

**OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PROGRAMU STUDIÓW
dla naboru 2024/2025**

1. WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU
2. KIERUNEK STUDIÓW: DIETETYKA
3. PROFIL KSZTAŁCENIA: PRAKTYCZNY
4. POZIOM KSZTAŁCENIA: PIERWSZEGO STOPNIA
5. FORMA STUDIÓW: STACJONARNA
6. TYTUŁ ZAWODOWY NADAWANY ABSOLWENTOM: LICENCJAT
7. PRZYPORZĄDKOWANIE DO DZIEDZIN NAUKI: DZIEDZINA NAUK MEDYCZNYCH I NAUK O ZDROWIU
8. PRZYPORZĄDKOWANIE DO DYSCYPLIN NAUKOWYCH (według punktów ECTS) WRAZ ZE WSKAZANIEM DYSCYPLINY WIODĄCEJ (min. 50% pkt ECTS):

Nazwa kierunku: Dietetyka	Punkty ECTS	
	liczba	%
Nauki o zdrowiu – dyscyplina wiodąca	148	82
Nauki medyczne	32	18

9. SUMARYCZNE WSKAŹNIKI CHARAKTERYZUJĄCE PROGRAM STUDIÓW

l.p.	NAZWA WSKAŹNIKA	WARTOŚĆ	
		Forma stacjonarna	Forma niestacjonarna
1.	Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów	6/180	-
2.	Łączna liczba godzin zajęć	2886	-
3.	Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	100	-
4.	Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	118	-
5.	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 odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	5	-
6.	Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	58	-
7.	Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	36	-
8.	Wymiar praktyk zawodowych	960	-
9.	W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego	60	-

10.	Łączna liczba godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	679	-
-----	---	-----	---

Zasady i formy odbywania praktyk zawodowych określa szczegółowo program praktyk.

10. KONCEPCJA I CELE KSZTAŁCENIA ORAZ SYLWETKA ABSOLWENTA:

Studia pierwszego stopnia na kierunku dietetyka są w pełni kompatybilne ze strategią rozwoju Uczelni.

Koncepcja kształcenia na kierunku dietetyka na pierwszym stopniu – studia licencjackie o profilu praktycznym i zawarte w niej cele wpisują się bezpośrednio w politykę jakości kształcenia realizowaną przez Akademię Białską im. Jana Pawła II, która wskazuje na ciągłe doskonalenie jakości kształcenia w oparciu o potrzeby rynku pracy i oczekiwania interesariuszy.

Dietetyka jest interdyscyplinarnym kierunkiem kształcenia przyporządkowanym do dziedziny nauki medyczne i nauki o zdrowiu w dyscyplinie nauki o zdrowiu. Koncepcja kształcenia uwzględnia potrzeby krajowego i europejskiego rynku pracy w oparciu o monitorowanie losów absolwentów oraz zmian demograficznych. Stały wzrost w społeczeństwie odsetka ludzi w podeszłym wieku i zwiększenie występowania zjawiska chorób żywieniowo-zależnych stwarza potrzebę wykształcenia odpowiedniej liczby wysoko wyspecjalizowanych dietetyków, przygotowanych także do szeroko zakrojonych działań na rzecz promocji zdrowia i zapobiegania chorobom.

Zasadniczym celem kształcenia podkreślającym związek z obszarem nauk o zdrowiu jest współodpowiedzialność za zdrowie zarówno indywidualnego pacjenta jak i grup ludności oraz poszanowanie zasad etyki zawodowej i uregulowań prawnych obowiązujących pracowników ochrony zdrowia.

Cel ten realizowany jest poprzez:

- uzyskanie wiedzy i umiejętności opartych na dowodach naukowych w zakresie dotyczącym zdrowia i żywienia człowieka zdrowego i chorego
- nabycie praktycznych umiejętności, opartych na aktualnej wiedzy, koniecznych do wykonywania czynności w zakresie potrzebnym do planowania i realizowania prewencji oraz procesu terapeutycznego jednostek oraz grup społecznych
- nabycie umiejętności współdziałania w zespole terapeutycznym i/lub kierowania tym zespołem
- nabycie umiejętności niezbędnych w pracy badawczej oraz działaniach edukacyjnych

- uzyskanie wiedzy i umiejętności w zakresie funkcjonowania jednostek ochrony zdrowia, instytucji badawczych, podmiotów wolnorynkowych

Istotnym celem kształcenia jest przygotowanie kompetentnego pracownika placówek zajmujących się żywieniem człowieka w stanie zdrowia i choroby oraz nadzorem nad prawidłowym żywieniem. Zadaniem dietetyka jest również przeciwdziałanie chorobom dietozależnym, promocja zdrowego żywienia i poradnictwo w tym zakresie.

W toku kształcenia na kierunku dietetyka przekazywana jest studentom:

- nowoczesna wiedza z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz kształtowane są umiejętności praktyczne pozwalające na udzielanie świadczeń z zakresu dietetyki na najwyższym poziomie
- kształtowana jest nienaganna postawa etyczno – moralna, a także umiejętność zarządzania pracą własną i całego zespołu.

Absolwent w czasie studiów uzyska wiedzę i praktykę potrzebną m.in. do:

- planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności
- przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet
- oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i rozpoznania niedożywienia
- zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym
- prowadzenia własnej firmy cateringowej
- projektowania oraz doradztwa dietetycznego dla sportowców i klubach oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia
- pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem i pielęgniarzką w zakresie planowania żywienia
- oceny wpływu choroby na stan odżywienia i wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób
- organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku i stanu zdrowia pacjentów
- obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia
- prowadzenia edukacji żywieniowej
- pracy jako specjalista w zakładach przemysłu spożywczego i farmaceutycznego
- nawiązywania właściwego kontaktu z potencjalnymi klientami/pacjentami
- pracy w działach higieny żywności i żywienia zbiorowego stacji sanitarno-epidemiologicznych
- pracy związanej z produkcją żywności
- podnoszenia swoich kwalifikacji i doskonalenia zawodowego na rynku krajowym i międzynarodowym

Absolwenci będą znać język obcy na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy, a także posiadać predyspozycje psychofizyczne do pracy z ludźmi zdrowymi i chorymi.

Zajęcia w formie wykładów mogą być prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość zgodnie z Regulaminem kształcenia na odległość.

Po ukończeniu studiów absolwent jest przygotowany do pracy w:

- publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej;
- instytucjach nadzoru żywnościowo – żywieniowego
- zakładach żywienia zbiorowego i zakładach dostarczających pożywienie do szpitali oraz innych placówek zbiorowego żywienia (catering dietetyczny);
- zakładach przemysłu spożywczego i farmaceutycznego zajmujących się produkcją żywności wzbogaconej, suplementów diety, dodatków do żywności, produktów specjalnego przeznaczenia żywieniowego
- organizacjach konsumenckich;
- placówkach sportowych;
- instytucjach zajmujących się promocją zdrowego stylu życia, projektowaniem diet i profilaktyką oraz doradztwem żywieniowo – dietetycznym
- sanatoriach i domach pomocy społecznej.

Absolwenci studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka będą przygotowani do realizacji zadań zawodowych, do podjęcia studiów drugiego stopnia, studiów podyplomowych oraz systematycznego doskonalenia zawodowego.

Opracowanie: dr Beata Kosińska