



UNIwersYTET MEDYCZNY
IM. PIASTÓW ŚLĄSKICH WE WROCLAWIU

Załącznik do Uchwały Nr 2375
Senatu Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu
z dnia 16 lutego 2022 r.



UNIwersYTET MEDYCZNY
IM. PIASTÓW ŚLĄSKICH WE WROCLAWIU

Program studiów

Wydział: farmaceutyczny

Kierunek: dietetyka

Poziom kształcenia: studia pierwszego stopnia

Forma kształcenia: stacjonarne

Cykl kształcenia: 2022/23-2024/25

Podstawowe informacje



1.	nazwa Wydziału	farmaceutyczny
2.	nazwa Kierunku	dietetyka
3.	poziom kształcenia*	studia pierwszego stopnia
4.	profil kształcenia**	praktyczny
5.	forma studiów***	stacjonarne
6.	liczba semestrów	6
7.	łącznie liczba godzin zajęć	4631
8.	dyscyplina (lub dyscypliny), do której kierunek jest przyporządkowany ze wskazaniem dyscypliny wiodącej	nauki o zdrowiu, nauki farmaceutyczne
9.	tytuł zawodowy nadawany absolwentom	licencjat dietetyki

* 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	88
12.	którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	6
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	<input checked="" type="checkbox"/> tak <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> tak <input checked="" type="checkbox"/> nie dotyczy

Liczba godzin:

19.	zajęć wychowania fizycznego	60
20.	praktyk zawodowych	735



Rok akademicki 2022/2023

Rok 1*

lp bądź kod grupy**	przedmiot	semestr 1, 2						forma weryfikacji ***
		wykład	seminarium	pozostałe formy	praktyka zawodowa	SUMA GODZIN	PUNKTY ECTS	
1.	Anatomia człowieka	25	0	25	0	50	3	egz.
2.	Fizjologia człowieka	25	0	25	0	50	3	egz.
3.	Genetyka	15	0	15	0	30	2	egz.
4.	Biochemia ogólna i żywności	20	0	60	0	80	6	egz.
5.	Parazytologia	15	0	15	0	30	2	zal.
6.	Psychologia ogólna	10	0	10	0	20	2	zal.
7.	Chemia żywności	20	0	35	0	55	5	egz.
8.	Prawo w ochronie zdrowia	10	0	0	0	10	1	zal.
9.	Ekonomika w ochronie zdrowia	10	0	0	0	10	1	egz.
10	Żywnienie człowieka 1*	30	0	45	0	75	4	zal.
11	Chemia ogólna / nieorganiczna	10	0	30	0	40	3	zal.
12	Podstawy biofizyczne diagnostyki i terapii/Biofizyka	10	0	15	0	25	2	zal.
13	Chemia organiczna/Związki organiczne	10	0	50	0	60	4	zal.
14	Technologia informacyjna/Podstawy informatyki	0	0	15	0	15	2	zal.
15	Związki biologicznie czynne w żywności/Podstawy farmakognozji	46	0	14	0	60	6	zal.
16	Biologia medyczna/ Wykorzystanie nauk biologicznych w medycynie	15	0	35	0	50	3	zal.
17	Ewolucja żywienia/Historia żywienia	10	0	10	0	20	2	zal.
18	Fakultet	20	0	0	0	20	1	zal.
19	WF	0	0	0	0	0	0	zal.
20	Język angielski	0	0	60	0	60	4	zal.
21	Praktyka wstępna w szpitalu (wakacyjna)	0	0	0	105	105	4	zal.
RAZEM						865	60	



PROGRAM STUDIÓW dla cyklu kształcenia 2022/2023 – 2024/2025
Rok akademicki 2023/2024
Rok 2*

lp bądź kod grupy**	przedmiot	semestr 1, 2						forma weryfikacji***
		wykład	seminarium	pozostałe formy	praktyka zawodowa	SUMA GODZIN	PUNKTY ECTS	
1.	Mikrobiologia ogólna i żywności	30	0	55	0	85	4	egz.
2.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	0	0	30	0	30	2	zal.
3.	Żywnienie człowieka 2*	30	0	20	0	50	4	egz.
4.	Podstawy dietetyki 1**	60	0	75	0	135	9	zal.
5.	Analiza i ocena jakości żywności	15	0	30	0	45	3	egz.
6.	Kliniczny zarys chorób z patofizjologią	75	0	60	0	135	9	egz.
7.	Farmakologia i farmakoterapia	30	0	15	0	45	3	egz.
8.	Interakcje leków z żywnością i suplementami diety	0	0	30	0	30	2	zal.
9.	Higiena i toksykologia żywności	20	0	25	0	45	3	egz.
10.	Seminarium licencjackie	0	1	0	0	1	1	zal.
11.	Podstawy diadnostryki laboratoryjnej/Fizyczne podstawy diagnostyki medycznej	15	0	20	0	35	3	zal.
12.	Podstawy psychodietetyki/ Psychologiczne podstawy zaburzeń odżywiania	10	0	15	0	25	2	zal.
13.	Immunologia/ Immunogenetyka	20	0	15	0	35	2	zal.
14.	Zarys chirurgii z elementami żywienia w okresie okołoperacyjnym/....	10	0	10	0	20	2	zal.
15.	Dietoterapia bloków metabolicznych/Bloki metaboliczne	10	0	20	0	30	2	zal.
16.	Fakultet	20	0	0	0	20	1	zal.
17.	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	0	0	0	105	105	4	zal.
18.	Praktyka w Poradni Dietetycznej i Dziale Żywienia w szpitalu	0	0	0	105	105	4	zal.
RAZEM						976	60	



PROGRAM STUDIÓW dla cyklu kształcenia 2022/2023 – 2024/2025
Rok akademicki 2024/2025
Rok 3*

lp bądź kod grupy**	przedmiot	semestr 1, 2						forma weryfikacji***
		wykład	seminarium	pozostałe formy	praktyka zawodowa	SUMA GODZIN	PUNKTY ECTS	
1.	Podstawy dietetyki 2*	30	0	30	0	60	4	egz.
2.	Edukacja żywieniowa z elementami epidemiologii	0	0	45	0	45	3	zal.
3.	Dietetyka pediatryczna	15	0	15	0	30	3	egz.
4.	Technologia żywności	20	0	30	0	50	4	egz.
5.	Technologia potraw	15	0	25	0	40	2	egz.
6.	Towaroznawstwo i przechowalnictwo	10	0	20	0	30	2	egz.
7.	Seminarium licencjackie	0	2	115	0	117	9	zal.
8.	Regionalne zwyczaje żywieniowe /Diety alternatywne	0	0	80	0	80	4	zal.
9.	Ochrona własności intelektualnej/Podstawy ekonomii	0	0	10	0	10	1	zal.
10.	Żywność dla szczególnych grup ludności/ Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego	0	0	15	0	15	1	zal.
11.	Wybrane zagadnienia z metodologii badań żywieniowych/Podstawy analizy wyników badań żywieniowych	0	0	20	0	20	2	zal.
12.	Organizacja pracy/Zarządzanie zasobami własnymi	0	0	10	0	10	1	zal.
13.	Podstawy języka migowego/Podstawy łaciny	0	0	25	0	25	2	zal.
14.	Podstawy pracy z pacjentem w poradni dietetycznej/Pacjent w poradni dietetycznej	0	0	20	0	20	1	zal.
15.	Zaburzenia odżywiania o podłożu psychogennym/Psychologiczne uwarunkowania otyłości i niedożywienia	10	0	25	0	35	3	zal.
16.	Fakultet	40	0	0	0	40	2	zal.
17.	Praktyka w Poradni Chorób Układu Pokarmowego i Chorób Metabolicznych	0	0	0	105	105	4	zal.
18.	Praktyka w szpitalu dziecięcym	0	0	0	105	105	4	zal.
19.	Praktyka w domu opieki społecznej	0	0	0	105	105	4	zal.
20.	Praktyka z technologii potraw	0	0	0	105	105	4	zal.
RAZEM						1047	60	

*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	Efekty uczenia się ² po ukończeniu studiów absolwent:	PRK 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 dietyki pediatricznej 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 odżywiania;	
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	VI*

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

² Liczba dowolna (należy dodać lub usunąć wiersze tabeli w razie potrzeby).

³ Wpisać symbol z Polskich Ram Kwalifikacji



	realizowane w ramach zdrowia publicznego	
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 odżywiania;	
K_W31	rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu;	
K_W32	zasady udzielania pierwszej pomocy;	
UMIEJĘTNOŚCI (potrafi)		
K_U01	zastosować nazewnictwo chemiczne do wybranych grup produktów żywnościowych;	
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 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 nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością);	
K_U12	zastosować wiedzę o interakcjach leków z żywnością;	VI*
K_U13	wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej;	
K_U14	przewieźć 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 pogłębioną 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 mikrośladniki 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;	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE (jest gotów do)		
K_K01	świadomego przekraczania własnych ograniczeń i zwracania się do innych specjalistów;	
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;	VI*
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