

OGÓLNE INFORMACJE O KIERUNKU STUDIÓW

Obowiązuje od roku akad. 2022/2023

1.	Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
2.	Poziom studiów	Studia II stopnia
3.	Profil studiów	Profil praktyczny
4.	Forma lub formy studiów	Studia stacjonarne/niestacjonarne
5.	Liczba semestrów	4 semestry
6.	Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	120
7.	Tytuł zawodowy	magister
8.	Przyporządkowanie kierunku studiów do dziedziny nauki i dyscypliny naukowej lub artystycznej, (określenie procentowego udziału w przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż jednej dyscypliny oraz wskazanie dyscypliny wiodącej, w ramach której będzie uzyskiwana ponad połowa efektów uczenia się)	Dziedzina: Nauk medycznych i nauk o zdrowiu Dyscyplina: Nauki o zdrowiu – 100% Ogółem: 100%
9.	Różnice w stosunku do innych programów o podobnie zdefiniowanych celach i efektach uczenia się, prowadzonych w Uczelni i przypisanych do tej samej dyscypliny	W uczelni nie ma kierunku o podobnie zdefiniowanych efektach, takim samym lub podobnym profilu absolwenta
10.	Opis sylwetki absolwenta obejmujący opis ogólnych celów kształcenia oraz możliwości zatrudnienia i kontynuacji studiów	Celem ogólnym kształcenia na studiach II stopnia w ramach kierunku dietetyka jest przygotowanie absolwenta do prowadzenia działalności w zakresie dietetyki klinicznej i dietetyki u osób zdrowych. Ponadto absolwent jest przygotowany do pracy zgodnie z najnowszą wiedzą opartą o fakty naukowe z danej dziedziny, z uwzględnieniem narodowych i międzynarodowych regulacji prawnych, procedur i zasad etyki obowiązujących dietetyków. Potrafi także zaplanować i zrealizować badania naukowe.

		<p><u>Możliwości zatrudnienia:</u> Zgodnie z posiadaną wiedzą i umiejętnościami uzyskanymi podczas studiów II stopnia absolwenci są przygotowani do pracy w:</p> <ul style="list-style-type: none"> – publicznych i niepublicznych placówkach ochrony zdrowia, – domach opieki społecznej i zakładach żywienia zbiorowego, – instytutach naukowo-badawczych i ośrodkach badawczo-rozwojowych oraz jednostkach zajmujących się poradnictwem i upowszechnianiem wiedzy z zakresu żywienia człowieka, – placówkach sportowych. <p>Ponadto absolwent jest przygotowany do założenia własnej działalności gospodarczej.</p>
11.	Język prowadzonych studiów	Studia prowadzone w języku polskim

Przewodniczący Senatu
Uniwersytetu Rzeszowskiego

Prof. dr hab. Sylwester Czopek
Rektor

OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Obowiązuje od roku akademickiego 2022/2023

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA	
Poziom studiów	Studia II stopnia	
Profil studiów	Profil praktyczny	
Opis zakładanych efektów uczenia się dla kierunku studiów, poziomu i profilu kształcenia uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomów 6 - 7 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 226) oraz charakterystyki drugiego stopnia dla poziomów 6 – 7 określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz. U. z 2018 r., poz. 2218) w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6 – 8 Polskiej Ramy Kwalifikacji.		
Symbol kierunkowych efektów uczenia się	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK Poziom 7
Wiedza: absolwent zna i rozumie		
K_Wo1	Ekonomiczne, prawne, społeczne, etyczne, metodologiczne uwarunkowania działalności zawodowej dietetyka, w tym w zaawansowanym stopniu pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej, przemysłowej i prawa autorskiego.	P7S_WK
K_Wo2	Fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji, w tym zasady profilaktyki chorób współczesnej cywilizacji. Wykazuje znajomość zagadnień z zakresu demografii, epidemiologii chorób ze szczególnym uwzględnieniem chorób żywieniowo-zależnych.	P7S_WK
K_Wo3	Zasady profilaktyki chorób współczesnej cywilizacji oraz metod promujących zdrowy styl życia.	P7S_WG
K_Wo4	Podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości, w tym prowadzenia gabinetu dietetycznego w oparciu o dokumentację żywieniową i technologie informatyczne.	P7S_WK

K_Wo5	W pogłębionym stopniu wybrane fakty, objekty, zjawiska, stanowiące rozszerzoną wiedzę ogólną z zakresu etiologii, metod leczenia, diagnozowania wybranych zaburzeń i jednostek chorobowych, badań laboratoryjnych umożliwiających interpretację wyników w zakresie normy lub patologii.	P7S_WG
K_Wo6	W pogłębionym stopniu wybrane fakty, objekty, zjawiska, stanowiące rozszerzoną wiedzę ogólną z zakresu budowy anatomicznej oraz procesów fizjologii człowieka. Ma rozszerzoną wiedzę na temat patofizjologii, immunologii klinicznej, czynników genetycznych i środowiskowych w wybranych zaburzeniach i jednostkach chorobowych.	P7S_WG
K_Wo7	W pogłębionym stopniu wybrane fakty, objekty, zjawiska z zakresu bezpieczeństwa i jakości żywności oraz nadzoru sanitarno-epidemiologicznego oraz metody i teorie wyjaśniające złożone zależności pomiędzy nimi a zasadami organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach.	P7S_WG
K_Wo8	W pogłębionym stopniu wybrane fakty, objekty, zjawiska w zakresie towaroznawstwa, metod produkcji potraw, przechowywania żywności oraz zastosowanie praktyczne tej wiedzy w działalności zawodowej związanej z kierunkiem.	P7S_WG
K_Wo9	W pogłębionym stopniu fakty i zjawiska dotyczące psychologii klinicznej i psychodietetyki oraz zastosowanie praktyczne tej wiedzy w uwarunkowaniach zaburzeń żywienia.	P7S_WG
K_W10	Zastosowanie praktyczne wiedzy z zakresu zasad postępowania dietetycznego, w tym dietetyki pediatrycznej, żywienia kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią oraz żywienia w sporcie i turystyce.	P7S_WG
K_W11	W pogłębionym stopniu wybrane fakty, zjawiska, zagadnienia oceny sposobu żywienia. Zna praktyczne sposoby zastosowania tej wiedzy do oceny stanu odżywienia, zapotrzebowania energetycznego w zależności od wieku i stanu zdrowia. Rozumie wpływ wybranych jednostek chorobowych na stan odżywienia.	P7S_WG
Umiejętności: absolwent potrafi		

K_Uo1	Posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz specjalistyczną terminologią. Komunikuje się na tematy specjalistyczne ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców, prowadzi debatę z zakresu tematyki żywienia człowieka.	P7S_UK
K_Uo2	Kierować pracą zespołu w zakresie podstaw fizjologicznych i właściwości terapeutycznych zaleceń żywieniowych. Planować i realizować postępowanie żywieniowe w różnych jednostkach chorobowych, grupach wiekowych, stanach fizjologicznych oraz różnym stopniu aktywności fizycznej z zastosowaniem odpowiedniej dokumentacji.	P7S_UO
K_Uo3	Współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych i podejmować wiodącą rolę w zespołach planując, wdrażając odpowiednie postępowanie dietetyczne w oparciu o badania przesiewowe, antropometryczne, pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	P7S_UO
K_Uo4	Samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie planując zadania badawcze, przygotowując pracę naukową zgodnie z zasadami dobrej praktyki naukowej.	P7S_UU
K_Uo5	Formułować i rozwiązywać złożone, nietypowe problemy oraz innowacyjnie wykonywać zadania w nieprzewidywalnych warunkach przez przystosowanie istniejących lub opracowanie nowych metod i narzędzi poradnictwa żywieniowego w tym zaawansowanych technik informacyjno – komunikacyjnych w gabinecie dietetyka. Dokonywać oceny, krytycznej analizy, syntezy, twórczej interpretacji i prezentacji tych informacji w wyjaśnianiu etiologii, metod leczenia i diagnozowania wybranych jednostek chorobowych oraz wskazuje ich wpływ na stan odżywienia.	P7S_UW
K_Uo6	Wykorzystywać posiadaną wiedzę w formułowaniu i rozwiązywaniu problemów oraz wykonywaniu zadań typowych dla działalności zawodowej dietetyka, w tym przygotowywaniu planów żywieniowych.	P7S_UW

K_Uo7	Formułować i testować hipotezy związane z prostymi problemami wdrożeniowymi, dokonując odpowiedniego doboru surowców do diet oraz przygotowując diety podstawowe i lecznicze.	P7S_UW
Kompetencje społeczne: absolwent jest gotów do		
K_Ko1	Krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści na kierunku dietetyka.	P7S_KK
K_Ko2	Uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu. Ma świadomość własnej wiedzy i umiejętności, ale także ograniczeń, które są podstawą do korzystania z pomocy innego specjalisty niż z zakresu dietetyki.	P7S_KK
K_Ko3	Wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności na rzecz środowiska społecznego, w tym edukacji żywieniowej.	P7S_KO
K_Ko4	Inicjowania działań na rzecz interesu publicznego, w tym profilaktyki chorób dieto-zależnych.	P7S_KO
K_Ko5	Myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, organizując pracę w gabinecie dietetycznym.	P7S_KO
K_Ko6	Odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych, w tym rozwijania i podtrzymywania dorobku i etosu zawodu dietetyka, przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad.	P7S_KR

Przewodniczący Senatu
Uniwersytetu Rzeszowskiego

Prof. dr hab. Sylwester Czopek
Rektor

CHARAKTERYSTYKA I WARUNKI REALIZACJI PROGRAMU STUDIÓW

Obowiązuje od roku akademickiego 2022/2023

Nazwa kierunku studiów		DIETETYKA	
Poziom studiów		Studia II stopnia	
Profil studiów		Profil praktyczny	
1.	Łączna liczba godzin zajęć	st. stacjonarne	st. niestacjonarne
		1735	1355
2.	Liczba punktów ECTS dla poszczególnych dyscyplin w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganych do ukończenia studiów na kierunku	Nauki o zdrowiu 120 punktów ECTS	
3.	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
		65	50
4.	Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, nie mniejsza niż 5 pkt ECTS – w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	5 punktów ECTS	
5.	Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć do wyboru (nie mniej niż 30% ogólnej liczby punktów ECTS)	41	
6.	Liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego (w przypadku studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich prowadzonych w formie studiów stacjonarnych)	-	
7.	Łączna liczba punktów ECTS przypisana do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne – dotyczy profilu praktycznego	65	
8.	Łączna liczba punktów ECTS przypisana do zajęć związanych z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach do których przyporządkowany jest kierunek studiów, uwzględniających przygotowanie studentów do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności – dotyczy profilu ogólnoakademickiego	-	

9.	Wymiar, zasady i formy odbywania praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS przypisana do praktyk	<p>Liczba godzin: 360</p> <p>Czas trwania 3 miesiące w trakcie roku akademickiego (semestr I,II,III) oraz wakacji (po I roku)</p> <p>Punkty ECTS: 15</p> <p>Sposób realizacji oraz warunki przystąpienia do realizacji praktyk: Regulamin Praktyk Zawodowych dla kierunku Dietetyka realizowanym w Kolegium Nauk Medycznych (z dn. 18 marca 2021 r.).</p> <p>Szczegółowy program praktyk z wyszczególnieniem celu, programu i terminu realizacji praktyk znajduje się w sylabusach poszczególnych przedmiotów oraz Dzienniczkach Kształcenia Praktycznego. W celu pełnej i prawidłowej realizacji programu praktyk, podpisano umowy z jednostkami Opieki Zdrowotnej (Szpitale, ZOZ, Poradnie, Przychodnie).</p>
10.	Opis sposobów weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia	<p>Dla wszystkich założonych w programie studiów efektów uczenia się zostały dobrane adekwatne i odpowiednio zróżnicowane metody ich weryfikacji. Uszczegółowienia dotyczące sposobów weryfikacji efektów uczenia się zostały przedstawione w sylabusach przedmiotów. Do najczęściej stosowanych metod należą: egzaminy pisemne, prezentacje, kolokwia, dzienniczki zajęć praktycznych i praktyk zawodowych, ocena z aktywności na zajęciach. Zaliczenie danego przedmiotu potwierdza stopień osiągnięcia przez studenta zakładanych efektów uczenia się. Weryfikacja efektów prowadzona jest na bieżąco w trakcie zajęć (testy, kolokwia, odpowiedzi ustne) oraz w trakcie końcowego zaliczenia przedmiotu. Kluczowe dla programu efekty uczenia się są również obowiązkowo sprawdzane w ramach pracy dyplomowej oraz na egzaminie dyplomowym.</p>
11.	Warunki ukończenia studiów	<p>Warunkiem ukończenia studiów jest uzyskanie określonych w programie studiów efektów uczenia się i wymaganej liczby punktów ECTS (120 pkt.), odbycie przewidywanych w programie praktyk,</p>

		złożenie pracy dyplomowej oraz zdanie egzaminu dyplomowego.				
Warunki realizacji programu studiów						
Lp.	Przedmioty lub grupy przedmiotów	Kierunkowe efekty uczenia się przypisane do przedmiotów/grup przedmiotów	Liczba godzin		Forma zaliczenia	Liczba pkt ECTS
			st. stacj.	stniestacj.		
Przedmioty obowiązkowe						
1.	Język obcy	K_Uo1,K_Ko3, K_Ko4	60	44	Egzamin	4
2.	Demografia i epidemiologia żywnościowa	K_Wo2, K_Uo3, K_Ko3	15	12	Zaliczenie	1
3.	Patofizjologia kliniczna	K_Wo5, K_Wo6, K_Uo6,K_Ko2	35	20	Zaliczenie	2
4.	Psychologia kliniczna	K_Wo9, K_Uo5,K_o2	25	14	Zaliczenie	1
5.	Immunologia	K_Wo5, K_Wo6,K_Uo4, K_Ko2	30	16	Zaliczenie	2
6.	Promocja zdrowia	K_Wo2, K_Wo3, K_Uo6, K_Ko3	25	14	Zaliczenie	1
7.	Komunikacja Interpersonalna	K_Wo2, K_Uo5, K_Ko4	35	20	Zaliczenie	2
8.	Metodologia badań	K_Wo1, K_Uo4, K_Ko6	30	20	Zaliczenie	2
9.	Ustawodawstwo żywnościowo –żywniowe i polityka wyżywienia	K_Wo7, K_Uo5, K_Ko5	15	10	Egzamin	1
10.	Produkcja potraw i towaroznawstwo żywności	K_Wo8, K_Uo7, K_Ko6	25	18	Zaliczenie	2
11.	Przechowalnictwo żywności	K_Wo8, K_Uo7, K_Ko6	25	14	Zaliczenie	1
12.	Żywienia w stanach chorobowych	K_Wo5, K_Uo2, K_Ko6	85	61	Egzamin	5
13.	Fizjologia żywienia człowieka	K_Wo5, K_Uo2, K_Ko2	35	22	Zaliczenie	2
14.	Dietoprofilaktyka i leczenie chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych	K_Wo2, K_Wo5, K_Uo6, K_Ko6	25	20	Egzamin	1
15.	Układanie jadłospisów metodami komputerowymi	K_Wo4, K_Uo7, K_Ko6	40	30	Zaliczenie	2
16.	Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	K_Wo7, K_Uo3, K_Ko3	25	14	Zaliczenie	1
17.	Statystyka w badaniach żywieniowych	K_Wo4, K_Uo4, K_Ko5	30	18	Zaliczenie	2
18.	Seminarium dyplomowe	K_Uo4, K_Ko6	30	30	Zaliczenie	3
			Σ 590	Σ 397		Σ 35
19.	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	K_Wo3, K_W11, K_Uo3, K_Ko6	35	20	Egzamin	3
20.	Psychodietetyka	K_Wo9, K_Uo6,K_Ko6	40	20	Zaliczenie	4
21.	Ochrona własności intelektualnej	K_Wo1, K_Uo4, K_Ko6	10	10	Zaliczenie	2
22.	Żywnienie w sporcie i turystyce	K_W10, K_Uo2, K_Ko6	35	23	Egzamin	4
23.	Zarządzanie i marketing	K_Wo1, K_Uo5, K_Ko5	20	12	Zaliczenie	3

24.	Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe	K_Wo5, K_W11, K_Uo3, K_Ko2	25	18	Zaliczenie	3
25.	Jakość i bezpieczeństwo żywności	K_Wo7, K_Uo7, K_Ko6	25	18	Egzamin	4
26.	Diagnostyka laboratoryjna	K_Wo5, K_Uo6, K_Ko1	25	16	Zaliczenie	3
27.	Bezpieczeństwo żywienia kobiet ciężarnych, karmiących oraz niemowląt	K_W10, K_W11, K_Uo2, K_Uo3, K_Ko6,	25	18	Zaliczenie	3
28.	Przedmiot ogólnouczelniany		30	18	Zaliczenie	2
29.	Seminarium dyplomowe	K_Uo4, K_Ko6	70	70	Zaliczenie	15
			Σ340	Σ243		Σ46
Grupa przedmiotów kierunkowych do wyboru						
1.	Przedmioty do wyboru 5 z 6 (Moduł I)	K_Wo7, K_Wo8, K_Uo6, K_Ko6	150	100	Zaliczenie	5
2.	Przedmioty do wyboru 4 z 5 (Moduł II)	K_Wo5, K_Wo6, K_Uo2, K_Uo6, K_Ko4	120	80	Zaliczenie	12
			Σ270	Σ180		Σ17
Zajęcia praktyczne						
1.	Żywnienia w stanach chorobowych	K_Uo2, K_Uo3, K_Ko6	100	100	Zaliczenie	4
2.	Elektroniczna dokumentacja żywieniowa	K_Uo2, K_Uo5, K_Ko6	25	25	Zaliczenie	1
3.	Bezpieczeństwo żywienia kobiet ciężarnych, karmiących oraz niemowląt	K_Uo2, K_Uo3, K_Ko6	20	20	Zaliczenie	1
4.	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	K_Uo2, K_Uo6, K_Ko6	30	30	Zaliczenie	1
			Σ 175	Σ 175		Σ7
Razem (suma uwzględnia przedmioty dla jednej specjalności/ jednej ścieżki kształcenia)			Σ1375	Σ995		Σ105
Praktyka zawodowa			360	360	Zaliczenie	15
Ogółem:			1735	1355		120

Opis przebiegu studiów z uwzględnieniem kolejności przedmiotów, zasad wyboru przedmiotów obieralnych.

Na pierwszym roku studiów student realizuje przedmioty obowiązkowe z wiedzy ogólnej z zakresu patofizjologii klinicznej, immunologii, metodologii badań, ustawodawstwa żywnościowo-żywieniowego, fizjologii żywienia człowieka, statystyki w badaniach żywieniowych. Dodatkowo student uczestniczy w zajęciach z demografii i epidemiologii żywieniowej, psychologii klinicznej, promocji zdrowia, zasad i organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach, dietoprofilaktyki i leczenia chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych. Rozwija kompetencje pracy z pacjentem podczas przedmiotu Komunikacja interpersonalna. Rozszerza wiedzę z zakresu żywienia w wybranych stanach chorobowych podczas zajęć dydaktycznych oraz pracy z pacjentem podczas zajęć praktycznych oraz praktyk zawodowych w semestrze I i II. Praktyczne umiejętności kształtuje również układając jadłospisy dla pacjentów metodami komputerowymi. Poszerza również swoją wiedzę w zakresie przedmiotów Produkcja potraw i towaroznawstwo żywności oraz Przechowywalność żywności. W ramach przedmiotów do wyboru student wybiera 5 z 6 przedmiotów. Student zobowiązany jest do odbycia szkolenia BHP oraz szkolenia bibliotecznego na zasadach określonych w Uczelni. W semestrze II student rozpoczyna przygotowywanie i pisanie pracy dyplomowej oraz uczestniczy w seminarium dyplomowym.

Na drugim roku studiów student uczy się praktycznych umiejętności uczestnicząc w zajęciach poszerzających wiedzę w zakresie roli zawodowej, w tym w przedmiotach: Edukacja i poradnictwo

żywnościowe, Psychodietetyka, Żywność w sporcie i turystyce, Żywność dojrzewająca i pozajelitowa, Diagnostyka laboratoryjna, Bezpieczeństwo żywienia kobiet ciężarnych, karmiących oraz niemowląt. Oprócz tych przedmiotów poznaje również wiedzę z ochrony własności intelektualnej, jakości i bezpieczeństwa żywności, zarządzania i marketingu. W ramach przedmiotów do wyboru wybiera 4 z 5 przedmiotów. W semestrze czwartym student wybiera przedmiot ogólnouczelniany z przedmiotów oferowanych przez Uniwersytet. Podczas drugiego roku student uczestniczy w zajęciach praktycznych z przedmiotów Bezpieczeństwo żywienia kobiet ciężarnych, karmiących oraz niemowląt i Edukacji i poradnictwa żywieniowego pracując z pacjentami w szpitalu oraz poradni dietetycznej. Umiejętności te doskonali podczas praktyk zawodowych z tych przedmiotów. Podczas całego drugiego roku student przygotowuje oraz pisze pracę dyplomową pod opieką Promotora.

Przewodniczący Senatu
Uniwersytetu Rzeszowskiego

Prof. dr hab. Sylwester Czopek
Rektor