

Program studiów

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

Kierunek: dietetyka

Poziom kształcenia: studia II stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Forma studiów: stacjonarne

Cykl kształcenia: 2026-2028

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	magister
4	Poziom kształcenia*	studia II stopnia
5	Profil kształcenia**	praktyczny
6	Forma studiów***	stacjonarne
7	Liczba semestrów	4
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	120
9	Łączna liczba godzin zajęć	2151
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

Program studiów dietetyka II stopnia 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. Strategia rozwoju GUMed zakłada prowadzenie nowoczesnej edukacji medycznej i uczelnia oferuje studentom wysoką jakość nauczania, także w zakresie umiejętności miękkich, dzięki unowocześnionym programom i metodom kształcenia.

Program studiów na kierunku dietetyka jest regularnie aktualizowany, aby odpowiadać wymaganiom współczesnej nauki, praktyki klinicznej i rynku pracy. Stosowane są aktywizujące metody nauczania (*case study*, *problem-based learning*, symulacje), które rozwijają samodzielność, krytyczne myślenie i zdolności rozwiązywania problemów. Kształcenie obejmuje umiejętności miękkie: komunikację z pacjentem, pracę zespołową 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 ugruntowywanie pozycji w nauce dzięki wzrostowi liczby znaczących grantów, publikacji, umiędzynarodowieniu współpracy oraz skutecznej komercjalizacji wyników badań. Kadra dydaktyczna prowadząca zajęcia na kierunku dietetyka realizuje projekty badawcze dotyczące żywienia klinicznego, żywności funkcjonalnej, profilaktyki chorób dietozależnych i technologii żywności, a wyniki badań stanowią element nauczanych treści. Wspierany jest udział studentów w działalności kół naukowych, publikacjach oraz konferencjach krajowych i zagranicznych. Potencjalne wyniki badań (np. dotyczące innowacyjnych produktów żywieniowych czy metod oceny stanu odżywienia) mogą być przedmiotem komercjalizacji i wdrożeń w praktyce.

Strategia GUMed zakłada wzmocnienie pozycji podmiotów leczniczych uniwersytetu oraz intensyfikację współpracy z nimi w celu doskonalenia jakości dydaktyki, badań naukowych i leczenia. Studenci kierunku dietetyka odbywają praktyki i zajęcia kliniczne w podmiotach leczniczych GUMed, co sprzyja wysokiej jakości kształcenia opartego o rzeczywiste przypadki kliniczne. Kadra dydaktyczna kierunku współpracuje z personelem medycznym (lekarze, pielęgniarki, farmaceuci, fizjoterapeuci) w ramach zajęć interdyscyplinarnych, przygotowując studentów do pracy w zespołach terapeutycznych. Kadra dydaktyczna i studenci kierunku dietetyka wspierają projekty badawcze i wdrożeniowe w podmiotach leczniczych GUMed, np. dotyczące żywienia pacjentów onkologicznych, pediatrycznych czy metabolicznych.

Dzięki tym działaniom kierunek studiów dietetyka nie tylko realizuje cele GUMed, ale również przyczynia się do umocnienia pozycji uczelni jako nowoczesnej, interdyscyplinarnej i innowacyjnej jednostki akademickiej. Podejmowane działania umożliwiają wzrost zaangażowania studentów w działalność naukową, a także rozwój kompetencji społecznych i krytycznego myślenia oraz skutkują wzmocnieniem doskonałości dydaktycznej poprzez wdrażanie nowoczesnych metod dydaktycznych i rozszerzanie oferty edukacyjnej.

Opis sylwetki absolwenta

Absolwent studiów II stopnia na kierunku dietetyka posiada pogłębioną, uporządkowaną i zdolną do zastosowań praktycznych i naukowych wiedzę z zakresu żywienia człowieka, dietoprofilaktyki i dietoterapii. Rozumie zaawansowane zależności między żywnością, stanem zdrowia, chorobami przewlekłymi oraz ich leczeniem, a także wpływem stylu życia i środowiska na zdrowie pacjentów.

W zakresie wiedzy absolwent:

- zna zaawansowane metody oceny stanu odżywienia oraz monitorowania stanu zdrowia pacjentów;

- posiada pogłębioną wiedzę dotyczącą patofizjologii chorób żywieniowo zależnych oraz zasad żywienia klinicznego;
- zna aktualne wytyczne dietetyczne, standardy postępowania klinicznego, zasady leczenia żywieniowego i farmakoterapii;
- posiada wiedzę dotyczącą metodologii badań naukowych, statystyki i interpretacji wyników badań w obszarze żywienia;
- zna regulacje prawne dotyczące żywności i żywienia, organizacji ochrony zdrowia, praw pacjenta oraz zasady marketingu żywności.

W zakresie umiejętności absolwent:

- przeprowadza zaawansowaną diagnostykę żywieniową, identyfikuje złożone problemy żywieniowe i metaboliczne;
- opracowuje, wdraża i nadzoruje indywidualne, zbiorowe i kliniczne plany żywieniowe oraz interwencje dietetyczne;
- planuje i prowadzi dietoterapię chorób przewlekłych, chorób żywieniowo-zależnych oraz stanów niedożywienia, w tym niedożywienia szpitalnego;
- stosuje żywienie kliniczne, w tym diety naturalne oraz środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego;
- projektuje i przygotowuje posiłki lecznicze zgodnie z zasadami dietoterapii;
- prowadzi edukację żywieniową, poradnictwo dietetyczne oraz dokumentację medyczną pacjentów;
- projektuje, realizuje i analizuje badania naukowe w obszarze żywienia i technologii żywności;
- analizuje jakość żywności, ocenia warunki jej przechowywania oraz procesy technologiczne produkcji potraw.

W zakresie kompetencji społecznych absolwent:

- potrafi kierować zespołami terapeutycznymi oraz współpracować interdyscyplinarnie;
- jest przygotowany do zarządzania placówkami dietetycznymi i realizacji zadań administracyjnych;
- podejmuje odpowiedzialność za bezpieczeństwo i zdrowie pacjentów;
- jest gotowy do krytycznej oceny własnych działań oraz stałego podnoszenia kwalifikacji;
- wykazuje gotowość do realizacji badań naukowych oraz kontynuowania kształcenia na poziomie studiów III stopnia.

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.

Absolwenci mogą pracować w szpitalach – na oddziałach klinicznych, przy planowaniu diet zbiorowych, w jednostkach ochrony zdrowia, zakładach żywienia zbiorowego, domach opieki społecznej, placówkach edukacyjnych (po przygotowaniu pedagogicznym), instytutach naukowo-badawczych, ośrodkach B+R, poradniach dietetycznych, instytucjach sportowych, firmach cateringowych (przy projektowaniu menu dopasowanego do różnych potrzeb żywieniowych) oraz w innych jednostkach związanych z promocją zdrowia i żywieniem, a także w inspekcji sanitarnej oraz w instytucjach kontroli jakości.

Liczba punktów ECTS

1	W ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	92
2	W ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	10
3	W ramach zajęć z zakresu nauki języków obcych	4
4	W ramach zajęć realizowanych w formie fakultatywnej	11
5	W ramach praktyk zawodowych	18
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	480

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
 - a) Dyskusja ze studentami – pozwala ocenić stopień zrozumienia omawianych treści, umiejętność krytycznego myślenia, wyciągania wniosków i argumentacji.
 - b) Obserwacja czynności wykonywanych podczas zajęć – umożliwia sprawdzenie praktycznych umiejętności studenta, np. przygotowania prób żywieniowych, obsługi aparatury laboratoryjnej czy komunikacji z pacjentem w warunkach symulacyjnych.
 - c) Ocena udziału w dyskusji grupowej – wskazuje na aktywność, zaangażowanie, zdolność współpracy i prezentowania własnego stanowiska.
2. Ocena prac przygotowanych przez studentów
 - a) Ocena prezentacji indywidualnych i zespołowych – pozwala zweryfikować umiejętność doboru i analizy źródeł, logicznego konstruowania wypowiedzi, a także rozwija kompetencje komunikacyjne i informacyjne.
 - b) Ocena 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
 - a) Zaliczenia 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

- 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) Ocena 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.

Zakończenie studiów II 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 magisterskiej przygotowanej pod kierunkiem promotora. Egzamin dyplomowy obejmuje obronę pracy magisterskiej oraz sprawdzenie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych objętych programem studiów. Absolwent uzyskuje tytuł zawodowy magistra.

Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych

I rok

- nazwa praktyki: praktyka wakacyjna
- czas trwania praktyki: 270 godzin, 8 punktów ECTS
- czas, kiedy odbywa się praktyka: po II semestrze studiów
- miejsce odbywania praktyk: oddział szpitala dziecięcego (minimum 70 godzin dydaktycznych), szpital dla dorosłych

Celem praktyki jest zapoznanie studenta ze środowiskiem szpitala, prowadzeniem dokumentacji wykonywanych porad dietetycznych, przepisami BHP oraz regulaminami obowiązującymi w danych placówkach, a także zasadami żywienia indywidualnego i zbiorowego.

Sto godzin praktyk można zaliczyć w ramach działalności edukacyjnej i szkoleniowej uczelni (promocja zdrowia w szkołach, przedszkolach, w populacji osób starszych; organizacja warsztatów szkoleniowych, konferencji szkoleniowych, webinarów).

Do obowiązków studenta należy:

- zaznajomienie się z organizacją dziecięcych oddziałów szpitalnych, kuchni ogólnej i niemowlęcej;
- zapoznanie się z magazynem produktów żywnościowych: zakup, zabezpieczenie i przechowywanie artykułów spożywczych zgodnie z obowiązującymi zasadami;
- 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;
- udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych dzieci;
- pomoc w żywieniu najmłodszych dzieci, które potrzebują pomocy – realizacja zaleceń lekarskich dotyczących żywienia;
- ocena stanu odżywienia, badania antropometryczne, badania dodatkowe z uwzględnieniem specyfiki wieku rozwojowego;
- prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem lub jego opiekunem;
- zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych oraz ich wartością odżywczą;
- uczestniczenie w opracowywaniu diet dla hospitalizowanych dzieci – poznanie zasad ustalania leczenia dietetycznego u chorych w poszczególnych oddziałach szpitalnych;
- przygotowywanie jadłospisów, planów dietetycznych i wskazówek dla pacjentów;
- udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla dzieci z chorobami przewlekłymi oraz ich opiekunów, prowadzonych w warunkach hospitalizacji oraz w warunkach leczenia ambulatoryjnego.

II rok

- nazwa praktyki: praktyka semestralna
- czas trwania praktyki: 210 godzin, 7 punktów ECTS
- czas, kiedy odbywa się praktyka: w trakcie III i IV semestru
- miejsce odbywania praktyk:
 - 3-tygodniowa praktyka zawodowa (135 godzin dydaktycznych) w szpitalu dla dorosłych w oddziale szpitalnym,

- o 1,5-tygodniowa praktyka zawodowa (50 godzin dydaktycznych) opieki żywieniowej nad osobami w wieku podeszłym (np. dom opieki, dom pomocy społecznej, hospicjum, oddział geriatry, poradnia dietetyczna)
- o 2,5-dniowa praktyka zawodowa (25 godzin dydaktycznych) w jednostce, w której funkcjonuje system kontroli jakości i możliwe jest szczegółowe zapoznanie się z jego działaniem.

Celem praktyki jest zdobycie i doskonalenie umiejętności dietetycznych, ocena jakości żywności oraz nabycie zdolności planowania i zastosowywania odpowiedniego żywienia w poszczególnych jednostkach chorobowych, pogłębienie wiedzy w odniesieniu do funkcjonowania różnorodnych instytucji działających w obszarze ochrony zdrowia i sektora żywnościowego, a także instytucji kontrolujących działalność tego typu placówek pod względem bezpieczeństwa i higieny pracy.

Do zadań studenta należy:

- poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania szpitala;
- zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji szpitalnej w oddziałach klinicznych oraz poradniach;
- uczestniczenie w wizytach lekarskich oraz innych formach aktywności zespołu leczącego, w tym: wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń terapeutycznych, w odprawach pielęgniarskich;
- uczestniczenie w konsultacjach wielospecjalistycznych;
- uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji;
- kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla pacjentów o szczególnych potrzebach żywieniowych;
- zapoznanie się z wyposażeniem technicznym zakładu oraz poszczególnymi etapami produkcji posiłków, pomoc w przygotowywaniu, porcjowaniu i dystrybucji posiłków;
- zapoznanie się z organizacją żywienia na terenie szpitala lub kliniki;
- poznanie w miarę możliwości metod przygotowywania wzorcowego posiłku na potrzeby badań klinicznych;
- poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom szpitalnym;
- zapoznanie się z systemem kontroli jakości i zarządzania jakością.

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.