

**SZKOŁA GŁÓWNA GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO
W WARSZAWIE**

**Program studiów
kierunek DIETETYKA**

studia niestacjonarne drugiego stopnia

Warszawa, 2019

Program studiów

Nazwa kierunku studiów:	DIETETYKA
Poziom studiów:	II stopień
Profil studiów:	ogólnoakademicki
Forma studiów:	niestacjonarne
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			

P7U_K	tworzenia i rozwijania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i życia podejmowania inicjatyw, krytycznej oceny siebie oraz zespołów i organizacji, w których uczestniczy przewodzenia grupie i ponoszenia odpowiedzialności za nią		
P7S_KK <i>Oceny/krytyczne podjęcie</i>	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	K_K01 K_K02	krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa dietetycznego uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej oraz nawiązywania współpracy z ekspertami z zakresu żywienia, dietetyki i medycyny
P7S_KO <i>Odpowiedzialność/wypełnianie zobowiązań społecznych na rzecz interesu publicznego</i>	wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności na rzecz środowiska społecznego inicjowania działań na rzecz interesu publicznego myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	K_K03	prowadzenia praktyki dietetycznej, z uwzględnieniem odpowiedzialności za zdrowie publiczne

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, alergie 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 mają 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 25% 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 – 48

- 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

Kierunek: **dietetyka**Poziom studiów: **studia drugiego stopnia**Forma studiów: **niestacjonarne**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 ogólniakademicki/-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		Liczba godzin zajęć;				Razem godzin	Liczba godzin zajęć w semestrach								Forma zal.	ECTS	ECTS_K
				zajęć								1		2		3		4			
					I	II	III	W	C	LC	ZP		W	C	W	C	W	C	W	C	
0	1	ZCZ-D-2Z-01Z-00_19	Szkolenie BHP	P	O			4		4		4						Z	0	0	
1	1	ZCZ-D-2Z-01Z-01_19	Dietoprofilaktyka	K	O	N	14		14	28	14	14						E	3	1,3	
2	1	ZCZ-D-2Z-01Z-02_19	Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	K	O	N			14	14		14						Z_o	3	0,8	
3	1	ZCZ-D-2Z-01Z-03_19	Psychologia kliniczna	K	O		7	14		21	7	14						E	2	0,9	
4	1	ZCZ-D-2Z-01Z-04_19	Dietetyka w wieku prokreacyjnym i rozwojow	K	O	N	14		14	28	14	14						E	3	1,3	
5	1	ZCZ-D-2Z-01Z-05_19	Zdrowie publiczne	K	O		7			7	7							E	1	0,5	
6	1	ZCZ-D-2Z-01Z-06_19	Fizjologia żywienia	K	O	N	14		14	28	14	14						E	4	1,3	
7	1	ZCZ-D-2Z-01Z-07_19	Patofizjologia kliniczna	K	O	N	14		14	28	14	14						E	4	1,3	
8	1	ZCZ-D-2Z-01Z-08_19	Diagnostyka laboratoryjna	K	O	N	7		14	21	7	14						E	2	0,9	
9	1	ZCZ-D-2Z-01Z-09_19	Epidemiologia żywieniowa	K	O	N	14	7		21	14	7						E	3	1,1	
10	1	ZCZ-D-2Z-01Z-10_19	Biostatystyka	K	O		7		7	14	7	7						E	2	0,6	
11	1	ZCZ-D-2Z-01Z-11_19	Praktyka edukacyjna w żłobku, przedszkolu, s	K	F					80	80							Z	3	2	
							98	116	80	294	98	116							30	12,0	
12	2	ZCZ-D-2Z-02L-12_19	Dietetyka kliniczna	K	O	N	14		14	28			14	14				E	4	1,3	
13	2	ZCZ-D-2Z-02L-13_19	Dietoterapia alergii i nietolerancji	K	O	N			7	7				7				Z_o	1	0,5	
14	2	ZCZ-D-2Z-02L-14_19	Dietoterapia chorób autoimmunizacyjnych	K	O	N			7	7				7				Z_o	1	0,4	
15	2	ZCZ-D-2Z-02L-15_19	Projektowanie produktów i potraw dietetycz	K	O	N	14		14	28			14	14				E	4	1,3	
16	2	ZCZ-D-2Z-02L-16_19	Dietetyka sportowa z elementami fizjologii	K	O	N	7		14	21			7	14				E	3	1,1	
17	2	ZCZ-D-2Z-02L-17_19	Metabolizm białka i energii	K	O	N	7		14	21			7	14				E	3	1	
18	2	ZCZ-D-2Z-02L-18_19	Regulacja metabolizmu	K	O	N	14		14	28			14	14				E	4	1,3	
19	2	ZCZ-D-2Z-02L-19_19	Propedeutyka gerontologii	K	O	N	14		14	28			14	14				E	3	1,3	
20	2	ZCZ-D-2Z-02L-20_19	Praktyki w szpitalu	K	F					180	180							Z	7	5	
							70	98	180	348			70	98					30	13,2	

21	3	ZCZ-D-2Z-03Z-21_19	Diety niekonwencjonalne	K	O	N	7		14		21					7	14			E	3	1
22	3	ZCZ-D-2Z-03Z-22_19	Etnodietetyka	K	O	N	7		14		21					7	14			E	3	1,1
23	3	ZCZ-D-2Z-03Z-23_19	Dietoterapia zaburzeń metabolicznych i endo	K	O	N	6		8		14					6	8			E	2	0,7
24	3	ZCZ-D-2Z-03Z-24_19	Dietoterapia chorób sercowo-naczyniowych	K	O	N	3		6		9					3	6			E	1	0,6
25	3	ZCZ-D-2Z-03Z-25_19	Dietoterapia chorób układu moczowo-	K	O	N	3		6		9					3	6			E	1	0,5
26	3	ZCZ-D-2Z-03Z-26_19	Dietetyka geriatryczna	K	O	N	3		6		9					3	6			E	1	0,5
27	3	ZCZ-D-2Z-03Z-27_19	Psychologia społeczna	HS	O		7	7			14					7	7			E	2	0,4
28	3	ZCZ-D-2Z-03Z-28_19	Metodologia badań żywieniowych	K	O	N	14		14		28					14	14			E	3	1,4
29	3	ZCZ-D-2Z-03Z-29_19	<i>Elektyw w języku obcym*</i>	K	F			14			14						14			Z_o	4	0,6
30	3	ZCZ-D-2Z-03Z-30_19	<i>Przedmioty do wyboru*</i>	K	F		42				42					42				E	6	1,8
31	3	ZCZ-D-2Z-03Z-31_19	Seminarium dyplomowe	K	O	N		14			14						14			Z_o	2	0,6
32	3	ZCZ-D-2Z-03Z-32_19	Praktyki w szpitalu dla dzieci	K	F					50	50									Z	2	1,7
							92	103	50	245						92	103				30	10,9
33	4	ZCZ-D-2Z-04L-33_19	Preparaty dietetyczne i suplementy diety	K	O	N	14		21		35						14	21		E	4	1,6
34	4	ZCZ-D-2Z-04L-34_19	Toksykologia żywieniowa	K	O		10				10						10			E	1	0,5
35	4	ZCZ-D-2Z-04L-35_19	Zarządzanie i marketing	HS	O		7	14			21						7	14		E	2	1
36	4	ZCZ-D-2Z-04L-36_20	Prawo i ekonomika w poradnictwie żywienio	K	O	N	7	14			21						7	14		E	2	0,9
37	4	ZCZ-D-2Z-04L-37_19	Organizacja żywienia w zakładach żywienia z	K	O	N	7	14			21						7	14		E	2	0,9
38	4	ZCZ-D-2Z-04L-38_19	Zarządzanie własnością intelektualną	HS	O		7				7						7			E	1	1,4
39	4	ZCZ-D-2Z-04L-39_19	Seminarium dyplomowe	K	O	N		14			14							14		Z_o	2	0,6
40	4	ZCZ-D-2Z-04L-40_19	Praca dyplomowa - magisterska	K	F	N															20	5
							52	77	0	129							52	77			34	11,9
			Razem				312	394	310	1016											124	48,0

Elektyw w języku obcym - lista otwarta

29	3	ZCZ-D-2Z-03Z-29.1_19	Nutrition and health	K	F	N		14			14						14			Z_o	4	0,6
29	3	ZCZ-D-2Z-03Z-29.2_19	Advanced food technology	K	F	N		14			14						14			Z_o	4	0,6

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

30	3	ZCZ-D-2Z-03Z-30.1_19	Ekonomia menadżerska	K	F	N	14				14					14				E	2	0,6
30	3	ZCZ-D-2Z-03Z-30.2_19	Współczesne trendy w żywieniu człowieka	K	F	N	14				14					14				E	2	0,6
30	3	ZCZ-D-2Z-03Z-30.3_19	Interwencyjne badania żywieniowe	K	F	N	14				14					14				E	2	0,6

Numer semestru	Godziny			ZP
	Σ	W	C	
1	294	98	116	80
2	348	70	98	180
3	245	92	103	50
4	129	52	77	0
Razem	1016	312	394	310

ECTS					W tym
Σ	/O	/F	/HS	/N	ECTS_k
30	27	3	0	22	12,0
30	23	7	0	23	13,2
30	18	12	2	16	10,9
34	14	20	3	30	11,9
124	82	42	5	91	48

Matryca efektów uczenia się
Kierunek: dietetyka
Poziom studiów: studia drugiego stopnia
Forma studiów: niestacjonarne
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	Forma zal.	ECTS	ECTS_K	EFEKTY UCZENIA SIĘ																		
				I	II	III	W	C	LC	ZP					WIEDZA								UMIĘTNOŚCI								KOMPETENCJE		
														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-2Z-01Z-00_19	Szkolenie BHP	P	O			4			4	Z	0	0																			
1	1	ZCZ-D-2Z-01Z-01_19	Dietoprofilaktyka	K	O	N	14		14		28	E	3	1,3		3						3								3			
2	1	ZCZ-D-2Z-01Z-02_19	Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	K	O	N			14		14	Z_o	3	0,8				3	3	3	3				3	3	3	3	3	3	3	3	3
3	1	ZCZ-D-2Z-01Z-03_19	Psychologia kliniczna	K	O		7	14			21	E	2	0,9			1						2					2		2		2	
4	1	ZCZ-D-2Z-01Z-04_19	Dietetyka w wieku prokreacyjnym i rozwojow	K	O	N	14	14			28	E	3	1,3	2	2						2				1			2	1	1		
5	1	ZCZ-D-2Z-01Z-05_19	Zdrowie publiczne	K	O		7				7	E	1	0,5		1								1		1					1		
6	1	ZCZ-D-2Z-01Z-06_19	Fizjologia żywienia	K	O	N	14	14			28	E	4	1,3	2	2								2		2			2	2			
7	1	ZCZ-D-2Z-01Z-07_19	Patofizjologia kliniczna	K	O	N	14	14			28	E	4	1,3	2							2							2	2			
8	1	ZCZ-D-2Z-01Z-08_19	Diagnostyka laboratoryjna	K	O	N	7	14			21	E	2	0,9	2							2							2	2			
9	1	ZCZ-D-2Z-01Z-09_19	Epidemiologia żywieniowa	K	O	N	14	7			21	E	3	1,1		2		2	2		2	2		2							2	2	
10	1	ZCZ-D-2Z-01Z-10_19	Biostatystyka	K	O		7	7			14	E	2	0,6			2						3	2	3					2		2	
11	1	ZCZ-D-2Z-01Z-11_19	Praktyka edukacyjna w żłobku, przedszkolu, s	K	F				80		80	Z	3	2		2						3				3	3	3	3	3	3	3	3
							98	116	80		294	0	30	12,0																			
12	2	ZCZ-D-2Z-02L-12_19	Dietetyka kliniczna	K	O	N	14	14			28	E	4	1,3	3	3						3		3		3			3	3			
13	2	ZCZ-D-2Z-02L-13_19	Dietoterapia alergii i nietolerancji	K	O	N		7		7	Z_o	1	0,5	2								3	3			3		3	3	3		2	
14	2	ZCZ-D-2Z-02L-14_19	Dietoterapia chorób autoimmunizacyjnych	K	O	N		7		7	Z_o	1	0,4	2	2							3									1	1	
15	2	ZCZ-D-2Z-02L-15_19	Projektowanie produktów i potraw dietetycz	K	O	N	14	14			28	E	4	1,3		2									2		3			2			
16	2	ZCZ-D-2Z-02L-16_19	Dietetyka sportowa z elementami fizjologii	K	O	N	7	14			21	E	3	1,1	2	2		2				2		2				2	2	2			
17	2	ZCZ-D-2Z-02L-17_19	Metabolizm białka i energii	K	O	N	7	14			21	E	3	1	2		2					2	2							2	2		
18	2	ZCZ-D-2Z-02L-18_19	Regulacja metabolizmu	K	O	N	14	14			28	E	4	1,3	2	2		2				2	2			2			2	2			
19	2	ZCZ-D-2Z-02L-19_19	Propedeutka gerontologii	K	O	N	14	14			28	E	3	1,3	2	2			2			2		2	2	2			2	2			
20	2	ZCZ-D-2Z-02L-20_19	Praktyki w szpitalu	K	F				180		180	Z	7	5	3	3		3				3	3	3		3		3	3	3	3	3	
							70	98	180		348	0	30	13,2																			
21	3	ZCZ-D-2Z-03Z-21_19	Diety niekonwencjonalne	K	O	N	7	14			21	E	3	1		2										2				3			
22	3	ZCZ-D-2Z-03Z-22_19	Etnodietetyka	K	O	N	7	14			21	E	3	1,1	1							3				3		2			1		
23	3	ZCZ-D-2Z-03Z-23_19	Dietoterapia zaburzeń metabolicznych i endo	K	O	N	6	8			14	E	2	0,7		1						1	3	1	3			3			1		
24	3	ZCZ-D-2Z-03Z-24_19	Dietoterapia chorób sercowo-naczyniowych	K	O	N	3	6			9	E	1	0,6		2						2						2		3			
25	3	ZCZ-D-2Z-03Z-25_19	Dietoterapia chorób układu moczowo-	K	O	N	3	6			9	E	1	0,5	2							2		2				2	2	2			
26	3	ZCZ-D-2Z-03Z-26_19	Dietetyka geriatryczna	K	O	N	3	6			9	E	1	0,5	3	3						3		3		3			2	2			
27	3	ZCZ-D-2Z-03Z-27_19	Psychologia społeczna	HS	O		7	7			14	E	2	0,4			1													1			
28	3	ZCZ-D-2Z-03Z-28_19	Metodologia badań żywieniowych	K	O	N	14	14			28	E	3	1,4		2		2			2		2									2	
29	3	ZCZ-D-2Z-03Z-29_19	Elektyw w języku obcym*	K	F		14			14	Z_o	4	0,6																				
30	3	ZCZ-D-2Z-03Z-30_19	Przedmioty do wyboru*	K	F		42			42	E	6	1,8																				
31	3	ZCZ-D-2Z-03Z-31_19	Seminarium dyplomowe	K	O	N	14			14	Z_o	2	0,6		3	3	3	3			3	3	3	3		3	2	2	3	2			
32	3	ZCZ-D-2Z-03Z-32_19	Praktyki w szpitalu dla dzieci	K	F				50		50	Z	2	1,7	3	3						3	3	3		3		3	3	3	3	3	
							92	103	50		245	0	30	10,9																			
33	4	ZCZ-D-2Z-04L-33_19	Preparaty dietetyczne i suplementy diety	K	O	N	14	21			35	E	4	1,6		2		2					2	2						2			
34	4	ZCZ-D-2Z-04L-34_19	Toksykologia żywieniowa	K	O		10			10	E	1	0,5		2									1		1				1			
35	4	ZCZ-D-2Z-04L-35_19	Zarządzanie i marketing	HS	O		7	14			21	E	2	1					2								2				2		
36	4	ZCZ-D-2Z-04L-36_20	Prawo i ekonomika w poradnictwie żywienio	K	O	N	7	14			21	E	2	0,9					1	1				2						2	2	2	
37	4	ZCZ-D-2Z-04L-37_19	Organizacja żywienia w zakładach żywienia zł	K	O	N	7	14			21	E	2	0,9			2	1						2	2					1			
38	4	ZCZ-D-2Z-04L-38_19	Zarządzanie własnością intelektualną	HS	O		7			7	E	1	1,4						1									1			1		
39	4	ZCZ-D-2Z-04L-39_19	Seminarium dyplomowe	K	O	N	14			14	Z_o	2	0,6		3	3	3	3			3	3	3			3	3	3	3	3	3	3	
40	4	ZCZ-D-2Z-04L-40_19	Praca dyplomowa - magisterska	K	F	N								5																			
			Razem				312	394	310	1016		124	48,0	18	23	4	8	7	7	4	4	22	13	19	5	16	4	15	7	19	22	10	10

Elektyw w języku obcym - lista otwarta																																	
29	3	ZCZ-D-22-03Z-29.1_19	Nutrition and health	K	F	N		14			14	Z_o	4	0,6			1							1					1				
29	3	ZCZ-D-22-03Z-29.2_19	Advanced food technology	K	F	N		14			14	Z_o	4	0,6															1			1	
Przedmioty do wyboru - lista otwarta																																	
30	3	ZCZ-D-22-03Z-30.1_19	Ekonomia menadżerska	K	F	N	14				14	E	2						2	2					2	2						3	
30	3	ZCZ-D-22-03Z-30.2_19	Współczesne trendy w żywieniu człowieka	K	F	N	14				14	E	2			2					3								3				
30	3	ZCZ-D-22-03Z-30.3_19	Interwencyjne badania żywieniowe	K	F	N	14				14	E	2			2		2	2			1		1									1

Numer semestru	Godziny				
	Σ	W	C	ZP	
1	294	98	116	80	
2	348	70	98	180	
3	245	92	103	50	
4	129	52	77	0	
Razem	1016	312	394	310	

ECTS					W tym
Σ	/O	/F	/HS	/N	ECTS_k
30	27	3	0	22	12,0
30	23	7	0	23	13,2
30	18	12	2	16	10,9
34	14	20	3	30	11,9
124	82	42	5	91	48



Warszawa, 07.05.2019

**Opinia Samorządu Studentów Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka
i Konsumpcji SGGW o nowym programie studiów niestacjonarnych 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 niestacjonarnym 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
02-776 Warszawa, ul. Nowoursynowska 159-
tel. 022 69-37013

Damian Popławski