Załącznik nr 1

do uchwały nr 2128

Senatu Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu

z dnia 25 lutego 2020 r.

 (zmieniony uchwałą 2441/2020)



**Program studiów**

**Wydział: farmaceutyczny**

**Kierunek: dietetyka**

**Poziom kształcenia: studia pierwszego stopnia**

**Forma kształcenia: stacjonarne**

**Cykl kształcenia: 2020/2021-2022/2023**

**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 | **2584/4657** |
|  | 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 | **103** |
| 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 | **9** |
| 14. | którą student musi uzyskać w ramach modułów realizowanych w formie fakultatywnej | **54** |
| 15. | którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych | **23** |
| 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 | **665** |

**PROGRAM STUDIÓW dla cyklu kształcenia 2020/2021-2022/2023**

**Rok akademicki 2020/2021**

**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 | zal. |
|  | Fizjologia człowieka | 30 | 0 | 20 | 0 | 50 | 4 | egz. |
|  | Genetyka | 15 | 15 | 0 | 0 | 30 | 2 | zal. |
|  | Biochemia ogólna i żywności | 30 | 0 | 30 | 0 | 60 | 5 | egz. |
|  | Parazytologia | 15 | 0 | 15 | 0 | 30 | 2 | zal. |
|  | Psychologia ogólna | 10 | 0 | 10 | 0 | 20 | 2 | zal. |
|  | Chemia żywności | 30 | 0 | 25 | 0 | 55 | 5 | egz. |
|  | Prawo/ekonomika w ochronie zdrowia | 20 | 0 | 0 | 0 | 20 | 3 | zal. |
|  | Żywienie człowieka 1 | 30 | 12 | 30 | 0 | 72 | 5 | zal. |
|  | Chemia ogólna i nieorganiczna | 25 | 0 | 25 | 0 | 50 | 3 | zal. |
|  | Patofizjologia | 30 | 0 | 15 | 0 | 45 | 4 | egz. |
|  | Chemia organiczna | 25 | 0 | 25 | 0 | 50 | 4 | egz. |
|  | Technologia informacyjna/Podstawy informatyki | 0 | 0 | 15 | 0 | 15 | 2 | zal. |
|  | Związki biologicznie czynne w żywności/Podstawy farmakognozji | 60 | 0 | 0 | 0 | 60 | 4 | egz. |
|  | Biologia medyczna | 30 | 0 | 20 | 0 | 50 | 3 | zal. |
|  | WF | 0 | 0 | 60 | 0 | 60 | 0 | zal. |
|  | Język angielski/niemiecki | 0 | 0 | 60 | 0 | 60 | 5 | zal. |
|  | Praktyka wstępna w szpitalu (wakacyjna) | 0 | 0 | 0 | 105 | 105 | 4 | zal. |
| **RAZEM** | 380 | 27 | 370 | 105 | 882 | 60 | 6 egz. |

**PROGRAM STUDIÓW dla cyklu kształcenia 2020/2021-2022/2023**

**Rok akademicki 2021/2022**

**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 | 5 | egz. |
|  | Kwalifikowana pierwsza pomoc | 0 | 0 | 30 | 0 | 30 | 2 | zal. |
|  | Żywienie człowieka 2 | 30 | 0 | 20 | 0 | 50 | 5 | egz. |
|  | Podstawy dietetyki | 60 | 25 | 50 | 0 | 135 | 9 | zal. |
|  | Dietetyka pediatryczna | 15 | 0 | 15 | 0 | 30 | 3 | egz. |
|  | Kliniczny zarys chorób | 60 | 0 | 40 | 0 | 100 | 7 | egz. |
|  | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością | 30 | 30 | 0 | 0 | 60 | 4 | egz. |
|  | Seminarium licencjackie | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | zal. |
|  | Podstawy diagnostyki laboratoryjnej/Fizyczne podstawy diagnostyki medycznej | 15 | 0 | 15 | 0 | 30 | 3 | zal. |
|  | Język ang./niem. | 0 | 0 | 60 | 0 | 60 | 4 | zal. |
|  | Metodologia badań żywieniowych/Metodologia badań naukowych ze statystyką | 10 | 15 | 0 | 0 | 25 | 3 | zal. |
|  | Nutrigenomika/ Farmakogenomika | 30 | 0 | 0 | 0 | 30 | 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 | 3 | zal. |
|  | Praktyka w szpitalu dla dorosłych | 0 | 0 | 0 | 105 | 105 | 3 | zal. |
|  | Praktyka w Poradni Dietetycznej i Dziale Żywienia w szpitalu | 0 | 0 | 0 | 105 | 105 | 4 | zal. |
| **RAZEM** | 300 | 85 | 300 | 210 | 895 | 60 | 5 egz. |

**PROGRAM STUDIÓW dla cyklu kształcenia 2020/2021-2022/2023**

**Rok akademicki 2022/2023**

**Rok 3\***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **semestr 5, 6** |
| lp bądź kod grupy\*\* | przedmiot | wykład | seminarium | pozostałe formy | praktyka zawodowa | SUMAGODZIN | PUNKTYECTS | formaweryfikacji\*\*\* |
|  | Podstawy dietetyki 3 | 30 | 0 | 30 | 0 | 60 | 5 | egz. |
|  | Edukacja żywieniowa z elementami epidemiologii | 0 | 15 | 30 | 0 | 45 | 3 | zal. |
|  | Analiza i ocena jakości żywności | 10 | 0 | 15 | 0 | 25 | 3 | egz. |
|  | Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności | 10 | 0 | 15 | 0 | 25 | 3 | egz. |
|  | Technologia żywności i potraw | 20 | 0 | 25 | 0 | 45 | 3 | egz. |
|  | Technologia żywienia | 15 | 0 | 25 | 0 | 40 | 3 | zal. |
|  | Towaroznawstwo i przechowalnictwo | 10 | 0 | 20 | 0 | 30 | 4 | egz. |
|  | Seminarium licencjackie | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 | 8 | zal. |
|  | Regionalne zwyczaje żywieniowe /Diety alternatywne 1 i 2 | 0 | 20 | 60 | 0 | 80 | 6 | zal. |
|  | Ochrona własności intelektualnej/Podstawy ekonomii | 0 | 10 | 0 | 0 | 10 | 1 | zal. |
|  | Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego/Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności | 0 | 15 | 0 | 0 | 15 | 2 | zal. |
|  | Ćwiczenia specjalistyczne/ Metodologia badań naukowych | 0 | 0 | 15 | 0 | 15 | 1 | zal. |
|  | Organizacja pracy/Zarządzanie zasobami własnymi | 0 | 10 | 0 | 0 | 10 | 2 | zal. |
|  | Podstawy języka migowego/Podstawy łaciny | 0 | 0 | 25 | 0 | 25 | 2 | zal. |
|  | Moduł wolnego wyboru | 30 | 0 | 0 | 0 | 30 | 2 | zal. |
|  | Praktyka w Poradni Chorób Układu Pokarmowego i Chorób Metabolicznych | 0 | 0 | 0 | 105 | 105 | 4 | zal. |
|  | Praktyka w szpitalu dziecięcym | 0 | 0 | 0 | 105 | 105 | 4 | zal. |
|  | Praktyka w domu opieki społecznej | 0 | 0 | 0 | 70 | 70 | 2 | zal. |
|  | Praktyka z technologii potraw | 0 | 0 | 0 | 70 | 70 | 2 | zal. |
| **RAZEM** | 125 | 72 | 260 | 350 | 807 | 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 | Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania. | VI\* |
| K\_W02 | Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym. |
| K\_W03 | Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii. |
| K\_W04 | Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego. |
| K\_W05 | Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów. |
| K\_W06 | Zna terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa. |
| K\_W07 | Zna organizacje 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\_W08 | Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. |
| K\_W09 | Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka. |
| K\_W10 | Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej. |
| K\_W11 | Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby. |
| K\_W12 | Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. |
| K\_W13 | Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością). |
| K\_W14 | Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią |
| K\_W15 | Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością | VI\* |
| K\_W16 | Zna wpływ na stan odzywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów |
| K\_W17 | Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby |
| K\_W18 | Zna pojęcia z zakresu medycyny klinicznej |
| K\_W19 | Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym |
| K\_W20 | Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspakajania |
| K\_W21 | Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego |
| K\_W22 | Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia |
| K\_W23 | Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. |
| K\_W24 | Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka. |
| **UMIEJĘTNOŚCI** (potrafi) |
| K\_U01 | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowychi chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. | VI\* |
| K\_U02 | Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego |
| K\_U03 | Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. |
| K\_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. |
| K\_U05 | Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą. |
| K\_U06 | Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe. |
| K\_U07 | Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia. |
| K\_U08 | Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. |
| K\_U09 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia. |
| K\_U10 | Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu. |
| K\_U11 | Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. |
| K\_U12 | Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze. |
| K\_U13 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych. |
| K\_U14 | Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienia dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku. |
| K\_U15 | Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej. |
| K\_U16 | Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej. |
| K\_U17 | Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego. |
| K\_U18 | Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia. | VI\* |
| K\_U19 | Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. |
| K\_U20 | Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację. |
| K\_U21 | Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia. |
| K\_U22 | Posiada umiejętność stałego dokształcania się. |
| K\_U23 | Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem. |
| K\_U24 | Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną. |
| K\_U25 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** (jest gotów do) |
| K\_K01 | Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. | VI\* |
| K\_K02 | Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej |
| K\_K03 | Przestrzega zasad etyki zawodowej. |
| K\_K04 | Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych. |
| K\_K05 | Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. |
| K\_K06 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. |

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)