

**SZKOŁA GŁÓWNA GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO
W WARSZAWIE**

**Program studiów
kierunek DIETETYKA**

studia stacjonarne pierwszego stopnia

Warszawa, 2019

Program studiów

1. Nazwa kierunku studiów: **DIETETYKA**
2. Poziom studiów: **I stopień**
3. Profil studiów: **ogólnoakademicki**
4. Forma studiów: **stacjonarne**
5. Czas trwania studiów: **6 semestrów (3 lata)**
6. Liczba ECTS konieczna do ukończenia studiów: **180**
7. Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: **licencjat**
8. Kod ISCED dla kierunku studiów: **0915**

9. Przyporządkowanie kierunku studiów do dyscyplin:

Lp.	Dyscyplina	Dyscyplina wiodąca (TAK/NIE)	Procentowy udział efektów kształcenia odnoszących się do dyscypliny
1.	Technologia żywności i żywienia	TAK	85%
2.	Nauki o zdrowiu	NIE	15%
Łącznie:			100%

Efekty uczenia się

z uwzględnieniem uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia określonych w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji **na poziomie 6 PRK** typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach systemu szkolnictwa wyższego i nauki po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4.

Kierunek studiów: DIETETYKA

Poziom studiów: studia pierwszego stopnia

Profil studiów: ogólnoakademicki

Uniwersalne charakterystyki poziomu 6 w PRK oraz charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK		Kierunkowe efekty uczenia się	
		Symbol efektu kierunkowego	Kierunkowe efekty uczenia się odniesione do poszczególnych kategorii i zakresów
WIEDZA – absolwent ZNA I ROZUMIE			
P6U_W	w zaawansowanym stopniu - fakty, teorie, metody oraz złożone zależności między nimi różnorodne, złożone uwarunkowania prowadzonej działalności		
P6S_WG <i>Zakres i głębia - kompletność perspektywy poznawczej i zależności</i>	w zaawansowanym stopniu - wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące podstawową wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych lub artystycznych tworzących podstawy teoretyczne oraz wybrane zagadnienia z zakresu wiedzy szczegółowej - właściwe dla programu studiów, a w przypadku studiów o profilu praktycznym – również zastosowania praktyczne tej wiedzy w działalności zawodowej związanej z ich kierunkiem	K_W01	podstawowe informacje z zakresu biologii, chemii, nauk o zdrowiu i nauk pokrewnych związanych z badaniami dotyczącymi przemian zachodzących w żywności oraz w organizmie człowieka zdrowego i chorego
		K_W02	budowę oraz mechanizmy funkcjonowania organizmu człowieka, przemiany w nim zachodzące w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych
		K_W03	skład oraz wartość energetyczną i odżywczą produktów spożywczych, jak również czynniki je kształtujące z uwzględnieniem procesów technologicznych i przechowalniczych
		K_W04	wskaźniki stanu odżywienia i stanu zdrowia oraz podstawowe metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia poszczególnych grup populacyjnych

		K_W05	zasady dietoprofilaktyki i dietoterapii w poszczególnych schorzeniach z uwzględnieniem stosowania farmakoterapii
P6S_WK Kontekst / uwarunkowania, skutki	fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji	K_W06	psychologiczne i społeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych, z uwzględnieniem stanu zdrowia poszczególnych grup ludności oraz pojedynczych osób
	podstawowe ekonomiczne, prawne, etyczne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów, w tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	K_W07	wybrane uwarunkowania prawne, etyczne, ekonomiczne i społeczne niezbędne w podejmowaniu i rozwoju działalności poradni dietetycznych oraz zakładów żywienia zbiorowego
UMIEJĘTNOŚCI – absolwent POTRAFI			
P6U_U	<p>innowacyjnie wykonywać zadania oraz rozwiązywać złożone i nietypowe problemy w zmiennych i nie w pełni przewidywalnych warunkach</p> <p>samodzielnie planować własne uczenie się przez całe życie</p> <p>komunikować się z otoczeniem, uzasadniać swoje stanowisko</p>		

<p>P6S_UW Wykorzystanie wiedzy / rozwiązywane problemy i wykonywane zadania</p>	<p>wykorzystywać posiadaną wiedzę - formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy oraz wykonywać zadania w warunkach nie w pełni przewidywalnych przez: — właściwy dobór źródeł i informacji z nich pochodzących, dokonywanie oceny, krytycznej analizy i syntezy tych informacji, — dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych</p> <p>wykorzystywać posiadaną wiedzę - formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów - w przypadku studiów o profilu praktycznym</p>	<p>K_U01</p> <p>K_U02</p> <p>K_U03</p> <p>K_U04</p> <p>K_U05</p>	<p>pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące żywienia i dietoterapii oraz ochrony zdrowia</p> <p>ocenić spożycie oraz skład, wartość energetyczną i odżywczą żywności i diet oraz wskazać kierunki modyfikacji postępowania dietetycznego w zależności od stanu odżywienia oraz zdrowia poszczególnych osób uwzględniając ideę spersonalizowanego żywienia</p> <p>przewodzić edukację żywieniową i poradnictwo dietetyczne, ukierunkowane na poprawę zdrowia pacjenta, samodzielnie lub jako członek zespołu terapeutycznego</p> <p>podejmować działania dotyczące doboru surowców i produktów spożywczych, metod obróbki oraz bezpieczeństwa żywności w zakresie przygotowania posiłków dietetycznych i prozdrowotnych</p> <p>potrafi dostosować metody komunikacji do potrzeb indywidualnego pacjenta lub grupy docelowej, w tym identyfikować wpływ czynników religijnych, kulturowych, środowiskowych na sposób żywienia i stan zdrowia</p>
<p>P6S_UK Komunikowanie się - odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i postępowanie się językiem obcym</p>	<p>komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii</p> <p>brać udział w debacie - przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich</p> <p>posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego</p>	<p>K_U06</p> <p>K_U07</p>	<p>komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii oraz prowadzić edukację i poradnictwo wykorzystując właściwe słownictwo oraz zdobytą aktualną wiedzę z zakresu dietetyki</p> <p>posługiwać się w językiem obcym w zakresie dziedziny właściwej dla studiowanego kierunku dietetyki, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego</p>

<p>P6S_UO Organizacja pracy/ planowanie i praca zespołowa</p>	<p>planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole</p> <p>współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych (także o charakterze interdyscyplinarnym)</p>	<p>K_U08</p>	<p>planować i wykonywać samodzielnie lub w zespole, pod okiem opiekuna, proste zadania związane z dietoprofilaktyką i dietoterapią w różnych schorzeniach, kierowaną do indywidualnych osób lub grup</p>
<p>P6S_UU Uczenie się/planowanie własnego rozwoju i rozwaju innych osób</p>	<p>samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie</p>	<p>K_U09</p>	<p>realizować własny rozwój zawodowy poprzez ustawiczne aktualizowanie wiedzy z zakresu studiowanego kierunku</p>
<p>KOMPETENCJE – absolwent JEST GOTÓW DO</p>			
<p>P6U_K</p>	<p>kultywowania i upowszechniania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim</p> <p>samodzielnego podejmowania decyzji, krytycznej oceny działań własnych, działań zespołów, którymi kieruje, i organizacji, w których uczestniczy, przyjmowania odpowiedzialności za skutki tych działań</p>		
<p>P6S_KK Oceny/krytyczne podejście</p>	<p>krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści</p> <p>uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu</p>	<p>K_K01</p> <p>K_K02</p>	<p>krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego i zasięgania opinii ekspertów z różnych dziedzin</p> <p>uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych w poradnictwie dietetycznym oraz nawiązywania relacji interpersonalnych i wpływania na właściwe postawy z zakresu zachowań żywieniowych pacjentów</p>

<p>P65_KO <i>Od odpowiedzialność/wypełnianie zobowiązań społecznych na rzecz interesu publicznego</i></p>	<p>wypełniania zobowiązań społecznych, współorganizowania działalności na rzecz środowiska społecznego</p> <p>inicjowania działań na rzecz interesu publicznego</p> <p>myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy</p>	<p>K_K03</p> <p>K_K04</p>	<p>wypełniania zobowiązań społecznych i działalności na rzecz zdrowia publicznego poprzez dietoterapię i dietoprofilaktykę</p> <p>myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz podejmowania odpowiedzialności za zdrowie publiczne</p>
<p>P65_KR <i>Rola zawodowa/niezależność i rozwój etosu</i></p>	<p>odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> — przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych, — dbałości o dorobek i tradycje zawodu 	<p>K_K05</p>	<p>odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym przestrzegania etyki zawodowej oraz poszanowania wiedzy w praktyce dietetycznej</p>

11. Krótki opis koncepcji kształcenia

Koncepcja kształcenia na kierunku **Dietetyka** na pierwszym stopniu - studia licencjackie o profilu ogólnoakademickim i zawarte w niej cele wpisują się bezpośrednio w politykę jakości kształcenia realizowaną w SGGW, która wskazuje na ciągłe doskonalenie jakości kształcenia w oparciu o potrzeby rynku pracy i oczekiwania interesariuszy, w ścisłym związku z prowadzonymi badaniami naukowymi.

Dietetyka jest interdyscyplinarnym kierunkiem kształcenia przyporządkowanym do dziedziny nauki rolnicze, w dyscyplinie *technologia żywności i żywienia*, oraz do dziedziny nauki medyczne i nauki o zdrowiu, w dyscyplinie *nauki o zdrowiu*. Celem kształcenia na I stopniu, na kierunku Dietetyka jest przygotowanie specjalistów z zakresu żywienia różnych grup populacyjnych oraz profilaktyki i dietoterapii chorób powstałych na tle wadliwego żywienia, jak również specjalistów z zakresu opracowywania i przygotowywania potraw dietetycznych i działalności dietetycznych firm cateringowych. Studia są prowadzone przez specjalistów – pracowników naukowo-dydaktycznych i dydaktycznych, przy aktywnym udziale ekspertów z innych Uczelni oraz praktyków z instytucji państwowych i prywatnych funkcjonujących w szeroko pojętym obszarze działalności żywieniowo-dietetycznej.

Program studiów I stopnia podzielony jest na sześć semestrów. W ramach programu studiów odbywają się wykłady, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne, warsztaty oraz seminaria, przy znacznym udziale pracy własnej studentów, zwłaszcza w trakcie realizacji różnego rodzaju projektów. Część zajęć prowadzona jest w systemie przedmiotów fakultatywnych (przedmiotów do wyboru) umożliwiających rozwijanie własnej ścieżki edukacyjnej oraz zainteresowań naukowych studentów. Pula przedmiotów fakultatywnych jest otwarta i podlega cyklicznym zmianom w zależności od zainteresowań, zgłaszanych potrzeb (sugestii) studentów oraz rozwoju nauki i odpowiedzi na zapotrzebowanie pracodawców (interesariuszy zewnętrznych). Uaktualniana lista przedmiotów jest corocznie zatwierdzana przez radę programową. Przedmioty do wyboru są realizowane w semestrze 5 i 6 (łącznie 26 ECTS).

Od trzeciego semestru studenci mogą również uczestniczyć w wymianie międzynarodowej realizując część programu studiów w uczelniach partnerskich. Studia na uczelniach zagranicznych dają studentom możliwość zapoznania się m.in. z nowoczesnymi metodami oceny sposobu żywienia, stanu odżywienia oraz zdrowia, zastosowania różnych schematów dietetycznych w zależności od stanu zdrowia pacjenta. Ponadto mają oni możliwość zapoznania się z metodologią prowadzonych badań, a czasami również udziału w

prowadzonych eksperymentach.

W ramach zajęć stosuje się różnorodne metody nauczania, aktywizujące studentów, umożliwiające im uzyskanie i rozwinięcie umiejętności cennych z punktu widzenia kariery zawodowej oraz zdobywanie wiedzy, bazującej na aktualnych osiągnięciach naukowych, zarówno w Polsce i na świecie. W trakcie studiów studenci nabywają praktycznych umiejętności odbywając różnorodne praktyki zawodowe, m.in. praktykę technologiczną (80 godz.), praktykę w placówkach żywienia zbiorowego (przedszkole, szkoła, domy opieki itp.) (80 godz.), praktykę w poradni dietetycznej oraz praktykę wstępną w szpitalu i/lub domu opieki społecznej (160 godz.) oraz praktykę w szpitalach, podczas których mają bezpośredni kontakt z pacjentem (200 godz.), co daje łącznie 520 godzin (20 ECTS). Przyjęty zakres kształcenia gwarantuje wykształcenie wśród studiujących postawy odpowiedzialnego i świadomego podejścia do ludzkiego organizmu oraz jego prawidłowego funkcjonowania, jak również pełnej odpowiedzialności w wykonywaniu zawodu dietetyka.

Istotnym elementem kształcenia jest również przygotowanie studentów do prowadzenia badań naukowych w podstawowym zakresie. Aktywność studentów w tym zakresie realizowana jest m.in. w trakcie zajęć seminaryjnych, w ramach których prowadzone są proste eksperymenty badawcze. Studenci zachęceni (angażowani) są do udziału w badaniach naukowych realizowanych przez nauczycieli oraz w ramach działalności kół naukowych.

Absolwenci studiów I stopnia na kierunku Dietetyka są przygotowani w stopniu podstawowym do realizacji prac badawczych, potrafią formułować i rozwiązywać proste problemy badawcze samodzielnie lub przy udziale ekspertów, w tym również z innych dziedzin. Potrafią wykorzystać zdobytą wiedzę oraz umiejętności w dostosowaniu się do potrzeb rynku pracy, w tym do podjęcia pracy w publicznych i niepublicznych instytucjach zajmujących się żywieniem człowieka, dietoprofilaktyką i dietoterapią. Ponadto absolwenci studiów I stopnia posiadają wiedzę i umiejętności, które pozwalają ocenić sposób żywienia oraz stan odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych, udzielać porad żywieniowych i dietetycznych ludziom zdrowym i chorym, zorganizować proces produkcji potraw, w tym dietetycznych, a także przeprowadzić edukację z zakresu żywienia oraz dietetyki. Absolwenci potrafią korzystać w praktyce z obowiązujących przepisów prawa w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia, zaplanować i prowadzić własną działalność biznesową w zakresie dietetyki, dietoterapii i profilaktyki żywieniowo-dietetycznej. Są również przygotowani do podjęcia studiów II stopnia.

Program studiów I stopnia na kierunku Dietetyka uwzględnia aktualne potrzeby

ryнку pracy. Został opracowany w drodze szerokiej dyskusji wśród pracowników, studentów i doktorantów oraz systematycznych spotkań z kluczowymi pracodawcami, m.in. w związku z realizacją praktyk studenckich w szpitalach, poradniach i instytucjach związanych z żywieniem człowieka, dietoprofilaktyką i dietoterapią, jak również przy okazji udziału praktyków/pracodawców w zajęciach dydaktycznych. Jakość kształcenia na kierunku Dietetyka jest nadzorowana poprzez regularne hospitacje zajęć oraz co semestralną analizę osiągniętych efektów kształcenia.

Wskaźniki ilościowe

- 1) realizacja zajęć z dziedziny nauk humanistycznych i/lub społecznych

sem. 1 – 3 ECTS

sem. 3 – 3 ECTS

sem. 5 – 2 ECTS

Łącznie – 8 ECTS

- 2) możliwość wyboru zajęć, którym łącznie przypisano liczbę punktów ECTS nie niższą niż 30% ECTS określonych dla programu tych studiów

sem. 2 – 6 ECTS

sem. 3 – 7 ECTS

sem. 4 – 6 ECTS

sem. 5 – 18 ECTS

sem. 6 – 16 ECTS

Łącznie – 53 ECTS

- 3) co najmniej 50% liczby punktów ECTS określonej dla programu tych studiów realizowanych jest w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia

ECTS kontaktowe – 112,9

- 4) zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów, w wymiarze większym niż 50% liczby punktów ECTS, określonej dla programu tych studiów, i uwzględnia udział studentów w zajęciach przygotowujących do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności

Łącznie – 91 ECTS

Zasady i forma realizacji praktyk zawodowych

Celem praktyk na kierunku Dietetyka na pierwszym stopniu jest umożliwienie studentom poznania miejsc oraz warunków pracy związanych z szeroko rozumianą rolą dietetyka w kształtowaniu prawidłowych nawyków żywieniowych oraz profilaktyce i terapii dietetycznej schorzeń powstałych na tle nieprawidłowego stylu życia. Podczas realizacji praktyki dietetycznej w szpitalu, poradniach i przychodniach, studenci mają możliwość weryfikacji i wykorzystania wiedzy teoretycznej. Studenci mają ponadto możliwość zapoznania się z funkcjonowaniem różnych instytucji/firm działających w obszarze ochrony zdrowia i sektora żywnościowego, a także instytucji kontrolujących działalność tego typu placówek pod względem bezpieczeństwa i higieny pracy. Dzięki odbyciu praktyk studenci są przygotowani do podjęcia pracy zawodowej w obszarze żywienia i dietetyki.

Praktyki zawodowe na I stopniu na kierunku Dietetyka obejmują łącznie 520 godzin – 20 ECTS i są realizowane na 1, 2 i 3 roku studiów, odpowiednio w 2 semestrze praktyka technologiczna – 3 ECTS (80 godz.), w semestrze 3 praktyka związana z organizacją żywienia w żłobku lub/i w przedszkolu lub/i w szkole – 3 ECTS (80 godz.), w semestrze 4 praktyka w poradni dietetycznej – 3 ECTS (80 godz.) oraz praktyka w szpitalu i/lub domu opieki społecznej – 3 ECTS (80 godz.) i w semestrze 5 praktyka w szpitalu – 8 ECTS (200 godz.).

Praktyki realizowane są głównie w okresie wakacyjnym, przy czym dopuszcza się możliwość odbywania praktyki w czasie roku akademickiego, w dniach wolnych od zajęć. Istnieje także możliwość odbycia praktyki zagranicznej. Wykaz rekomendowanych miejsc praktyk ogłaszany jest corocznie i obejmuje wiele różnych instytucji, takich jak szpitale, przychodnie, zakłady produkujące żywność, placówki opiekuńczo-wychowawcze i inne. Dopuszcza się również realizowanie praktyk w firmach/instytucjach spoza listy. Praktyki są modułami do wyboru. Student musi je zrealizować, ale sam wybiera miejsce praktyk i ustala termin jej odbycia z pracodawcą.

Nadzór nad praktykami pełni opiekun praktyk, który dokonuje weryfikacji efektów uczenia się na podstawie prowadzonego przez studenta dziennika praktyk i sprawozdania oraz pozytywnej opinii dyrektora (kierownika) zakładu pracy. Podstawą prawną realizacji praktyki jest umowa między SGGW w Warszawie a jednostką przyjmującą studenta na praktykę, zgodnie z regulaminem praktyk zawodowych. Szczegółowe zasady, sposób i tryb realizacji

praktyk oraz sposób ich zaliczenia określa regulamin praktyk zatwierdzony przez radę programową, zgodnie z regulaminem studiów.

Załączniki:

Załącznik 1. Plan studiów

Załącznik 2. Matryca efektów uczenia się

Załącznik 3. Opinia Samorządu Studentów

Załącznik 4. Opis zajęć (sylabusy)

Plan studiów

Kierunek: **dietetyka**
 Poziom studiów: **studia pierwszego stopnia**
 Forma studiów: **stacjonarne**
 Profil studiów: **ogólnoakademicki**

Opis symboli:

Status zajęć I: zajęcia podstawowe - P, zajęcia kierunkowe - K, zajęcia humanistyczno-społeczne - HS;

Status zajęć II: zajęcia obowiązkowe - O, zajęcia do wyboru - F

Status zajęć III: zajęcia związane z dyscypliną naukową / profil ogólnoakademicki/-N; zajęcia o charakterze praktycznym/profil praktyczny/-U

Liczba godzin zajęć symbole: W - wykład; C - ćwiczenia audytoryjne; LC - ćwiczenia laboratoryjne; PC - ćwiczenia projektowe; TC - ćwiczenia terenowe; ZP - praktyki zawodowe

Liczba godzin zajęć w semestrach W - wykład C - ćwiczenia (suma godzin dla C, LC, PC, TC, ZP)

ECTS_k - ECTS wynikające z zajęć wymagających bezpośredniego kontaktu

Forma zaliczenia: jeśli występuje egzamin jako forma weryfikacji efektów uczenia się - E; zaliczenie na ocenę - Z_o; zaliczenie -Z

Lp.	Nr sem.	Kod	Nazwa zajęć	Status zajęć			Liczba godzin zajęć				Razem godzin	Liczba godzin zajęć w semestrach												Forma zal.	ECTS	ECTS_K
				I	II	III	W	C	LC	ZP		1		2		3		4		5		6				
0	1	ZCZ-D-1S-01Z-00_19	Szkolenie BHP	P	O			4			4	W	C	W	C	W	C	W	C	W	C	W	C	Z_o	0	0
1	1	ZCZ-D-1S-01Z-01_19	Chemia ogólna i organiczna	P	O		30		45		75	30	45											E	5	3,2
2	1	ZCZ-D-1S-01Z-02_19	Anatomia człowieka	P	O		30		30		60	30	30											E	4	2,8
3	1	ZCZ-D-1S-01Z-03_19	Technologia informacyjna	P	O		15	30			45	15	30											E	3	2
4	1	ZCZ-D-1S-01Z-04_19	Ekologia i surowce spożywcze	P	O	N	30		15		45	30	15											E	4	2
5	1	ZCZ-D-1S-01Z-05_19	Kwalifikowana pierwsza pomoc	P	O		15		30		45	15	30											E	3	2
6	1	ZCZ-D-1S-01Z-06_19	Etyka	HS	O		15				15	15												E	1	0,8
7	1	ZCZ-D-1S-01Z-07_19	Organizacja pracy, BHP i ergonomia	P	O		15				15	15												E	1	0,7
8	1	ZCZ-D-1S-01Z-08_19	Podstawy socjologii	HS	O		30				30	30												E	2	1,4
9	1	ZCZ-D-1S-01Z-09_19	Ogólna technologia żywności	P	O		30				30	30												E	2	1,4
10	1	ZCZ-D-1S-01Z-10_19	Podstawy genetyki	P	O		30		30		60	30												E	5	3
							240		184		0	424	240	154										0	30	19,3
11	2	ZCZ-D-1S-02L-11_19	Fizjologia człowieka	P	O		30		30		60			30	30									E	5	2,6
12	2	ZCZ-D-1S-02L-12_19	Biochemia ogólna i żywności	P	O		30		30		60			30	30									E	4	2,6
13	2	ZCZ-D-1S-02L-13_19	Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego	P	O	N	15		30		45			15	30									E	4	2,2
14	2	ZCZ-D-1S-02L-14_19	Mikrobiologia ogólna i żywności	P	O		30		30		60			30	30									E	5	2,6
15	2	ZCZ-D-1S-02L-15_19	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	P	O	N	30		30		60			30	30									E	4	2,5
16	2	ZCZ-D-1S-02L-16_19	Immunologia	P	O		30				30			30										E	2	1,4
17	2	ZCZ-D-1S-02L-17_19	Język obcy I	P	F				60		60			60										E	3	2,4
18	2	ZCZ-D-1S-02L-18_19	PRAKTYKA technologiczna	K	F					80	80													Z_o	3	1
							165		210		80	455			165	210								0	30	17,3
19	3	ZCZ-D-1S-03Z-19_19	Żywienie człowieka	P	O	N	30		45		75			30	45									E	5	3,2
20	3	ZCZ-D-1S-03Z-20_19	Analiza żywności	K	O	N	30		30		60			30	30									E	4	2,5
21	3	ZCZ-D-1S-03Z-21_19	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	N	30		45		75			30	45									E	4	3
22	3	ZCZ-D-1S-03Z-22_19	Kliniczny zarys chorób I	P	O		45		15		60			45	15									E	3	2,6
23	3	ZCZ-D-1S-05Z-23_19	Ochrona własności intelektualnej	HS	O		15				15			15										E	1	0,7
24	3	ZCZ-D-1S-03Z-24_19	Psychologia ogólna i żywienia	HS	O		30				30			30										E	2	1,4
25	3	ZCZ-D-1S-03Z-25_19	Ochrona zdrowia	P	O		15				15			15										E	1	0,7
26	3	ZCZ-D-1S-03Z-26_19	Statystyka	P	O		15				15			15										E	1	0,7
27	3	ZCZ-D-1S-03Z-27_19	Bezpieczeństwo i higiena żywności	K	O	N	15		15		30			15	15									E	2	1,4
28	3	ZCZ-D-1S-03Z-28_19	Język obcy II	P	F				60		60				60									E	4	2,4
29	3	ZCZ-D-1S-03Z-29_19	PRAKTYKA związana z organizacją żywienia w żłobku lub/ i w przedszkolu lub/ i w szkole	K	F					80	80													Z_o	3	1
							225		210		80	515			225	210								0	30	19,6

30	4	ZCZ-D-1S-04L-30_19	Ocena żywienia	K	O	N	30		30		60						30	30				E	4	2,6
31	4	ZCZ-D-1S-04L-31_19	Biochemia żywienia	P	O	N	30				30						30					E	2	1,4
32	4	ZCZ-D-1S-04L-32_19	Dietetyka I	K	O	N	30		30		60						30	30				E	4	2,5
33	4	ZCZ-D-1S-04L-33_19	Toksykologia żywności	K	O	N	30		30		60						30	30				E	3	2,6
34	4	ZCZ-D-1S-04L-34_19	Chemia żywności	K	O	N	15		15		30						15	15				E	2	1,4
35	4	ZCZ-D-1S-04L-35_19	Kliniczny zarys chorób II	P	O		30		15		45						30	15				E	3	2
36	4	ZCZ-D-1S-04L-36_19	Żywienie wybranych grup ludności	K	O	N	30		30		60						30	30				E	3	2,5
37	4	ZCZ-D-1S-04L-37_19	Edukacja żywieniowa	K	O	N	15	30			45						15	30				E	3	2
38	4	ZCZ-D-1S-04L-38_19	PRAKTYKA w poradni dietetycznej	K	F						80	80										Z_o	3	2
39	4	ZCZ-D-1S-04L-39_19	PRAKTYKA w szpitalu i/lub domu opieki społecznej	K	F						80	80										Z_o	3	2
40	4	ZCZ-D-1S-04L-40_19	Wychowanie fizyczne	P	F			30			30							30				Z_o	0	0
							210	210	160	580							210	210				0	30	21,0
41	5	ZCZ-D-1S-05Z-41_19	Dietetyka II	K	O	N	30		30		60							30	30			E	4	2,7
42	5	ZCZ-D-1S-05Z-42_19	Dietetyka pediatryczna	K	O	N	30		30		60							30	30			E	4	2,7
43	5	ZCZ-D-1S-05Z-43_19	Prawo żywnościowe	P	O		30				30							30				E	2	1,4
44	5	ZCZ-D-1S-05Z-44_19	Ochrona konsumenta	HS	O		30				30							30				E	2	1,4
45	5	ZCZ-D-1S-05Z-45_19	Przedmioty do wyboru*	K	F	N	90	30			120						90	30				Z_o	10	5
46	5	ZCZ-D-1S-05Z-46_19	PRAKTYKA w szpitalu	K	F						200	200										Z_o	8	4
47	5	ZCZ-D-1S-05Z-47_19	Wychowanie fizyczne	P	F			30			30								30			Z_o	0	0
							210	120	200	530							210	120				0	30	17,2
48	6	ZCZ-D-1S-06L-48_19	Podstawy farmakologii	P	O		15				15								15			E	1	0,7
49	6	ZCZ-D-1S-06L-49_19	Dietetyka wybranych schorzeń	K	O	N	30		30		60								30	30		E	4	2,5
50	6	ZCZ-D-1S-06L-50_19	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	P	O		15		15		30								15	15		E	2	1,2
51	6	ZCZ-D-1S-06L-51_19	Poradnictwo dietetyczne	K	O	N	15		30		45								15	30		E	3	2,8
52	6	ZCZ-D-1S-06L-52_19	Organizacja i prawo w ochronie zdrowia	P	O		30				30								30			E	2	1,4
53	6	ZCZ-D-1S-06L-53_19	Seminarium dyplomowe	K	O	N		30			30									30		Z_o	2	1,3
54	6	ZCZ-D-1S-06L-54_19	Przedmioty do wyboru*	K	F	N	150	45			165								150	45		Z_o	16	8,6
						21	255	150	0	375									255	150	0	30	18,5	
			Razem				1305	1084	520	2879													180	112,9

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

45	5	ZCZ-D-1S-05Z-45.1_19	Media w upowszechnieniu wiedzy żywieniowej	K	F	N	30	15			45						30	15			E	4	2	
45	5	ZCZ-D-1S-05Z-45.2_19	Probiotyki i mikrobom człowieka	K	F	N	30	15			45						30	15				E	4	2
45	5	ZCZ-D-1S-05Z-45.3_19	Style życia	K	F	N	30				45						30					E	2	1,4

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

54	6	ZCZ-D-1S-06L-54.1_19	Bioocena w badaniach żywieniowych	K	F	N	30	15			45							30	15		E	4	2	
54	6	ZCZ-D-1S-06L-54.2_19	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	K	F	N	30	15			45							30	15		E	4	2	
54	6	ZCZ-D-1S-06L-54.3_19	Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności	K	F	N	30	15			45							30	15		E	4	2	
54	6	ZCZ-D-1S-06L-54.4_19	Technologia produktów pochodzenia roślinnego	K	F	N	30	15			45							30	15		E	4	2	
54	6	ZCZ-D-1S-06L-54.5_19	Diety alternatywne	K	F	N	30	15			45							30	15		E	4	2	
54	6	ZCZ-D-1S-06L-54.6_19	Polityka wyżywienia ludności	K	F	N	30				30							30				E	2	1,4
54	6	ZCZ-D-1S-06L-54.7_19	Dietoprofilaktyka w gastronomii	K	F	N	30				30							30				E	2	1,4

Numer semestru	Godziny			
	Σ	W	C	ZP
1	424	240	184	0
2	455	165	210	80
3	515	225	210	80
4	580	210	210	160
5	530	210	120	200
6	375	255	150	0
Razem	2879	1305	1084	520

Σ	ECTS			
	/O	/F	/HS	/N
30	30	0	3	4
30	24	6	0	8
30	23	7	3	15
30	24	6	0	21
30	12	18	2	18
30	14	16	0	25
180	127	53	8	91

48	6	ZCZ-D-1S-06L-48_19	Podstawy farmakologii	P	O		15			15	E	1	0,7	1	1			1				1	1								1		1		1					
49	6	ZCZ-D-1S-06L-49_19	Dietetyka wybranych schorzeń	K	O	N	30		30	60	E	4	2,5				3	3					2	2		2						1	1				1			
50	6	ZCZ-D-1S-06L-50_19	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	P	O		15	15		30	E	2	1,2	1									2									1	2							
51	6	ZCZ-D-1S-06L-51_19	Poradnictwo dietetyczne	K	O	N	15		30	45	E	3	2,8			1						1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
52	6	ZCZ-D-1S-06L-52_19	Organizacja i prawo w ochronie zdrowia	P	O		30			30	E	2	1,4	1								1	1						1								1	1		
53	6	ZCZ-D-1S-06L-53_19	Seminarium dyplomowe	K	O	N		30		30	Z_o	2	1,3			3	3	3	3	3	3							2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
54	6	ZCZ-D-1S-06L-54_19	Przedmioty do wyboru*	K	F	N	150	45		165	Z_o	16	8,6																											
							21	255	150	0	375	0	30	18,5	25	16	13	15	7	8	13	28	14	9	16	9	10	4	13	13	20	20	10	13	13					
								Razem																																

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

45	5	ZCZ-D-1S-05Z-45.1_19	Media w upowszechnieniu wiedzy żywieniowej	K	F	N	30	15		45	E	4	2	2																								2			1	1				2					
45	5	ZCZ-D-1S-05Z-45.2_19	Probiotyki i mikrobia człowieka	K	F	N	30	15		45	E	4	2	2	2								2																									1			
45	5	ZCZ-D-1S-05Z-45.3_19	Style życia	K	F	N	30			45	E	2	1,4											2	1																							2			

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

54	6	ZCZ-D-1S-06L-54.1_19	Biocena w badaniach żywieniowych	K	F	N	30	15		45	E	4	2	2	2																																		2				2	
54	6	ZCZ-D-1S-06L-54.2_19	Zaawansowane metody analizy sensorycznej	K	F	N	30	15		45	E	4	2			2																																	2			2		
54	6	ZCZ-D-1S-06L-54.3_19	Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności	K	F	N	30	15		45	E	4	2	3														2																						2				
54	6	ZCZ-D-1S-06L-54.4_19	Technologia żywności pochodzenia roślinnego	K	F	N	30	15		45	E	4	2										1																												1			
54	6	ZCZ-D-1S-06L-54.5_19	Diety alternatywne	K	F	N	30	15		45	E	4	2	2															2																						2			
54	6	ZCZ-D-1S-06L-54.6_19	Polityka żywienia ludności	K	F	N	30			30	E	2	1,4												2																										1			1
54	6	ZCZ-D-1S-06L-54.7_19	Dietoprofilaktyka w gastronomii	K	F	N	30			30	E	2	1,4																	2																			1	1	1			

Numer semestru	Godziny			
	Σ	W	C	ZP
1	424	240	184	0
2	455	165	210	80
3	515	225	210	80
4	580	210	210	160
5	530	210	120	200
6	375	255	150	0
Razem	2879	1305	1084	520

Σ	ECTS				W tym ECTS_k
	/O	/F	/HS	/N	
30	30	0	3	4	19,3
30	24	6	0	8	17,3
30	23	7	3	15	19,6
30	24	6	0	21	21,0
30	12	18	2	18	17,2
30	14	16	0	25	18,5
180	127	53	8	91	112,9



Warszawa, 8.05.2019

**Opinia Samorządu Studentów Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka
i Konsumpcji SGGW o programie studiów stacjonarnych I stopnia
realizowanego od roku 2019/2020 na kierunku:
Dietetyka**

Przedstawiony przez Komisję ds. Programów studiów na kierunku *Dietetyka* program studiów I stopnia w trybie stacjonarnym realizowany od roku akad. 2019/2020 spełnia wymagania określone w efektach kształcenia.

Jednakże uważamy, że powinien zostać położony większy nacisk na efekty kształcenia związane z umiejętnościami oraz kompetencjami absolwentów szczególnie w zakresie planowania i wykonywania zadań związanych z dietoprofilaktyką i dietoterapią różnych schorzeń, co powinno być połączone z większą ilością przedmiotów przygotowujących teoretycznie do tego zagadnienia. Wiąże się to zatem z K_W05 (absolwent zna i rozumie zasady dietoprofilaktyki i dietoterapii w poszczególnych schorzeniach z uwzględnieniem stosowania farmakoterapii), gdzie żeby uzyskać ten cel powinien zostać położony większy nacisk na ilość oraz jakość przedmiotów kierunkowych. Zgodnie z zaproponowanym programem studiów te przedmioty są realizowane dopiero od trzeciego semestru studiów, jednak w sposób rzeczywisty jest to dopiero semestr czwarty. Uważamy, że powinny być one wprowadzone wcześniej. Tyczy się to również kolejności wprowadzania przedmiotów – na przykład Poradnictwo dietetyczne jest prowadzone dopiero na semestrze szóstym tymczasem w trakcie semestru czwartego należy odbyć praktykę zawodową w poradni dietetycznej, a w trakcie semestru piątego praktykę w szpitalu, które wiążą się bezpośrednio z udzielaniem porad dietetycznych. Wiedza z przedmiotu Poradnictwo dietetyczne byłaby zatem bardzo przydatna podczas tych praktyk.

Co więcej celem uzyskania prawidłowych efektów kształcenia w ramach K_W02 (absolwent zna budowę oraz mechanizmy funkcjonowania organizmu człowieka, przemiany w nim zachodzące w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych) w programie studiów

powinna zostać uwzględniona zwiększona liczba godzin poświęconych na przedmioty związane z fizjologią człowieka, patofizjologią oraz psychologią tak, żeby poszerzyć wiedzę ogólną absolwentów na temat zasad działania organizmu człowieka.

Ponadto uważamy, iż należy rozważyć modyfikację rodzaju oraz czasu jaki jest zaplanowany na realizację praktyk zawodowych. W naszej opinii praktyka technologiczna nie stanowi atrakcyjnego punktu programu studiów, a jej czas powinien zostać zmniejszony o połowę, gdyż nie wiąże się ona bezpośrednio z pracą zawodową do jakiej docelowo jesteśmy przygotowani. Natomiast praktyka w szpitalu zaplanowana na 200h sprawia duże trudności związane z jej realizacją wynikające z niemożności znalezienia placówki oraz diety, którą chcąc przyjąć studenta na tak długi okres czasu. Skrócenie jej do 150h zwiększyłoby szansę na prawidłową realizację praktyki.

Uważamy, że warto pozostawić istniejący w roku akademickim 2018/2019 rozkład godzinowy przedmiotów do wyboru w postaci: semestr 5: 120h (wykłady)+ 60h (ćwiczenia); semestr 6: 60h (wykłady)+15h (ćwiczenia) uwzględniając jedynie zwiększenie liczby godzin wykładów w semestrze 6 do 90h, a więc dodając w ten sposób do semestru 6 jedynie jeden dodatkowy przedmiot wykładowy do wyboru. Co więcej uważamy, że nie ma potrzeby rotacji przedmiotów jak Prawo żywnościowe oraz Ochrona własności intelektualnej, gdyż były one dobrze umiejscowione w planie studiów.

Reasumując w naszej opinii przygotowany program studiów w interesujący sposób łączy wiedzę z praktyką oraz wymagania uniwersyteckie z koniecznością przygotowania zawodowego absolwentów studiów I stopnia. Uważamy, że program ten będzie atrakcyjny dla kandydatów na studia na kierunku: *Dietetyka*, jednakże powinien zostać udoskonalony o wyżej wymienione uwagi.

**Przewodniczący Samorządu Studentów
Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego
w Warszawie
Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
SAMORZĄD STUDENTÓW
02-776 Warszawa, ul. Nowoursynowska 159c
tel. 022 59-57013

Dariusz Popławski