

**SZKOŁA GŁÓWNA GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO
W WARSZAWIE**

**Program studiów
kierunek DIETETYKA**

studia stacjonarne drugiego stopnia

Warszawa, 2019

Program studiów

Nazwa kierunku studiów:	DIETETYKA
Poziom studiów:	II stopień
Profil studiów:	ogólnoakademicki
Forma studiów:	stacjonarne
Czas trwania studiów:	4 semestry (2 lata)
Liczba ECTS konieczna do ukończenia studiów:	124
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	magister
Kod ISCED dla kierunku studiów:	0915

1. 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	65%
2.	Nauki o zdrowiu	NIE	35%
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 7 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 drugiego stopnia

Profil studiów: ogólnoakademicki

Uniwersalne charakterystyki poziomu 7 w PRK oraz charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 7 PRK		Kierunkowe efekty uczenia się	
		Symbol efektu kierunkowego	Kierunkowe efekty uczenia się odniesione do poszczególnych kategorii i zakresów
WIEDZA – absolwent ZNA I ROZUMIE			
P7U_W	w pogłębiony sposób wybrane fakty, teorie, metody oraz złożone zależności między nimi, także w powiązaniu z innymi dziedzinami różnorodne, złożone uwarunkowania i aksjologiczny kontekst prowadzonej działalności		
P7S_WG <i>Zakres i głębia - kompletność perspektywy poznawczej i zależności</i>	w pogłębionym stopniu - wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące zaawansowaną wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych lub artystycznych tworzących podstawy teoretyczne, uporządkowaną i podbudowaną teoretycznie wiedzę obejmującą kluczowe zagadnienia oraz wybrane	K_W01 K_W02	metody postępowania dietetycznego i diagnostycznego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych oraz w różnych grupach populacyjnych efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia poszczególnych składników pokarmowych, w tym bioaktywnych i w poszczególnych jednostkach chorobowych oraz grupach populacyjnych

	zagadnienia z zakresu zaawansowanej 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 główne tendencje rozwojowe dyscyplin naukowych lub artystycznych, do których jest przyporządkowany kierunek studiów - w przypadku studiów o profilu ogólnoakademickim	K_W03 K_W04	zagadnienia z zakresu psychologii społecznej i klinicznej oraz zagadnienia związane z wpływem różnych czynników na zaburzenia żywieniowe zasady i metody prowadzenia prac badawczych oraz doświadczeń z udziałem ludzi bądź zwierząt doświadczalnych w zakresie dietoprofilaktyki i dietoterapii oraz sposoby interpretacji wyników
P7S_WK <i>Kontekst / uwarunkowania, skutki</i>	fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji ekonomiczne, prawne, etyczne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów, w tym zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości	K_W05 K_W06 K_W07 K_W08	współczesne problemy związane z zastosowaniem leczenia żywieniowego oraz żywienia w specjalistycznych placówkach opieki zdrowotnej wybrane zagadnienia etyczne, prawne, ekonomiczne i społeczne, niezbędne w podejmowaniu i prowadzeniu działalności dietetycznej, jak również związane z pracą dietetyka w szpitalach, zakładach opieki długoterminowej i w pracy z pacjentem indywidualnym uwarunkowania tworzenia i prowadzenia indywidualnej praktyki dietetycznej zasady przygotowywania i pisanie prac naukowych oraz metody zdobywania najnowszych informacji naukowych z wykorzystaniem zasad z zakresu ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego
UMIEJĘTNOŚCI – absolwent POTRAFI			

P7U_U	wykonywać zadania oraz formułować i rozwiązywać problemy, z wykorzystaniem nowej wiedzy, także z innych dziedzin samodzielnie planować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie komunikować się ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców, odpowiednio uzasadniać stanowiska		
P7S_UW <i>Wykorzystanie wiedzy / rozwiązywane problemy i wykonywane zadania</i>	wykorzystywać posiadaną wiedzę - formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy oraz innowacyjnie wykonywać zadania w nieprzewidywalnych warunkach przez: — właściwy dobór źródeł i informacji z nich pochodzących, dokonywanie oceny, krytycznej analizy, syntezy, twórczej interpretacji i prezentacji tych informacji, — dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych, — przystosowanie istniejących lub opracowanie nowych metod i narzędzi wykorzystywać posiadaną wiedzę - formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów - w przypadku studiów o profilu praktycznym formułować i testować hipotezy związane z prostymi problemami badawczymi - w przypadku studiów o profilu ogólnoakademickim	K_U01 K_U02 K_U03 K_U04	wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących dietoprofilaktyki i dietoterapii różnych schorzeń oraz problemów zdrowia publicznego formułować i weryfikować hipotezy badawcze związane z problemami dotyczącymi dietoprofilaktyki i dietoterapii schorzeń żywieniowo-zależnych umiejętnie wyszukiwać, analizować, interpretować i przedstawiać zdobyte informacje z zakresu oceny jakości preparatów dietetycznych i suplementów diety oraz ich stosowania w żywieniu różnych grup populacyjnych podejmować działania dotyczące doboru metod, technik, narzędzi w tym zaawansowanych metod informatycznych i statystycznych do rozwiązywania problemów dietetycznych w żywieniu szpitalnym, sanatoryjnym, domach opieki, przedszkolach i indywidualnej praktyce dietetycznej

	formułować i testować hipotezy związane z prostymi problemami wdrożeniowymi - w przypadku studiów o profilu praktycznym	K_U05	realizować działania z zakresu planowania żywienia dla osób z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia
P7S_UK <i>Komunikowanie się - odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym</i>	komunikować się na tematy specjalistyczne ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców prowadzić debatę posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz specjalistyczną terminologią	K_U06	komunikować się w języku polskim i języku obcym (na poziomie B2+ europejskiego systemu opisu kształcenia językowego) na tematy specjalistyczne związane z dietoprofilaktyką i dietoterapią schorzeń dietozależnych (żywieniowozależnych)
P7S_UO <i>Organizacja pracy/planowanie i praca zespołowa</i>	kierować pracą zespołu współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych i podejmować wiodącą rolę w zespołach	K_U07	kierować pracą zespołu i/lub współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie planowania poradnictwa dietetycznego oraz w działaniach profilaktycznych i terapeutycznych
P7S_UU <i>Uczenie się/planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób</i>	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie	K_U08	samodzielnie planować i realizować rozwój własny lub członków zespołu dietetycznego poprzez uznanie znaczenia wiedzy w życiu zawodowym oraz jej ciągłego aktualizowania
KOMPETENCJE – absolwent JEST GOTÓW DO			

P7S_KR <i>Rola zawodowa/ niezależność i rozwój etosu</i>	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych, w tym: — rozwijania dorobku zawodu, — podtrzymywania etosu zawodu, — przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad	K_K04	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym przestrzegania etyki i etosu zawodowego w trakcie prowadzenia prac zawodowych w zakresie praktyki dietetycznej
---	--	--------------	--

Krótki opis koncepcji kształcenia

Koncepcja kształcenia na kierunku **Dietetyka** na drugim stopniu - studia magisterskie o profilu ogólnoakademickim i zawarte w niej cele wpisują się bezpośrednio w politykę jakości kształcenia realizowaną w SGGW, która wskazuje na ciągle 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 jest przekazanie wiedzy – w ujęciu holistycznym i interdyscyplinarnym – z zakresu dietetyki, ze szczególnym uwzględnieniem promocji zasad prawidłowego żywienia, a w konsekwencji wykształcenie specjalistów z zakresu profilaktyki i terapii dietetycznej chorób powstałych na tle nieprawidłowego żywienia, takich jak: otyłość, cukrzyca, nadciśnienie tętnicze, choroby układu krążenia, choroby autoimmunologiczne, alergię pokarmowe, nowotwory itd., a więc chorób wśród których nadal obserwujemy tendencje wzrostowe, zarówno w Polsce, jak i na świecie. Celem studiów jest ponadto przygotowanie studentów/absolwentów do udziału w realizacji prac badawczych z zakresu dietetyki, jak również aplikowania o granty/projekty badawcze z tego zakresu i kierowania nimi, przy współdziale specjalistów z innych dziedzin.

Program studiów II stopnia podzielony jest na cztery semestry. W ramach programu studiów odbywają się wykłady, ćwiczenia seminaryjne, ćwiczenia laboratoryjne, warsztaty oraz praktyki zawodowe. Część zajęć, dzięki odpowiednio połączonym przedmiotom kierunkowym, prowadzona jest w systemie modułowym, np. *Fizjologia i diagnostyka; Dietetyka i Dietoterapia* czy *Ekonomika w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym*. Plan studiów, obejmujący przedmioty podstawowe, humanistyczno-społeczne, kierunkowe oraz fakultatywne pozwala na zdobywanie wiedzy, umiejętności i kompetencji niezbędnych do przyszłej pracy zawodowej oraz naukowo-badawczej. Wiedza teoretyczna uzupełniana jest umiejętnościami zdobywanymi zarówno w ramach przedmiotów kierunkowych, jak również praktyk zawodowych. Z kolei w ramach przedmiotów fakultatywnych (do wyboru), realizowanych w semestrze 3, studenci mają możliwość uzupełnienia bądź rozszerzenia wiedzy, własnych zainteresowań naukowych oraz umiejętności poprzez wybór 3 przedmiotów w języku polskim oraz fakultetu w języku angielskim – łączna liczba ECTS = 10). Pula przedmiotów fakultatywnych jest otwarta i podlega cyklicznym zmianom w zależności od zainteresowań i zgłaszanych potrzeb (sugestii) studentów oraz rozwoju nauki i

odpowiedzi na zapotrzebowanie pracodawców (interesariuszy zewnętrznych). Uaktualniana lista przedmiotów jest corocznie zatwierdzana przez radę programową. Ponadto istnieje możliwość udziału studentów w programach wymiany międzynarodowej w uczelniach partnerskich. Studenci, w toku studiów poznają specjalistyczne słownictwo zarówno w języku polskim jak i języku angielskim, co umożliwia im korzystanie z zasobów literatury światowej. Studia kończą się obroną pracy magisterskiej.

W trakcie prowadzonych zajęć stosowane są różnorodne metody nauczania, aktywizujące studentów, umożliwiające uzyskanie i rozwinięcie umiejętności cennych z punktu widzenia kariery zawodowej oraz zdobywanie wiedzy bazującej na aktualnych osiągnięciach naukowych w Polsce i na świecie. Studenci nabywają również praktycznych umiejętności odbywając różnorodne praktyki zawodowe, w tym praktykę edukacyjną w żłobku, przedszkolu, szkole, oraz praktykę szpitalną, co umożliwia im bezpośredni kontakt z pacjentem – łącznie 310 godzin (12 ECTS). Z kolei holistyczne podejście, angażowanie studentów w projekty badawcze i edukacyjne pozwala na wykształcenie wśród nich postawy odpowiedzialnego i świadomego podejścia do ludzkiego organizmu, jego prawidłowego funkcjonowania oraz odpowiedzialności w zakresie wykonywanego zawodu dietetyka. Dzięki temu absolwenci studiów drugiego stopnia mogą z sukcesem aplikować na stanowiska związane z profilem studiów w wielu instytucjach (ZOZ-y, żłobki, przedszkola, szkoły, szpitale, domy opieki, poradnie żywieniowe i dietetyczne, zakłady żywienia zbiorowego, firmy cateringowe, placówki sportowe itd.) oraz firmach przemysłu spożywczego, a także w podmiotach zajmujących się edukacją, upowszechnianiem wiedzy oraz promowaniem zachowań prozdrowotnych.

Absolwenci studiów drugiego stopnia kierunku Dietetyka ma poszerzoną wiedzę i umiejętności w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego, poradnictwa żywieniowego i dietetycznego oraz profilaktyki chorób dietozależnych. Są specjalistami w zakresie planowania i wdrażania odpowiedniego sposobu żywienia indywidualnego, zbiorowego, szpitalnego dla różnych grup ludności oraz leczenia dietetycznego. Potrafią ponadto zorganizować proces produkcji potraw dietetycznych i nim kierować, prowadzić badania i edukację z zakresu żywienia i dietetyki oraz dokonać oceny jakości żywności zgodnie z obowiązującym prawem. Potrafią ocenić sposób żywienia i stan odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych oraz formułować zalecenia prawidłowego żywienia w celu zapobiegania niedożywienia, przekarmienia, chorób powstałych na tle nieprawidłowego żywienia. Absolwenci studiów drugiego stopnia są też przygotowani do pracy z osobami

chorymi. Posiada wiedzę i umiejętności pozwalające oferować usługi z obszaru doradztwa eksperckiego, a także posiada umiejętność kierowania zespołami ludzi oraz placówkami terapeutycznymi i doradczymi z zakresu dietetyki.

Koncepcja kształcenia zakłada, że student, a następnie absolwent II stopnia kierunku Dietetyka jest przygotowany w stopniu zawansowanym do realizacji prac badawczych, potrafi formułować i testować hipotezy badawcze związane z problemami z zakresu dietetyki i nauk pokrewnych oraz potrafi wykorzystać zdobyte umiejętności w dostosowaniu się do potrzeb rynku pracy. Jest ponadto przygotowany do podjęcia pracy w instytucjach naukowo-badawczych oraz studiów III stopnia (doktoranckich). Aktywność studentów w tym zakresie realizowana jest m.in. w trakcie zajęć seminaryjnych, a także pracy dyplomowej, w ramach której pod opieką naukową promotorów studenci prowadzą badania naukowe. Studenci zachęceni (angażowani) są do udziału w badaniach naukowych realizowanych przez promotorów lub innych nauczycieli oraz w ramach pracy kół naukowych.

Program studiów II stopnia na kierunku Dietetyka uwzględnia aktualnie potrzeby rynku 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. 3 – 2 ECTS
sem. 4 – 3 ECTS
Łącznie – 5 ECTS
- 2) możliwość wyboru zajęć, którym łącznie przypisano liczbę punktów ECTS nie niższą niż 30% ECTS określonych dla programu tych studiów
sem. 1 – 3 ECTS
sem. 2 – 7 ECTS
sem. 3 – 12 ECTS
sem. 4 – 20 ECTS
Łącznie – 42 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 – 77,7

- 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 drugim stopniu jest umożliwienie studentom poznania różnych stanowisk pracy związanych z zawodem dietetyka. Poprzez różne formy i miejsca praktyk studenci mają możliwość rozwijania umiejętności, wykorzystywania zdobytej wiedzy teoretycznej w praktyce oraz jej pogłębiania, dzięki zapoznaniu się z organizacją i przebiegiem pracy dietetyka w szpitalu dziecięcym, w szpitalu dla dorosłych oraz w żłobku, przedszkolu, szkole, domu pomocy społecznej lub innej instytucji związanej z żywieniem dietetycznym. Dzięki odbyciu praktyk w różnych miejscach, absolwent przygotowany jest do podjęcia pracy zawodowej w stanowisku dietetyka.

Praktyki zawodowe na II stopniu na kierunku Dietetyka obejmują łącznie 310 godzin – 12 ECTS i są podzielone na praktykę edukacyjną – 3 ECTS (80 godz.), praktykę w szpitalu (dla dorosłych) – 7 ECTS (180 godz.) oraz praktykę w szpitalu dla dzieci – 2 ECTS (50 godz.).

Praktyki realizowane są głównie w okresie wakacyjnym. Dopuszcza się jednak 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 dietetyczną, 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 ich 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, jak również 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

Plan studiów - Kierunek **dietetyka**
Poziom studiów: **studia drugiego 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	Kod	Nazwa zajęć	Status			Liczba godzin zajęć;				Razem	Liczba godzin zajęć w semestrach								Forma	ECTS	
				I	II	III	W	C	LC	ZP		1		2		3		4				ECTS_K
												W	C	W	C	W	C	W	C			
0	1	ZCZ-D-2S-01Z-00_19	Szkolenie BHP	P	O			4			4		4							Z	0	0
1	1	ZCZ-D-2S-01Z-01_19	Dietoprofilaktyka	K	O	N	15		30		45	15	30							E	3	2
2	1	ZCZ-D-2S-01Z-02_19	Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	K	O	N			45		45		45							Z_o	3	1,9
3	1	ZCZ-D-2S-01Z-03_19	Psychologia kliniczna	K	O		15	30			45	15	30							E	2	1,8
2	1	ZCZ-D-2S-01Z-04_19	Dietetyka w wieku prokreacyjnym i rozwojowym	K	O	N	30		30		60	30	30							E	3	2,6
5	1	ZCZ-D-2S-01Z-05_19	Zdrowie publiczne	K	O		15				15	15								E	1	0,8
6	1	ZCZ-D-2S-01Z-06_19	Fizjologia żywienia	K	O	N	30		30		60	30	30							E	4	2,6
7	1	ZCZ-D-2S-01Z-07_19	Patofizjologia kliniczna	K	O	N	30		30		60	30	30							E	4	2,6
8	1	ZCZ-D-2S-01Z-08_19	Diagnostyka laboratoryjna	K	O	N	10		20		30	10	20							E	2	1,2
9	1	ZCZ-D-2S-01Z-09_19	Epidemiologia żywieniowa	K	O	N	30	15			45	30	15							E	3	2
10	1	ZCZ-D-2S-01Z-10_19	Biostatystyka	K	O		10		20		30	10	20							E	2	1,2
11	1	ZCZ-D-2S-01Z-11_19	Praktyka edukacyjna w żłobku, przedszkolu, szkole	K	F					80	80									Z	3	2
							185	254		80	519	185	254								30	20,7
12	2	ZCZ-D-2S-02L-12_19	Dietetyka kliniczna	K	O	N	30		30		60			30	30					E	4	2,6
13	2	ZCZ-D-2S-02L-13_19	Dietoterapia alergii i nietolerancji pokarmowych	K	O	N			15		15				15					Z_o	1	0,8
14	2	ZCZ-D-2S-02L-14_19	Dietoterapia chorób autoimmunizacyjnych	K	O	N			15		15				15					Z_o	1	0,7
15	2	ZCZ-D-2S-02L-15_19	Projektowanie produktów i potraw dietetycznych	K	O	N	30		30		60			30	30					E	4	2,6
16	2	ZCZ-D-2S-02L-16_19	Dietetyka sportowa z elementami fizjologii wysiłku	K	O	N	15		30		45			15	30					E	3	2
17	2	ZCZ-D-2S-02L-17_19	Metabolizm białka i energii	K	O	N	15		30		45			15	30					E	3	2
18	2	ZCZ-D-2S-02L-18_19	Regulacja metabolizmu	K	O	N	30		30		60			30	30					E	4	2,6
19	2	ZCZ-D-2S-02L-19_192	Propedeutyka gerontologii	K	O	N	30		30		60			30	30					E	3	2,6
20	2	ZCZ-D-2S-02L-20_19	Praktyki w szpitalu	K	F					180	180									Z	7	5
							150	210		180	540			150	210						30	20,9
21	3	ZCZ-D-2S-03Z-21_19	Diety niekonwencjonalne	K	O	N	15		30		45					15	30			E	3	2
22	3	ZCZ-D-2S-03Z-22_19	Etnodietetyka	K	O	N	15		30		45					15	30			E	3	2
23	3	ZCZ-D-2S-03Z-23_19	Dietoterapia zaburzeń metabolicznych i endokrynnych	K	O	N	10		20		30					10	20			E	2	1,2
24	3	ZCZ-D-2S-03Z-24_19	Dietoterapia chorób sercowo-naczyniowych	K	O	N	5		15		20					5	15			E	1	0,9
25	3	ZCZ-D-2S-03Z-25_19	Dietoterapia chorób układu moczowo-płciowego	K	O	N	5		15		20					5	15			E	1	0,9
26	3	ZCZ-D-2S-03Z-26_19	Dietetyka geriatryczna	K	O	N	5		15		20					5	15			E	1	0,8
27	3	ZCZ-D-2S-03Z-27_19	Psychologia społeczna	HS	O		15	15			30					15	15			E	2	1,4
28	3	ZCZ-D-2S-03Z-28_19	Metodologia badań żywieniowych	K	O	N	20		30		50					20	30			E	3	2,2
29	3	ZCZ-D-2S-03Z-29_19	Elektyw w języku obcym*	K	F			30			30						30			Z_o	4	1,3
30	3	ZCZ-D-2S-03Z-30_19	Przedmioty do wyboru*	K	F		90				90					90				E	6	3,9
31	3	ZCZ-D-2S-03Z-31_19	Seminarium dyplomowe	K	O	N		30			30						30			Z_o	2	1,3
32	3	ZCZ-D-2S-03Z-32_19	Praktyki w szpitalu dla dzieci	K	F					50	50									Z	2	1,7
							180	230		50	460					180	230				30	19,6

33	4	ZCZ-D-2S-04L-33_19	Preparaty dietetyczne i suplementy diety	K	O	N	30		45		75						30	45	E	4	3,2
34	4	ZCZ-D-2S-04L-34_19	Toksykologia żywieniowa	K	O		15				15						15		E	1	0,7
35	4	ZCZ-D-2S-04L-35_19	Zarządzanie i marketing	HS	O		15	30			45						15	30	E	2	2
36	4	ZCZ-D-2S-04L-36_19	Prawo i ekonomika w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym	K	O	N	15	30			45						15	30	E	2	1,7
37	4	ZCZ-D-2S-04L-37_19	Organizacja żywienia w zakładach żywienia zbiorowego	K	O	N	30	30			60						30	30	E	2	2
38	4	ZCZ-D-2S-04L-38_19	Zarządzanie własnością intelektualną	HS	O		15				15						15		E	1	0,6
39	4	ZCZ-D-2S-04L-39_19	Seminarium dyplomowe	K	O	N		30			30							30	Z_o	2	1,3
40	4	ZCZ-D-2S-04L-40_19	Praca dyplomowa - magisterska	K	F	N														20	5
							120	165	0	285							120	165		34	16,5
			Razem				635	859	310	1804										124	77,7

Elektyw w języku obcym - lista otwarta

29	3	ZCZ-D-2S-03Z-29.1_19	Nutrition and health	K	F			30			30						30			Z_o	4	1,3
29	3	ZCZ-D-2S-03Z-29.2_19	Advanced food technology	K	F			30			30						30			Z_o	4	1,3

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

30	3	ZCZ-D-2S-03Z-30.1_19	Ekonomia menadżerska	K	F		30				30					30				E	2	1,3
30	3	ZCZ-D-2S-03Z-30.2_19	Współczesne trendy w żywieniu człowieka	K	F		30				30					30				E	2	1,3
30	3	ZCZ-D-2S-03Z-30.3_19	Interwencyjne badania żywieniowe	K	F		30				30					30				E	2	1,3

Numer semestru	Godziny			
	Σ	W	C	ZP
1	519	185	254	80
2	540	150	210	180
3	460	180	230	50
4	285	120	165	0
Razem	1804	635	859	310

ECTS					W tym
Σ	/O	/F	/HS	/N	ECTS_k
30	27	3	0	22	20,7
30	23	7	0	23	20,9
30	18	12	2	16	19,6
34	14	20	3	30	16,5
124	82	42	5	91	77,7

MATRYCA efektów uczenia się
Plan studiów - Kierunek **dietetyka**
Poziom studiów: **studia drugiego 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	Kod	Nazwa zajęć	Status			Liczba godzin zajęć;				Razem	Forma	ECTS	ECTS_K	WIEDZA								EFEKTY UCZENIA SIĘ								KOMPETENCJE				
				I	II	III	W	C	LC	ZP					K_W01	K_W02	K_W03	K_W04	K_W05	K_W06	K_W07	K_W08	K_U01	K_U02	K_U03	K_U04	K_U05	K_U06	K_U07	K_U08	K_K01	K_K02	K_K03	K_K04	
0	1	ZCZ-D-2S-01Z-00_19	Szkolenie BHP	P	O			4			4	Z	0	0																					
1	1	ZCZ-D-2S-01Z-01_19	Dietoprofilaktyka	K	O	N		15		30	45	E	3	2			3							3							3				
2	1	ZCZ-D-2S-01Z-02_19	Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	K	O	N				45	45	Z_o	3	1,9				3		3		3				3		3		3		3		3	
3	1	ZCZ-D-2S-01Z-03_19	Psychologia kliniczna	K	O			15	30		45	E	2	1,8				1													2			2	
2	1	ZCZ-D-2S-01Z-04_19	Dietetyka w wieku prokreacyjnym i rozwojowym	K	O	N		30		30	60	E	3	2,6		2		2						2						1		1			
5	1	ZCZ-D-2S-01Z-05_19	Zdrowie publiczne	K	O			15			15	E	1	0,8			1								1		1							1	
6	1	ZCZ-D-2S-01Z-06_19	Fizjologia żywienia	K	O	N		30		30	60	E	4	2,6		2		2												2					
7	1	ZCZ-D-2S-01Z-07_19	Patofizjologia kliniczna	K	O	N		30		30	60	E	4	2,6		2								2						2	2				
8	1	ZCZ-D-2S-01Z-08_19	Diagnostyka laboratoryjna	K	O	N		10		20	30	E	2	1,2			2						2							2					
9	1	ZCZ-D-2S-01Z-09_19	Epidemiologia żywieniowa	K	O	N		30	15		45	E	3	2			2				2			2									2		
10	1	ZCZ-D-2S-01Z-10_19	Biostatystyka	K	O			10		20	30	E	2	1,2				2							3	2	3				2			2	
11	1	ZCZ-D-2S-01Z-11_19	Praktyka edukacyjna w żłobku, przedszkolu, szkole	K	F						80	Z	3	2			2							3				3		3		3			
								185	254		80	519	0	30	20,7																				
12	2	ZCZ-D-2S-02L-12_19	Dietetyka kliniczna	K	O	N		30		30	60	E	4	2,6		3		3						3			3				3	3			
13	2	ZCZ-D-2S-02L-13_19	Dietoterapia alergii i nietolerancji pokarmowych	K	O	N				15	15	Z_o	1	0,8			2							3		3				3		3		2	
14	2	ZCZ-D-2S-02L-14_19	Dietoterapia chorób autoimmunizacyjnych	K	O	N				15	15	Z_o	1	0,7		2		2						3									1	1	
15	2	ZCZ-D-2S-02L-15_19	Projektowanie produktów i potraw dietetycznych	K	O	N		30		30	60	E	4	2,6			2										2			3		2			
16	2	ZCZ-D-2S-02L-16_19	Dietetyka sportowa z elementami fizjologii wysiłku	K	O	N		15		30	45	E	3	2		2		2						2			2			2		2			
17	2	ZCZ-D-2S-02L-17_19	Metabolizm białka i energii	K	O	N		15		30	45	E	3	2		2			2					2	2							2	2		
18	2	ZCZ-D-2S-02L-18_19	Regulacja metabolizmu	K	O	N		30		30	60	E	4	2,6		2		2		2				2	2				2		2				
19	2	ZCZ-D-2S-02L-19_192	Propedeutyka gerontologii	K	O	N		30		30	60	E	3	2,6		2		2				2		2		2	2			2	2				
20	2	ZCZ-D-2S-02L-20_19	Praktyki w szpitalu	K	F						180	Z	7	5		3		3			3			3	3		3		3		3	3			
								150	210		180	540	0	30	20,9																				
21	3	ZCZ-D-2S-03Z-21_19	Dietetyka kliniczna	K	O	N		15		30	45	E	3	2			2														3				
22	3	ZCZ-D-2S-03Z-22_19	Etnodietetyka	K	O	N		15		30	45	E	3	2		1							3					3					1		
23	3	ZCZ-D-2S-03Z-23_19	Dietoterapia zaburzeń metabolicznych i endokrynnnych	K	O	N		10		20	30	E	2	1,2			1						1	3	1	3				3			1		
24	3	ZCZ-D-2S-03Z-24_19	Dietoterapia chorób sercowo-naczyniowych	K	O	N		5		15	20	E	1	0,9			2						2						2		3				
25	3	ZCZ-D-2S-03Z-25_19	Dietoterapia chorób układu moczowo-płciowego	K	O	N		5		15	20	E	1	0,9		2							2			2			2	2	2				
26	3	ZCZ-D-2S-03Z-26_19	Dietetyka geriatryczna	K	O	N		5		15	20	E	1	0,8		3		3						3			3			2	2				
27	3	ZCZ-D-2S-03Z-27_19	Psychologia społeczna	HS	O			15	15		30	E	2	1,4				1							1						1				
28	3	ZCZ-D-2S-03Z-28_19	Metodologia badań żywieniowych	K	O	N		20		30	50	E	3	2,2			2		2				2		2									2	
29	3	ZCZ-D-2S-03Z-29_19	Elektyw w języku obcym*	K	F			30			30	Z_o	4	1,3									1			1				1					
30	3	ZCZ-D-2S-03Z-30_19	Przedmioty do wyboru*	K	F			90			90	E	6	3,9																					
31	3	ZCZ-D-2S-03Z-31_19	Seminarium dyplomowe	K	O	N		30			30	Z_o	2	1,3		3		3		3		3		3	3	3			2	2	3	2			
32	3	ZCZ-D-2S-03Z-32_19	Praktyki w szpitalu dla dzieci	K	F						50	Z	2	1,7		3		3						3	3	3		3		3	3	3		3	
								180	230		50	460	0	30	19,6																				
33	4	ZCZ-D-2S-04L-33_19	Preparaty dietetyczne i suplementy diety	K	O	N		30		45	75	E	4	3,2			2				2				2	2					2				
34	4	ZCZ-D-2S-04L-34_19	Toksykologia żywieniowa	K	O			15			15	E	1	0,7			2									1					1				
35	4	ZCZ-D-2S-04L-35_19	Zarządzanie i marketing	HS	O			15	30		45	E	2	2						2									2			2			
36	4	ZCZ-D-2S-04L-36_19	Prawo i ekonomika w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym	K	O	N		15	30		45	E	2	1,7				1	1						2						2	2		2	
37	4	ZCZ-D-2S-04L-37_19	Organizacja żywienia w zakładach żywienia zbiorowego	K	O	N		30	30		60	E	2	2						2					2	2					1				
38	4	ZCZ-D-2S-04L-38_19	Zarządzanie własnością intelektualną	HS	O			15			15	E	1	0,6						1											1			1	
39	4	ZCZ-D-2S-04L-39_19	Seminarium dyplomowe	K	O	N		30			30	Z_o	2	1,3		3		3		3		3		3	3	3			3	3	3	3			
40	4	ZCZ-D-2S-04L-40_19	Praca dyplomowa - magisterska	K	F	N							20	5																					
								120	165		0	285		34	16,5	17	24	4	8	7	7	4	5	22	13	20	5	16	4	15	7	20	21	9	11
			Razem					635	859	310	1804		124	77,7																					

Elektyw w języku obcym - lista otwarta

29	3	ZCZ-D-2S-03Z-29.1_19	Nutrition and health	K	F			30			30	Z_o	4	1,3			1							1						1			
29	3	ZCZ-D-2S-03Z-29.2_19	Advanced food technology	K	F			30			30	Z_o	4	1,3														1			1		

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

30	3	ZCZ-D-2S-03Z-30.1_19	Ekonomia menadżerska	K	F			30			30	E	2	1,3						2	2					2	2					3	
30	3	ZCZ-D-2S-03Z-30.2_19	Współczesne trendy w żywieniu człowieka	K	F			30			30	E	2	1,3			2						3							3			
30	3	ZCZ-D-2S-03Z-30.3_19	Interwencyjne badania żywieniowe	K	F			30			30	E	2	1,3			2		2		2			1		1							1

Numer semestru	Godziny				
	Σ	W	C	ZP	
1	519	185	254	80	
2	540	150	210	180	
3	460	180	230	50	
4	285	120	165	0	
Razem	1804	635	859	310	

ECTS					W tym
Σ	/O	/F	/HS	/N	ECTS_k
30	27	3	0	22	20,7
30	23	7	0	23	20,9
30	18	12	2	16	19,6
34	14	20	3	30	16,5
124	82	42	5	91	77,7



Warszawa, 07.05.2019

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

Przedstawiony przez Komisję ds. Programów studiów na kierunku **Dietetyka** program studiów II stopnia w trybie stacjonarnym realizowanym od roku akad. 2019/2020.

W naszej opinii przygotowany program studiów w interesujący sposób łączy wiedzę z praktyką oraz wymagania uniwersyteckie z koniecznością przygotowania zawodowego absolwentów studiów II stopnia. Uważamy, że program ten będzie bardziej atrakcyjny dla kandydatów na studia na kierunku: *Dietetyka*.

**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
12-7701 Warszawa, ul. Nowolipie 15F
tel. 022-69-37013

Damian Popławski