

Ogólna charakterystyka kierunku studiów
obowiązuje od roku akademickiego 2025/2026

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Profil studiów	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne i niestacjonarne
Tytuł zawodowy	licencjat
Język prowadzonych studiów	polski
Wskazanie dyscypliny naukowej, do której jest przyporządkowany kierunek studiów, a w przypadku przyporządkowania do więcej niż jednej dyscypliny wskazanie dyscypliny wiodącej, w ramach której będzie uzyskiwana ponad połowa efektów uczenia się. Należy określić procentowy udział efektów uczenia się przypisanych do wskazanych dyscyplin w łącznej liczbie efektów uczenia się.	dyscyplina naukowa wiodąca: technologia żywności i żywienia 56% pozostałe dyscypliny naukowe: nauki o zdrowiu 44%
Koncepcja kształcenia, w tym wskazanie związku ze strategią Uczelni oraz potrzebami społeczno-gospodarczymi: Koncepcja oraz cele kształcenia na kierunku studiów Dietetyka w pełni wpisują się w strategię rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie na lata 2019-2030 (Uchwała nr 66/2018-2019 Senatu UP w Lublinie z dnia 24 maja 2019) oraz są zgodne ze strategią Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii (Strategia Rozwoju Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii na lata 2019-2030). Do zasadniczych celów UP w Lublinie należy prowadzenie działalności edukacyjnej zgodnej z potrzebami rynku, umożliwienie kształcenia na studiach 3-stopniowych, współpraca krajowa i międzynarodowa w obszarze dydaktycznym oraz stałe doskonalenie Wewnętrznego Systemu Zarządzania Jakością Kształcenia. Ponadto strategia Uczelni podporządkowana jest zapewnieniu najwyższej jakości kształcenia, poprzez wzbogacenie i różnicowanie oferty dydaktycznej, wykorzystanie nowoczesnych metod, rozwiązań i technologii w dydaktyce oraz wzmocnienie jakości dydaktyki w działalności Uniwersytetu. Program studiów kierunku Dietetyka wpisuje się w strategię rozwoju Uczelni i Wydziału, która mówi o tym, że „profilaktyka i zdrowy styl życia łączą się ściśle z jakością żywności, dietą oraz bezpośrednim otoczeniem człowieka” zaś „racjonalna dieta, bogata w składniki odżywcze jest jednym z najważniejszych czynników prawidłowego rozwoju fizycznego”. Kierunek Dietetyka wypełnia misję Uczelni, która zakłada, że „Uczelnia rozwijać będzie i poszerzać ofertę kształcenia w nawiązaniu do potrzeb gospodarczych”. Obecnie zarówno	

na regionalnym jak i krajowym rynku pracy istnieje duże zapotrzebowanie na specjalistów w zakresie profilaktyki żywieniowej i dietetyki oraz zdrowego stylu życia.

Studia dają możliwość zdobycia wiedzy z zakresu zasad żywienia człowieka, planowania i przygotowania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet, oceny i kontroli wartości odżywczej i jakości zdrowotnej żywności, organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego, planowania racjonalnego żywienia, zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym oraz prowadzenia edukacji żywieniowej. Absolwent jest przygotowany do prowadzenia badań w dziedzinie żywienia oraz kontroli jakości żywności, warunków jej przechowywania i produkcji potraw. Pozna podstawy marketingu, prawa żywnościowego oraz prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.

Uzasadnienie utworzenia studiów i różnice w stosunku do innych programów studiów o podobnie zdefiniowanych efektach uczenia się prowadzonych w Uczelni i przyporządkowanych do tej samej dyscypliny:

Nadrzędnym celem kierunku Dietetyka jest wykształcenie absolwenta potrafiącego wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego oraz chorego, zarówno w działaniach praktycznych, jak również w edukacji grupowej i indywidualnej, z poszanowaniem zasad etyki zawodowej i uregulowań prawnych.

Studia licencjackie na kierunku dietetyka pozwolą studentowi zdobyć wiedzę i umiejętności z programowania żywienia dla różnych grup ludności, planowania i przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet, zgodnie z obowiązującą klasyfikacją, zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym, oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia, oceny wpływu choroby na stan odżywienia i wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób, organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku, kontrolowania jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania, prowadzenia edukacji żywieniowej.

Opis kompetencji oczekiwanych od kandydata ubiegającego się o przyjęcie na studia:

O przyjęcie na studia pierwszego stopnia mogą ubiegać się kandydaci posiadający świadectwo dojrzałości. Postępowanie kwalifikacyjne na studia I stopnia dla kandydatów z tzw. nową maturą oparte jest na wynikach części pisemnej zewnętrznego egzaminu maturalnego. W ocenie konkursowej stosowane są mnożniki odnoszące się do ocen z przedmiotów zdawanych na maturze na poziomie podstawowym lub rozszerzonym. Przedmioty maturalne uwzględniane w rekrutacji: język obcy nowożytny oraz jeden przedmiot do wyboru: biologia, chemia, fizyka, informatyka, matematyka. Dla kandydatów z tzw. starą maturą, rekrutacja oparta jest na konkursie świadectw dojrzałości. Jeżeli kandydat nie zdawał egzaminu dojrzałości z przedmiotów objętych konkursem, wówczas brane są pod uwagę oceny końcowe z tych przedmiotów uwzględnione na świadectwie ukończenia szkoły.

Wymagania szczegółowe w postępowaniu rekrutacyjnym zawarte są w Uchwale Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie w sprawie zasad i trybu przyjmowania kandydatów na I rok studiów stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolite magisterskie w UP w Lublinie. Rekrutacja na studia odbywa się drogą elektroniczną za pomocą systemu IRK. Osobiste konto rejestracyjne służy do złożenia aplikacji na wybrany kierunek, a także jest jedynym źródłem przekazywania kandydatowi informacji o wyniku postępowania rekrutacyjnego.

Opis sylwetki absolwenta obejmujący opis ogólnych celów kształcenia, możliwości

zatrudnienia i kontynuacji studiów:

Absolwenci studiów pierwszego stopnia otrzymują tytuł zawodowy licencjat.

Absolwent posiada podstawową wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz technologii przygotowywania potraw. Jest przygotowany do pracy w wielu placówkach, m.in. publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, poradniach żywieniowych, zakładach żywienia zbiorowego i zakładach dostarczających pożywienie, placówkach oświatowo-wychowawczych, organizacjach konsumenckich, placówkach sportowych, instytutach naukowo-badawczych, inspekcjach zajmujących się kontrolą żywności i żywienia.

Absolwenci są przygotowani do współpracy z firmami produkującymi dietetyczne środki spożywcze, żywność specjalnego przeznaczenia; lekarzami przy profilaktyce i leczeniu schorzeń poprzez odpowiednie postępowanie dietetyczne.

Absolwent jest przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia na kierunku Dietetyka i kierunkach pokrewnych.