



SZKOŁA GŁÓWNA
GOSPODARSTWA
WIEJSKIEGO

Program studiów dietetyka

Wydział:	Wydział Żywienia Człowieka
Poziom studiów:	Studia drugiego stopnia (magister)
Forma studiów:	Studia stacjonarne
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	12
Wskaźniki programu	15

Informacje podstawowe

Nazwa wydziału:	Wydział Żywienia Człowieka
Nazwa kierunku:	dietetyka
Poziom studiów:	Studia drugiego stopnia (magister)
Profil studiów:	ogólnoakademicki
Forma studiów:	Studia stacjonarne
Czas trwania studiów:	4
Liczba ECTS konieczna do ukończenia studiów:	124
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	magister
Kod ISCED:	0915
Język studiów:	polski

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

Technologia żywności i żywienia	65%
Nauki o zdrowiu	35%

Charakterystyka kierunku

Charakterystyka kierunku

Dietetyka jest interdyscyplinarnym kierunkiem kształcenia przyporządkowanym do dziedziny nauki rolniczej, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, oraz do dziedziny nauki medycznej i nauki o zdrowiu, w dyscyplinie nauki o zdrowiu.

Cele kształcenia

Celem kształcenia jest przekazanie wiedzy – w ujęciu holistycznym i interdyscyplinarnym – z zakresu dietetyki, 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 pokarmową, nowotwory itd., a więc chorób, dla 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 współudziale specjalistów z innych dziedzin.

Koncepcja 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 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 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.).

Sylwetka absolwenta

Absolwenci studiów drugiego stopnia kierunku Dietetyka mają poszerzoną wiedzę i umiejętności w zakresie dietoterapii, 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 niedożywieniu, przekarmieniu, chorobom powstałym na tle nieprawidłowego żywienia. Absolwenci studiów drugiego stopnia są też przygotowani do pracy z osobami chorymi. Posiadają wiedzę i umiejętności pozwalające oferować usługi z obszaru doradztwa eksperckiego, a także posiadają umiejętność kierowania zespołami ludzi oraz placówkami terapeutycznymi i doradczymi z zakresu dietetyki.

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_K2_W01	Absolwent zna i rozumie metody postępowania dietetycznego i diagnostycznego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych oraz w różnych grupach populacyjnych	P7S_WG
D_K2_W02	Absolwent zna i rozumie efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia poszczególnych składników pokarmowych, w tym bioaktywnych i w poszczególnych jednostkach chorobowych oraz grupach populacyjnych	P7S_WG
D_K2_W03	Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu psychologii społecznej i klinicznej oraz zagadnienia związane z wpływem różnych czynników na zaburzenia żywieniowe	P7S_WG
D_K2_W04	Absolwent zna i rozumie zasady i metody prowadzenia prac badawczych oraz doświadczeń z udziałem ludzi bądź zwierząt doświadczalnych w zakresie dietoprofilaktyki i dietoterapii oraz sposoby interpretacji wyników	P7S_WG
D_K2_W05	Absolwent zna i rozumie współczesne problemy związane z zastosowaniem leczenia żywieniowego oraz żywienia w specjalistycznych placówkach opieki zdrowotnej	P7S_WK
D_K2_W06	Absolwent zna i rozumie 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	P7S_WK
D_K2_W07	Absolwent zna i rozumie uwarunkowania tworzenia i prowadzenia indywidualnej praktyki dietetycznej	P7S_WK
D_K2_W08	Absolwent zna i rozumie zasady przygotowywania i pisanie prac naukowych oraz metody zdobywania najnowszych informacji naukowych z wykorzystaniem zasad z zakresu ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego	P7S_WK

Umiejętności

Kod	Treść	PRK
D_K2_U01	Absolwent potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących dietoprofilaktyki i dietoterapii różnych schorzeń oraz problemów zdrowia publicznego	P7S_UW
D_K2_U02	Absolwent potrafi formułować i weryfikować hipotezy badawcze związane z problemami dotyczącymi dietoprofilaktyki i dietoterapii schorzeń żywieniowo-zależnych	P7S_UW
D_K2_U03	Absolwent potrafi 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	P7S_UW
D_K2_U04	Absolwent potrafi 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	P7S_UW
D_K2_U05	Absolwent potrafi realizować działania z zakresu planowania żywienia dla osób z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia	P7S_UW

Kod	Treść	PRK
D_K2_U06	Absolwent potrafi 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 (żywnościowo zależnych)	P7S_UK
D_K2_U07	Absolwent potrafi kierować pracą zespołu i/lub współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie planowania poradnictwa dietetycznego oraz w działaniach profilaktycznych i terapeutycznych	P7S_UO
D_K2_U08	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować rozwój własny lub członków zespołu dietetycznego poprzez uznanie znaczenia wiedzy w życiu zawodowym oraz jej ciągłego aktualizowania	P7S_UU

Kompetencje społeczne

Kod	Treść	PRK
D_K2_K01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa dietetycznego	P7S_KK
D_K2_K02	Absolwent jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej oraz nawiązywania współpracy z ekspertami z zakresu żywienia, dietetyki i medycyny	P7S_KK
D_K2_K03	Absolwent jest gotów do prowadzenia praktyki dietetycznej, z uwzględnieniem odpowiedzialności za zdrowie publiczne	P7S_KO
D_K2_K04	Absolwent jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym przestrzegania etyki i etosu zawodowego w trakcie prowadzenia prac zawodowych w zakresie praktyki dietetycznej	P7S_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	O
Dietoprofilaktyka	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	3	Egzamin	O
Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	Ćwiczenia laboratoryjne: 45	3	Zaliczenie na ocenę	O
Psychologia kliniczna	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 30	2	Egzamin	O
Dietetyka w wieku prokreacyjnym i rozwojowym	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	3	Egzamin	O
Zdrowie publiczne	Wykład: 15	1	Egzamin	O
Fizjologia żywienia	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	O
Patofizjologia kliniczna	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	O
Diagnostyka laboratoryjna	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 20	2	Egzamin	O
Epidemiologia żywieniowa	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	3	Egzamin	O
Biostatystyka	Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 20	2	Egzamin	O
Praktyka edukacyjna w placówce oświatowej		3	Zaliczenie	G
Praktyka edukacyjna w placówce oświatowej	Praktyki zawodowe: 80	3	Zaliczenie	F
Suma	519	30		

Semestr 2

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Dietetyka kliniczna	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	O
Dietoterapia alergii i nietolerancji pokarmowych	Ćwiczenia laboratoryjne: 15	1	Zaliczenie na ocenę	O
Dietoterapia chorób autoimmunizacyjnych	Ćwiczenia laboratoryjne: 15	1	Zaliczenie na ocenę	O
Projektowanie produktów i potraw dietetycznych	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	O

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Dietetyka sportowa z elementami fizjologii wysiłku	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	3	Egzamin	O
Metabolizm białka i energii	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	3	Egzamin	O
Regulacja metabolizmu	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	O
Propedeutyka gerontologii	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	3	Egzamin	O
Praktyki w szpitalu		7	Zaliczenie	G
Praktyki w szpitalu	Praktyki zawodowe: 180	7	Zaliczenie	F
Suma	540	30		

Semestr 3

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Diety niekonwencjonalne	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	3	Egzamin	O
Etnodietetyka	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	3	Egzamin	O
Dietoterapia zaburzeń metabolicznych i endokrynych	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 20	2	Egzamin	O
Dietoterapia chorób sercowo-naczyniowych	Wykład: 5 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	1	Egzamin	O
Dietoterapia chorób układu moczowo-płciowego	Wykład: 5 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	1	Egzamin	O
Dietetyka geriatryczna	Wykład: 5 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	1	Egzamin	O
Psychologia społeczna	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15	2	Zaliczenie na ocenę	O
Metodologia badań żywieniowych	Wykład: 20 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	3	Egzamin	O
Zarządzanie własnością intelektualną	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	O

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Elektyw w języku obcym		4	Zaliczenie na ocenę	G
Student wybiera jeden przedmiot				
Nutrition and health	Ćwiczenia audytoryjne: 30	4	Zaliczenie na ocenę	F
Advanced food technology	Ćwiczenia audytoryjne: 30	4	Zaliczenie na ocenę	F
Przedmioty do wyboru				
		6	Zaliczenie na ocenę	G
Student wybiera 3 przedmioty				
Ekonomia menadżerska	Wykład: 30	2	Zaliczenie na ocenę	F
Współczesne trendy w żywieniu człowieka	Wykład: 30	2	Zaliczenie na ocenę	F
Interwencyjne badania żywieniowe	Wykład: 30	2	Zaliczenie na ocenę	F
Style życia	Wykład: 31	2	Zaliczenie na ocenę	F
Seminarium dyplomowe		2	Zaliczenie na ocenę	G
Seminarium dyplomowe	Ćwiczenia audytoryjne: 30	2	Zaliczenie na ocenę	F
Praktyki w szpitalu dla dzieci		2	Zaliczenie	G
Praktyki w szpitalu dla dzieci	Praktyki zawodowe: 50	2	Zaliczenie	F
Suma	475	31		

Semestr 4

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Preparaty dietetyczne i suplementy diety	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 45	4	Egzamin	O
Toksykologia żywieniowa	Wykład: 15	1	Egzamin	O
Zarządzanie i marketing	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 30	2	Zaliczenie na ocenę	O
Prawo i ekonomika w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 30	2	Egzamin	O
Organizacja żywienia w zakładach żywienia zbiorowego	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 30	2	Egzamin	O
Seminarium dyplomowe		2	Zaliczenie na ocenę	G
Seminarium dyplomowe	Ćwiczenia audytoryjne: 30	2	Zaliczenie na ocenę	F

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji
Praca magisterska		20	- G
Student wybiera tematykę pracy dyplomowej			
Praca magisterska	Praca dyplomowa: 0	20	- F
Suma	270	33	

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

Matryca efektów uczenia się

2022/23/S_D/2/ZCZ/D/all

Przedmiot	Specjalność	Obligatoryjność	D_K2_W01	D_K2_W02	D_K2_W03	D_K2_W04	D_K2_W05	D_K2_W06	D_K2_W07	D_K2_W08	D_K2_U01	D_K2_U02	D_K2_U03	D_K2_U04	D_K2_U05	D_K2_U06	D_K2_U07	D_K2_U08	D_K2_K01	D_K2_K02	D_K2_K03	D_K2_K04	
Praktyka edukacyjna w placówce oświatowej (niewypełniony)		F																					
Dietoprofilaktyka (niewypełniony)		O																					
Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne (niewypełniony)		O																					
Psychologia kliniczna (niewypełniony)		O																					
Dietetyka w wieku prokreacyjnym i rozwojowym (niewypełniony)		O																					
Zdrowie publiczne (niewypełniony)		O																					
Fizjologia żywienia (niewypełniony)		O																					
Patofizjologia kliniczna (niewypełniony)		O																					
Diagnostyka laboratoryjna (niewypełniony)		O																					
Epidemiologia żywieniowa (niewypełniony)		O																					
Biostatystyka (niewypełniony)		O																					
Dietetyka kliniczna (niewypełniony)		O																					
Praktyki w szpitalu (niewypełniony)		F																					
Dietoterapia alergii i nietolerancji pokarmowych (niewypełniony)		O																					
Dietoterapia chorób autoimmunizacyjnych (niewypełniony)		O																					

Przedmiot	Specjalność	Obligatoryjność	D_K2_W01	D_K2_W02	D_K2_W03	D_K2_W04	D_K2_W05	D_K2_W06	D_K2_W07	D_K2_W08	D_K2_U01	D_K2_U02	D_K2_U03	D_K2_U04	D_K2_U05	D_K2_U06	D_K2_U07	D_K2_U08	D_K2_K01	D_K2_K02	D_K2_K03	D_K2_K04	
Projektowanie produktów i potraw dietetycznych (niewypełniony)		O																					
Dietetyka sportowa z elementami fizjologii wysiłku (niewypełniony)		O																					
Metabolizm białka i energii (niewypełniony)		O																					
Regulacja metabolizmu (niewypełniony)		O																					
Propedeutyka gerontologii (niewypełniony)		O																					
Praktyki w szpitalu dla dzieci (niewypełniony)		F																					
Nutrition and health (niewypełniony)		F																					
Ekonomia menadżerska (niewypełniony)		F																					
Seminarium dyplomowe (niewypełniony)		F																					
Diety niekonwencjonalne (niewypełniony)		O																					
Współczesne trendy w żywieniu człowieka (niewypełniony)		F																					
Etnodietetyka (niewypełniony)		O																					
Advanced food technology (niewypełniony)		F																					
Dietoterapia zaburzeń metabolicznych i endokrynych (niewypełniony)		O																					
Interwencyjne badania żywieniowe (niewypełniony)		F																					
Style życia (niewypełniony)		F																					
Dietoterapia chorób sercowo-naczyniowych (niewypełniony)		O																					

Przedmiot	Specjalność	Obligatoryjność	D_K2_W01	D_K2_W02	D_K2_W03	D_K2_W04	D_K2_W05	D_K2_W06	D_K2_W07	D_K2_W08	D_K2_U01	D_K2_U02	D_K2_U03	D_K2_U04	D_K2_U05	D_K2_U06	D_K2_U07	D_K2_U08	D_K2_K01	D_K2_K02	D_K2_K03	D_K2_K04	
Dietoterapia chorób układu moczowo-płciowego (niewypełniony)		O																					
Dietetyka geriatryczna (niewypełniony)		O																					
Psychologia społeczna (niewypełniony)		O																					
Metodologia badań żywieniowych (niewypełniony)		O																					
Zarządzanie własnością intelektualną (niewypełniony)		O																					
Preparaty dietetyczne i suplementy diety (niewypełniony)		O																					
Praca magisterska (niewypełniony)		F																					
Toksykologia żywieniowa (niewypełniony)		O																					
Zarządzanie i marketing (niewypełniony)		O																					
Prawo i ekonomika w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym (niewypełniony)		O																					
Organizacja żywienia w zakładach żywienia zbiorowego (niewypełniony)		O																					
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 (Przedmioty obowiązkowe):			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/S_D/2/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	5
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	46/124 (37.1%)
Potwierdzenie, że dla studiów stacjonarnych 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	72/124 (58.06%)
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	95/124 (76.61%)
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	0/124 (0%)