



**UNIwersYTET MEDYCZNY**  
IM. PIASTÓW ŚLĄSKICH WE WROCLAWIU

Załącznik do Uchwały Nr 2376  
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 II stopnia**  
**Forma kształcenia: stacjonarne**  
**Cykl kształcenia: 2022-2024**



## Podstawowe informacje

1.	<b>nazwa Wydziału</b>	Wydział Farmaceutyczny
2.	<b>nazwa Kierunku</b>	dietetyka
3.	poziom kształcenia*	studia II stopnia
4.	profil kształcenia**	praktyczny
5.	forma studiów***	stacjonarne
6.	liczba semestrów	4
7.	łącznie liczba godzin zajęć	3135
8.	dyscyplina (lub dyscypliny), do której kierunek jest przyporządkowany ze wskazaniem dyscypliny wiodącej	nauki o zdrowiu, nauki farmaceutyczne
9.	tytuł zawodowy nadawany absolwentom	magister

\* 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	<b>120</b>
11.	w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	<b>69</b>
12.	którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	<b>12</b>
13.	którą student musi uzyskać w ramach zajęć z zakresu nauki języków obcych	<b>4</b>
14.	którą student musi uzyskać w ramach modułów realizowanych w formie fakultatywnej	<b>37</b>
15.	którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych	<b>14</b>
16.	procentowy udział liczby punktów ECTS dla każdej dyscypliny w ogólnej liczbie punktów – w przypadku przypisania studiów do więcej niż jednej dyscypliny	<b>nauki o zdrowiu: 60%</b> <b>nauki farmaceutyczne: 40%</b>
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 ogólniakademicki 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	<b>60</b>
20.	praktyk zawodowych	<b>420</b>



**PROGRAM STUDIÓW dla cyklu kształcenia 2022/2023 – 2023/2024**  
**Rok akademicki 2022/2023**  
**Rok 1\***

lp bądź kod grupy**	przedmiot	semestr 1, 2						
		wykład	seminarium	pozostałe formy	praktyka zawodowa	SUMA GODZIN	PUNKTY ECTS	forma weryfikacji***
1	Żywność w geriatric			15		15	1	zal
2	Żywność w chorobach układu nerwowego			15		15	1	zal
3	Żywność w ch. Endokrynologicznych			30		30	2	zal
4	Żywność w stanach okołoperacyjnych			15		15	1	zal
5	Dietoprofilaktyka i leczenie chorób niezakaźnych i żywność.-zależnych	50		80		130	7	egz.
6	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	15		30		45	3	egz
7	Żywność kliniczne	20		10		30	2	egz
8	Fizjologia żywności człowieka	15		10		25	2	egz
9	Język angielski*			60		60	4	zal
10	Seminarium magisterskie		10			10	6	zal
11	Analiza i interpretacja wyników badań żywieniowych			15		15	1	zal
12	Wychowanie fizyczne			60		60	-	zal
13	Zdrowie publiczne/ Propedeutyka zdrowia publicznego *	10		10		20	1	zal
14	Psychologia kliniczna/ Wybrane zagadnienia z psychologii *	15		10		25	2	zal
15	Nowoczesna diagnostyka laboratoryjna/ Interpretacja wyników badań laboratoryjnych	15		30		45	3	egz
16	Metodologia badań żywieniowych / naukowych	10		30		40	3	zal
17	Zarządzanie w dietetyce / marketing *	10		15		25	1	zal
18	Żywność funkcjonalna/ Żywność probiotyczna	10		10		20	1	zal
19	Nutri genomika/ Składniki żywności regulujące ekspresję genów	20		20		40	2	zal
20	Patofizjologia kliniczna/ Patofizjologia	20		15		35	3	egz
21	Żywność w ch. wątroby/ żywność w ch. zakaźnych	5		40		45	2	zal
22	Fakultet	30				30	2	zal
23	Praktyka w szpitalu dla dorosłych				105	105	4	zal
24	Praktyka w szpitalu dla dzieci				105	105	4	zal



25	Praktyka w stacji sanitarno-epidemiol.				70	70	2	zal
<b>RAZEM</b>		245	10	520	280	1055	60	6 egz.

\*\*\*wpisać symbol zgodnie z legendą

zal	zaliczenie
zal/o	zaliczenie na ocenę
egz	egzamin



**PROGRAM STUDIÓW dla cyklu kształcenia 2022/2023 – 2023/2024**  
**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	Żywienie dojelitowe i pozajelitowe	10		10		20	2	zal
2	Żywienie w chorobach onkologicznych			20		20	1	zal
3	Żywienie w chorobach przewodu pokarmowego			30		30	2	zal
4	Żywienie w chorobach kości i stawów			10		10	2	zal
5	Żywienie w chorobach nerek			10		10	2	zal
6	Żywienie w alergiach i nietolerancjach pokarm.			20		20	2	zal
7	Produkcja potraw			40		40	3	zal
8	Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i małych dzieci	15		30		45	3	egz
9	Jakość i bezpieczeństwo żywności	10		15		25	2	egz
10	Przechowywanie żywności i towaroznawstwo	15		10		25	3	egz
11	Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	10		10		20	1	zal
12	Seminarium magisterskie		10	130		140	14	zal
13	Ksenobiotyki a metabolizm składników pokarmowych i zachowania żywieniowe	10		20		30	2	zal
14	Demografia/ epidemiologia żywien. *	10		10		20	2	zal
15	Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe/ polityka żywienia *	10		10		20	2	zal
16	Żywienie sportowców/ osób aktywnych fizycznie			30		30	3	zal
17	Ziołowe środki lecznicze/fitoterapia	20		20		40	3	zal
18	Żywność nowej generacji/Kierunki rozwoju technologii żywności	15		25		40	2	zal
19	Prowadzenie działalności gospodarczej/ Podstawy przedsiębiorczości	10		10		20	1	zal
20	Żywienie w chorobach układu krążenia/ Żywienie w ostrych i przewlekłych powikłaniach miażdżycy			30		30	2	zal
21	Praktyczne aspekty poradnictwa dietetycznego/			20		20	2	zal



	Praca z pacjentem w poradni dietetycznej							
22	Praktyka w poradni dietetycznej				70	70	2	zal
23	Praktyka w domu opieki społecznej				70	70	2	zal
<b>RAZEM</b>		135	10	510	140	795	60	3 egz.

\*\*\*wpisać symbol zgodnie z legendą

zal	zaliczenie
zal/o	zaliczenie na ocenę
egz	egzamin

\*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"



## Efekty uczenia się

szczegółowy numer efektu uczenia się <sup>1</sup>	Efekty uczenia się <sup>2</sup> po ukończeniu studiów absolwent:	PRK <sup>3</sup>
<b>WIEDZA (zna i rozumie)</b>		
K_W01	zmiany organiczne, czynnościowe i metaboliczne zachodzące w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania;	VII*
K_W02	praktyczne zastosowanie demografii oraz czynników ryzyka chorób żywieniowozależnych;	
K_W03	podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustroju;	
K_W04	zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej;	
K_W05	podstawy patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych, w tym stanu zapalnego na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych;	
K_W06	podstawowe metody analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych;	
K_W07	podstawy psychologii klinicznej;	
K_W08	zagadnienia epidemiologii żywieniowej;	
K_W09	praktyczne badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup;	
K_W10	zasady żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia;	
K_W11	podstawy żywienia pozajelitowego;	
K_W13	podstawowe założenia i zadania zdrowia publicznego;	
K_W14	społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia oraz założenia i programy promocji zdrowia w Polsce;	
K_W15	wzajemne relacje między żywnością, żywieniem, a zdrowiem;	
K_W16	podstawy teorii i praktyki marketingu oraz zarządzania;	
K_W17	polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe;	
K_W18	przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności i żywienia	
K_W19	zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej	
K_W20	System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności;	
K_W21	żywność funkcjonalną i żywność genetycznie modyfikowaną;	
K_W22	przynajmniej jeden język obcy w stopniu pozwalającym na zawodowy kontakt z pacjentem;	
K_W23	wpływ prawidłowego żywienia kobiet w ciąży oraz karmienia piersią na rozwój fizyczny i intelektualny dziecka;	
K_W24	zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej;	
<b>UMIĘJĘTNOŚCI (potrafi)</b>		
K_U01	wykorzystać zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej w planowaniu	VII*

<sup>1</sup> 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

<sup>2</sup> Liczba dowolna (należy dodać lub usunąć wiersze tabeli w razie potrzeby).

<sup>3</sup> Wpisać symbol z Polskich Ram Kwalifikacji



	żywienia;	
K_U02	stosować podstawy psychologii klinicznej w codziennej pracy zawodowej w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych;	
K_U03	analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób;	
K_U04	wdrażać w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup;	
K_U05	wykorzystać badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup w planowaniu i korygowaniu żywienia;	
K_U06	przewodzić żywienie pozajelitowe pod kierunkiem lekarza przeszkolonego w tym zakresie;	
K_U07	zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego;	
K_U08	wykorzystać w praktyce relacje między żywnością, żywieniem, a zdrowiem;	
K_U09	kierować zespołami w obszarze dietetyki;	
K_U10	przestrzegać i właściwie interpretować przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności i żywienia;	
K_U11	opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia;	
K_U12	stosować się do przepisów Dobrej Praktyki Produkcyjnej;	
K_U13	zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową;	
K_U14	opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta;	
K_U15	opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową;	
K_U16	przewodzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia;	
K_U17	przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze;	
K_U18	przewodzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i przewodzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu;	
K_U19	ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiągnięciu zamierzonych celów i modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb;	
K_U20	zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego;	
K_U21	w oparciu o badania przesiewowe rozpoznać niedożywienie, przeprowadzić pełną ocenę stanu odżywienia i określić rodzaj oraz stopień niedożywienia;	
K_U22	określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze działając wspólnie z lekarzami i pielęgniarkami w ramach zespołu terapeutycznego zapewniającego opiekę żywieniową nad pacjentami;	
K_U23	ustalić wskazania do wspomagania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania;	
K_U24	planować żywienie w domu pacjentów wypisanych ze szpitala;	
K_U25	zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia dla osób z nadwagą lub otyłością;	
K_U26	przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet;	
K_U27	wykorzystać wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności;	
K_U28	określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia;	
K_U29	określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommend Dietary Allowances – RDA);	VII*





K_U30	zaplanować żywienie kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią oraz żywienie niemowląt zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie;	
K_U31	kierować zespołem i współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo- zależnych w społeczności lokalnej;	
K_U32	zebrać wywiad, udzielić porady oraz korzystać z fachowej literatury w języku obcym;	
K_U33	wykorzystać wiedzę o żywności funkcjonalnej i żywności genetycznie modyfikowanej w edukacji i poradnictwie żywieniowym;	
K_U34	kierować poradnią dietetyczną i prowadzić badania naukowe w dziedzinie żywności i żywienia;	
K_U35	potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej;	
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE (jest gotów do)</b>		
K_K01	kontynuowania nauki przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych;	
K_K02	świadomego przekraczania ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności;	
K_K03	korzystania z porady innego specjalisty w sytuacji ograniczonych kompetencji własnych;	VII*
K_K04	przestrzegania tajemnicy zawodowej i praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	

VII\* - studia drugiego stopnia