

OGÓLNE INFORMACJE O KIERUNKU STUDIÓW

Obowiązuje od roku akad. 2026/2027

1.	Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
2.	Poziom studiów	studia I stopnia
3.	Profil studiów	ogólnoakademicki
4.	Forma lub formy studiów	studia stacjonarne/niestacjonarne
5.	Liczba semestrów	6 semestrów
6.	Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	180 ECTS
7.	Tytuł zawodowy	licencjat
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 wiodąca – nauki o zdrowiu - 80 % pozostałe dyscypliny: nauki medyczne - 20 % 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. Efekty uczenia się z zakresu wiedzy, umiejętności, kompetencji społecznych dla kierunku dietetyka profil ogólnoakademicki będą realizowane poprzez projektowanie narzędzi, analizowanie wyników badań naukowych, planowanie i współdziałanie w procesie badawczym dzięki uczestnictwu studentów w projektach naukowych.

10.	Opis sylwetki absolwenta obejmujący opis ogólnych celów kształcenia oraz możliwości zatrudnienia i kontynuacji studiów	Celem ogólnym kształcenia na studiach I 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. <u>Możliwości zatrudnienia:</u> Zgodnie z posiadaną wiedzą i umiejętnościami uzyskanymi podczas studiów I stopnia absolwenci są przygotowani do pracy w: - 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. Ponadto, absolwent jest przygotowany do założenia własnej działalności gospodarczej oraz kontynuacji kształcenia na studiach drugiego stopnia.
11.	Język prowadzonych studiów	Studia prowadzone w języku polskim

Przewodniczący Senatu
Uniwersytetu Rzeszowskiego

prof. dr hab. Adam Reich
Rektor

OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Obowiązuje od roku akademickiego 2026/2027

Nazwa kierunku studiów		DIETETYKA
Poziom studiów		Studia I stopnia
Profil studiów		Profil ogólnoakademicki
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 2024 r. poz. 1606) 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 6
Wiedza: absolwent zna i rozumie		
K_Wo1	Podstawowe ekonomiczne, prawne, społeczne, etyczne, metodologiczne uwarunkowania działalności zawodowej dietetyka. Zna zasady planowania badań naukowych w oparciu o podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej, przemysłowej i prawa autorskiego.	P6S_WK
K_Wo2	Fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji, w tym zasady profilaktyki chorób współczesnej cywilizacji oraz zna organizację ochrony zdrowia w Polsce. Wykazuje znajomość zagadnień z zakresu badań epidemiologicznych.	P6S_WK
K_Wo3	Podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości w tym prowadzenia gabinetu dietetycznego w oparciu o dokumentację żywieniową i technologie informatyczne oraz zasady komercjalizacji badań naukowych.	P6S_WK
K_Wo4	W zaawansowanym stopniu fakty i zjawiska, stanowiące podstawową wiedzę ogólną z zakresu budowy anatomicznej, procesów fizjologii człowieka z elementami biochemii ogólnej, chemii żywności, patomorfologii i patofizjologii, genetyki, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz podstaw parazytologii.	P6S_WG

K_Wo5	W zaawansowanym stopniu metody, teorię i zasady opieki nad człowiekiem w różnych okresach życia, stanie zdrowia, udzielania pierwszej pomocy. Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem oraz zasady przeprowadzania badań naukowych wśród pacjentów.	P6S_WG
K_Wo6	Definicje dotyczące etiologii, metod leczenia i diagnozowania wybranych jednostek chorobowych.	P6S_WG
K_Wo7	Wyjaśnia zasady postępowania dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych oraz ich wpływ na stan odżywienia pacjenta.	P6S_WK
K_Wo8	Zastosowanie i rolę norm żywienia w zależności od zapotrzebowania energetycznego, wieku i stanu zdrowia pacjenta.	P6S_WK
K_Wo9	W zaawansowanym stopniu definicje, procesy biochemiczne oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności pomiędzy fizjologią żywienia w każdym okresie życia, różnych stanach fizjologicznych oraz w różnym stopniu aktywności fizycznej.	P6S_WG
K_W10	W zaawansowanym stopniu definicje, procesy, zjawiska z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	P6S_WG
K_W11	W zaawansowanym stopniu zjawiska chemiczne i procesy z zakresu toksykologii, bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz metody oceny jakości żywności.	P6S_WG
K_W12	W zaawansowanym stopniu metody i teorie wyjaśniające złożone zależności w organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunkami sanitarno-higienicznymi produkcji i obróbki żywności w zakładach żywienia zbiorowego, otwartego i przemysłu spożywczego.	P6S_WG
K_W13	W zaawansowanym stopniu charakterystykę procesów z zakresu technologii potraw, definicje, metody z obszaru towaroznawstwa.	P6S_WG
Umiejętności: absolwent potrafi		
K_Uo1	Posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii z zakresu dietetyki oraz brać udział w debacie i badaniach naukowych.	P6S_UK
K_Uo2	Samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie, wykorzystując wiedzę z zakresu metodologii badań naukowych, podstaw	P6S_UU
	Przedsiębiorczości oraz statystyki medycznej. Przygotowuje projekt dyplomowy zgodnie z zasadami dobrej praktyki naukowej.	

K_Uo3	Planować i realizować pracę indywidualną oraz w zespole w celu prowadzenia badań naukowych, wykonując przy tym badania przesiewowe, antropometryczne, ocenę stanu odżywienia i sposobu odżywienia oraz instruując pacjentów z zakresu prawidłowego żywienia.	P6S_UO
K_Uo4	Współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych przygotowując dokumentację naukową i żywieniową, dokonywać odpowiedniego doboru surowców do produkcji oraz technologii potraw.	P6S_UO
K_Uo5	Wykonywać zadania w warunkach nie w pełni przewidywalnych przez dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych w trakcie przeprowadzania badań naukowych.	P6S_UW
K_Uo6	Dobierać odpowiednie źródła informacji, projektować narzędzia do badań naukowych, analizować wyniki badań naukowych, dokonywać oceny, analizy i syntezy z zakresu etiologii, metod leczenia i diagnozowania jednostek chorobowych.	P6S_UW
K_Uo7	Wykorzystywać posiadaną wiedzę w formułowaniu i rozwiązywaniu problemów oraz zaplanowaniu i przeprowadzeniu badań naukowych.	P6S_UW
Kompetencje społeczne: absolwent jest gotów do		
K_Ko1	Wykazywania odpowiedzialności za przestrzeganie zasad bioetyki i dobrej praktyki w badaniach naukowych, przestrzegania zasad etyki zawodowej oraz wymagania tego od innych.	P6S_KR
K_Ko2	Dbałości o dorobek i tradycje zawodu dietetyka.	P6S_KR
K_Ko3	Wypełniania zobowiązań społecznych, współorganizowania działalności na rzecz środowiska społecznego, w tym badań naukowych.	P6S_KO
K_Ko4	Uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i naukowych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu. Posiada świadomość własnych ograniczeń i konieczności konsultowania problemów z doświadczonym specjalistą, innym niż specjalista z zakresu dietetyki.	P6S_KK
K_Ko5	Krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści na kierunku dietetyka.	P6S_KK
K_Ko6	Inicjowania działań na rzecz interesu publicznego, w tym prowadzenia badań naukowych oraz profilaktyki chorób dieto-zależnych.	P6S_KO
K_Ko7	Planowania i współdziałania w procesie badawczym.	P6S_KO

- * 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. Adam Reich
Rektor

CHARAKTERYSTYKA I WARUNKI REALIZACJI PROGRAMU STUDIÓW

Obowiązuje od roku akademickiego 2026/2027

Nazwa kierunku studiów		DIETETYKA	
Poziom studiów		Studia pierwszego stopnia	
Profil studiów		Profil ogólnoakademicki	
1.	Łączna liczba godzin zajęć	st. stacjonarne	st. niestacjonarne
		Ogółem: 2526 h (2216 h + 310 h praktyk)	Ogółem: 1837 h (1527h + 310 h praktyk)
2.	Liczba punktów ECTS dla poszczególnych dyscyplin w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganych do ukończenia studiów na kierunku	nauki o zdrowiu - 144 pkt. ECTS nauki medyczne- 36 pkt. 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
		93 pkt. ECTS	70 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	8 punktów ECTS	
5.	Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć do wyboru (nie mniej niż 30% ogólnej liczby punktów ECTS)	28 pkt. ECTS – w ramach przedmiotów do wyboru 8 pkt. ECTS – j. obcy 2 pkt. ECTS – przedmiot ogólnouczelniany 20 pkt. ECTS – projekt dyplomowy i przygotowanie do egzaminu dyplomowego SUMA = 58 punktów ECTS	
6.	Liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego (w przypadku studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich prowadzonych w formie studiów stacjonarnych)	60 h	
7.	Łączna liczba punktów ECTS przypisana do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne – dotyczy profilu praktycznego	-	

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	92 ECTS
9.	Wymiar, zasady i formy odbywania praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS przypisana do praktyk	Liczba godzin: 310 h Czas trwania: w trakcie trwania roku akademickiego (semestr II, III, IV) oraz wakacji (po I, II roku) Punkty ECTS: 11 pkt. ECTS Sposób realizacji oraz warunki przystąpienia do realizacji praktyk: Warunki i zasady odbycia praktyk określa szczegółowo Regulamin Kształcenia Praktycznego i Praktyk Zawodowych Wydziału Nauk o Zdrowiu i Psychologii (zatwierdzonym przez Radę Wydziału dnia 08.05.2025 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).
10.	Opis sposobów weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia	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, dzienniki 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 projektu dyplomowego oraz na egzaminie dyplomowym.

11.	Warunki ukończenia studiów		Warunkiem ukończenia studiów jest uzyskanie określonych w programie studiów efektów uczenia się i wymaganej liczby punktów ECTS (180 pkt.), odbycie przewidywanych w programie praktyk, złożenie projektu dyplomowego 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.		
Grupa przedmiotów ogólnych						
1.	Język obcy	K_Uo1, K_Ko4, K_Ko5	120	72	Egzamin	8
2.	Wychowanie fizyczne	K_Uo4, K_Ko3, K_Ko4, K_Ko6	60	0	Zaliczenie na ocenę	0
3.	Technologie informacyjne	K_Wo3, K_Uo5, K_Ko1	30	18	Zaliczenie na ocenę	3
4.	Przedmiot ogólnouczelniany		30	18	Zaliczenie	2
Moduł 1 (student wybiera 4 z 5 przedmiotów)						
5.	Etyka i bioetyka	K_Wo1, K_Wo5, K_Ko1, K_Ko5	20	10	Zaliczenie na ocenę	2
6.	Pedagogika	K_Wo1, K_Wo5, K_Ko1, K_Ko5	20	10	Zaliczenie na ocenę	2
7.	Psychologia ogólna	K_Wo1, K_Wo5, K_Ko1, K_Ko5	20	10	Zaliczenie na ocenę	2
8.	Socjologia	K_Wo1, K_Wo5, K_Ko1, K_Ko5	20	10	Zaliczenie na ocenę	2
9.	Promocja zdrowia i stylu życia	K_Wo1, K_Wo5, K_Ko1, K_Ko5	20	10	Zaliczenie na ocenę	2
			Σ 320	Σ 148		Σ 21
Grupa przedmiotów podstawowych						
1.	Anatomia człowieka	K_Wo4, K_Uo3, K_Ko4, K_Ko5	50	36	Egzamin	3
2.	Fizjologia człowieka	K_Wo4, K_Uo3, K_Ko4, K_Ko5	50	36	Egzamin	3
3.	Podstawy opieki nad chorym	K_Wo5, K_Uo3, K_Uo6, K_Ko3, K_Ko6, K_Ko7	55	52	Zaliczenie na ocenę	4
4.	Podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej	K_Wo6, K_W10, K_Uo6, K_Ko4, K_Ko5, K_Ko7	25	22	Zaliczenie na ocenę	1
5.	Biochemia ogólna i żywności	K_Wo4, K_Uo6, K_Ko4, K_Ko5, K_Ko7	50	32	Egzamin	4
6.	Chemia żywności	K_Wo4, K_Uo6, K_Ko4, K_Ko5, K_Ko7	50	30	Egzamin	4
7.	Mikrobiologia ogólna i żywności	K_Wo4, K_Wo6, K_Uo6, K_Ko4, K_Ko5, K_Ko7	50	30	Zaliczenie na ocenę	4
8.	Podstawy żywienia człowieka	K_Wo8, K_Uo6, K_Ko7	25	14	Zaliczenie na ocenę	1
9.	Parazytologia	K_Wo4, K_Wo6, K_Uo6, K_Ko4, K_Ko5	25	14	Zaliczenie na ocenę	2

10.	Genetyka z elementami nutrigenomiki	K_Wo4, K_Wo6, K_Uo6, K_Ko4, K_Ko5, K_Ko7	40	24	Zaliczenie na ocenę	4
11.	Patomorfologia z patofizjologią	K_Wo4, K_Wo6, K_Uo6, K_Ko4, K_Ko5	25	25	Egzamin	2
12.	Statystyka medyczna	K_Wo1, K_Wo3, K_Uo2, K_Ko1	25	25	Zaliczenie na ocenę	1
13.	Metodologia badań naukowych	K_Wo1, K_Wo3, K_Uo2, K_Ko1, K_Ko7	25	18	Zaliczenie na ocenę	2
14.	Podstawy komunikacji interpersonalnej i komunikacji z pacjentem	K_Wo5, K_Uo5, K_Uo7, K_Ko1	15	15	Zaliczenie na ocenę	1
			Σ 510	Σ 373		Σ 36
Grupa przedmiotów kierunkowych						
1.	Żywienie człowieka	K_Wo7, K_Wo8, K_Uo3, K_Ko4, K_Ko5, K_Ko7	105	60	Egzamin	7
2.	Żywienie kliniczne	K_Wo7, K_Wo8, K_Uo3, K_Ko4, K_Ko5, K_Ko7	125	65	Egzamin	8
3.	Interakcje leków z żywnością	K_Wo6, K_Wo10, K_Uo6, K_Ko4, K_Ko5	30	21	Zaliczenie na ocenę	2
4.	Higiena żywności i żywienia	K_W12, K_W13, K_Uo4, K_Ko4, K_Ko5, K_Ko7	30	16	Zaliczenie na ocenę	1
5.	Technologia żywności i towaroznawstwo	K_W12, K_W13, K_Uo4, K_Ko4, K_Ko5, K_Ko7	120	90	Egzamin	7
6.	Dokumentacja żywieniowa	K_Wo3, K_Uo4, K_Uo7, K_Ko2	15	10	Zaliczenie na ocenę	1
7.	Analiza sensoryczna żywności	K_W11, K_Uo6, K_Ko4, K_Ko5, K_Ko7	25	16	Zaliczenie na ocenę	1
8.	Edukacja żywieniowa	K_Wo2, K_Wo5, K_Uo3, K_Uo4, K_Ko3, K_Ko6, K_Ko7	30	20	Zaliczenie na ocenę	2
9.	Toksykologia ogólna i żywności	K_Wo3, K_Wo4, K_Uo2, K_Ko7	30	18	Zaliczenie na ocenę	2
10.	Żywienie człowieka - poradnia dietetyczna	K_Wo7, K_Wo8, K_Uo3, K_Ko4, K_Ko5	60	60	Zaliczenie na ocenę	2
11.	Technologia i produkcja potraw	K_W12, K_W13, K_Uo4, K_Ko4, K_Ko5	60	60	Zaliczenie na ocenę	2
12.	Podstawy przedsiębiorczości	K_Wo3, K_Uo2, K_Ko3	15	15	Zaliczenie na ocenę	1
13.	Dietetyka pediatryczna	K_Wo8, K_Wo9, K_Uo3, K_Ko4, K_Ko5, K_Ko7	115	85	Egzamin	5
14.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	K_Wo5, K_Wo6, K_Uo6, K_Ko4, K_Ko5	25	14	Zaliczenie na ocenę	4
15.	Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego, żywienie w sporcie	K_Wo8, K_Wo9, K_Uo3, K_Ko4, K_Ko5, K_Ko7	55	30	Zaliczenie na ocenę	4

1.	Praktyka zawodowa z podstaw opieki nad chorym	K_Uo3, K_Uo6, K_Ko3, K_Ko6	60	60	Zaliczenie na ocenę	2
2.	Praktyka wakacyjna na oddziałach szpitalnych (2 tyg)	K_Uo3, K_Uo6, K_Ko4	80	80	Zaliczenie na ocenę	3
3.	Praktyka zawodowa na oddziałach szpitalnych	K_Uo3, K_Uo6, K_Ko4, K_Ko6	90	90	Zaliczenie na ocenę	3
4.	Praktyka wakacyjna w zakładach żywienia zbiorowego (2 tyg)	K_Uo3, K_Uo6, K_Ko4	80	80	Zaliczenie na ocenę	3
			Σ 310	Σ 310		Σ 11
Razem (suma uwzględnia przedmioty dla jednej specjalności/ jednej ścieżki kształcenia)			2215	1526		169
Praktyka zawodowa			310	310		11
Ogółem:			Σ 2525	Σ 1836		Σ 180

* w przypadku kierunku studiów dla którego zostały określone standardy kształcenia należy uwzględnić nazwy grup zajęć zgodnie ze standardami kształcenia

Opis przebiegu studiów z uwzględnieniem kolejności przedmiotów, zasad wyboru przedmiotów obieralnych oraz zasad realizacji ścieżek kształcenia:

W trakcie pierwszego roku studiów student zobowiązany jest do odbycia kursu BHP w wymiarze 4 godzin oraz szkolenia bibliotecznego w formie kursu e-learningowego. Student uczestniczy w przedmiocie z grupy przedmiotów ogólnych: Język obcy w wymiarze 120 godzin na studiach stacjonarnych i 72 godzin na studiach niestacjonarnych podczas pierwszych dwóch lat studiów.

Na pierwszym roku studiów student realizuje przedmioty podstawowe z wiedzy ogólnej z zakresu Anatomii i Fizjologii człowieka, Biochemii ogólnej i żywności, Chemii żywności, Mikrobiologii ogólnej i żywności, Parazytologii, Podstaw farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz Genetyki z elementami nutrigenomiki. Podczas tych przedmiotów poznaje odpowiednie źródła informacji, dokonuje przeglądu literatury, projektuje narzędzia do badań naukowych, analizuje wyniki badań naukowych. Student uczy się Podstaw żywienia człowieka i pracy z pacjentem oraz opieki nad nim. Dodatkowo student uczestniczy w przedmiotach ogólnych tj.: Wychowanie fizyczne (wyłącznie na studiach stacjonarnych) oraz Technologie informacyjne, gdzie ma możliwość poznania właściwych metod i narzędzi w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych w trakcie przeprowadzania badań naukowych.

W semestrze drugim student poznaje specyfikę pracy przy łóżku szpitalnym podczas zajęć praktycznych z przedmiotu Podstawy opieki nad chorym. W ramach przedmiotów do wyboru poznaje kliniczny zarys różnych jednostek chorobowych, w tym dietozależnych oraz podstawy endokrynologii i chirurgii bariatrycznej, a także poszerza wiedzę i uzyskuje kompetencje w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych i nauk społecznych, m.in. uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i naukowych, poznaje zasady etyki prowadzenia badań naukowych.

Na drugim roku studiów student poszerza i utrwala wiedzę uczestnicząc w przedmiotach kierunkowych, przygotowujących do roli zawodowej, w tym w Żywieniu człowieka, Żywieniu klinicznym, Higienie żywienia i żywności, Technologii żywności i towaroznawstwa, Analizie sensorycznej żywności czy Edukacji żywieniowej. Podczas realizacji tych przedmiotów student m.in. uczy się planować i realizować pracę indywidualną oraz w zespole w celu prowadzenia badań naukowych. Wykonuje badania przesiewowe, antropometryczne, ocenę stanu odżywienia i sposobu odżywienia. Oprócz tych przedmiotów uczy się również Patomorfologii z patofizjologią, Toksykologii ogólnej i żywności, Interakcji leków z żywnością, Dokumentacji żywieniowej i Statystyki medycznej. W ramach przedmiotów do wyboru wybiera 5 z 6 przedmiotów. W semestrze czwartym student wybiera Przedmiot ogólnouczelniany z przedmiotów oferowanych przez

Uniwersytet. Podczas drugiego roku student uczestniczy w zajęciach praktycznych z przedmiotów: Żywność człowieka – poradnia dietetyczna, gdzie uczy się indywidualnego poradnictwa żywieniowego oraz Technologii i produkcji potraw i Technologii żywności i towaroznawstwa kształtując umiejętności przygotowania oraz doboru produktów do potraw. Zdobyte umiejętności doskonalą podczas praktyk zawodowych z przedmiotu – Praktyka zawodowa na oddziałach szpitalnych, poznając specyfikę pracy działów żywienia w ramach żywienia zbiorowego i doskonalą kontakt z pacjentem.

Na trzecim roku student uczestniczy w realizacji projektu dyplomowego oraz przygotowuje się do egzaminu dyplomowego zgodnie z zasadami dobrej praktyki naukowej. Jest gotów wykorzystywać posiadaną wiedzę w formułowaniu i rozwiązywaniu problemów oraz planowaniu i przeprowadzeniu badań naukowych. Te kwalifikacje uzyskuje podczas przedmiotu Metodologia badań naukowych oraz kształci kompetencje wykazywania odpowiedzialności za przestrzeganie dobrej praktyki w badaniach naukowych, ochrony praw autorskich i własności intelektualnej. Student kształtuje umiejętności przygotowujące do zawodu oraz wykorzystuje posiadaną wiedzę w formułowaniu i rozwiązywaniu problemów badawczych w ramach przedmiotów: Dietetyka pediatryczna, Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego żywność w sporcie, Kwalifikowana pierwsza pomoc, Żywność kobiet ciężarnych i karmiących, Podstawy komunikacji interpersonalnej i komunikacji z pacjentem, Analiza i Ocena jakości żywności, Diagnostyka w dietetyce, Tradycje żywieniowe na świecie, Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywności i żywienia, Bilansowanie diet wegetariańskich, Planowanie i układanie jadłospisów w praktyce. Na trzecim roku student wykorzystuje zdobytą wiedzę pracując z pacjentem, z dzieckiem, w poradni dietetycznej podczas zajęć praktycznych tj.: Dietetyka pediatryczna, Żywność w chorobach metabolicznych i chorobach układu pokarmowego, Żywność kliniczna – poradnia dietetyczna.

Przewodniczący Senatu
Uniwersytetu Rzeszowskiego

prof. dr hab. Adam Reich
Rektor