



SZKOŁA GŁÓWNA
GOSPODARSTWA
WIEJSKIEGO

Program studiów dietetyka

Wydział:	Wydział Żywienia Człowieka
Poziom studiów:	Studia pierwszego stopnia (licencjat)
Forma studiów:	Studia niestacjonarne
Cykl dydaktyczny:	2022/23

Spis treści

Informacje podstawowe	3
Charakterystyka kierunku	4
Potrzeby społeczno-gospodarcze	5
Efekty uczenia się	6
Plan studiów	8
Matryca efektów uczenia się	14
Wskaźniki programu	19

Informacje podstawowe

Nazwa wydziału:	Wydział Żywienia Człowieka
Nazwa kierunku:	dietetyka
Poziom studiów:	Studia pierwszego stopnia (licencjat)
Profil studiów:	ogólnoakademicki
Forma studiów:	Studia niestacjonarne
Czas trwania studiów:	6
Liczba ECTS konieczna do ukończenia studiów:	180
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	licencjat
Kod ISCED:	0915
Język studiów:	polski

Przyporządkowanie kierunku do dyscyplin, do których odnoszą się efekty uczenia się

Technologia żywności i żywienia	85%
Nauki o zdrowiu	15%

Charakterystyka kierunku

Charakterystyka kierunku

Dietetyka jest interdyscyplinarnym kierunkiem kształcenia przyporządkowanym do dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny technologia żywności i żywienia, oraz do dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu w ramach dyscypliny nauki o zdrowiu.

Cele kształcenia

Celem kształcenia na I stopniu studiów 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.

Koncepcja kształcenia

Koncepcja kształcenia i zawarte w niej cele realizowane na kierunku Dietetyka na pierwszym stopniu studiów licencjackich o profilu ogólnoakademickim wpisują się bezpośrednio w politykę jakości kształcenia realizowaną w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, która wskazuje na ciągłe doskonalenie jakości kształcenia w oparciu o potrzeby rynku pracy i oczekiwania interesariuszy, w ścisłym związku z prowadzonymi badaniami naukowymi.

Opis realizacji praktyk zawodowych (jeśli przewidziano w programie studiów)

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 placówce oświatowej (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.).

Sylwetka absolwenta

Absolwenci studiów I stopnia na kierunku Dietetyka są przygotowani do realizacji prac badawczych, potrafią formułować i rozwiązywać 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.

Potrzeby społeczno-gospodarcze

Wskazanie potrzeb społeczno-gospodarczych utworzenia kierunku

Koncepcja kształcenia na tym kierunku wpisuje się bezpośrednio w prowadzoną przez SGGW politykę jakości kształcenia, która wskazuje na ciągłe doskonalenie jakości kształcenia w oparciu o potrzeby rynku pracy i oczekiwania interesariuszy, w ścisłym związku z prowadzonymi badaniami naukowymi.

Wskazanie zgodności efektów uczenia się z potrzebami społeczno-gospodarczymi

Efekty uczenia się są weryfikowane pod względem potrzeb społeczno-gospodarczego a Zespół Pracodawców i Doradców funkcjonujący przy Wydziale realizuje opiniowanie programów kształcenia na kierunku i sugeruje kierunki modyfikacji programu kształcenia w oparciu o wiedzę dotyczącą realiów rynkowych i bieżących potrzeb społecznych.

Efekty uczenia się

Wiedza

Kod	Treść	PRK
D_K1_W01	Absolwent zna i rozumie 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	P6S_WG
D_K1_W02	Absolwent zna i rozumie budowę oraz mechanizmy funkcjonowania organizmu człowieka, przemiany w nim zachodzące w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	P6S_WG
D_K1_W03	Absolwent zna i rozumie skład oraz wartość energetyczną i odżywczą produktów spożywczych, jak również czynniki je kształtujące z uwzględnieniem procesów technologicznych i przechowalniczych	P6S_WG
D_K1_W04	Absolwent zna i rozumie wskaźniki stanu odżywienia i stanu zdrowia oraz podstawowe metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia poszczególnych grup populacyjnych	P6S_WG
D_K1_W05	Absolwent zna i rozumie zasady dietoprofilaktyki i dietoterapii w poszczególnych schorzeniach z uwzględnieniem stosowania farmakoterapii	P6S_WG
D_K1_W06	Absolwent zna i rozumie psychologiczne i społeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych, z uwzględnieniem stanu zdrowia poszczególnych grup ludności oraz pojedynczych osób	P6S_WK
D_K1_W07	Absolwent zna i rozumie wybrane uwarunkowania prawne, etyczne, ekonomiczne i społeczne niezbędne w podejmowaniu i rozwoju działalności poradni dietetycznych oraz zakładów żywienia zbiorowego	P6S_WK

Umiejętności

Kod	Treść	PRK
D_K1_U01	Absolwent potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące żywienia i dietoterapii oraz ochrony zdrowia	P6S_UW
D_K1_U02	Absolwent potrafi 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	P6S_UW
D_K1_U03	Absolwent potrafi prowadzić edukację żywieniową i poradnictwo dietetyczne, ukierunkowane na poprawę zdrowia pacjenta, samodzielnie lub jako członek zespołu terapeutycznego	P6S_UW
D_K1_U04	Absolwent potrafi podejmować działania dotyczące doboru surowców i produktów spożywczych, metod obróbki oraz bezpieczeństwa żywności w zakresie przygotowania posiłków dietetycznych i prozdrowotnych	P6S_UW
D_K1_U05	Absolwent 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	P6S_UW
D_K1_U06	Absolwent potrafi komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii oraz prowadzić edukację i poradnictwo wykorzystując właściwe słownictwo oraz zdobytą aktualną wiedzę z zakresu dietetyki	P6S_UK

Kod	Treść	PRK
D_K1_U07	Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym w zakresie dziedziny właściwej dla studiowanego kierunku dietetyki, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	P6S_UK
D_K1_U08	Absolwent potrafi 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	P6S_UO
D_K1_U09	Absolwent potrafi realizować własny rozwój zawodowy poprzez ustawiczne aktualizowanie wiedzy z zakresu studiowanego kierunku	P6S_UU

Kompetencje społeczne

Kod	Treść	PRK
D_K1_K01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego i zasięgania opinii ekspertów z różnych dziedzin	P6S_KK
D_K1_K02	Absolwent jest gotów do 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	P6S_KK
D_K1_K03	Absolwent jest gotów do wypełniania zobowiązań społecznych i działalności na rzecz zdrowia publicznego poprzez dietoterapię i dietoprofilaktykę	P6S_KO
D_K1_K04	Absolwent jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz podejmowania odpowiedzialności za zdrowie publiczne	P6S_KO
D_K1_K05	Absolwent jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym przestrzegania etyki zawodowej oraz poszanowania wiedzy w praktyce dietetycznej	P6S_KR

Plan studiów

Semestr 1

W semestrze 1. studenci realizują szkolenie biblioteczne na platformie dostępnej pod adresem <https://szkolenia.sggw.pl>

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Szkolenie BHP	Szkolenie BHP: 4	0	Zaliczenie	0
Chemia ogólna i organiczna	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 21	5	Egzamin	0
Anatomia człowieka	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 14	4	Egzamin	0
Technologia informacyjna	Wykład: 7 Ćwiczenia audytoryjne: 14	3	Egzamin	0
Ekologia i surowce spożywcze	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 7	4	Egzamin	0
Kwalifikowana pierwsza pomoc	Wykład: 7 Ćwiczenia laboratoryjne: 14	3	Egzamin	0
Etyka	Wykład: 7	1	Zaliczenie na ocenę	0
Bezpieczeństwo pracy	Wykład: 7	1	Egzamin	0
Podstawy socjologii	Wykład: 21	2	Zaliczenie na ocenę	0
Podstawy genetyki	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 14	5	Egzamin	0
Suma	193	28		

Semestr 2

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Analiza żywności	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 18	4	Egzamin	0
Biochemia ogólna i żywności	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 18	4	Egzamin	0
Psychologia ogólna i żywienia	Wykład: 14	2	Zaliczenie na ocenę	0
Towaroznawstwo żywności przetworzonej	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 14	4	Egzamin	0

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 18	4	Egzamin	O
Ogólna technologia żywności	Wykład: 28	2	Egzamin	O
Statystyka	Wykład: 7	1	Egzamin	O
Praktyka I technologiczna		3	Zaliczenie	G
Praktyka I technologiczna	Praktyki zawodowe: 80	3	Zaliczenie	F
Suma	253	24		

Semestr 3

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Fizjologia człowieka	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 21	5	Egzamin	O
Mikrobiologia ogólna i żywności	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 18	5	Egzamin	O
Chemia żywności	Ćwiczenia laboratoryjne: 14	2	Egzamin	O
Immunologia	Wykład: 14	2	Egzamin	O
Podstawy technologii gastronomicznej	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 18	4	Egzamin	O
Prawo żywnościowe	Wykład: 14	1	Egzamin	O
Bezpieczeństwo i higiena żywności	Wykład: 7 Ćwiczenia audytoryjne: 7	2	Egzamin	O
Język obcy I		2	Zaliczenie na ocenę	G
Student wybiera zajęcia z języka obcego				
Język angielski I	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Język francuski I	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Język niemiecki I	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Język rosyjski I	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Praktyka II związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej		3	Zaliczenie	G

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Praktyka II związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej	Praktyki zawodowe: 80	3	Zaliczenie	F
Suma	256	26		

Semestr 4

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Żywienie człowieka	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 21	5	Egzamin	O
Ochrona konsumenta	Wykład: 14	2	Zaliczenie na ocenę	O
Dietetyka I	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 18	4	Egzamin	O
Toksykologia żywności	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	3	Egzamin	O
Kliniczny zarys chorób I	Wykład: 21	3	Egzamin	O
Ochrona zdrowia	Wykład: 14	1	Egzamin	O
Język obcy II		2	Zaliczenie na ocenę	G
Student realizuje zajęcia z języka obcego wybranego w semestrze 3				
Język angielski II	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Język francuski II	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Język niemiecki II	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Język rosyjski II	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Praktyka III w poradni dietetycznej		3	Zaliczenie	G
Praktyka III w poradni dietetycznej	Praktyki zawodowe: 80	3	Zaliczenie	F
Praktyka IV w szpitalu i/lub domu opieki		3	Zaliczenie	G
Praktyka IV w szpitalu i/lub domu opieki	Praktyki zawodowe: 80	3	Zaliczenie	F
Suma	326	26		

Semestr 5

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Ocena żywienia - aspekty metodyczne	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 18	4	Egzamin	O

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Żywnienie wybranych grup ludności	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	3	Egzamin	O
Kliniczny zarys chorób II	Wykład: 21	3	Egzamin	O
Podstawy farmakologii	Wykład: 7	1	Egzamin	O
Biochemia żywienia	Wykład: 14	2	Egzamin	O
Przedmioty do wyboru 1		10	Zaliczenie na ocenę	G
Student na 4 semestrze wybiera 5 przedmiotów, które realizuje w semestrze 5 i 6, przy czym w semestrze 5 - realizuje 3 przedmioty, w tym 2 przedmioty wykładowo-ćwiczeniowe (w wymiarze 14 godz. w-d, 12 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 14 godz.). Przedmiot wykładowy musi być zrealizowany z puli przedmiotów ogólnowydziałowych.				
Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	Wykład: 14 Ćwiczenia audytoryjne: 12	4	Zaliczenie na ocenę	F
Probiotyki i mikrobiom człowieka	Wykład: 14 Ćwiczenia audytoryjne: 12	4	Zaliczenie na ocenę	F
Żywność probiotyczna	Wykład: 14 Ćwiczenia audytoryjne: 12	4	Zaliczenie na ocenę	F
Style życia	Wykład: 14	2	Zaliczenie na ocenę	F
Dietoprofilaktyka w gastronomii	Wykład: 14	2	Zaliczenie na ocenę	F
Język obcy III		3	Egzamin	G
Student realizuje zajęcia z języka obcego wybranego w semestrze 3				
Język angielski III	Lektorat: 21	3	Egzamin	F
Język francuski III	Lektorat: 21	3	Egzamin	F
Język niemiecki III	Lektorat: 21	3	Egzamin	F
Język rosyjski III	Lektorat: 21	3	Egzamin	F
Suma	190	26		

Semestr 6

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Dietetyka II	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 14	5	Egzamin	O
Dietetyka pediatryczna	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 14	4	Egzamin	O

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Przedmioty do wyboru 2		6	Zaliczenie na ocenę	G
Student na 4 semestrze wybiera 5 przedmiotów, które realizuje w semestrze 5 i 6, przy czym w semestrze 6 - realizuje 2 przedmioty, w tym 1 przedmiot wykładowo-ćwiczeniowy (w wymiarze 14 godz. w-d, 12 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 14 godz.). Przedmiot wykładowy musi być zrealizowany z puli przedmiotów ogólnowydziałowych.				
Bioocena w badaniach żywieniowych	Wykład: 14 Ćwiczenia audytoryjne: 12	4	Zaliczenie na ocenę	F
Zaawansowane metody analizy sensorycznej	Wykład: 14 Ćwiczenia audytoryjne: 12	4	Zaliczenie na ocenę	F
Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności	Wykład: 14 Ćwiczenia audytoryjne: 12	4	Zaliczenie na ocenę	F
Technologia produktów pochodzenia roślinnego	Wykład: 14 Ćwiczenia audytoryjne: 12	4	Zaliczenie na ocenę	F
Polityka wyżywienia ludności	Wykład: 14	2	Zaliczenie na ocenę	F
Praktyka V w szpitalu		8	Zaliczenie	G
Praktyka V w szpitalu	Praktyki zawodowe: 200	8	Zaliczenie	F
Suma	296	23		

Semestr 7

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Edukacja żywieniowa	Wykład: 7 Ćwiczenia audytoryjne: 14	3	Egzamin	O
Ochrona własności intelektualnej	Wykład: 7	1	Zaliczenie na ocenę	O
Dietetyka III	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 18	4	Egzamin	O
Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	Wykład: 7 Ćwiczenia laboratoryjne: 14	2	Egzamin	O
Poradnictwo dietetyczne	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 14	3	Egzamin	O
Organizacja i prawo w ochronie zdrowia	Wykład: 14	2	Egzamin	O
Seminarium dyplomowe		2	Zaliczenie na ocenę	G
Seminarium dyplomowe	Ćwiczenia laboratoryjne: 14	2	Zaliczenie na ocenę	F

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Praca licencjacka		10	-	G
Student wybiera tematykę pracy dyplomowej				
Praca licencjacka	Praca dyplomowa: 0	10	-	F
Suma	137	27		

O - Przedmioty obowiązkowe
G - Obowiązkowa grupa
F - Przedmioty do wyboru

Matryca efektów uczenia się

2022/23/N_Z/1/ZCZ/D/all

Przedmiot	Specjalność	Obligatoryjność	D_K1_W01	D_K1_W02	D_K1_W03	D_K1_W04	D_K1_W05	D_K1_W06	D_K1_W07	D_K1_U01	D_K1_U02	D_K1_U03	D_K1_U04	D_K1_U05	D_K1_U06	D_K1_U07	D_K1_U08	D_K1_U09	D_K1_K01	D_K1_K02	D_K1_K03	D_K1_K04	D_K1_K05
Chemia ogólna i organiczna (niewypełniony)		O																					
Anatomia człowieka (niewypełniony)		O																					
Technologia informacyjna (niewypełniony)		O																					
Ekologia i surowce spożywcze (niewypełniony)		O																					
Kwalifikowana pierwsza pomoc (niewypełniony)		O																					
Etyka (niewypełniony)		O																					
Bezpieczeństwo pracy (niewypełniony)		O																					
Podstawy socjologii (niewypełniony)		O																					
Podstawy genetyki (niewypełniony)		O																					
Analiza żywności (niewypełniony)		O																					
Praktyka I technologiczna (niewypełniony)		F																					
Biochemia ogólna i żywności (niewypełniony)		O																					
Psychologia ogólna i żywienia (niewypełniony)		O																					
Towaroznawstwo żywności przetworzonej (niewypełniony)		O																					
Wypożyczenie zakładów żywienia zbiorowego (niewypełniony)		O																					
Ogólna technologia żywności (niewypełniony)		O																					

Przedmiot	Specjalność	Obligatoryjność	D_K1_W01	D_K1_W02	D_K1_W03	D_K1_W04	D_K1_W05	D_K1_W06	D_K1_W07	D_K1_U01	D_K1_U02	D_K1_U03	D_K1_U04	D_K1_U05	D_K1_U06	D_K1_U07	D_K1_U08	D_K1_U09	D_K1_K01	D_K1_K02	D_K1_K03	D_K1_K04	D_K1_K05
Statystyka (niewypełniony)		O																					
Fizjologia człowieka (niewypełniony)		O																					
Język angielski I (niewypełniony)		F																					
Praktyka II związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej (niewypełniony)		F																					
Język francuski I (niewypełniony)		F																					
Mikrobiologia ogólna i żywności (niewypełniony)		O																					
Chemia żywności (niewypełniony)		O																					
Język niemiecki I (niewypełniony)		F																					
Immunologia (niewypełniony)		O																					
Język rosyjski I (niewypełniony)		F																					
Podstawy technologii gastronomicznej (niewypełniony)		O																					
Prawo żywnościowe (niewypełniony)		O																					
Bezpieczeństwo i higiena żywności (niewypełniony)		O																					
Praktyka IV w szpitalu i/lub domu opieki (niewypełniony)		F																					
Język angielski II (niewypełniony)		F																					
Praktyka III w poradni dietetycznej (niewypełniony)		F																					
Żywnienie człowieka (niewypełniony)		O																					
Język francuski II (niewypełniony)		F																					

Przedmiot	Specjalność	Obligatoryjność	D_K1_W01	D_K1_W02	D_K1_W03	D_K1_W04	D_K1_W05	D_K1_W06	D_K1_W07	D_K1_U01	D_K1_U02	D_K1_U03	D_K1_U04	D_K1_U05	D_K1_U06	D_K1_U07	D_K1_U08	D_K1_U09	D_K1_K01	D_K1_K02	D_K1_K03	D_K1_K04	D_K1_K05
Ochrona konsumenta (niewypełniony)		O																					
Dietetyka I (niewypełniony)		O																					
Język niemiecki II (niewypełniony)		F																					
Toksykologia żywności (niewypełniony)		O																					
Język rosyjski II (niewypełniony)		F																					
Kliniczny zarys chorób I (niewypełniony)		O																					
Ochrona zdrowia (niewypełniony)		O																					
Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej (niewypełniony)		F																					
Język angielski III (niewypełniony)		F																					
Ocena żywienia - aspekty metodyczne (niewypełniony)		O																					
Probiotyki i mikrobiom człowieka (niewypełniony)		F																					
Żywność wybranych grup ludności (niewypełniony)		O																					
Język francuski III (niewypełniony)		F																					
Żywność probiotyczna (niewypełniony)		F																					
Kliniczny zarys chorób II (niewypełniony)		O																					
Język niemiecki III (niewypełniony)		F																					
Style życia (niewypełniony)		F																					
Podstawy farmakologii (niewypełniony)		O																					
Język rosyjski III (niewypełniony)		F																					

Przedmiot	Specjalność	Obligatoryjność	D_K1_W01	D_K1_W02	D_K1_W03	D_K1_W04	D_K1_W05	D_K1_W06	D_K1_W07	D_K1_U01	D_K1_U02	D_K1_U03	D_K1_U04	D_K1_U05	D_K1_U06	D_K1_U07	D_K1_U08	D_K1_U09	D_K1_K01	D_K1_K02	D_K1_K03	D_K1_K04	D_K1_K05
Biochemia żywienia (niewypełniony)		O																					
Dietoprofilaktyka w gastronomii (niewypełniony)		F																					
Dietetyka II (niewypełniony)		O																					
Bioocena w badaniach żywieniowych (niewypełniony)		F																					
Praktyka V w szpitalu (niewypełniony)		F																					
Dietetyka pediatryczna (niewypełniony)		O																					
Zaawansowane metody analizy sensorycznej (niewypełniony)		F																					
Enzymy w projektowaniu i produkcji żywności (niewypełniony)		F																					
Technologia produktów pochodzenia roślinnego (niewypełniony)		F																					
Polityka żywienia ludności (niewypełniony)		F																					
Edukacja żywieniowa (niewypełniony)		O																					
Seminarium dyplomowe (niewypełniony)		F																					
Praca licencjacka (niewypełniony)		F																					
Ochrona własności intelektualnej (niewypełniony)		O																					
Dietetyka III (niewypełniony)		O																					
Podstawy diagnostyki laboratoryjnej (niewypełniony)		O																					
Poradnictwo dietetyczne (niewypełniony)		O																					

Przedmiot	Specjalność	Obligatoryjność	D_K1_W01	D_K1_W02	D_K1_W03	D_K1_W04	D_K1_W05	D_K1_W06	D_K1_W07	D_K1_U01	D_K1_U02	D_K1_U03	D_K1_U04	D_K1_U05	D_K1_U06	D_K1_U07	D_K1_U08	D_K1_U09	D_K1_K01	D_K1_K02	D_K1_K03	D_K1_K04	D_K1_K05
Organizacja i prawo w ochronie zdrowia (niewypełniony)		0																					
Suma (Przedmioty obowiązkowe):			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Suma (Przedmioty do wyboru):			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Suma:			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Wskaźniki programu

2022/23/N_Z/1/ZCZ/D/all

Nazwa	Wartość
Potwierdzenie – na podstawie planu studiów, że student realizuje zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych i/lub społecznych, którym przypisano nie mniej niż 5 punktów ECTS	8
Potwierdzenie – na podstawie planu studiów, że student ma możliwość wyboru zajęć, którym łącznie przypisano liczbę punktów ECTS nie niższą niż 30% ECTS określonych dla programu tych studiów	55/180 (30.56%)
Potwierdzenie, że dla studiów niestacjonarnych 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	66/180 (36.67%)
Potwierdzenie, że program studiów o profilu ogólnoakademickim obejmuje zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową, w wymiarze większym niż 50% liczby punktów ECTS, określonej dla programu tych studiów	92.8/180 (51.56%)
Potwierdzenie, że liczba punktów ECTS uzyskanych w programie studiów poprzez realizację zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość jest nie wyższa niż 75% ogólnej liczby punktów ECTS w programie studiów o profilu ogólnoakademickim	0/180 (0%)