

## Program studiów

**Wydział:** Wydział Nauk o Zdrowiu z Instytutem Medycyny Morskiej i Tropikalnej

**Kierunek:** dietetyka

**Poziom kształcenia:** studia I stopnia

**Profil kształcenia:** praktyczny

**Forma studiów:** niestacjonarne

**Cykl kształcenia:** 2026-2029

**Podstawowe informacje**

1	Nazwa wydziału	Wydział Nauk o Zdrowiu z Instytutem Medycyny Morskiej i Tropikalnej
2	Nazwa kierunku studiów	dietetyka
3	Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	licencjat
4	Poziom kształcenia*	studia I stopnia
5	Profil kształcenia**	praktyczny
6	Forma studiów***	niestacjonarne
7	Liczba semestrów	6
8	a) liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów wynikająca ze standardu kształcenia	nie dotyczy
	b) liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów w GUMed	180
9	Łączna liczba godzin zajęć	2 487
10	Dyscyplina (lub dyscypliny), do której kierunek jest przyporządkowany ze wskazaniem dyscypliny wiodącej	nauki o zdrowiu

\* studia I st./studia II st./jednolite studia magisterskie

\*\* ogólnoakademicki/praktyczny

\*\*\* stacjonarne/niestacjonarne

**Związek z misją GUMed i jego strategią**

Kierunek studiów dietetyka wpisuje się w misję Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego, która zakłada wzmocnienie pozycji GUMed jako uczelni badawczej w oparciu o wartości takie jak: humanizm, profesjonalizm, proaktywność, partnerstwo i dobro wspólne. Program studiów wpisuje się w realizację celów związanych z misją i strategią GUMed, zwłaszcza w obszarze dbałości o wysoką jakość kształcenia, tak by właściwie przygotować profesjonalistów gotowych do pracy na rzecz ochrony zdrowia. Program studiów na kierunku dietetyka jest regularnie aktualizowany, aby odpowiadać wymaganiom współczesnej nauki, praktyki klinicznej i rynku pracy. Jako metody kształcenia wykorzystywane są aktywizujące metody nauczania (*case study*, *problem-based learning*, symulacje), które rozwijają samodzielność, krytyczne myślenie i zdolności rozwiązywania problemów. Kształcenie obejmuje umiejętności miękkie: na program studiów składają się efekty uczenia się z zakresu komunikacji z pacjentem, pracy zespołowej w środowisku interdyscyplinarnym oraz kompetencje społeczne istotne w pracy dietetyka. Zajęcia praktyczne odbywają się w pracowniach symulacji, laboratoriach oraz placówkach medycznych i żywieniowych spełniających wysokie kryteria jakościowe.

Uczelnia dba o wzrost pozycji naukowej i jakość prowadzonych badań. W GUMed, który jest uczelnią badawczą, realizowane są projekty badawcze dotyczące żywienia klinicznego, żywności funkcjonalnej, profilaktyki chorób dietozależnych i technologii żywności. Wspierany jest udział studentów w działalności kół naukowych, publikacjach i konferencjach krajowych i zagranicznych. Studenci uczą się w środowisku, w którym prowadzone są badania naukowe, a wyniki badań (np. dotyczące innowacyjnych produktów żywieniowych czy metod oceny stanu odżywienia) mogą być przedmiotem komercjalizacji i wdrożeń w praktyce.

Celem uczelni jest także umacnianie marki i pozycji w otoczeniu społeczno-gospodarczym oraz środowisku międzynarodowym. Studenci kierunku dietetyka odbywają praktyki i zajęcia kliniczne w wiodących w kraju podmiotach leczniczych, dla którym GUMed jest podmiotem tworzącym, co sprzyja wysokiej jakości kształcenia opartego o rzeczywiste przypadki kliniczne. Program studiów uwzględnia zajęcia uczące współpracy z personelem medycznym (lekarze, pielęgniarki, farmaceuci, fizjoterapeuci) w ramach zajęć interdyscyplinarnych, przygotowując studentów do pracy w zespołach terapeutycznych.

Realizacja programu studiów odbywa się przy pomocy systemów elektronicznych do obsługi dydaktyki (platformy e-learningowe, systemy rejestracji i oceny zajęć), co usprawnia proces kształcenia. Organizacja zajęć uwzględnia efektywne wykorzystanie infrastruktury uczelni – laboratoriów, pracowni symulacyjnych, bibliotek i zasobów cyfrowych. W zarządzaniu dydaktyką stosowane są mechanizmy ewaluacji i doskonalenia jakości (ankiety studenckie, oceny hospitacyjne, monitorowanie losów zawodowych absolwentów). Rozwijane są procesy administracyjne sprzyjające sprawnej komunikacji między studentami, kadrą i władzami uczelni, służące doskonaleniu programu studiów.

Program studiów dla kierunku dietetyka realizuje cele GUMed i jego misję, a jego obecność w ofercie dydaktycznej uniwersytetu przyczynia się do umocnienia pozycji uczelni jako nowoczesnej, interdyscyplinarnej i innowacyjnej jednostki akademickiej.

### **Opis sylwetki absolwenta**

Absolwent posiada wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego. Jest przygotowany do: planowania racjonalnego żywienia osób zdrowych oraz w różnych jednostkach chorobowych według obowiązujących zaleceń, oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i rozpoznania niedożywienia; oceny wpływu choroby na stan odżywienia i wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób; oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia; zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym; prowadzenia edukacji żywieniowej w warunkach podstawowej opieki zdrowotnej.

Ponadto posiada wiedzę na temat technologii potraw, przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją; kontrolowania jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz produkcji potraw zgodnie z zasadami systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (*Hazard Analyses Critical Control Points – HACCP*); organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku i stanu zdrowia pacjentów. Absolwent jest przygotowany do pracy w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, zakładach żywienia zbiorowego i zakładach dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia (catering), organizacjach konsumenckich, placówkach sportowych i innych (w zależności od rodzaju dodatkowych kwalifikacji) oraz szkolnictwie – po ukończeniu specjalności nauczycielskiej (zgodnie ze standardami kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela). Absolwent zna język obcy na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy oraz posiada umiejętności posługiwania się językiem specjalistycznym z zakresu dietetyki. Absolwent posiada predyspozycje psychofizyczne do pracy z ludźmi zdrowymi i chorymi. Posiada ponadto przygotowanie ogólne i zawodowe do pracy w ochronie zdrowia.

**Liczba punktów ECTS**

1	W ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	142
2	W ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	19
3	W ramach zajęć z zakresu nauki języków obcych	8
4	W ramach zajęć realizowanych w formie fakultatywnej	16
5	W ramach praktyk zawodowych	32
6	Procentowy udział liczby punktów ECTS dla każdej dyscypliny w ogólnej liczbie punktów – w przypadku przypisania studiów do więcej niż jednej dyscypliny	nie dotyczy
7	Profil praktyczny obejmuje zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne w wymiarze większym niż 50% liczby punktów ECTS	<input checked="" type="checkbox"/> tak <input type="checkbox"/> nie dotyczy
8	Profil ogólnoakademicki obejmuje zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów, w wymiarze większym niż 50% liczby punktów ECTS	<input type="checkbox"/> tak <input checked="" type="checkbox"/> nie dotyczy

**Liczba godzin**

1	Zajęć wychowania fizycznego	0
2	Praktyk zawodowych	960

**Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia**

Ocena efektów uczenia się odbywa się w sposób zróżnicowany, wieloetapowy i systematyczny, co pozwala na monitorowanie postępów studenta w zakresie wiedzy, umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych. Stosowane metody obejmują zarówno bieżącą ocenę pracy studenta podczas zajęć, jak i formalną weryfikację na zaliczeniach i egzaminach.

1. Ocena bieżąca podczas zajęć dydaktycznych obejmuje następujące metody:
  - a) dyskusję ze studentami – pozwala ocenić stopień zrozumienia omawianych treści, umiejętność krytycznego myślenia, wyciągania wniosków i argumentacji;
  - b) obserwację czynności wykonywanych podczas zajęć – umożliwia sprawdzenie praktycznych umiejętności studenta, np. przygotowania prób żywieniowych, obsługi aparatury laboratoryjnej czy komunikacji z pacjentem w warunkach symulacyjnych;
  - c) ocenę udziału w dyskusji grupowej – pozwala ocenić aktywność, zaangażowanie, zdolność współpracy i prezentowania własnego stanowiska.
2. Ocena prac przygotowanych przez studentów obejmuje następujące metody:
  - a) ocenę prezentacji indywidualnych i zespołowych – pozwala zweryfikować umiejętność doboru i analizy źródeł, logicznego konstruowania wypowiedzi, a także rozwija kompetencje komunikacyjne i informacyjne;
  - b) ocenę prac pisemnych (referatów, opracowań, raportów z badań) – służy sprawdzeniu poziomu wiedzy teoretycznej, umiejętności jej zastosowania oraz zdolności do samodzielnego poszukiwania informacji i ich krytycznej analizy.
3. Oceny zaliczeniowe i egzaminacyjne obejmują:
  - a) zaliczenie pisemne (otwarte, krótkie odpowiedzi, testy) – weryfikują wiedzę merytoryczną, umiejętność logicznego myślenia i formułowania odpowiedzi;
  - b) egzamin testowy – pozwala sprawdzić znajomość szerokiego zakresu materiału, w tym faktów, definicji i powiązań między zagadnieniami;
  - c) egzamin ustny – ocenia wiedzę w sposób pogłębiony, w tym zdolność logicznego wypowiedzenia się, argumentacji oraz łączenia teorii z praktyką;
  - d) egzamin pisemny otwarty – umożliwia ocenę umiejętności analizy, syntezy informacji, tworzenia spójnych wypowiedzi i rozwiązywania problemów;

e) rozwiązywanie zadań problemowych – sprawdza praktyczne zastosowanie wiedzy, umiejętność obliczeń dietetycznych, interpretacji wyników badań czy podejmowania decyzji w sytuacjach klinicznych.

4. Ocena umiejętności praktycznych i zawodowych obejmuje:

- a) układanie jadłospisu – weryfikuje zdolność do praktycznego wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka, planowania diet w różnych jednostkach chorobowych i grupach wiekowych;
- b) zadania praktyczne w pracowniach i laboratoriach – pozwalają na sprawdzenie umiejętności technicznych, pracy zgodnej z procedurami i zasadami BHP;
- c) ocenę umiejętności podczas praktyk zawodowych – obejmuje obserwację pracy studenta w środowisku rzeczywistym (placówka medyczna, instytucja żywienia zbiorowego), analizę dokumentacji oraz opinię opiekuna praktyki.

Weryfikacja efektów uczenia się na kierunku dietetyka odbywa się w sposób kompleksowy, dostosowany do charakteru przedmiotów i zakładanych efektów kształcenia. Dzięki wykorzystaniu różnorodnych metod – od bieżącej obserwacji i dyskusji, przez zadania praktyczne, aż po egzaminy i projekty – możliwe jest rzetelne ocenienie postępów studenta oraz przygotowanie go do pracy zawodowej i dalszego rozwoju naukowego.

Wymagania dotyczące zaliczeń etapowych oraz zaliczeń i egzaminów końcowych są opisane w sylabusach do każdego przedmiotu, umieszczonych w systemie Extranet, dostępnych dla każdego studenta.

Zasady dyplomowania na kierunku dietetyka oparte są na Regulaminie Studiów GUMed, Ogólnym Regulaminie Dyplomowania na Wydziale Nauk o Zdrowiu i szczegółowym regulaminie dyplomowania dla kierunku dietetyka. Zakończenie studiów I stopnia na kierunku dietetyka następuje po osiągnięciu wszystkich efektów uczenia się określonych w programie studiów oraz po zdaniu egzaminu dyplomowego. Warunkiem dopuszczenia do egzaminu dyplomowego jest złożenie i pozytywna ocena pracy licencjackiej, przygotowanej pod kierunkiem promotora. Egzamin dyplomowy obejmuje obronę pracy licencjackiej oraz sprawdzenie wiedzy i kompetencji z zakresu dietetyki, opisanych efektami uczenia się określonymi w programie studiów. Absolwent uzyskuje tytuł zawodowy licencjata.

### **Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych**

I rok

- nazwa praktyki: praktyka wakacyjna
- czas trwania praktyki: 360 godziny, 12 punktów ECTS
- czas, kiedy odbywa się praktyka: po II semestrze studiów

- miejsce odbywania praktyk: zakłady żywienia zbiorowego/ dział żywienia szpitala/ magazyny żywnościowe/ cateringi dietetyczne

Celem praktyki jest zapoznanie studenta z procesem planowania jadłospisu, przebiegiem produkcji potraw, metodami przechowywania żywności, zasadami planowania zakupów żywności.

Do obowiązków studenta należy:

- zaznajomienie się z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy;
- zapoznanie się z podstawowymi surowcami stosowanymi w gastronomii, warunkami ich przechowywania i magazynowania z uwzględnieniem ilości i rodzajów pomieszczeń magazynowych;
- zapoznanie się ze sposobami obróbki wstępnej surowców oraz jej wpływem na ubytki składników odżywczych, umiejętność wskazania sposobów umożliwiających minimalizację tych strat;
- zapoznanie się z obróbką cieplną stosowaną w technologii potraw oraz jej wpływem na żywność (zmiany zachodzące w składnikach żywności);
- zapoznanie się z dodatnimi i ujemnymi skutkami procesów technologicznych stosowanych w technologii potraw i wpływem przechowywania surowców i produktów na zmiany w biodostępności składników mineralnych i witamin oraz strawności i wartości odżywczej białka, węglowodanów i tłuszczów;
- zapoznanie się z zasadami planowania zakupów żywności, opracowanie listy i częstotliwości zakupów produktów spożywczych niezbędnych do realizacji zaplanowanego jadłospisu dekadowego i jadłospisów indywidualnych, poznanie metod zabezpieczenia zaplecza kuchennego oraz pracy magazynu;
- zapoznanie się z planowaniem jadłospisu, opanowanie umiejętności prawidłowego wykorzystywania produktów w żywieniu;
- zapoznanie się z ekonomicznymi warunkami realizacji jadłospisów, przygotowanie kalkulacji kosztów jadłospisu wg cen aktualnych i stawki żywieniowej, nabycie umiejętności planowania jadłospisu zgodnego z aktualną stawką żywieniową;
- współuczestniczenie w organizacji żywienia;
- zapoznanie się z obowiązkami oraz kompetencjami wybranych stanowisk pracy w dziale żywienia.

II rok

- nazwa praktyki: praktyka wakacyjna

- czas trwania praktyki: 380 godzin, 13 punktów ECTS
- czas, kiedy odbywa się praktyka: po IV semestrze studiów
- miejsce odbywania praktyk: 170 godzin – poradnia dietetyczna/ dział żywienia w szpitalu; 120 godzin – szpital dziecięcy (oddział szpitalny, kuchnia ogólna i niemowlęca) / żłobek/ przedszkole/ szkoła (w ramach pracy kuchni własnej placówki) / poradnia dietetyczna; 90 godzin – działalność edukacyjna i szkoleniowa Uczelni (promocja zdrowia w szkołach/przedszkolach/w populacji osób starszych lub organizacja warsztatów szkoleniowych/konferencji szkoleniowych/ webinarów)

Celem praktyki jest zdobycie umiejętności zarówno praktycznego układania jadłospisów, jak również obliczania wartości odżywczych oraz zapotrzebowania energetycznego pacjentów, planowania i modyfikowania programów leczenia dietetycznego, prowadzenia dokumentacji wykonywanych porad dietetycznych.

Do obowiązków studenta należy:

- nabywanie umiejętności gromadzenia danych o pacjencie poprzez: rozmowę, przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, obserwowanie, analizę dokumentacji medycznej;
- zapoznanie się z pacjentami i ich jednostkami chorobowymi;
- wykonywanie obliczeń wartości odżywczych jadłospisów oraz ustalanie zapotrzebowania energetycznego pacjenta pod nadzorem opiekuna praktyki;
- dostosowanie się do warunków pracy w oddziale, w żłobkach, w przedszkolach, poradniach dietetycznych;
- zdobycie umiejętności praktycznych dotyczących planowania żywienia oraz sporządzania posiłków dietetycznych w wybranych jednostkach chorobowych;
- zapoznanie się z funkcjonowaniem poradni dietetycznej, tzn.: przyjmowaniem pacjentów, zakładaniem kartotek, udzielaniem porad żywieniowych, przeprowadzaniem wywiadów żywieniowych, ustalaniem zapotrzebowania energetycznego oraz zapotrzebowania na składniki mineralne i witaminy;
- układanie i modyfikowanie planowania jadłospisów w różnych jednostkach chorobowych u dzieci;
- zdobycie wiedzy z zakresu produkcji posiłków, w tym: wydawanie posiłków, rodzaje stosowanych diet, mieszanki mleczne dla niemowląt, rodzaje posiłków stosowane w oddziałach i klinikach dziecięcych.

- nazwa praktyki: praktyka semestralna
- czas trwania praktyki: 220 godzin, 7 punktów ECTS
- czas, kiedy odbywa się praktyka: w trakcie V i VI semestru studiów
- miejsce odbywania praktyk: 220 godzin – dom opieki/ dom pomocy społecznej/ hospicjum; lub poradnia chorób układu pokarmowego (gastroenterologiczna)/ poradnia chorób metabolicznych/ poradnia podstawowej opieki zdrowotnej.

Celem praktyki jest zdobycie i doskonalenie umiejętności dietetycznych, ocena jakości żywności oraz nabycie zdolności planowania i zastosowywania odpowiedniego żywienia w poszczególnych jednostkach chorobowych.

Do obowiązków studenta należy:

- układanie i modyfikowanie jadłospisów zalecone przez lekarza pod nadzorem opiekuna;
- tworzenie i modyfikowanie zasad żywienia w zależności od stanu klinicznego chorego;
- wykonywanie pomiarów antropometrycznych;
- zapoznanie się z pensjonariuszami i ich jednostkami chorobowymi;
- nabywanie umiejętności gromadzenia danych o pensjonariuszu poprzez: rozmowę, przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, obserwowanie, analizę dokumentacji medycznej, wykonanie, np. pomiarów antropometrycznych;
- udzielanie porad dietetycznych;
- opracowywanie zasad racjonalnego żywienia.

### **Załączniki**

1. Zajęcia lub grupy zajęć, niezależnie od formy ich prowadzenia, wraz z przypisaniem do nich efektów uczenia się i treści programowych zapewniających uzyskanie tych efektów.
2. Plan studiów – format semestralny (PL).
3. Efekty uczenia się.