Załącznik do Uchwały nr 2575

Senatu Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu

z dnia 14 lutego 2024 r.



**Program studiów**

**Wydział: farmaceutyczny**

**Kierunek: dietetyka**

**Poziom kształcenia: studia pierwszego stopnia**

**Forma kształcenia: stacjonarne**

**Cykl kształcenia:2024/25-2026/27**

**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 | **2678** |
|  | 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 | **840** |

**PROGRAM STUDIÓW dla cyklu kształcenia 2024/2025 – 2026/2027**

**Rok akademicki 2024/2025**

**Rok 1\***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **semestr 1, 2** | | | | | | |
| lp bądź kod grupy\*\* | przedmiot | wykład | seminarium | pozostałe formy | praktyka zawodowa | SUMA  GODZIN | PUNKTY  ECTS | forma  weryfikacji  \*\*\* |
|  | 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/ Biologiczna aktywność składników  żywności  pochodzenia roślinnego | 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 | 0 | 20 | 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** | | 311 | 75 | 434 | 65 | 885 | 60 |  |

**PROGRAM STUDIÓW dla cyklu kształcenia 2024/2025 – 2026/2027**

**Rok akademicki 2025/2026**

**Rok 2\***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **semestr 3, 4** | | | | | | |
| lp bądź kod grupy\*\* | przedmiot | wykład | seminarium | pozostałe formy | praktyka zawodowa | SUMA  GODZIN | PUNKTY  ECTS | forma  weryfikacji  \*\*\* |
|  | Mikrobiologia ogólna i żywności | 30 | 15 | 40 | 0 | 85 | 4 | egz. |
|  | 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. |
|  | Wybrane zagadnienia z metodologii badań żywieniowych/Podstawy analizy wyników badań żywieniowych | 0 | 0 | 20 | 0 | 20 | 2 | zal. |
|  | Immunologia/ Immunogenetyka | 20 | 0 | 15 | 0 | 35 | 2 | zal. |
|  | Fakultet | 0 | 20 | 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** | | 295 | 76 | 280 | 260 | 911 | 60 | 7 egz |

**PROGRAM STUDIÓW dla cyklu kształcenia 2024/2025– 2026/2027**

**Rok akademicki 2026/2027**

**Rok 3\***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **semestr 5, 6** | | | | | | |
| lp bądź kod grupy\*\* | przedmiot | wykład | seminarium | pozostałe formy | praktyka zawodowa | SUMA  GODZIN | PUNKTY  ECTS | forma  weryfikacji  \*\*\* |
|  | 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 i potraw oraz towaroznawstwo | 45 | 0 | 75 | 0 | 120 | 8 | egz. |
|  | Kwalifikowana pierwsza pomoc | 0 | 0 | 30 | 0 | 30 | 2 | zal. |
|  | Seminarium licencjackie | 0 | 2 | 140 | 0 | 142 | 9 | zal. |
|  | Kuchnie świata w alternatywnych terapiach żywieniowych/Diety alternatywne z uwzględnieniem regionalnych zwyczajów żywieniowych | 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. |
|  | 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/ Żywienie okołooperacyjne | 10 | 0 | 10 | 0 | 20 | 2 | zal. |
|  | Dietoterapia bloków metabolicznych/Bloki metaboliczne | 10 | 0 | 20 | 0 | 30 | 2 | zal. |
|  | Fakultet | 0 | 40 | 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** | | 140 | 72 | 540 | 130 | 882 | 60 | 3 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 | podstawy chemii ogólnej i nieorganicznej | VI\* |
| K\_W02 | biofizyczne podstawy nauki o żywności i analizy składu ciała |
| K\_W03 | anatomię człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego |
| K\_W04 | podstawy biochemii ogólnej i klinicznej |
| K\_W05 | mechanizmy dziedziczenia; |
| K\_W06 | genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka; |
| K\_W07 | choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem |
| 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 | warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego |
| K\_W11 | podstawowe zasady organizacji pracy 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 i suplementami diety; |
| K\_W21 | wpływ chorób zakaźnych (w tym wirusowych) i chorób pasożytniczych na stan odżywienia |
| K\_W22 | pojęcia z zakresu medycyny klinicznej |
| K\_W23 | diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym |
| K\_W24 | organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego |
| K\_W25 | cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspakajania |
| K\_W26 | podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia; |
| K\_W27 | zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych; |
| K\_W28 | etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka; |
| K\_W29 | wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia; |
| K\_W30 | rolę dietetyka w monitorowaniu żywienia chorych w szpitalu; |
| K\_W31 | zasady udzielania pierwszej pomocy; |
| K\_W32 | ewolucję żywności, żywienia i diet |
| K\_W33 | podstawowe metody analizy składu i jakości poszczególnych grup produktów spożywczych; |
| K\_W34 | źródła i wpływ na zdrowie człowieka zanieczyszczeń występujących w żywności |
| K\_W35 | podstawy towaroznawstwa żywności pochodzenia zwierzęcego i roślinnego oraz rodzaje opakowań do żywności |
| K\_W36 | rodzaje, skład i wskazania do stosowania żywności dla szczególnych grup ludności |
| K\_W37 | metody oceny sposobu żywienia stosowane w badaniach epidemiologicznych |
| K\_W38 | zasady organizacji pracy i wyposażenia poradni dietetycznej |
| K\_W39 | psychologiczne mechanizmy zachowania człowieka, w tym zachowań związanych z odżywianiem |
| K\_W40 | specyfikę problemów psychologicznych pacjentów w chorobach somatycznych |
| K\_W41 | fizjologię człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania |
| K\_W42 | podstawowe metody badań genetycznych i ich zastosowanie w diagnostyce chorób dziedzicznych |
| K\_W43 | podstawy parazytologii |
| K\_W44 | podstawy chemii żywności oraz wpływ warunków przechowywania i przetwarzania na składniki żywności |
| K\_W45 | budowę, nazewnictwo, metody otrzymywania i reaktywność związków organicznych, w tym związków występujących w żywności jako podstawowych jej składników odżywczych |
| K\_W46 | surowce pochodzenia naturalnego stosowane w lecznictwie oraz wykorzystywane w przemyśle spożywczym |
| K\_W47 | grupy związków chemicznych – metabolitów pierwotnych i wtórnych, decydujących o aktywności biologicznej i farmakologicznej surowców roślinnych wykorzystywanych w produkcji żywności |
| K\_W48 | etapy cyklu komórkowego, w tym molekularne aspekty jego regulacji |
| K\_W49 | o pozytywnych i negatywnych efektach oddziaływań zewnętrznych czynników biologicznych, chemicznych i fizycznych na organizm |
| K\_W50 | podstawy mikrobiologii ogólnej i żywności |
| K\_W51 | zagadnienia dotyczące mikrobiologii ogólnej oraz wpływ drobnoustrojów na jakość zdrowotną żywności oraz ich udział w procesach technologicznych |
| K\_W52 | metody przechowywania i utrwalania żywności, zmiany zachodzące podczas jej przechowywania |
| K\_W53 | wpływ chorób niezakaźnych na stan odżywienia |
| K\_W54 | zmiany organiczne, czynnościowe i metaboliczne zachodzące pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania |
| K\_W55 | podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustroju |
| K\_W56 | terminologię związaną z technologią żywności |
| K\_W57 | organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii |
| K\_W58 | pojęcia z zakresu chirurgii ogólnej |
| K\_W59 | zasady postępowania żywieniowego i suplementacji w różnych rodzajach sportów |
| K\_W60 | założenia i znaczenie badań epidemiologicznych dotyczących związków miedzy żywieniem a występowaniem chorób |
| K\_W61 | zasady i znaczenie stosowania suplementów diety |
| K\_W62 | zasady postępowania dietetycznego w chorobach kości i stawów, nerek, przewodu pokarmowego, alergiach i nietolerancjach pokarmowych, chorobach przebiegających z zaburzeniami metabolicznymi, w zależności od stopnia zaawansowania choroby |  |
| K\_W63 | ocenić składniki i produkty o działaniu pro- i antyzapalnym |  |
| K\_W64 | zasady postępowania dietetycznego w chorobach autoimmunologicznych, skóry, nowotworowych, w niedokrwistościach w zależności od stopnia zaawansowania choroby |  |
| **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 | wykonać podstawowe procedury określania parametrów energetycznych żywności metodą kalorymetrii; |
| K\_U07 | wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu fizjologii |
| K\_U08 | zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka; |
| K\_U09 | wykorzystać podstawy wiedzy psychologicznej 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 i suplementami diety |
| 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; |
| 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 i leczenia chorób układu pokarmowego i metabolicznych |
| 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 | korzystać z piśmiennictwa naukowego |
| K\_U41 | używać właściwej terminologii anatomicznej, precyzyjne opisać położenie poszczególnych narządów i wyjaśnić zależności między narządami |
| K\_U42 | wykonać proste testy czynnościowe oceniające człowieka jako układ regulacji stabilnej (testy obciążeniowe, wysiłkowe) |
| K\_U43 | udzielić wyjaśnień dotyczących badania przesiewowego noworodków |
| K\_U44 | wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu mikrobiologii ogólnej i żywności |
| K\_U45 | wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu parazytologii |
| K\_U46 | scharakteryzować interakcje w układzie pasożyt-żywiciel, wyjaśnić przyczyny objawów występujących w chorobach pasożytniczych oraz metody wykrywania pasożytów w materiale biologicznym i w środowisku |
| K\_U47 | wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu chemii żywności |
| K\_U48 | zinterpretować regulacje prawne w dziedzinie ochrony zdrowia |
| K\_U49 | sformułować opinie na temat spraw społecznych |
| K\_U50 | wykonać reakcje charakterystyczne wybranych kationów i anionów, sporządzić roztwory o różnym stężeniu, w tym buforowe |
| K\_U51 | wykonać podstawowe analizy z zakresu chemii organicznej |
| K\_U52 | udzielić informacji o leczniczym surowcu roślinnym, określa jego skład chemiczny, aktywność biologiczną, działania uboczne i interakcje z innymi składnikami żywności |
| K\_U53 | identyfikować i opisywać składniki strukturalne komórek, tkanek i narządów metodami mikroskopowymi |
| K\_U54 | przeprowadzić obserwację mikroskopową, rysunek i opis obrazu spod mikroskopu oraz potrafi ocenić czystość mikrobiologiczną otoczenia i opakowań |
| K\_U55 | opisywać i tłumaczyć mechanizmy i procesy immunologiczne w warunkach zdrowia i choroby |
| K\_U56 | wykorzystywać wiedzę dotyczącą własności intelektualnej w działalności gospodarczej |
| K\_U57 | rozpoznawać motywację pacjentów do działań prozdrowotnych, w tym do zmiany wzorów żywienia |
| K\_U58 | rozpoznać problemy żywieniowe i dokonać korekty sposobu żywienia u chorych w okresie okołooperacyjnym |
| K\_U59 | rozpoznać problemy żywieniowe i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z chorobami układu pokarmowego i metabolicznymi |
| K\_U60 | ułożyć jadłospisy w wybranych jednostkach chorobowych uwzględniające regionalne zwyczaje żywieniowe |
| K\_U61 | ułożyć jadłospisy zgodne z zasadami wybranych diet alternatywnych zalecanych w terapii wybranych jednostek chorobowych |
| K\_U62 | wykorzystywać wiedzę dotyczącą podstaw biochemii ogólnej i klinicznej |  |
| **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)