowiu UMB”.

VI. WARUNKI UKOŃCZENIA STUDIÓW ORAZ UZYSKANY TYTUŁ ZAWODOWY:

Absolwent kierunku Dietetyka (studia I stopnia) będzie posiadał podstawową wiedzę i umiejętności z zakresu żywienia człowieka zdrowego oraz chorego, a także z zakresu technologii żywności i przygotowywania potraw. W trakcie realizacji programu studiów oraz praktyk zawodowych absolwent zdobędzie wiedzę, umiejętności, kompetencje społeczne oraz doświadczenie w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu, w tym prowadzenia własnej działalności oraz korzystania i łączenia wiedzy z różnych dziedzin nauki. Absolwent będzie przygotowany do racjonalnego planowania żywienia dla różnych grup ludności oraz udzielania porad dietetycznych w ramach zespołu terapeutycznego; opracowania założeń diety tj. wartości energetycznej oraz zawartości makro- i mikroskładników; bilansowania wartości odżywczej i energetycznej diety na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych; planowania i wdrażania żywienia dostosowanego do potrzeb osób w podeszłym wieku; planowania i wdrażania żywienia dostosowanego do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku oraz stanu fizjologicznego; wdrożenia żywienia dostosowanego do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą; rozpoznania rodzaju niedożywienia i zaplanowania odpowiedniego postępowania żywieniowego; pracy w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem; przewidzenia skutków wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanowania odpowiedniego postępowania żywieniowego w celu zapobiegania następstwom głodzenia; umiejętnego wykorzystania wyników badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia; prowadzenia wywiadu żywieniowego i dokonania oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia; przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców

oraz produktów żywnościowych; dokonania doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosowania odpowiednich technik kulinarnych przy sporządzaniu potraw; organizowania produkcji potraw wraz z kalkulacją kosztów; analizowania problemów związanych z procesem technologicznym przetwarzania żywności zarówno w pracy indywidualnej jak i zespołowej; oceny i zastosowania różnych technologii przetwarzania żywności; planowania oraz przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją; oceny aktualnego stanu odżywienia, sposobu żywienia, rozpoznania niedożywienia; oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia; kontrolowania jakości produktów żywnościowych oraz warunków produkcji potraw zgodnie z zasadami systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP); prowadzenia edukacji żywieniowej osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia; przygotowania materiałów edukacyjnych dla pacjenta; obsługi specjalistycznych programów komputerowych pomocnych przy układaniu jadłospisów oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem, korzystania z odpowiedzialności etycznej i społecznej związanej z wykonywaniem szeroko rozumianego zawodu dietetyka, gotowości do zmian i umiejętności dostosowania się do zmieniającego się otoczenia gospodarczego, w tym rynku pracy.

Absolwent kierunku Dietetyka (studia I stopnia) będzie posiadał predyspozycje psychofizyczne do pracy z ludźmi zdrowymi i chorymi, będzie posiadał umiejętność posługiwania się językiem specjalistycznym z zakresu nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz technologii żywności i żywienia oraz opanuje znajomość języka obcego na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy; opanuje język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i naukowego oraz podstawową komunikację. Absolwent studiów I stopnia kierunku Dietetyka będzie przygotowany do realizacji zadań zawodowych jak również do podjęcia studiów II stopnia.

Zdobyte kwalifikacje umożliwią Absolwentowi podjęcie pracy w placówkach ochrony zdrowia, rozpoczęcie własnej działalności gospodarczej w zakresie poradnictwa żywieniowego oraz żywienia zbiorowego. Absolwent będzie posiadał kwalifikacje do zatrudnienia w instytucjach nadzoru żywnościowo-żywieniowego oraz zakładach przemysłu spożywczego i farmaceutycznego zajmujących się produkcją żywności wzbogaconej, suplementów diety, dodatków do żywności, produktów specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Warunki ukończenia studiów określa Regulamin studiów I i II stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku. Zasady dopuszczenia do egzaminu dyplomowego, zakres i sposób przeprowadzenia egzaminu dyplomowego określone są w Regulaminie dotyczącym organizacji i przebiegu egzaminu dyplomowego na Wydziale Nauk o Zdrowiu Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku.

Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta kierunku – **licencjat**.

Przewodniczący Senatu

Rektor

Prof. dr hab. Adam Krętowski