

**Szczegółowa charakterystyka programu studiów i warunków realizacji programu
studiów obowiązuje od roku akademickiego 2025/26**

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka	
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia	
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Liczba semestrów	st. stacjonarne	st. niestacjonarne
	6	7
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	183	
Łączna liczba godzin zajęć w planie studiów	st. stacjonarne	st. niestacjonarne
	2300	1380
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	st. stacjonarne	st. niestacjonarne
	91,5	55
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż nauki humanistyczne lub nauki społeczne	6	
Łączna liczba punktów ECTS, przypisana w planie studiów do zajęć z języka obcego	8	
Łączna liczba punktów ECTS, przypisana w planie studiów do praktyk studenckich	16	
Łączna liczba punktów ECTS, przypisana w planie studiów do zajęć podlegających wyborowi (nie mniej niż 30% ogólnej liczby punktów ECTS)	58	
Liczba punktów ECTS przypisana do dyscypliny naukowej wiodącej ze wskazaniem udziału procentowego w łącznej liczbie punktów ECTS dla całego programu studiów	technologia żywności i żywienia 102,5 ECTS (56%)	
Liczba punktów ECTS przypisana do pozostałych dyscyplin naukowych ze wskazaniem udziału procentowego w łącznej liczbie punktów ECTS dla całego programu studiów	nauki o zdrowiu 80,5 ECTS (44%)	
Łączna liczba punktów ECTS, przypisana do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne – dotyczy kierunków o profilu praktycznym	Nie dotyczy	

Łączna liczba punktów ECTS, przypisana do zajęć związanych z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów z uwzględnieniem udziału studentów w zajęciach przygotowujących do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności – dotyczy kierunków o profilu ogólnoakademickim	137 ECTS (76%)	
Liczba godzin zajęć prowadzona na kierunku studiów przez nauczycieli zatrudnionych w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy	st. stacjonarne	st. niestacjonarne
	2270	1356
Opis sposobów weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia: Sposób osiągania modułowych efektów uczenia się oraz kryteria ich weryfikacji są określane w kartach opisu zajęć (sylabusach), a następnie przedstawiane studentom na pierwszych zajęciach z danego modułu przez osoby odpowiedzialne za dany przedmiot. Modułowe efekty uczenia się będą weryfikowane za pomocą kolokwii, prac projektowych, sprawozdań z ćwiczeń, referatów oraz egzaminów i zaliczeń. Dokumentacja związana z oceną modułowych efektów uczenia się będzie przechowywana przez osoby odpowiedzialne za moduły (przedmioty), zaś protokoły egzaminów i zaliczeń końcowych będą archiwizowane i przechowywane w teczkach studentów w Dziekanacie. Dokumentowanie osiągnięć studentów odbywa się zgodnie z zapisami w I.1 Instrukcji weryfikacji efektów uczenia się na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii. Opiniowanie osiąganych przez studentów efektów uczenia się, prowadzone jest przez osoby odpowiedzialne za moduł a opinia ta wysyłana jest to przewodniczącego rady programowej zgodnie z instrukcją I.9 Instrukcja obiegu dokumentacji i działań w zakresie doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii. Weryfikacja osiąganych efektów uczenia się będzie prowadzona w oparciu o analizę rozkładu ocen z poszczególnych modułów, ocen zagadnień problemowych i egzaminów dyplomowych, średniej oceny ze studiów zgodnie z odpowiednimi procedurami zamieszczonymi w Księdze Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii. Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia po zakończeniu każdego roku akademickiego będzie sporządzała raport z osiągania efektów uczenia się, który będzie przedstawiany na posiedzeniu Kolegium Wydziału i podawany do wiadomości Rady Programowej. Funkcjonowanie Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia jest zgodne z uchwałą nr 53/2019-2020 Senatu UP w Lublinie z dnia 28 lutego 2020 r. w sprawie wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie oraz zarządzeniem nr 20 Rektora UP w Lublinie z dnia 28 lutego 2020 r. w sprawie wprowadzenia procedur funkcjonowania wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia oraz określenia wzorów ankiet oceniających jakość kształcenia w UP w Lublinie.		
Wymiar, zasady i formy odbywania praktyk zawodowych wraz z liczbą punktów ECTS przyporządkowaną do praktyk: W trakcie studiów planowane jest odbycie praktyk zawodowych w szpitalach, domach opieki społecznej, poradniach związanych z obranym kierunkiem studiów lub placówkach oferujących zbiorowe żywienie takich jak stołówki czy zakłady gastronomiczne. Praktyki w wymiarze 420 godzin planowane są w dwóch etapach. W przypadku studiów stacjonarnych		

jest to 6 tygodni praktyk (210 godzin) po pierwszym oraz 6 tygodni praktyk (210 godzin) po drugim roku studiów. Po pierwszym roku studiów praktyki odbywałyby się głównie w szpitalach i domach opieki społecznej, zaś po drugim w poradniach dietetycznych oraz placówkach związanych z żywieniem zbiorowym. W przypadku studiów niestacjonarnych praktyki odbywałyby się w podobnym systemie z tą różnicą, że pierwszy blok nastąpiłby po drugim roku studiów, a drugi blok po trzecim roku studiów. Liczba tygodni i godzin praktyk byłaby taka sama jak w przypadku studiów stacjonarnych.

Warunki realizacji programu studiów: opis przebiegu studiów z uwzględnieniem kolejności przedmiotów (grupy przedmiotów np. ogólne, podstawowe, kierunkowe,) zasady wyboru przedmiotów fakultatywnych, specjalności itp.:

Treści kształcenia na I stopniu kierunku Dietetyka zawierają się w realizowanych kluczowych modułach z zakresu wiodącej dyscypliny *technologia żywności i żywienia*, takie jak: Technologia żywności 1 i 2, Przechowywanie i dystrybucja żywności, Przedmiot do wyboru 4 (Podstawy żywienia zbiorowego/Żywienia zbiorowe różnych grup ludności), Przedmiot do wyboru 5 Technologia gastronomiczna/ Przemysłowa produkcja potraw), Metody analizy instrumentalnej, Podstawy żywienia człowieka, Edukacja żywieniowa, Współczesne trendy w żywieniu człowieka, a także treści realizowane w modułach z zakresu dyscypliny *nauki o zdrowiu*, takie jak Anatomia człowieka, Fizjologia człowieka, Parazytologia, Kwalifikowana pierwsza pomoc, Kliniczny zarys chorób, Ocena stanu odżywienia, Dietetyka pediatryczna, Farmakologia i interakcja leków z żywnością, Interwencja żywieniowa, Konsultacja dietetyczna. Kierunek oferuje również przedmioty związane z działalnością gospodarczą i usługową np. przedsiębiorczość: Przedsiębiorczość akademicka, Konsultacja dietetyczna. Szczegółowe harmonogramy studiów zawarte są w planach studiów dostępnych na stronie internetowej Wydziału. W programie studiów zaplanowanych są moduły w obrębie każdego po dwa przedmioty do wyboru, z czego w dwóch przypadkach istnieje możliwość wyboru przedmiotu w języku angielskim. Ponadto studenci mogą wybrać w obrębie różnych języków obcych (angielski, niemiecki, rosyjski, francuski), mają do wyboru praktyki (dwie z czterech) oraz dowolność w wyborze tematyki projektu, zagadnienia problemowego.

