

## **Specjalność: DIETETYKA W REKREACJI**

### **Profil absolwenta**

Absolwenci posiadają wiedzę i umiejętności w zakresie nauk o żywieniu człowieka, technologii produkcji i bezpieczeństwie żywności oraz promocji prozdrowotnych zachowań żywieniowych.

Absolwenci posiadają wiedzę z zakresu fizjologii i żywienia człowieka ze szczególnym uwzględnieniem żywienia w obszarze turystyki i rekreacji. W ramach specjalności przekazywana wiedza i umiejętności obejmują tematykę związaną z żywieniem człowieka a także przygotowaniem organizmu do zwiększonego wysiłku fizycznego oraz regeneracji organizmu po wysiłku. Absolwent posiada wiedzę i umiejętności niezbędne do zaprojektowania diety adekwatnej do potrzeb organizmu z wykorzystaniem programów dietetycznych.

Ważnym elementem kształcenia jest nabycie umiejętności obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia. W zakresie kompetencji społecznych posiada świadomość czynników wpływających na reakcje własne i drugiego człowieka, skutecznie i z empatią porozumiewa się z nim oraz posiada świadomość konieczności ustawicznego kształcenia się w oparciu o wiarygodne źródła doskonalenia zawodowego i samokształcenia w dziedzinie dietetyki.

Absolwenci przygotowywani są do:

- podjęcia pracy w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, zakładach żywienia zbiorowego i firmach cateringowych, organizacjach konsumenckich, placówkach sportowych i rekreacyjnych, ośrodkach odnowy biologicznej, ośrodkach typu Wellness i SPA, fitness, hotelach z restauracjami, uzdrowiskach
- organizacji żywienia w placówkach żywienia zbiorowego, ze szczególnym uwzględnieniem kuchni regionalnych.
- zarządzania personelem zakładów gastronomicznych oraz posiadają umiejętności marketingowe.
- podjęcia świadczenia usług w zakresie usług konsultacyjnych związanych z prozdrowotnym odżywianiem.