

Uchwała nr 469/2012
z dnia 31 maja 2012 r.
Senatu Uniwersytetu Medycznego w Łodzi

**w sprawie: zatwierdzenia efektów kształcenia na kierunku Dietetyka
w Uniwersytecie Medycznym w Łodzi.**

Na podstawie art. 11 ust. 1 ustawy z dnia 27 lipca 2005 r. Prawo o Szkolnictwie Wyższym (Dz.U. Nr164, poz.1365, z późn. zm.), § 1 pkt 1 lit. f. Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 2 listopada 2011 w sprawie Krajowych Ram Kwalifikacji dla Szkolnictwa Wyższego (Dz.U. Nr 253, poz.1520.) oraz § 4 Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego dnia 5 października 2011 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku i poziomie kształcenia (Dz.U. Nr 243, poz.1445), uchwała się, co następuje:

§ 1

Senat Uniwersytetu Medycznego w Łodzi zatwierdza przedstawione przez Radę Wydziału Nauk o Zdrowiu, efekty kształcenia na kierunku Dietetyka (studia pierwszego i drugiego stopnia, profil kształcenia ogólnie akademicki, prowadzone w formie studiów stacjonarnych), stanowiące załącznik do niniejszej uchwały.

§ 2

Uchwała wchodzi w życie z dniem uchwalenia.

REKTOR

Prof. dr hab. Paweł Górski

Otrzymują:

- jednostki organizacyjne według rozdzielnika (zarządzenie nr 10/2008, 59/2010)
- witryna UM

DIETETYKA
Wydział Nauk o Zdrowiu, Uniwersytet Medyczny w Łodzi

Strategia i misja kierunku Dietetyka

Strategia kierunku Dietetyka na Wydziale Nauk o Zdrowiu wpisuje się w wizję rozwoju Uniwersytetu Medycznego w Łodzi i jest oparta o dokument Strategia Rozwoju UM w Łodzi na lata 2011-2020.

Strategia rozwoju kierunku będzie realizowana przede wszystkim w obszarach: wysoki poziom kształcenia, najnowsza wiedza i nowoczesne metody badawcze w nauce oraz usprawnienie funkcjonowania i zarządzania w administrowaniu Wydziału Nauk o Zdrowiu, do którego kierunek Dietetyka jest przyporządkowany.

W celu osiągnięcia wysokiej jakości kształcenia na kierunku Dietetyka, władze Wydziału Nauk o Zdrowiu przygotowują wdrożenie (od roku akademickiego 2012/2013) Krajowych Ram Kwalifikacji, aby zapewnić przejrzystość, dostępność i wysoką jakość zdobywanych kwalifikacji przez studentów. W tym celu studenci podlegają systemowej identyfikacji i promocji studentów szczególnie uzdolnionych np. poprzez finansowe nagradzanie przez Rektora, uczestnictwo w pracach badawczych w Studenckich Kołach Naukowych. Programy nauczania podlegają stałemu udoskonalaniu poprzez standaryzację zajęć, wprowadzanie zajęć fakultatywnych (także prowadzonych w języku angielskim), aktywizację studentów na zajęciach (zajęcia o charakterze interaktywnym), ewaluację wykładowców przez studentów i Wydziałowy Zespół ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia. Ponadto, zwiększono wagę praktyk studenckich poprzez lepszą ich organizację i obowiązkową weryfikację zdobytej wiedzy i umiejętności na praktykach. Wymienione działania operacyjne mają na celu przygotowanie absolwentów, posiadających podstawową wiedzę i umiejętności praktyczne (po studiach I stopnia) jak i wiedzę poszerzoną i umiejętności intelektualnego i praktycznego wykorzystania nabytych efektów kształcenia z zakresu zdrowego i racjonalnego odżywiania ludzi zdrowych, doboru właściwej diety w stanach chorobowych, w celach profilaktycznych, edukacyjnych, czyli kwalifikacji poszukiwanych na dynamicznie rozwijającym się rynku usług dietetycznych dla osób zdrowych i chorych.

Ponadto, ważnymi celami strategicznymi kierunku Dietetyka jest:

- rozwój nauki poprzez wspieranie badań naukowych, np. badań nad funkcją i rolą bioaktywnych substancji roślinnych z wykorzystaniem nowoczesnych metod badawczych, wspieranie osobistego rozwoju wszystkich pracowników oraz wspieranie aktywności naukowej, intelektualnej i fizycznej nauczycieli akademickich jak i studentów,
- zapewnienie, poprzez wprowadzenie przejrzystych reguł systemu zarządzania jednostkami świadczącymi usługi dydaktyczne dla kierunku Dietetyka, przyjaznej dla studentów i pracowników oraz sprawnie funkcjonującej administracji.

Efekty kształcenia dla kierunku studiów:

DIETETYKA

Wydział Nauk o Zdrowiu, Uniwersytet Medyczny w Łodzi

Studia I stopnia

I. Wymagania ogólne:

1. Studia I stopnia, stacjonarne
2. Liczba semestrów - **6**,
3. Liczba godzin zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego – **2314**,
4. Liczba punktów ECTS (European Credit Transfer System):
 - konieczna do uzyskania kwalifikacji studiów I stopnia – **180**,
 - z zakresu nauk podstawowych – **58**,
 - z wychowania fizycznego - **2**,
5. Liczba godzin praktyk studenckich – **630 (18 pkt. ECTS z praktyk studenckich)**
6. Studia należą do obszaru nauk medycznych nauk o zdrowiu i nauk o kulturze fizycznej (rozporządzenie MNiSW z dnia 8 sierpnia 2011 r)
7. Studia mają profil ogólnoakademicki

II. Umiejscowienie kierunku w obszarze:

Dietetyka jest kierunkiem obejmującym wiedzę interdyscyplinarną, który należy zaliczyć do obszaru nauk medycznych, nauk o zdrowiu i nauk o kulturze fizycznej. Dietetyka obejmuje wiedzę z zakresu wielu dyscyplin naukowych, takich jak, biologia medyczna i medycyna (dziedzina nauki medyczne – 45,38 %), a także z zakresu dziedziny nauk o zdrowiu (54,62 %). Dietetyka jest ściśle związana z takimi kierunkami kształcenia jak: kierunek lekarski i zdrowie publiczne. Wszystkie te kierunki charakteryzują się podobnym programem nauczania oraz profilem absolwenta przygotowanego, w odniesieniu do kierunku Dietetyki, do prowadzenia poradnictwa żywieniowego dla ludzi zdrowych i chorych, profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo-zależnych oraz wdrażania zasad zdrowego żywienia.

Program kształcenia na kierunku Dietetyka przygotowuje specjalistów w zakresie dietetyki i żywienia człowieka, którzy posiadają wiedzę, umiejętności i kompetencje umożliwiające im podejmowanie pracy w ośrodkach leczenia medycznego w zakresie profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych oraz planowania żywienia. Absolwent Dietetyki w swojej pracy zawodowej wykazuje współodpowiedzialność za zdrowie zarówno pacjenta indywidualnego, jak i grupy społecznej, poszanowanie zasad etyki zawodowej oraz przestrzega uregulowań prawnych obowiązujących pracowników ochrony zdrowia.

III. Cel studiów:

1. Absolwent studiów I stopnia kierunku Dietetyka otrzymuje tytuł zawodowy licencjata Dietetyki,
2. Absolwent jest przygotowany do dalszych studiów (studia II stopnia na kierunku Dietetyka jak i Zdrowie Publiczne),
3. Absolwent posiada umiejętności umożliwiające podjęcie pracy w poradniach dietetycznych oraz innych jednostkach podstawowej ochrony zdrowia, w których może posługiwać się wiedzą ogólną i szczegółową w zakresie planowania żywienia, zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym oraz dokonywać oceny stanu odżywienia przy pomocy specjalistycznego sprzętu.

IV. Objaśnienie oznaczeń w symbolach:

D1– efekty kształcenia na kierunku Dietetyka, studia I stopnia

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

M – efekty kształcenia w obszarze nauk medycznych dla studiów I stopnia

Symbol	Opis efektów kształcenia dla kierunku Dietetyka	Symbol obszaru nauk medycznych i o zdrowiu
	Po zakończeniu studiów I stopnia na kierunku Dietetyka absolwent:	
	WIEDZA	
D1_W01	Posiada podstawową wiedzę w zakresie anatomii i fizjologii człowieka oraz wzajemnych zależności między narządami i układami w stanie fizjologii i patofizjologii	M1_W01 M1_W02
D1_W02	Potrafi opisać wpływ układu nerwowego, krążenia i oddechowego na procesy trawienia i wchłaniania w przewodzie pokarmowym; zna wpływ chorób tych układów na stan odżywienia organizmu	M1_W02 M1_W03
D1_W03	Wykazuje znajomość mechanizmów dziedziczenia oraz potrafi scharakteryzować choroby uwarunkowane genetycznie mające związek z żywnością; zna podstawy leczenia dietetycznego tych chorób	M1_W01 M1_W02
D1_W04	Posiada podstawową wiedzę na temat roli w organizmie człowieka: białek, związków tłuszczowych, węglowodanów, hormonów, elektrolitów, witamin, pierwiastków śladowych	M1_W01
D1_W05	Zna zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka	M1_W05
D1_W06	Zna zasady zdrowego żywienia i potrafi je wdrażać u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub z otyłością)	M1_W05 M1_W06
D1_W07	Zna podstawy żywienia kobiet w okresie ciąży oraz laktacji	M1_W05
D1_W08	Posiada wiedzę na temat podstaw farmakologii oraz farmakoterapii żywieniowej	M1_W04 M1_W05

D1_W09	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej	M1_W04 M1_W10
D1_W10	Zna procesy związane z technologią potraw oraz podstawy towaroznawstwa	M1_W05
D1_W11	Zna zasady organizacji stanowisk pracy zgodnie z regułami ergonomii oraz warunki sanitarno-higieniczne określone dla produkcji żywności w przemyśle spożywczym i placówkach żywienia zbiorowego	M1_W06 M1_W08
D1_W12	Wykazuje znajomość psychologicznych podstaw komunikowania się z pacjentem jako elementu w prowadzeniu edukacji żywieniowej	M1_W04
D1_W13	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	M1_W06 M1_W09
D1_W14	Posiada wiedzę w zakresie podstaw prawnych i ekonomicznych ochrony zdrowia	M1_W11
D1_W15	Zna i rozumie znaczenie promocji zdrowia oraz właściwego stylu życia w profilaktyce chorób dietozależnych	M1_W06
D1_W16	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka	M1_W08 M1_W12
D1_W17	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i postępowania w stanach zagrożenia życia	M1_W05
UMIEJĘTNOŚCI		
D1_U01	Potrafi realizować plan edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych	M1_U05
D1_U02	Posiada umiejętność uczestniczenia w pracach zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem	M1_U03
D1_U03	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta oraz udzielić porady dietetycznej	M1_U01
D1_U04	Potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element postępowania terapeutycznego	M1_U05 M1_W10
D1_U05	Umie scharakteryzować i rozpoznać rodzaj niedożywienia i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe	M1_U04
D1_U06	Umie zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych i wyniki badań antropometrycznych w planowaniu żywienia	M1_U08
D1_U07	Ma umiejętność oceny stanu odżywienia pacjenta na podstawie przeprowadzonego wywiadu żywieniowego	M1_U03 M1_U04
D1_U08	Potrafi wykonywać zadania przynależne stanowisku dietetyka w szpitalu lub innej placówce żywienia zbiorowego, m.in. posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w tych placówkach, monitorować odżywianie chorych	M1_U10
D1_U09	Posiada umiejętność sporządzania potraw stosowanych w dietoterapii (dobór składników, zastosowanie odpowiednich technik)	M1_U01
D1_U10	Potrafi dokonać wyliczenia indywidualnego zapotrzebowania na składniki odżywcze oraz ma umiejętność korzystania z tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej	M1_U02 M1_U08
D1_U11	Potrafi zaplanować i wdrożyć modele żywienia kobiety w ciąży i karmiącej, osób w podeszłym wieku, bądź czynnie uprawiających sport	M1_U10
D1_U12	Umie dokonać wyboru lub zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych oraz w ich leczeniu	M1_U10
D1_U13	Wykorzystuje podstawowe programy komputerowe oraz posługuje się komputerem w zakresie pozyskiwania i opracowywania danych związanych z wykonywanym zawodem	M1_U06 M1_U09

D1_U14	Posługuje się językiem obcym w piśmie i mowie w zakresie słownictwa medycznego i zawodowego na poziomie B2 (wg. ESOKJ, Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego) umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa oraz rozumienia dyskusji związanej z problemami dietetyki	M1_U14
KOMPETENCJE		
D1_K01	Mając świadomość własnych ograniczeń nie unika zwracania się o poradę do innych specjalistów	M1_K02
D1_K02	Jest taktowny, tolerancyjny i otwarty w kontaktach interpersonalnych (pacjent, zespół interdyscyplinarny)	M1_K03 M1_K04
D1_K03	Wykazuje dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji	M1_K01
D1_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej	M1_K03
D1_K05	Szanuje prawa pacjenta do zachowania intymności oraz tajemnicy w zakresie występujących u niego chorób	M1_K03
D1_K06	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	M1_K07
D1_K07	Potrafi rozwiązywać bieżące problemy wynikające z wykonywanego zawodu dietetyka	M1_K06
D1_K08	Potrafi formułować wnioski oraz opinie odnoszące się do pacjentów, klientów, grup społecznych pozostających w sferze jego działalności zawodowej	M1_K08

Efekty kształcenia dla kierunku studiów:

DIETETYKA

Wydział Nauk o Zdrowiu, Uniwersytet Medyczny w Łodzi Studia II stopnia

I. Wymagania ogólne:

1. Studia II stopnia, stacjonarne
2. Liczba semestrów: **4**,
3. Liczba godzin zajęć: **1550**,
4. Liczba punktów ECTS (European Credit Transfer System):
 - konieczna do uzyskania kwalifikacji studiów II stopnia – **120**,
 - z zakresu nauk podstawowych – **26**,
5. Studia należą do obszaru nauk medycznych nauk o zdrowiu i nauk o kulturze fizycznej (rozporządzenie MNiSW z dnia 8 sierpnia 2011 r),
6. Studia mają profil ogólnoakademicki

II. Umiejscowienie kierunku w obszarze:

Dietetyka jest kierunkiem o charakterze interdyscyplinarnym charakteryzującym się umiejscowieniem wiedzy, umiejętności i kompetencji w obszarze nauki obejmującym nauki medyczne, nauki o zdrowiu i nauki o kulturze fizycznej. Program kształcenia oraz wykonywany zawód dietetyka i/lub specjalisty żywienia człowieka wykazuje ścisły związek z kierunkiem lekarskim oraz kierunkiem zdrowie publiczne.

W programie studiów występuje ścisłe powiązanie wiedzy z zakresu biologii medycznej i medycyny oraz zdrowia publicznego, co umożliwia określenie wzajemnych relacji pomiędzy zdrowiem jednostki, jak i społeczeństwa, a czynnikami społecznymi i kulturowymi w zakresie sposobu żywienia.

Absolwenci studiów II stopnia Dietetyki są profesjonalistami posiadającymi zaawansowaną wiedzę i umiejętności w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego, profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo-zależnych, a także poradnictwa żywieniowego.

III. Wymagania wejścia na studia II stopnia i cel studiów:

1. Na studia II stopnia Dietetyki przyjmowani są absolwenci studiów I stopnia Dietetyki lub Biotechnologii lub studiów jednolitych z kierunków obszaru nauk medycznych, nauk o zdrowiu i nauk o kulturze fizycznej.
2. Celem studiów jest:
 - otrzymanie dyplomu magistra Dietetyki,
 - przygotowanie do prowadzenia badań naukowych i do dalszego kształcenia na studiach III stopnia (studia doktoranckie),

- nabycie umiejętności umożliwiających podjęcie pracy w poradniach dietetycznych oraz innych jednostkach podstawowej ochrony zdrowia, w których może posługiwać się wiedzą ogólną i szczegółową w zakresie planowania żywienia, zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym oraz dokonywać oceny stanu żywienia przy pomocy specjalistycznego sprzętu.

IV. Objaśnienie oznaczeń w symbolach:

D2 – efekty kształcenia na kierunku Dietetyka, studia II stopnia

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

M – efekty kształcenia w obszarze nauk medycznych dla studiów II stopnia

Symbol	Opis efektów kształcenia dla kierunku Dietetyka	Symbol obszaru nauk medycznych i o zdrowiu
	Po zakończeniu studiów II stopnia na kierunku Dietetyka absolwent:	
	WIEDZA	
D2_W01	Posiada zaawansowaną wiedzę w zakresie biologii medycznej oraz medycyny	M2_W01 M2_W02
D2_W02	Posiada wiedzę w zakresie mechanizmów patogenetycznych chorób człowieka i zmian o charakterze organicznym, czynnościowym i metabolicznym stanowiących objawy tych chorób; charakteryzuje zaburzenia odżywiania towarzyszące tym chorobom	M2_W02 M2_W03
D2_W03	Zna mechanizmy zaburzeń immunologicznych oraz korelacje pomiędzy stanem odżywienia a aktywnością układu odpornościowego ustroju	M2_W02 M2_W03
D2_W04	Zna podstawy patofizjologii klinicznej i mechanizmy oddziaływania procesów patologicznych na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych	M2_W02 M2_W03
D2_W05	Wykazuje znajomość zasad fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej i stosuje je w planowaniu żywienia indywidualnego bądź zbiorowego	M2_W02 M2_W03
D2_W06	Posiada wiedzę w zakresie zjawisk demograficznych oraz zachorowalności w obszarze chorób żywieniowo-zależnych; potrafi wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a stanem zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby	M2_W03 M2_W06
D2_W07	Zna i posługuje się metodami analizy jakościowej poszczególnych grup produktów spożywczych	M2_W05
D2_W08	Zna i wykorzystuje w praktyce zawodowej podstawowe założenia psychologii klinicznej	M2_W04
D2_W09	Zna zasady żywienia klinicznego, w tym żywienia dojelitowego i pozajelitowego, które może prowadzić pod kierunkiem lekarza	M2_W05
D2_W10	Potrafi rozpoznać zaburzenia żywieniowe pacjenta i zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne	M2_W05
D2_W11	Zna podstawowe założenia i zadania zdrowia publicznego. Definiuje społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia oraz programy promocji zdrowia w Polsce	M2_W08
D2_W12	Wykazuje znajomość w zakresie teorii i praktyki marketingu i zarządzania oraz potrafi kierować zespołami	M2_W08
D2_W13	Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe	M2_W08
D2_W14	Zna zasady planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego i potrafi je wdrożyć w ośrodkach zbiorowego żywienia (np. szpitale, domy pomocy społecznej)	M2_W05
D2_W15	Wykazuje znajomość i przepisów w zakresie urzędowej kontroli żywności, przestrzega tych przepisów w działalności zawodowej	M2_W08
D2_W16	Zna i rozumie podstawy ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego	M2_W11

UMIEJĘTNOŚCI		
D2-U01	Potrafi opracować plan edukacji żywieniowej i wdrożyć do realizacji	M2_U05
D2_U02	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta, jak również instrukcje dla zespołu realizującego opiekę żywieniową; przygotowuje plan żywienia domowego dla pacjentów wypisanych ze szpitala	M2_U05
D2_U03	Posiada umiejętność sporządzania raportu żywieniowego oraz stosować w praktyce zasady ochrony dokumentacji zawodowej w celu zapewnienia poufności i bezpieczeństwa danych osobowych pacjenta	M2_U05 M2_U13
D2_U04	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz posłużyć się odpowiednimi kwestionariuszami oraz programami komputerowymi dla oceny sposobu żywienia pacjenta	M2_U01 M2_W06
D2_U05	Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe wśród pacjentów oddziałów szpitalnych oraz zapobiegać niedożywieniu; podejmuje działania zapobiegawcze razem z lekarzami i pielęgniarkami w ramach zespołu terapeutycznego	M2_U01 M2_W08
D2_U06	Potrafi dokonać oceny stopnia realizacji zamierzonych celów w zakresie prowadzonej opieki żywieniowej oraz w razie potrzeby wprowadzić odpowiednie modyfikacje	M2_U05
D2_U07	Prawidłowo interpretuje wyniki podstawowych badań laboratoryjnych dla potrzeb planowania postępowania żywieniowego	M2_U05
D2_U08	Wykorzystuje, w procesie korygowania zaburzeń odżywiania, dostępne w Polsce diety przemysłowe, suplementy diety i specjalistyczną żywność stosowaną w niwelowaniu objawów chorób dietozależnych	M2_U03
D2_U09	Wykazuje umiejętność przygotowania kompleksowego planu postępowania (żywienie, aktywność fizyczna, styl życia) zwalczającego nadwagę lub otyłość	M2_U05
D2_U10	Potrafi przygotować i kontrolować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet	M2_U06
D2_U11	Wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności; potrafi ocenić zmiany jakości surowców i potraw w zależności od czasu i warunków przechowywania	M2_U03 M2_U05
D2_U12	Korzysta z tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i potraw, programów komputerowych	M2_U06
D2_U13	Umie zaplanować żywienie kobiet w ciąży i w okresie laktacji oraz żywienie niemowląt; wykazuje związek między prawidłowym żywieniem kobiet w ciąży a rozwojem fizycznym i umysłowym dziecka	M2_U05
D2_U14	Zna zasady dietoprofilaktyki i wdraża je do postępowania przeciwdziałającego chorobom żywieniowo-zależnym	M2_U03
D2_U15	Posługuje się przynajmniej jednym językiem obcym na poziomie B2+ (wg. ESOKJ) umożliwiającym swobodną komunikację z pacjentem (wywiad, porada) oraz korzystanie z fachowej literatury	M2_U15
KOMPETENCJE		
D2_K01	Zna swoje ograniczenia w zakresie wiedzy i umiejętności. Korzysta z porad innych specjalistów	M2_K02
D2_K02	Podnosi swoje kwalifikacje zawodowe poprzez uczenie się przez całe życie	M2_K01
D2_K03	Posiada umiejętności edukowania jak i ma predyspozycje do kierowania zespołem funkcjonującym w obszarze edukacji żywieniowej, profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo-zależnych	M2_K04
D2_K04	Umie współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia	M2_K04
D2_K05	Potrafi kierować poradnią dietetyczną, jest przygotowany do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywienia i żywności	M2_K01
D2_K06	Przestrzega tajemnicy zawodowej oraz praw pacjenta	M2_K08

REKTOR



prof. dr hab. n. med. Paweł Górski