

Sylwetka Absolwenta Dietetyki I stopnia

Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie

Absolwent kierunku Dietetyka będzie posiadał podstawową wiedzę i umiejętności z zakresu żywienia człowieka zdrowego oraz chorego, a także z zakresu technologii żywności i przygotowywania potraw. W trakcie realizacji programu studiów oraz praktyk zawodowych absolwent zdobędzie wiedzę, umiejętności, kompetencje społeczne oraz doświadczenie w zakresie nauk o zdrowiu, propedeutyki chorób dietozależnych, nauk humanistycznych, technologicznych, żywieniowych i ekonomicznych w tym prowadzenia własnej działalności oraz korzystania i łączenia wiedzy z różnych dziedzin nauki.

Absolwent będzie przygotowany do racjonalnego planowania żywienia dla różnych grup ludności oraz udzielania porad dietetycznych w ramach zespołu terapeutycznego; opracowania założeń diety tj. wartości energetycznej oraz zawartości makro- i mikrośladników; bilansowanie wartości odżywczej i energetycznej diety na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych; planowania i wdrażania żywienia dostosowanego do potrzeb osób w podeszłym wieku; planowania i wdrażania żywienia dostosowanego do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku oraz stanu fizjologicznego; wdrożenia żywienia dostosowanego do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą; rozpoznania rodzaju niedożywienia i zaplanowania odpowiedniego postępowania żywieniowego; pracy w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem; przewidzenia skutków wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanowania odpowiedniego postępowania żywieniowego w celu zapobiegania następstwom głodzenia; umiejętnego wykorzystania wyników badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia; prowadzenia wywiadu żywieniowego i dokonania oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia; przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców oraz produktów żywnościowych; dokonania doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosowania odpowiednich technik kulinarnych przy sporządzaniu potraw; organizowania produkcji potraw wraz z kalkulacją kosztów; analizowania problemów związanych z procesem technologicznym przetwarzania żywności zarówno w pracy indywidualnej jak i zespołowej; oceny i zastosowania różnych technologii przetwarzania żywności; planowania oraz przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją; oceny aktualnego stanu odżywienia, sposobu żywienia, rozpoznania niedożywienia; oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia; kontrolowania jakości produktów żywnościowych oraz warunków produkcji potraw zgodnie z zasadami systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP); prowadzenia edukacji żywieniowej osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia; przygotowania materiałów edukacyjnych dla pacjenta; obsługi specjalistycznych programów komputerowych pomocnych przy układaniu jadłospisów oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem, korzystania z; odpowiedzialności etycznej i społecznej związanej z wykonywaniem szeroko rozumianego zawodu dietetyka, gotowości do zmian i umiejętności dostosowania się do zmieniającego się otoczenia gospodarczego, w tym rynku pracy.

Absolwent kierunku Dietetyka będzie posiadał predyspozycje psychofizyczne do pracy z ludźmi zdrowymi i chorymi, będzie posiadał umiejętność posługiwania się językiem specjalistycznym z

zakresu medycyny oraz technologii żywności i żywienia oraz opanuje znajomość języka obcego na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy; opanuje język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i naukowego oraz podstawową komunikację. Absolwent studiów pierwszego stopnia kierunku Dietetyka będzie przygotowany do realizacji zadań zawodowych jak również do podjęcia studiów drugiego stopnia.

Zdobyte kwalifikacje umożliwią Absolwentowi podjęcie pracy w podmiotach opieki zdrowotnej, rozpoczęcie własnej działalności gospodarczej w zakresie poradnictwa żywieniowego oraz żywienia zbiorowego. Absolwent będzie posiadał kwalifikacje do zatrudnienia w instytucjach nadzoru żywnościowo-żywieniowego oraz zakładach przemysłu spożywczego i farmaceutycznego zajmujących się produkcją żywności wzbogaconej, suplementów diety, dodatków do żywności, produktów specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Sylwetka Absolwenta Dietetyki II stopnia

Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie

Absolwent kierunku Dietetyka będzie posiadał zaawansowaną wiedzę i umiejętności w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych, marketingu, prawa żywnościowego oraz prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia; stosował żywienie kliniczne z wykorzystaniem diet oraz produktów leczniczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, w leczeniu chorób przebiegających z niedożywieniem powstających na tle wadliwego żywienia i innych chorób; planował i przygotowywał potraw wchodzące w skład poszczególnych rodzajów diet, zgodnie z obowiązującymi zasadami żywienia; samodzielnie planował jadłospisy w oparciu o obowiązującą klasyfikację diet; nadzorował i kontrolował przebieg procesów technologicznych w sposób prawidłowy na wszystkich etapach produkcji z uwzględnieniem systemu analizy zagrożeń krytycznych punktów kontrolnych; kontrolował jakość surowców i produktów żywnościowych oraz warunki ich przechowywania; uczestniczył w prowadzeniu leczenia żywieniowego na zlecenie i pod nadzorem lekarza; rozpoznawał, zapobiegał i leczył niedożywienia, w tym niedożywienie szpitalne; dokonywał oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i zapotrzebowania na składniki odżywcze pacjentów; prowadził dokumentację dotyczącą żywienia pacjentów; prowadził edukację żywieniową oraz udzielał porad dietetycznych; samodzielnie prowadził poradnictwo żywieniowe dla różnych grup populacyjnych, zarówno ludzi zdrowych jak i chorych.

Absolwent będzie mógł podjąć pracę w charakterze nauczyciela w zakresie wiedzy z obszaru żywienia człowieka i dietetyki oraz prowadzić szkolenia i staże zawodowe; planować i prowadzić badania naukowe w zakresie żywienia ludzi zdrowych i chorych; planować i prowadzić programy ochrony i promocji zdrowia.

Absolwent kierunku będzie mógł szukać zatrudnienia w publicznych i niepublicznych placówkach ochrony zdrowia; domach opieki społecznej i zakładach żywienia zbiorowego; szkolnictwie - po ukończeniu specjalności nauczycielskiej (zgodnie ze standardami kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela); instytutach naukowo-badawczych i ośrodkach badawczo-rozwojowych oraz jednostkach zajmujących się poradnictwem i upowszechnianiem wiedzy z zakresu żywienia człowieka; placówkach sportowych. Ponadto absolwent jest przygotowany do założenia własnej działalności gospodarczej oraz kontynuacji kształcenia na studiach trzeciego stopnia (doktoranckich) i studiach podyplomowych.