



Akademia ANSiM

Akademia
Nauk Społecznych
i Medycznych
w Lublinie

Akademia Nauk Stosowanych

WYDZIAŁ NAUK MEDYCZNYCH

PROGRAM STUDIÓW

DIETETYKA

studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym

1. Podstawa prawna

Program studiów dla kierunku studiów, profilu i poziomu opisany zgodnie z art. 67 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. poz. 1668 z późn. zm.) oraz § 3-4 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. 1861 z późn. zm.)

2. Umiejscowienie kierunku w obszarze

Senat Uczelni Uchwałą nr 20/19 z dnia 25 czerwca 2019 r. przyporządkował kierunek studiów „dietetyka” do dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu, a w jej ramach do następujących dyscyplin naukowych: nauki o zdrowiu (jako dyscyplina wiodąca, **68% ECTS**), technologia żywności i żywienia (**20% ECTS**) i nauki medyczne (**12% ECTS**). Koncepcja kształcenia zakłada, iż zarówno wiedza, jak i umiejętności zdobywane podczas studiów na kierunku „dietetyka”, odwołują się do dorobku naukowego wskazanych dyscyplin.

Nazwa jednostki: **Wydział Nauk Medycznych**

Kierunek studiów: „**dietetyka**”

Poziom kształcenia: **studia pierwszego stopnia – studia licencjackie**

Profil kształcenia: **profil praktyczny**

Dziedziny nauki i dyscypliny naukowe, do których odnoszą się efekty kształcenia:

- **dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dyscypliny naukowe: nauki o zdrowiu,**
- **dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dyscypliny naukowe: nauki medyczne,**
- **dziedzina nauk rolniczych, dyscypliny naukowe: technologia żywności i żywienia**

3. Efekty uczenia się

3.1 Ogólne efekty uczenia się

Ogólna koncepcja programu sześciosemestralnych niestacjonarnych studiów pierwszego stopnia na kierunku „dietetyka” na Wydziale Nauk Medycznych ANSIM oraz zakładane efekty uczenia się na tym kierunku, są przyporządkowane do dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu, odnosząc się do dyscyplin naukowych: nauki o zdrowiu oraz nauki medyczne, jak i nauk rolniczych do dyscypliny: technologia żywności i żywienia.

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 10 lipca 2023 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami, „dietetykiem” jest osoba, która rozpoczęła po dniu 30 września 2019 r. studia w zakresie dietetyki na kierunku przyporządkowanym do dyscypliny nauki medyczne, nauki farmaceutyczne, nauki o zdrowiu lub nauki o kulturze fizycznej, obejmujące co najmniej 1630 godzin kształcenia w zakresie dietetyki, i uzyskała co najmniej tytuł zawodowy licencjata.

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 7 sierpnia 2014 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania, zawód ten został sklasyfikowany w grupie „Inni specjaliści ochrony zdrowia” – „Dietetycy i specjaliści do spraw żywienia”, z przypisanym mu kodem 229301 - Specjalista do spraw dietetyki.

Zgodnie z posiadaną wiedzą i zdobytymi umiejętnościami praktycznymi absolwent kierunku Dietetyka jest przygotowany do pracy:

- w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej,
- w zakładach żywienia zbiorowego i zakładach dostarczających pożywienia do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia (catering),
- w poradniach dietetycznych,
- w organizacjach konsumenckich,

- w placówkach sportowych i innych związanych z rekreacją i aktywnością fizyczną,
- w placówkach edukacyjnych.

Absolwent kierunku „dietetyka” to specjalista zajmujący się żywieniem człowieka, a jego główne zadania to:

- Tworzenie planów żywieniowych: opracowuje indywidualne plany żywieniowe dostosowane do potrzeb zdrowotnych i stylu życia pacjentów.
- Edukacja żywieniowa: uczy pacjentów, jak zdrowo się odżywiać, jakie produkty wybierać i jak komponować posiłki.
- Wsparcie w chorobach: pomaga w zarządzaniu dietą w przypadku chorób takich jak cukrzyca, nadciśnienie, otyłość czy alergie pokarmowe.
- Monitorowanie postępów: regularnie sprawdza postępy pacjentów i wprowadza ewentualne korekty w planach żywieniowych.

3.2 Szczegółowe efekty uczenia się studiów I stopnia i ich odniesienia do opisu efektów uczenia się na poziomie 6 wg Polskiej Ramy Kwalifikacji

Zakres i opis efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych dla kierunku „dietetyka” studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym uwzględnia charakterystyki drugiego stopnia ujęte w załączniku do Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz.U. 2018 poz. 2218).

Tabela 1. Szczegółowe efekty uczenia się i ich odniesienie do opisu efektów uczenia się na poziomie 6 wg Polskiej Ramy Kwalifikacji

EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA KIERUNKU DIETETYKA

Nazwa kierunku: **DIETETYKA**

Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta: **licencjat**

Poziom kształcenia: **studia I stopnia**

Liczba punktów ECTS: **180**

Liczba semestrów: **6**

Profil kształcenia: **praktyczny**

Forma kształcenia: **studia niestacjonarne**

Dziedzina nauki: **nauki medyczne i nauki o zdrowiu**

Wiodąca dyscyplina naukowa: **nauki o zdrowiu**

Symbole efektów kierunkowych	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do uniwersalnych charakterystyk PRK	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia PRK dla właściwego poziomu
WIEDZA - ZNA I ROZUMIE:			
K1P_W01	W zaawansowanym stopniu zależności pomiędzy organizmem człowieka a środowiskiem życia oraz wpływ czynników zewnętrznych na organizm żywy, uwzględniając przy tym fenomen funkcjonowania organizmów żywych, podłoże genetyczne ich różnicowania oraz mechanizmy dziedziczenia oraz zna ich odniesienie w działalności zawodowej dietetyka	P6U_W	P6S_WG
K1P_W02	W zaawansowanym stopniu budowę anatomiczną ludzkiego ciała i zależności między budową a czynnością danego narządu, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania	P6U_W	P6S_WG

K1P_W03	W zaawansowanym stopniu fizjologiczne i patofizjologiczne procesy regulujące pracę poszczególnych układów i narządów organizmu człowieka, w tym zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych chorobą	P6U_W	P6S_WG
K1P_W04	W zaawansowanym stopniu budowę organizmu pod względem biochemicznym i podstawowe przemiany w nim zachodzące w stanie zdrowia i choroby	P6U_W	P6S_WG
K1P_W05	W zaawansowanym stopniu zna zagadnienia dotyczące żywienia człowieka, wpływie żywienia na procesy metaboliczne organizmu oraz roli jaką pełni w organizmie poszczególne składniki żywieniowe	P6U_W	P6S_WG
K1P_W06	W zaawansowanym stopniu charakterystykę żywności jako źródła składników pokarmowych, rodzaje diet i preparatów dietetycznych w zaspokajaniu potrzeb organizmu człowieka w zdrowiu i w chorobie	P6U_W	P6S_WG
K1P_W07	Zasady projektowania podstawowych diet i jadłospisów oraz ich modyfikowania w zależności od specyficznych potrzeb organizmu człowieka w stanie zdrowia i choroby	P6U_W	P6S_WG
K1P_W08	W zaawansowanym stopniu zakres stosowania norm zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze oraz zaleceń żywieniowych i postępowania dietetycznego względem osób zdrowych i chorych w różnym wieku, w tym dzieci i młodzieży	P6U_W	P6S_WG
K1P_W09	W zaawansowanym stopniu zagadnienia związane z chemią żywności, mikrobiologią ogólną i żywności oraz parazytologią	P6U_W	P6S_WG
K1P_W10	W zaawansowanym stopniu zagadnienia związane z gospodarką żywnościową w zakresie: higieny żywności i żywienia, analizy jakości żywności, organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunków sanitarno-higienicznych produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego, oraz współczesnymi systemami zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia	P6U_W	P6S_WG
K1P_W11	Surowce stosowane w produkcji potraw, warunki przebiegu procesu technologicznego sporządzania wybranych potraw (metody obróbki wstępnej i cieplnej) oraz zmiany zachodzące w surowcach podczas procesu technologicznego	P6U_W	P6S_WG
K1P_W12	Terapeutyczne i niepożądane działanie leków, w tym interakcje zachodzące między lekami a żywnością,	P6U_W	P6S_WG
K1P_W13	Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii oraz zasady udzielania pierwszej pomocy oraz ich wykorzystanie w działalności zawodowej dietetyka	P6U_W	P6S_WG
K1P_W14	Pojęcia związane z diagnostyką laboratoryjną w zakresie niezbędnym do wykonywania zawodu dietetyka	P6U_W	P6S_WG
K1P_W15	Zasady zdrowego stylu życia oraz zasady zdrowego odżywiania, w tym profilaktyki, promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej oraz rozumie psychospołeczne mechanizmy kształtowania zachowań zdrowotnych człowieka	P6U_W	P6S_WG
K1P_W16	Ekonomiczne, prawne i etyczne uwarunkowania wykonywanie zawodu dietetyka, w tym zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości oraz pojęcia z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	P6U_W	P6S_WK
K1P_W17	W stopniu zaawansowanym psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem/klientem, style	P6U_W	P6S_WK

	komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej		
K1P_W18	Fundamentalne idee społeczne, humanistyczne i ekonomiczne mające wpływ na życie i relacje społeczne	P6U_W	P6S_WK
K1P_W19	Zasady planowania i prowadzenia badań w dyscyplinie nauki o zdrowiu, metody stosowane we współczesnych technologiach informacyjnych i statystyce, oraz sposoby przetwarzania i interpretacji uzyskanych danych	P6U_W	P6S_WG
UMIĘTNOŚCI - POTRAFI			
K1P_U01	Wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu budowy i funkcjonowania organizmu człowieka, przemian biochemicznych zachodzących w organizmie człowieka, jak i przemian biochemicznych oraz mikrobiologicznych w żywności	P6U_U	P6S_UW
K1P_U02	Identyfikować problemy żywieniowe i zdrowotne jednostek lub grup (dzieci, młodzież, kobiety w ciąży, niepełnosprawni, ludzie starsi), ocenić stan odżywienia pacjenta/klienta, w tym rozpoznawać stany zagrożenia życia	P6U_U	P6S_UW
K1P_U03	Komunikować się z jednostką lub grupą społeczną w celu określenia ich potrzeb zdrowotnych oraz ich oczekiwań w stosunku do służby zdrowia i placówek opieki zdrowotnej oraz pracować w zespole interdyscyplinarnym pełniąc w nim różne role	P6U_U	P6S_UO P6S_UK
K1P_U04	Zebrać wywiad i interpretować go w kontekście zaleceń żywieniowych oraz prowadzić dokumentację zarówno samodzielnie, jak i w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego	P6U_U	P6S_UW P6S_UK
K1P_U05	Opracowywać i organizować zasady żywienia indywidualnego i zbiorowego dostosowanych do wieku, stanu zdrowia pacjenta/klienta oraz planować i przygotowywać potrawy wchodzące w skład poszczególnych diet	P6U_U	P6S_UW P6S_UO
K1P_U06	Realizować doradztwo w zakresie żywienia i profilaktyki zdrowotnej, rozpoznawać potrzeby i oczekiwania konsumentów w zakresie odżywiania, w tym udzielać porad dotyczących otyłości i nadwagi	P6U_U	P6S_UW P6S_UK
K1P_U07	Oceńać funkcjonowanie rynku żywieniowego w Polsce i innych krajach oraz zastosować technologie przetwarzania żywności i organizacji pracy w produkcji żywności	P6U_U	P6S_UW
K1P_U08	Identyfikować błędy i zaniedbania w higienie żywności oraz przetwórstwie żywności	P6U_U	P6S_UW
K1P_U09	Oceńać interakcje między poszczególnymi składnikami pokarmowymi oraz lekami a żywnością	P6U_U	P6S_UW
K1P_U10	Rozpoznawać choroby żywieniowo zależne oraz oceniać wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie poszczególnych układów ludzkiego organizmu	P6U_U	P6S_UW
K1P_U11	Podejmować działania w zakresie profilaktyki i opieki nad pacjentem w odniesieniu do wybranych chorób (metabolicznych, endokrynologicznych, zakaźnych, niezakaźnych, alergicznych, onkologicznych)	P6U_U	P6S_UW
K1P_U12	Planować i organizować działania w zakresie promocji zdrowego odżywiania, poprawy i utrzymania zdrowia fizycznego i psychicznego oraz utrwalania poczucia bezpieczeństwa jednostek lub grup społecznych w odniesieniu do polityki zdrowotnej państwa	P6U_U	P6S_UW
K1P_U13	Postępować się językiem obcym nowożytnym zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, a w szczególności	P6U_U	P6S_UK

	językiem specjalistycznym niezbędnym w wykonywaniu zawodu dietetyka		
K1P_U14	Postępować się komputerem w zakresie edycji tekstu, przygotowania prezentacji multimedialnych, gromadzenia informacji, obsługi arkuszy kalkulacyjnych i innych programów	P6U_U	P6S_UW
K1P_U15	Korzystać z różnorodnych baz danych w celu pozyskiwania informacji do celów naukowych i zawodowych oraz interpretować i przetwarzać uzyskane dane, formułować poprawne wnioski oraz sporządzać na ich podstawie raporty lub opracowania	P6U_U	P6S_UW
K1P_U16	Przygotowywać wystąpienia w formie ustnej i pisemnej oraz prezentować wyniki własnych działań lub zespołu w oparciu o uzyskane dane źródłowe, przestrzegając przy tym zasad prawa autorskiego	P6U_U	P6S_UK
K1P_U17	Wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu nauk społecznych, humanistycznych i ekonomicznych w pracy zawodowej dietetyka, w tym wdrażać w pracy zasady etyki ogólnej	P6U_U	P6S_UW
K1P_U18	Planować i realizować ideę uczenia się przez całe życie, uaktualniać swoją wiedzę i umiejętności oraz stale podnosić swoje kompetencje zawodowe	P6U_U	P6S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: JEST GOTÓW DO			
K1P_K01	Samooceny poziomu swojej wiedzy i umiejętności zawodowych oraz krytycznej oceny działań własnych lub zespołu	P6U_K	P6S_KK
K1P_K02	Efektywnej pracy samodzielnej lub zespołowej nad praktycznym wykorzystaniem przyswojonej wiedzy, a w przypadku trudności w rozwiązaniu problemów, korzystania z opinii ekspertów	P6U_K	P6S_KK
K1P_K03	Przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych	P6U_K	P6S_KO P6S_KR
K1P_K04	Okazywania szacunku wobec pacjenta, troski o jego dobro oraz przestrzegania praw pacjenta	P6U_K	P6S_KO P6S_KR
K1P_K05	Wypełniania powierzonych zadań zawodowych na rzecz środowiska społecznego, wykazując przy tym zdolności komunikacyjne oraz organizacyjne	P6U_K	P6S_KO
K1P_K06	Pełnienia odpowiedzialnych ról zawodowych oraz dbania o prestiż zawodu	P6U_K	P6S_KR
K1P_K07	Myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	P6U_K	P6S_KO

Objaśnienie oznaczeń w symbolach:

P6S - poziom PRK 6, charakterystyka typowa dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego

P6U - odniesienie do uniwersalnych charakterystyk PRK

WG - kategoria wiedzy, zakres i głębokość

WK – kategoria wiedzy, kontekst

UW- kategoria umiejętności, wykorzystanie wiedzy

UO – kategoria umiejętności, organizacja pracy

UK – kategoria umiejętności, komunikowanie się

UU – kategoria umiejętności, uczenie się

KK - kategoria kompetencji społecznych, ocena (krytyczna)

KO – kategoria kompetencji społecznych, odpowiedzialność

KR – kategoria kompetencji społecznych, rola zawodowa

4. Program studiów

1. Program studiów zawiera informacje o realizacji programu kształcenia w toku studiów. Program studiów dla studiów pierwszego stopnia na kierunku „dietetyka” o profilu praktycznym na Wydziale Nauk Medycznych określa w szczególności:
 - 1) nazwa kierunku studiów: „**dietetyka**”
 - 2) poziom kształcenia: **studia pierwszego stopnia**,
 - 3) profil kształcenia: **praktyczny**,
 - 4) przyporządkowanie do dziedziny nauki: **dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu**
 - 5) formę studiów: **niestacjonarna**,
 - 6) liczbę semestrów: **6**,
 - 7) liczbę punktów ECTS konieczną dla uzyskania kwalifikacji odpowiadających poziomowi studiów - **180** punktów **ECTS** dla formy stacjonarnej oraz niestacjonarnej,
 - 8) uzyskiwany tytuł: **licencjat**,
 - 9) moduły kształcenia (zajęcia lub grupy zajęć) wraz z przypisaniem dla każdego modułu zakładanych efektów uczenia się oraz liczby punktów ECTS:

Kod przedmiotu	Moduł kształcenia / Przedmiot	ECTS
	Przedmioty ogólnoakademickie	
A1	Studencki savoir-vivre	1
A2	Język obcy* (angielski lub niemiecki)	8
A3	BHP i ergonomia	1
A4	Psychologia	2
A5	Socjologia	1
A6	Etyka zawodowa	2
A7	Antropologia	1
A8	Podstawy prawa i ochrona wł. intelektualnej	1
A9	Komunikacja interpersonalna i autoprezentacja	1
A10	Radzenie sobie ze stresem i wypaleniem zawodowym	1
A11	Zarządzanie sobą i podstawy ZZL	1
	SUMA:	20
	Przedmioty podstawowe	
B1	Anatomia	3
B2	Fizjologia człowieka	3
B3	Biochemia ogólna i żywności	3
B4	Pierwsza pomoc	2
B5	Mikrobiologia ogólna i żywności	2
B6	Chemia żywności	2
B7	Genetyka z nutrigenetyką	2
B8	Parazytologia	2
	SUMA:	19
	Przedmioty kierunkowe	
C1	Podstawy opieki dietetycznej nad chorym	2
C2	Podstawy edukacji żywieniowej	2
C3	Żywność człowieka zdrowego	2
C4	Podstawy technologii produkcji potraw	4
C5	Żywność w chorobach metabolicznych i endokrynologicznych	3
C6	Żywność w przewlekłych chorobach niezakaźnych	3
C7	Klinika i żywienie w chorobach o podłożu psychogennym	2
C8	Kliniczny zarys chorób	2
C9	Analiza i ocena jakości żywności	2
C10	Organizacja pracy	2
C11	Dietetyka pediatryczna	2
C12	Zarys kliniki i żywienia w alergologii	2

C13	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	2
C14	Klinika i żywienie w geriatrici	4
C15	Żywnienie w chorobach autoimmunologicznych	4
C16	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa z elementami ziołolecznictwa	4
C17	Żywnienie w chorobach zakaźnych, zatruciach ostrych i przewlekłych	4
C18	Leczenie dietetyczne w onkologii	4
SUMA:		50
	Przedmioty specjalnościowe	
D1	Pracownia dietetyki i żywienia	7
D2	Planowanie diet leczniczych	5
D3	Diagnostyka kliniczna i laboratoryjna w praktyce dietetycznej	2
D4	Trening personalny z elementami żywienia w rekreacji	3
D5	Toksyny i szkodliwe dodatki do żywności	3
D6	Żywność dietetyczna i funkcjonalna	4
D7	Postępowanie dietetyczne przy redukcji masy ciała	4
SUMA:		28
	Przedmioty do wyboru:	
E1	<i>Statystyka w dietetyce/Technologie informacyjne w dietetyce*</i>	2
E2	<i>Profilaktyka i edukacja zdrowotna / Public health *</i>	1
E3	<i>Podstawy przedsiębiorczości / Podstawy zarządzania *</i>	1
E4	<i>Pedagogika z dydaktyką / Dydaktyka medyczna*</i>	3
E5	<i>Metodologia badań naukowych / Prace rozwojowe w obszarze działalności zawodowej*</i>	3
E6	<i>Seminarium dyplomowe i przygotowanie pracy dyplomowej</i>	14
SUMA:		24
PRAKTYKI:		39
OGŁÓŁEM:		180