

OGÓLNE INFORMACJE O KIERUNKU STUDIÓW

Obowiązuje od roku akad. 2021/2022

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	<p>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> <p><u>Możliwości zatrudnienia:</u></p> <p>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, - szkolnictwie - po ukończeniu specjalności nauczycielskiej (zgodnie ze standardami kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela), - 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 2021/2022

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 2018 r. poz. 2153 z późn. zm.) 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, obiekty, 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, obiekty, 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, obiekty, 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, obiekty, 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_U01	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_U02	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_U03	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_U04	Samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkowuje innych w tym zakresie planując zadania badawcze, przygotowując pracę naukową zgodnie z zasadami dobrej praktyki naukowej.	P7S_UU
K_U05	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 2021/2022

Nazwa kierunku studiów		DIETETYKA	
Poziom studiów		Studia II stopnia	
Profil studiów		Profil praktyczny	
1.	Łączna liczba godzin zajęć	st. stacjonarne	st. niestacjonarne
		1375 + 360 godz. praktyk	995 + 360 godz. praktyk
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)	46	
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 Czas trwania 3 miesiące w trakcie roku akademickiego (semestr I,II,III) oraz wakacji (po I roku) Punkty ECTS: 15 Sposób realizacji oraz warunki przystąpienia do realizacji praktyk: Warunki i zasady odbycia praktyk określa szczegółowo Regulamin Kształcenia Praktycznego i Praktyk Zawodowych Wydziału Medycznego. 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	Warunkiem ukończenia studiów jest uzyskanie określonych w programie

		studiów efektów uczenia się i wymaganej liczby punktów ECTS (120 pkt.), odbycie przewidywanych w programie praktyk, 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.	st niestacj.		
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_Ko2	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 – żywieniowe 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.	Żywnie w sporcie i turystyce	K_W10, K_U02, K_Ko6	35	23	Egzamin	4
23.	Zarządzanie i marketing	K_Wo1, K_U05, K_Ko5	20	12	Zaliczenie	3
24.	Żywnie dojelitowe i pozajelitowe	K_W05, K_W11, K_U03, K_Ko2	25	18	Zaliczenie	3
25.	Jakość i bezpieczeństwo żywności	K_W07, K_U07, K_Ko6	25	18	Egzamin	4
26.	Diagnostyka laboratoryjna	K_W05, K_U06, K_Ko1	25	16	Zaliczenie	3
27.	Bezpieczeństwo żywienia kobiet ciężarnych, karmiących oraz niemowląt	K_W10, K_W11, K_U02, K_U03, K_Ko6,	25	18	Zaliczenie	3
28.	Przedmiot ogólnouczelniany		30	18	Zaliczenie	2
29.	Seminarium dyplomowe	K_U04, K_Ko6	70	70	Zaliczenie	15
			Σ340	Σ243		Σ 46
Grupa przedmiotów kierunkowych do wyboru						
1.	Przedmioty do wyboru 5 z 6 (Moduł I)	K_W07, K_W08, K_U06, K_Ko6	150	100	Zaliczenie	5
2.	Przedmioty do wyboru 4 z 5 (Moduł II)	K_W05, K_W06, K_U02, K_U06, K_Ko4	120	80	Zaliczenie	12
			Σ270	Σ180		Σ17
Zajęcia praktyczne						
1.	Żywnie w stanach chorobowych	K_U02, K_U03, K_Ko6	100	100	Zaliczenie	4
2.	Elektroniczna dokumentacja żywieniowa	K_U02, K_U05, K_Ko6	25	25	Zaliczenie	1
3.	Bezpieczeństwo żywienia kobiet ciężarnych, karmiących oraz niemowląt	K_U02, K_U03, K_Ko6	20	20	Zaliczenie	1
4.	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	K_U02, K_U06, 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 Przechowywanie żywności. W ramach przedmiotów do wyboru student wybiera 5 z 6 przedmiotów. 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 widzę w zakresie roli zawodowej, w tym w przedmiotach: Edukacja i poradnictwo żywieniowe, Psychodietetyka, Żywnienie w sporcie i turystyce, Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe, Diagnostyka laboratoryjna, Bezpieczeństwa 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 doskonalili 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