

Dietetyka kliniczna

- Specjalność - studia I stopnia

Kierunek: Dietetyka

Tradycyjne OD MARCA Studia licencjackie

Czego nauczysz się, wybierając tę specjalność?

- Dowiesz się, jak przeprowadzać wywiad żywieniowy, ocenić stan odżywienia i opracowywać plany żywieniowe dostosowane do stanu zdrowia swoich pacjentów oraz przygotować jadłospisy z uwzględnieniem chorób, alergii i nietolerancji pokarmowych pacjentów.
- Nauczysz się, jak dostosować dietę i suplementację w chorobie, aby zatrzymać jej rozwój i pomóc wrócić pacjentom do pełnego zdrowia i dobrego samopoczucia.
- Zdobędziesz szeroką wiedzę na temat podstawowych jednostek chorobowych, których leczenie wymaga zmiany nawyków żywieniowych.
- Będziesz kompetentnym specjalistą ochrony zdrowia, który dysponuje wiedzą dotyczącą żywienia człowieka chorego i zdrowego, zajmuje się promocją zdrowia oraz zasad prawidłowego żywienia.

Praca dla Ciebie:

- dietetyk w poradniach żywieniowych, poradniach chorób metabolicznych, chorób przewodu pokarmowego,
- konsultant ds. żywienia i suplementacji w placówkach leczniczych, sanatoriach, domach opieki, przedszkolach, szkołach i ośrodkach wypoczynkowych,
- specjalista w firmach zajmujących się produkcją żywności lub suplementów diety,
- właściciel działalności gospodarczej z zakresu doradztwa dietetycznego dla osób chorych i zdrowych,
- edukator żywieniowy w ośrodkach promujących zdrowie lub odnowy biologicznej.



Program studiów

Program studiów na tej specjalności obejmuje m.in.:

- dietoterapię w chorobach niezakaźnych i żywieniowozależnych,

Dane zamieszczone w niniejszej karcie kierunku mają charakter wyłącznie informacyjny. Dane te nie stanowią oferty zawarcia umowy w rozumieniu art. 66 i nast. kodeksu cywilnego. Zgodnie z art. 160 ust. 3 ustawy z dnia 27 lipca 2005 roku Prawo o szkolnictwie wyższym, umowa między wrocław a studentem zawierana jest w formie pisemnej.

- żywienie kliniczne w wybranych jednostkach chorobowych,
- pracownię dietetyki i planowania diet w wybranych przypadkach klinicznych.

Przedmioty kształcenia ogólnego:

- Anatomia człowieka
- BHP
- Biochemia ogólna i żywności
- Chemia żywności
- Ergonomia i higiena pracy dietetyka
- Fizjologia człowieka
- Język obcy
- Język polski branżowy
- Microsoft 365
- Mikrobiologia ogólna i żywności
- Parazytologia
- Pierwsza pomoc przedmedyczna
- Podstawy chemii
- Podstawy genetyki
- Podstawy immunologii
- Psychologia ogólna i zdrowia
- Wychowanie fizyczne

Przedmioty kierunkowe:

- Alergie i nietorelacje pokarmowe
- Analiza i ocena jakości
- Bioetyka i etyka zawodu dietetyka
- Dietetyka pediatryczna
- Diety alternatywne
- Działalność gospodarcza w dietetyce i organizacja pracy dietetyka
- Edukacja zdrowotna i żywieniowa
- Farmakologia i farmakoterapia
- Higiena i toksykologia żywności
- Interakcje leków z żywnością
- Kliniczny zarys chorób
- Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia
- Ochrona i promocja zdrowia
- Organizacja pracy dietetyka
- Podstawy diagnostyki laboratoryjnej
- Podstawy dietetyki
- Podstawy dietoprofilaktyki i dietoterapii



- Podstawy żywienia człowieka
- Pomiary antropometryczne
- Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia
- Psychologia zachowań żywieniowych
- Technologia żywności i potraw
- Towaroznawstwo żywności
- Zaburzenia odżywiania

Przedmioty specjalnościowe:

- Dietoterapia w chorobach zakaźnych i żywieniowo zależnych
- Nutrigenomika
- Patofizjologia kliniczna
- Pracownia dietetyki i planowania diet
- Przygotowanie do egzaminu praktycznego
- Przygotowanie do egzaminu teoretycznego
- Żywność kliniczna w wybranych jednostkach chorobowych