

OGÓLNE INFORMACJE O KIERUNKU STUDIÓW

Obowiązuje od roku akad. 2024/2025

| | | |
|----|---|---|
| 1. | Nazwa kierunku studiów | DIETETYKA |
| 2. | Poziom studiów | studia II stopnia |
| 3. | Profil studiów | 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 ECTS |
| 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/y: nauki medyczne i nauki 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 jest prowadzony kierunek o podobnie zdefiniowanych celach i efektach uczenia się, takim samym lub podobnym profilu absolwenta i przypisany do tej samej dyscypliny. |

| | | |
|-----|--|---|
| 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, - 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 2024/2025

| | | |
|--|--|---|
| 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 ze 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 | W pogłębionym stopniu 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 | W pogłębionym stopniu 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 ukierunkowywać 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_U06 | Wykorzystywać posiadaną wiedzę w formułowaniu i rozwiązywaniu problemów oraz wykonywaniu zadań typowych dla działalności zawodowej dietetyka, w tym przygotowywaniu planów żywieniowych. | P7S_UW |
| K_U07 | 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 |

* W przypadku realizacji programu studiów prowadzącego do uzyskania kompetencji inżynierskich, obok odniesień do charakterystyk efektów uczenia się z I części załącznika, należy uwzględnić odniesienia do charakterystyk efektów uczenia się z części III zakończone określeniem (Inż), np. P6S_WG (Inż)

** W przypadku kierunku studiów przypisanego do dziedziny sztuki, obok odniesień do charakterystyk efektów uczenia się z I części załącznika, należy uwzględnić odniesienia do charakterystyk efektów uczenia się z części II zakończone określeniem (Sz), np. P6S_WG (Sz)

Przewodniczący Senatu
Uniwersytetu Rzeszowskiego

Prof. dr hab. Sylwester Czopek
Rektor

CHARAKTERYSTYKA I WARUNKI REALIZACJI PROGRAMU STUDIÓW

Obowiązuje od roku akademickiego 2024/2025

| Nazwa kierunku studiów | | DIETETYKA | |
|------------------------|---|---|---|
| Poziom studiów | | Studia drugiego stopnia | |
| Profil studiów | | Profil praktyczny | |
| 1. | Łączna liczba godzin zajęć | st. stacjonarne | st. niestacjonarne |
| | | Ogółem: 1755 h (1395h + 360h praktyk) | Ogółem: 1338 h (978h + 360h 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 pkt. ECTS | 50 pkt. ECTS |
| 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) | 17 pkt. ECTS – w ramach przedmiotów do wyboru 4 pkt. ECTS – j. obcy 2 pkt. ECTS – przedmiot ogólnouczelniany 18 pkt. ECTS – seminarium dyplomowe SUMA = 41 pkt. ECTS | |
| 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 | 66 pkt. ECTS |
| 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 h Czas trwania: 3 miesiące w trakcie roku akademickiego (semestr I i II) oraz wakacji (po I roku).</p> <p>Punkty ECTS: 15</p> <p>Sposób realizacji oraz warunki przystąpienia do realizacji praktyk:</p> <p>Warunki i zasady odbycia praktyk określa szczegółowo Regulamin Kształcenia Praktycznego i Praktyk Zawodowych Kolegium Nauk Medycznych (zatwierdzonym przez Radę Dydaktyczną Kolegium Nauk Medycznych dnia 18.03.2021 r.). Szczegółowy program praktyk z wyszczególnieniem celu, programu i terminu realizacji praktyk znajduje się w sylabusach poszczególnych przedmiotów oraz Dziennikach 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</p> |

| | | |
|-----|----------------------------|---|
| | | <p>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 zawodowych, złożenie pracy dyplomowej oraz zdanie egzaminu dyplomowego.</p> |

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_U01, K_Ko3, K_Ko4 | 60 | 36 | Egzamin | 4 |
| 2. | Demografia i epidemiologia żywieniowa | K_W02, K_U03, K_Ko3 | 15 | 12 | Zaliczenie na ocenę | 1 |
| 3. | Patofizjologia kliniczna | K_W05, K_W06, K_U06, K_Ko2 | 35 | 20 | Zaliczenie na ocenę | 2 |
| 4. | Psychologia kliniczna z zaburzeniami odżywiania | K_W09, K_U05, K_Ko2 | 25 | 14 | Zaliczenie na ocenę | 1 |
| 5. | Immunologia w dietetyce | K_W05, K_W06, K_U04, K_U05, K_Ko1, K_Ko2 | 30 | 16 | Zaliczenie na ocenę | 2 |
| 6. | Ocena stanu odżywiania z elementami antropometrii | K_W03, K_W11, K_U05, K_Ko4, K_Ko5 | 25 | 14 | Zaliczenie na ocenę | 1 |
| 7. | Komunikacja interpersonalna | K_W02, K_U05, K_Ko4 | 35 | 20 | Zaliczenie na ocenę | 2 |
| 8. | Metodologia badań w dietetyce | K_W01, K_U04, K_Ko6 | 30 | 20 | Zaliczenie na ocenę | 2 |

| | | | | | | |
|--|---|------------------------------------|------|------|---------------------|-----|
| 9. | Ustawodawstwo żywnościowo – żywieniowe i polityka żywienia | 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 na ocenę | 2 |
| 11. | Przechowalnictwo żywności | K_Wo8, K_Uo7, K_Ko6 | 25 | 14 | Zaliczenie na ocenę | 1 |
| 12. | Żywienie dzieci i młodzieży z nadmierną masą ciała | K_W10, K_Uo6, K_Ko2 | 25 | 14 | Zaliczenie na ocenę | 1 |
| 13. | Żywienie w stanach chorobowych | K_Wo5, K_Uo2, K_Uo3, K_Ko6 | 70 | 46 | Egzamin | 3 |
| 14. | Fizjologia żywienia człowieka | K_Wo5, K_Wo9, K_Uo2, K_Ko2 | 35 | 22 | Zaliczenie na ocenę | 2 |
| 15. | Dietoprofilaktyka i leczenie chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych | K_Wo2, K_Wo5, K_Uo6, K_Uo2, K_Ko6 | 25 | 20 | Egzamin | 1 |
| 16. | Planowanie diet leczniczych | K_Wo4, K_Uo2, K_Uo7, K_Ko6 | 40 | 30 | Zaliczenie na ocenę | 2 |
| 17. | Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach | K_Wo7, K_W11, K_Uo3, K_Ko3 | 40 | 21 | Zaliczenie na ocenę | 2 |
| 18. | Statystyka w badaniach żywieniowych | K_Wo4, K_Uo4, K_Ko5 | 30 | 18 | Zaliczenie na ocenę | 2 |
| 19. | Seminarium dyplomowe | K_Uo4, K_Ko6 | 100 | 100 | Zaliczenie | 18 |
| 20. | Żywienie a mikrobiota jelitowa człowieka | K_Wo3, K_W11, K_Uo3, K_Ko6 | 35 | 20 | Egzamin | 3 |
| 21. | Psychodietetyka | K_Wo3, K_Wo9, K_Uo5, K_Uo6, K_Ko6 | 50 | 23 | Zaliczenie na ocenę | 4 |
| 22. | Ochrona własności intelektualnej | K_Wo1, K_Uo4, K_Ko6 | 10 | 10 | Zaliczenie na ocenę | 2 |
| 23. | Żywienie sportowców i osób aktywnych fizycznie | K_W10, K_W11, K_Uo2, K_Uo6, K_Ko6 | 45 | 30 | Egzamin | 4 |
| 24. | Zarządzanie i marketing w dietetyce | K_Wo1, K_Uo5, K_Ko5 | 20 | 12 | Zaliczenie na ocenę | 3 |
| 25. | Żywienie dojelitowe i pozajelitowe | K_Wo5, K_W11, K_Uo3, K_Ko2 | 25 | 18 | Zaliczenie na ocenę | 3 |
| 26. | Jakość i bezpieczeństwo żywności | K_Wo7, K_Uo7, K_Ko6 | 25 | 18 | Egzamin | 4 |
| 27. | Diagnostyka laboratoryjna w pracy dietetyka | K_Wo5, K_Uo6, K_Ko1 | 25 | 16 | Zaliczenie na ocenę | 3 |
| 28. | Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących oraz niemowląt | K_W10, K_W11, K_Uo2, K_Uo3, K_Ko6, | 25 | 18 | Zaliczenie na ocenę | 3 |
| 29. | Przedmiot ogólnouczelniany | | 30 | 18 | Zaliczenie | 2 |
| | | | Σ975 | Σ648 | | Σ81 |
| Grupa przedmiotów do wyboru – Moduł 1 (student wybiera 5 z 6 przedmiotów) | | | | | | |
| 1. | Żywność funkcjonalna i prozdrowotna | K_Wo7, K_Wo8, K_Uo6, K_Ko6 | 30 | 20 | Zaliczenie na ocenę | 1 |
| 2. | Substancje dodatkowe w żywności | K_Wo7, K_Wo8, K_Uo6, K_Ko6 | 30 | 20 | Zaliczenie na ocenę | 1 |
| 3. | Enologia | K_Wo7, K_Wo8, K_Uo6, K_Ko6 | 30 | 20 | Zaliczenie na ocenę | 1 |
| 4. | Dziki rośliny jadalne | K_Wo7, K_Wo8, K_Uo6, K_Ko6 | 30 | 20 | Zaliczenie na ocenę | 1 |
| 5. | Epigenetyka z elementami nutrigenomiki | K_Wo7, K_Wo8, K_Uo6, K_Ko6 | 30 | 20 | Zaliczenie na ocenę | 1 |

| | | | | | | |
|--|---|-----------------------------------|-------------|-------------|---------------------|------------|
| 6. | Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia i suplementy diety | K_Wo7, K_Wo8, K_Uo6, K_Ko6 | 30 | 20 | Zaliczenie na ocenę | 1 |
| Grupa przedmiotów do wyboru – Moduł 2 (student wybiera 4 z 5 przedmiotów) | | | | | | |
| 1. | Żywienie w onkologii | K_Wo5, K_Wo6, K_Uo2, K_Uo6, K_Ko4 | 30 | 20 | Zaliczenie na ocenę | 3 |
| 2. | Żywienie w chorobach alergicznych i nietolerancjach pokarmowych | K_Wo5, K_Wo6, K_Uo2, K_Uo6, K_Ko4 | 30 | 20 | Zaliczenie na ocenę | 3 |
| 3. | Żywienie w pediatrii | K_Wo5, K_Wo6, K_Uo2, K_Uo6, K_Ko4 | 30 | 20 | Zaliczenie na ocenę | 3 |
| 4. | Żywienie w geriatricy | K_Wo5, K_Wo6, K_Uo2, K_Uo6, K_Ko4 | 30 | 20 | Zaliczenie na ocenę | 3 |
| 5. | Żywienie w cukrzycy | K_Wo5, K_Wo6, K_Uo2, K_Uo6, K_Ko4 | 30 | 20 | Zaliczenie na ocenę | 3 |
| | | | Σ270 | Σ180 | | Σ17 |
| Zajęcia praktyczne | | | | | | |
| 1. | Żywienie w stanach chorobowych | K_Uo2, K_Uo3, K_Ko6 | 100 | 100 | Zaliczenie na ocenę | 4 |
| 2. | Elektroniczna dokumentacja żywieniowa | K_Uo2, K_Uo5, K_Ko6 | 20 | 20 | Zaliczenie na ocenę | 1 |
| 3. | Edukacja i poradnictwo żywieniowe | K_Uo2, K_Uo6, K_Ko6 | 30 | 30 | Zaliczenie na ocenę | 2 |
| | | | Σ 150 | Σ 150 | | Σ7 |
| Razem (suma uwzględnia przedmioty dla jednej specjalności/ jednej ścieżki kształcenia) | | | Σ1395 | Σ978 | | Σ105 |
| Praktyka zawodowa | | | 360 | 360 | Zaliczenie na ocenę | 15 |
| Ogółem: | | | 1755 | 1338 | | 120 |
| Student zobowiązany jest do odbycia szkolenia BHP oraz szkolenia bibliotecznego na zasadach określonych w Uczelni. | | | | | | |
| Opis przebiegu studiów z uwzględnieniem kolejności przedmiotów, zasad wyboru przedmiotów obieralnych oraz zasad realizacji ścieżek kształcenia: | | | | | | |
| <p>Na pierwszym roku studiów student realizuje przedmioty obowiązkowe z wiedzy ogólnej i kierunkowej z zakresu patofizjologii klinicznej, immunologii w dietetyce, metodologii badań w dietetyce, ustawodawstwa żywnościowo-żywieniowego i polityki wyżywienia, fizjologii żywienia człowieka, statystyki w badaniach żywieniowych. Dodatkowo student uczestniczy w zajęciach z demografii i epidemiologii żywieniowej, psychologii klinicznej z zaburzeniami odżywiania, 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. Poznaje zasady oceny stanu odżywienia z elementami antropometrii oraz zasady żywienia dzieci i młodzieży z nadmierną masą ciała. 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 w ramach przedmiotu planowanie diet leczniczych oraz w trakcie zajęć praktycznych z przedmiotu elektroniczna dokumentacja żywieniowa. 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.</p> | | | | | | |

W semestrze II student rozpoczyna przygotowywania do pisania pracy dyplomowej oraz uczestniczy w seminarium dyplomowym. Umiejętności praktyczne doskonalili także podczas wakacyjnych praktyk zawodowych.

Na drugim roku studiów, student uczy się praktycznych umiejętności uczestnicząc w zajęciach poszerzających wiedzę w zakresie roli zawodowej, w tym w przedmiotach: żywienie sportowców i osób aktywnych fizycznie, żywienie dojelitowe i pozajelitowe, żywienie a mikrobiota jelitowa człowieka, diagnostyka laboratoryjna w pracy dietetyka, żywienie kobiet ciężarnych, karmiących oraz niemowląt, czy psychodietetyka. Oprócz tych przedmiotów, poznaje również wiedzę z ochrony własności intelektualnej, jakości i bezpieczeństwa żywności, zarządzania i marketingu w dietetyce. W ramach przedmiotów do wyboru wybiera 4 z 5 przedmiotów. W semestrze czwartym student wybiera przedmiot ogólnouczelniany z przedmiotów oferowanych przez Uniwersytet Rzeszowski. Podczas drugiego roku student uczestniczy w zajęciach praktycznych z przedmiotu: edukacja i poradnictwo żywieniowe pracując z pacjentami w szpitalu oraz poradni dietetycznej. Podczas całego drugiego roku student przygotowuje oraz pisze pracę dyplomową pod opieką Promotora.

Przewodniczący Senatu
Uniwersytetu Rzeszowskiego

Prof. dr hab. Sylwester Czopek
Rektor