Załącznik

do uchwały nr 2464

Senatu Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu

z dnia 25 stycznia 2023 r.



**Program studiów**

**Wydział: farmaceutyczny**

**Kierunek: dietetyka**

**Poziom kształcenia: studia pierwszego stopnia**

**Forma kształcenia: stacjonarne**

**Cykl kształcenia:2022/23-2024/25**

**Podstawowe informacje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **nazwa Wydziału** | farmaceutyczny |
|  | **nazwa Kierunku** | dietetyka |
|  | poziom kształcenia\* | studia pierwszego stopnia |
|  | profil kształcenia\*\* | praktyczny |
|  | forma studiów\*\*\* | stacjonarne |
|  | liczba semestrów | 6 |
|  | łączna liczba godzin zajęć | **2683** |
|  | dyscyplina (lub dyscypliny), do której kierunek jest przyporządkowany ze wskazaniem dyscypliny wiodącej | nauki o zdrowiu, nauki farmaceutyczne |
|  | tytuł zawodowy nadawany absolwentom | licencjat |

**\*** studia I st./studia II st./jednolite studia magisterskie/studia III st./studia podyplomowe

**\*\***ogólnoakademicki/praktyczny

\*\*\*stacjonarne/niestacjonarne

**Liczba punktów ECTS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 10. | konieczna do ukończenia studiów | **180** |
| 11. | w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **100** |
| 12. | którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych | **5** |
| 13. | którą student musi uzyskać w ramach zajęć z zakresu nauki języków obcych | **4** |
| 14. | którą student musi uzyskać w ramach modułów realizowanych w formie fakultatywnej | **54** |
| 15. | którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych | **28** |
| 16. | procentowy udział liczby punktów ECTS dla każdej dyscypliny w ogólnej liczbie punktów – w przypadku przypisania studiów do więcej niż jednej dyscypliny | nauki o zdrowiu 70%nauki farmaceutyczne 30% |
| 17. | profil praktyczny obejmuje zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne w wymiarze większym niż 50% liczby pkt. ECTS |  X tak nie dotyczy |
| 18. | profil ogólnoakademicki obejmuje zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów, w wymiarze większym niż 50% liczby pkt. ECTS |  tak X nie dotyczy |

**Liczba godzin:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 19. | zajęć wychowania fizycznego | **60** |
| 20. | praktyk zawodowych | **735** |

**PROGRAM STUDIÓW dla cyklu kształcenia 2022/2023 – 2024/2025**

**Rok akademicki 2022/2023**

**Rok 1\***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **semestr 1, 2** |
| lp bądź kod grupy\*\* | przedmiot | wykład | seminarium | pozostałe formy | praktyka zawodowa | SUMAGODZIN | PUNKTYECTS | formaweryfikacji\*\*\* |
|  | Anatomia człowieka | 30 | 0 | 20 | 0 | 50 | 3 | egz. |
|  | Fizjologia człowieka | 30 | 0 | 20 | 0 | 50 | 3 | egz. |
|  | Genetyka | 15 | 15 | 0 | 0 | 30 | 2 | egz. |
|  | Biochemia ogólna i żywności | 30 | 0 | 50 | 0 | 80 | 6 | egz. |
|  | Parazytologia | 15 | 0 | 15 | 0 | 30 | 2 | zal. |
|  | Psychologia ogólna | 10 | 0 | 10 | 0 | 20 | 2 | zal. |
|  | Chemia żywności | 25 | 0 | 30 | 0 | 55 | 5 | egz. |
|  | Prawo w ochronie zdrowia | 10 | 0 | 0 | 0 | 10 | 1 | zal. |
|  | Ekonomika w ochronie zdrowia | 10 | 0 | 0 | 0 | 10 | 1 | egz. |
|  | Żywienie człowieka 1 | 30 | 15 | 30 | 0 | 75 | 4 | egz. |
|  | Chemia ogólna / nieorganiczna | 15 | 0 | 25 | 0 | 40 | 3 | zal. |
|  | Podstawy biofizyczne diagnostyki i terapii/Biofizyka | 10 | 0 | 15 | 0 | 25 | 2 | zal. |
|  | Chemia organiczna/Związki organiczne | 10 | 0 | 50 | 0 | 60 | 4 | zal. |
|  | Technologia informacyjna/Podstawy informatyki | 0 | 0 | 15 | 0 | 15 | 2 | zal. |
|  | Związki biologicznie czynne w żywności/Podstawy farmakognozji | 46 | 0 | 14 | 0 | 60 | 6 | zal. |
|  | Biologia medyczna / Wykorzystanie nauk biologicznych w medycynie | 15 | 15 | 20 | 0 | 50 | 3 | zal. |
|  | Ewolucja żywienia/Historia żywienia | 10 | 10 | 0 | 0 | 20 | 2 | zal. |
|  | Fakultet | 20 | 0 | 0 | 0 | 20 | 1 | zal. |
|  | WF | 0 | 0 | 60 | 0 | 60 | 0 | zal. |
|  | Język angielski | 0 | 0 | 60 | 0 | 60 | 4 | zal. |
|  | Praktyka wstępna w szpitalu (wakacyjna) | 0 | 0 | 0 | 65 | 65 | 4 | zal. |
| **RAZEM** | 331 | 55 | 434 | 65 | 885 | 60 |  |

**PROGRAM STUDIÓW dla cyklu kształcenia 2022/****2023 – 2024/2025**

**Rok akademicki 2023/2024**

**Rok 2\***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **semestr 3, 4** |
| lp bądź kod grupy\*\* | przedmiot | wykład | seminarium | pozostałe formy | praktyka zawodowa | SUMAGODZIN | PUNKTYECTS | formaweryfikacji\*\*\* |
|  | Mikrobiologia ogólna i żywności | 30 | 15 | 40 | 0 | 85 | 4 | egz. |
|  | Kwalifikowana pierwsza pomoc | 0 | 0 | 30 | 0 | 30 | 2 | zal. |
|  | Żywienie człowieka 2 | 30 | 0 | 20 | 0 | 50 | 4 | egz. |
|  | Podstawy dietetyki 1 | 60 | 15 | 60 | 0 | 135 | 9 | egz. |
|  | Analiza i ocena jakości żywności | 15 | 10 | 20 | 0 | 45 | 3 | egz. |
|  | Kliniczny zarys chorób z patofizjologią | 75 | 0 | 60 | 0 | 135 | 9 | egz. |
|  | Farmakologia i farmakoterapia | 30 | 15 | 0 | 0 | 45 | 3 | egz. |
|  | Higiena i toksykologia żywności | 20 | 0 | 25 | 0 | 45 | 3 | egz. |
|  | Seminarium licencjackie | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | zal. |
|  | Podstawy diagnostyki laboratoryjnej/Fizyczne podstawy diagnostyki medycznej | 15 | 0 | 20 | 0 | 35 | 3 | zal. |
|  | Immunologia/ Immunogenetyka | 20 | 0 | 15 | 0 | 35 | 2 | zal. |
|  | Fakultet | 20 | 0 | 0 | 0 | 20 | 1 | zal. |
|  | Praktyka w szpitalu dla dorosłych | 0 | 0 | 0 | 65 | 65 | 4 | zal. |
|  | Praktyka w szpitalu dziecięcym | 0 | 0 | 0 | 65 | 65 | 4 | zal. |
|  | Praktyka w domu opieki społecznej | 0 | 0 | 0 | 65 | 65 | 4 | zal. |
|  | Praktyka w Poradni Dietetycznej i Dziale Żywienia w szpitalu | 0 | 0 | 0 | 65 | 65 | 4 | zal. |
| **RAZEM** | 315 | 56 | 290 | 260 | 921 | 60 | 7 egz |

**PROGRAM STUDIÓW dla cyklu kształcenia 2022/2023 – 2024/2025**

**Rok akademicki 2024/2025**

**Rok 3\***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **semestr 5, 6** |
| lp bądź kod grupy\*\* | przedmiot | wykład | seminarium | pozostałe formy | praktyka zawodowa | SUMAGODZIN | PUNKTYECTS | formaweryfikacji\*\*\* |
|  | Podstawy dietetyki 2 | 30 | 0 | 30 | 0 | 60 | 4 | egz. |
|  | Edukacja żywieniowa z elementami epidemiologii | 0 | 0 | 45 | 0 | 45 | 3 | zal. |
|  | Dietetyka pediatryczna | 15 | 0 | 15 | 0 | 30 | 3 | egz. |
|  | Technologia żywności | 20 | 0 | 30 | 0 | 50 | 4 | egz. |
|  | Technologia potraw | 15 | 0 | 25 | 0 | 40 | 2 | egz. |
|  | Towaroznawstwo i przechowalnictwo | 10 | 0 | 20 | 0 | 30 | 2 | egz. |
|  | Seminarium licencjackie | 0 | 2 | 140 | 0 | 142 | 9 | zal. |
|  | Regionalne zwyczaje żywieniowe /Diety alternatywne | 0 | 0 | 60 | 0 | 60 | 4 | zal. |
|  | Ochrona własności intelektualnej/Podstawy ekonomii | 0 | 0 | 10 | 0 | 10 | 1 | zal. |
|  | Żywność dla szczególnych grup ludności/ Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego | 0 | 15 | 0 | 0 | 15 | 1 | zal. |
|  | Wybrane zagadnienia z metodologii badań żywieniowych/Podstawy analizy wyników badań żywieniowych | 0 | 0 | 20 | 0 | 20 | 2 | zal. |
|  | Organizacja pracy/Zarządzanie zasobami własnymi | 0 | 0 | 10 | 0 | 10 | 1 | zal. |
|  | Podstawy języka migowego/Podstawy łaciny | 0 | 0 | 25 | 0 | 25 | 2 | zal. |
|  | Podstawy pracy z pacjentem w poradni dietetycznej/Pacjent w poradni dietetycznej | 10 | 0 | 15 | 0 | 25 | 1 | zal. |
|  | Interakcje leków z żywnością i suplementami diety | 0 | 0 | 30 | 0 | 30 | 2 | zal. |  |
|  | Zaburzenia odżywiania o podłożu psychogennym/Psychologiczne uwarunkowania otyłości i niedożywienia | 10 | 15 | 10 | 0 | 35 | 3 | zal. |
|  | Podstawy psychodietetyki/ Psychologiczne podstawy zaburzeń odżywiania | 10 | 0 | 15 | 0 | 25 | 2 | zal. |
|  | Zarys chirurgii z elementami żywienia w okresie okołooperacyjnym/…. | 10 | 0 | 10 | 0 | 20 | 2 | zal. |
|  | Dietoterapia bloków metabolicznych/Bloki metaboliczne | 10 | 0 | 20 | 0 | 30 | 2 | zal. |
|  | Fakultet | 40 | 0 | 0 | 0 | 40 | 2 | zal. |
|  | Praktyka w Poradni Chorób Układu Pokarmowego i Chorób Metabolicznych | 0 | 0 | 0 | 65 | 65 | 4 | zal. |
|  | Praktyka z technologii potraw | 0 | 0 | 0 | 65 | 65 | 4 | zal. |
| **RAZEM** | 180 | 32 | 530 | 130 | 872 | 60 | 5 egz |

\*tabelę należy powielić tyle razy ile jest lat w danym cyklu kształcenia

\*\*w przypadku kierunków regulowanych wpisać symbol grupy zajęć, do jakiej należy dany przedmiot, tzw. ”kod grupy”

\*\*\*wpisać symbol zgodnie z legendą

|  |  |
| --- | --- |
| zal | zaliczenie |
| zal/o | zaliczenie na ocenę |
| egz | egzamin  |

**Efekty uczenia się**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| szczegółowy numer efektu uczenia się[[1]](#footnote-1) | **Efekty uczenia się[[2]](#footnote-2)**po ukończeniu studiów absolwent: | PRK[[3]](#footnote-3) |
| **WIEDZA** (zna i rozumie) |
| K\_W01 | chemiczne podstawy nauki o żywności i żywieniu | VI\* |
| K\_W02 | biofizyczne podstawy nauki o żywności i żywieniu |
| K\_W03 | anatomię i fizjologię człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania; |
| K\_W04 | podstawy biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii; |
| K\_W05 | mechanizmy dziedziczenia; |
| K\_W06 | genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka; |
| K\_W07 | choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego; |
| K\_W08 | funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów; |
| K\_W09 | terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa; |
| K\_W10 | organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia; |
| K\_W11 | podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego; |
| K\_W12 | procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości; |
| K\_W13 | psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu; |
| K\_W14 | wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym; |
| K\_W15 | społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby; |
| K\_W16 | przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania; |
| K\_W17 | zasady zdrowego żywienia i stylu życia młodzieży i dorosłych; |
| K\_W18 | zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią; |
| K\_W19 | podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej; |
| K\_W20 | interakcje leków z żywnością; |
| K\_W21 | wpływ chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów na stan odżywienia; |
| K\_W22 | zasady postępowania dietetycznego w wybranych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby; |
| K\_W23 | pojęcia z zakresu medycyny klinicznej |
| K\_W24 | diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym |
| K\_W25 | organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego | VI\* |
| K\_W26 | cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspakajania |
| K\_W27 | podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia; |
| K\_W28 | zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych; |
| K\_W29 | etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka; |
| K\_W30 | wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia; |
| K\_W31 | rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu; |
| K\_W32 | zasady udzielania pierwszej pomocy; |
| K\_W33 | ewolucję żywności, żywienia i diet |  |
| K\_W34 | podstawowe metody analizy składu i jakości poszczególnych grup produktów spożywczych; |  |
| K\_W35 | źródła i wpływ na zdrowie człowieka zanieczyszczeń występujących w żywności |  |
| K\_W36 | podstawy towaroznawstwa żywności pochodzenia zwierzęcego i roślinnego oraz rodzaje opakowań do żywności |  |
| K\_W37 | rodzaje żywności dla szczególnych grup ludności |  |
| K\_W38 | metody oceny sposobu żywienia stosowane w badaniach epidemiologicznych |  |
| K\_W39 | zasady organizacji pracy i wyposażenia poradni dietetycznej |  |
| K\_W40 | psychologiczne mechanizmy zachowania człowieka, w tym zachowań związanych z odżywianiem |  |
| K\_W41 | specyfikę problemów psychologicznych pacjentów w chorobach somatycznych |  |
| **UMIEJĘTNOŚCI** (potrafi) |
| K\_U01 | zastosować nazewnictwo chemiczne do wybranych grup produktów żywnościowych; | VI\* |
| K\_U02 | wykonać podstawowe czynności laboratoryjne i obliczenia chemiczne związane z żywnością i żywieniem; |
| K\_U03 | wykonać wybrane procedury analizy chemicznej żywności |
| K\_U04 | zastosować terminologię fizyczną i biofizyczną do opisu i interpretacji zjawisk związanych z żywnością i żywieniem; |
| K\_U05 | wykonać podstawowe czynności laboratoryjne i obliczenia biofizyczne obejmujące żywienie i żywność; |
| K\_U06 | wykonac podstawowe procedury określania parametrów energetycznych żywności metodą kalorymetrii; |
| K\_U07 | wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii; |
| K\_U08 | zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka; |
| K\_U09 | potrafi wykorzystać podstawy wiedzy psychologiczej w prowadzeniu edukacji żywieniowej; |
| K\_U10 | wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych; |
| K\_U11 | rozpoznać problemy żywieniowe i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością); |
| K\_U12 | zastosować wiedzę o interakcjach leków z żywnością; |
| K\_U13 | wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej;  |
| K\_U14 | prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia; |
| K\_U15 | udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego; |
| K\_U16 | pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem; |
| K\_U17 | przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta; |
| K\_U18 | zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą; |
| K\_U19 | przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia; |
| K\_U20 | wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia;  |
| K\_U21 | przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia; |
| K\_U22 | dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw; |
| K\_U23 | obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze; | VI\* |
| K\_U24 | określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych; |
| K\_U25 | zaplanować i wdrożyć żywienia dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku; |
| K\_U26 | w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej; |
| K\_U27 | zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej; |
| K\_U28 | posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego; |
| K\_U29 | zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz w trakcie ich leczenia; |
| K\_U30 | obsługiwać programy komputerowe do pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem; |
| K\_U31 | porozumiewać się w języku obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację; |
| K\_U32 | udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia; |
| K\_U33 | stosować się do zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii; |
| K\_U34 | wykorzystać w praktyce wiedzę z historii żywności, żywienia i diet |  |
| K\_U35 | wykorzystać w praktyce wiedzę z higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności |  |
| K\_U36 | wykorzystać w praktyce wiedzę z towaroznawstwa żywności |  |
| K\_U37 | zastosować w praktyce żywność dla szczególnych grup ludności |  |
| K\_U38 | zastosować w praktyce zasady pisania prac naukowych |  |
| K\_U39 | opracować wyniki badań żywieniowych z zastosowaniem znajomości podstawowych pojęć statystyki opisowej |  |
| K\_U40 | potrafi korzystać z piśmiennictwa naukowego |  |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** (jest gotów do) |
| K\_K01 | świadomego przekraczania własnych ograniczeń i zwracania się do innych specjalistów; | VI\* |
| K\_K02 | zgodnego z zasadami współżycia społecznego i skutecznego sugerowania pacjentowi uzasadnionej potrzeby konsultacji medycznej |
| K\_K03 | przestrzegania zasad etyki zawodowej; |
| K\_K04 | stawiania dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych; |
| K\_K05 | przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa pacjenta do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń; |
| K\_K06 | przestrzegania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia; |
| K\_K07 | współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem; |
| K\_K08 | brania odpowiedzialności za działania własne i do właściwej organizacji pracy własnej; |
| K\_K09 | stałego dokształcania się. |

VI\* - studia pierwszego stopnia

1. Objaśnienie oznaczeń:

Dla kierunków: lekarskiego, lekarsko- dentystycznego, farmaceutycznego, położnictwa, pielęgniarstwa, fizjoterapii, ratownictwa medycznego numery są określone w standardach kształcenia dla danego kierunku.

Dla pozostałych przyjmuje się poniższe oznaczenia:

K (przed podkreślnikiem) — szczegółowe efekty uczenia się

W — kategoria wiedzy; U — kategoria umiejętności; K (po podkreślniku) — kategoria kompetencji społecznych

01, 02, 03 i kolejne — numer efektu uczenia się [↑](#footnote-ref-1)
2. Liczba dowolna (należy dodać lub usunąć wiersze tabeli w razie potrzeby). [↑](#footnote-ref-2)
3. Wpisać symbol z Polskich Ram Kwalifikacji [↑](#footnote-ref-3)