

Psychodietetyka

- Specjalność - studia I stopnia

Kierunek: Dietetyka

Tradycyjne OD MARCA Studia licencjackie

Czego nauczysz się, wybierając tę specjalność?

- Dowiesz się, jak pracować z pacjentem, używając niezbędnych do tego narzędzi z dziedziny psychologii odżywiania.
- Nauczysz się, jak słuchać pacjenta, jak okazywać mu empatię oraz jak przebiega jego proces zmiany i jak mu w nim towarzyszyć.
- Zdobędziesz umiejętności do motywowania pacjentów do zmiany ich sposobu żywienia oraz do wdrożenia ich do samodzielnego radzenia sobie z emocjami w żywieniu.
- Zdobędziesz wiedzę w zakresie psychologii odżywiania i zależności między psychiką a objawami somatycznymi.

Praca dla Ciebie:

- dietetyk w przychodniach i poradniach specjalistycznych, w tym chorób metabolicznych,
- dietetyk-edukator zdrowego trybu życia (połączenie elementów terapii psychologicznej i dietetycznej), profesjonalny doradca żywieniowy,
- dietetyk-specjalista w poradniach psychologicznych,
- właściciel działalności gospodarczej z zakresu doradztwa psychodietetycznego dla osób w każdym wieku.



Program studiów

Program studiów na tej specjalności obejmuje m.in.:

- psychologiczne aspekty odżywiania się,
- psychodietetykę w terapii chorób dietozależnych,
- pracę rodziną i dzieckiem z nadwagą i otyłością.

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 nietorelancje 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

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.



- Technologia żywności i potraw
- Towaroznawstwo żywności
- Zaburzenia odżywiania

Przedmioty specjalnościowe:

- Praca z rodziną i dzieckiem z nadwagą i otyłością
- Pracownia psychodietetyki
- Przygotowanie do egzaminu praktycznego
- Przygotowanie do egzaminu teoretycznego
- Psychodietetyka w terapii chorób dietozależnych
- Psychologiczne aspekty odżywiania się
- Wywiad motywujący i komunikacja w pracy z pacjentem