



SZKOŁA GŁÓWNA
GOSPODARSTWA
WIEJSKIEGO

Program studiów podyplomowych

Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne

Spis treści

Informacje podstawowe	3
Opis studiów podyplomowych	4
Efekty uczenia się	5
Plan studiów podyplomowych	7
Matryca efektów uczenia się	9

Informacje podstawowe

Nazwa wydziału:	Wydział Żywienia Człowieka
Nazwa studiów podyplomowych:	Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne
Poziom:	studia podyplomowe
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie:	45
Czas trwania studiów (liczba semestrów):	3
Odniesienie do poziomu PRK:	7

Opis studiów podyplomowych

Cele kształcenia, opis grupy odbiorców

Celem studiów jest wykształcenie profesjonalnej kadry przygotowanej do udzielania porad żywieniowych i dietetycznych. Studia podyplomowe Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne adresowane są do osób zajmujących się zagadnieniami z zakresu dietetyki, medycyny i żywienia jak również tych, którzy chcą związać w przyszłości swoją karierę zawodową z udzielaniem porad żywieniowych i dietetycznych.

Charakterystyka studiów podyplomowych

Program studiów obejmuje 360 godzin zajęć prowadzonych w formie wykładów (160 godz.) oraz ćwiczeń i konwersatoriów (200 godz.). Zajęcia prowadzone są przez wykładowców SGGW, lekarzy posiadających II stopień specjalizacji lub psychologów klinicznych/ psychoterapeutów. Absolwent studiów podyplomowych Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne ma poszerzoną wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu poradnictwa żywieniowego i dietetycznego, z uwzględnieniem zagadnień z zakresu nauk żywieniowych, dietetycznych, medycznych i psychologii. Zna i rozumie metody postępowania dietetycznego, wpływ podaży składników pokarmowych, zagadnienia z zakresu poradnictwa, jego organizacji, postępowania z pacjentem i psychologii, technologii gastronomicznej, towaroznawstwa żywności i preparatów dietetycznych, ich wykorzystania w żywieniu i cateringu dietetycznym oraz uwarunkowania prowadzenia poradnictwa żywieniowego i dietetycznego. Ma umiejętności dotyczące rozwiązywania złożonych problemów dotyczących dietoprofilaktyki i dietoterapii w poradnictwie indywidualnym i edukacji żywieniowej, w tym planowania i organizowania poradnictwa żywieniowego i dietetycznego przy wykorzystaniu odpowiednich produktów spożywczych, technik kulinarnych, preparatów dietetycznych i suplementów diety oraz doboru metod oceny żywienia i planowania żywienia, w tym technik komputerowych.

Wymiar, zasady i forma odbywania oraz zaliczania praktyk

Warunki ukończenia studiów podyplomowych

Zasady przygotowania i złożenia pracy końcowej:

Praca końcowa przygotowywana jest samodzielnie pod kierunkiem opiekuna pracy. Praca końcowa dotyczy samodzielnie wybranego przypadku z uwzględnieniem dietoterapii. Złożenie pracy końcowej następuje po zakończeniu ostatniego semestru studiów.

Sposób wyliczenia ogólnego wyniku ukończenia studiów podyplomowych:

Ocena końcowa jest średnią ważoną wyliczaną na podstawie oceny z pracy końcowej i średniej arytmetycznej ze wszystkich przedmiotów realizowanych w trakcie studiów.

Zasady i tryb rekrutacji

O przyjęcie na studia podyplomowe mogą ubiegać się kandydaci posiadający dyplom ukończenia studiów co najmniej pierwszego stopnia. Kandydaci przyjmowani są według kolejności zgłoszeń.

W terminach określonych harmonogramem rekrutacji, kandydat:

- rejestruje się w systemie Internetowej Rekrutacji Kandydatów i dołącza w nim skany dokumentów niezbędnych do kwalifikacji,
- otrzymuje informację o zakwalifikowaniu lub niezakwalifikowaniu,
- wnosi na wskazany numer konta, właściwy danym studiom podyplomowym, opłatę za pierwszy semestr,
- po zweryfikowaniu dokumentów załączonych w systemie Internetowej Rekrutacji Kandydatów oraz potwierdzeniu wniesienia opłaty - otrzymuje informację o przyjęciu na studia podyplomowe.

W przypadku nieuruchomienia danej edycji studiów podyplomowych kandydat otrzymuje informację w tej sprawie oraz zwrot wniesionej opłaty.

Efekty uczenia się

Wiedza

Kod	Treść	PRK
PorZyw_K6_W01	Absolwent zna i rozumie metody postępowania dietetycznego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych u pacjentów indywidualnych i grup populacyjnych	P7S_WG
PorZyw_K6_W02	Absolwent zna i rozumie wpływ podaży składników pokarmowych w profilaktyce i terapii schorzeń dietozależnych	P7S_WG
PorZyw_K6_W03	Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu poradnictwa, jego organizacji, postępowania z pacjentem i psychologii klinicznej	P7S_WG
PorZyw_K6_W04	Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu technologii gastronomicznej, towaroznawstwa żywności i preparatów dietetycznych oraz ich wykorzystanie w żywieniu i cateringu dietetycznym	P7S_WG
PorZyw_K6_W05	Absolwent zna i rozumie uwarunkowania prowadzenia poradnictwa żywieniowego i dietetycznego, w tym zagadnienia ekonomiczne, prawne i etyczne	P7S_WK

Umiejętności

Kod	Treść	PRK
PorZyw_K6_U01	Absolwent potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących dietoprofilaktyki i dietoterapii w poradnictwie indywidualnym i edukacji żywieniowej	P7S_UW
PorZyw_K6_U02	Absolwent potrafi planować i organizować poradnictwo żywieniowe i dietetyczne oraz planować postępowanie żywieniowe przy wykorzystaniu odpowiednich produktów spożywczych, technik kulinarnych, preparatów dietetycznych i suplementów diety	P7S_UW
PorZyw_K6_U03	Absolwent potrafi podejmować działania dotyczące doboru metod oceny żywienia i planowania żywienia, w tym technik komputerowych, do rozwiązywania problemów w indywidualnej praktyce dietetycznej i żywieniu zbiorowym	P7S_UW
PorZyw_K6_U04	Absolwent potrafi kierować pracą zespołu i/lub współdziałać z innymi osobami w zakresie prowadzenia poradnictwa żywieniowego i dietetycznego	P7S_UO
PorZyw_K6_U05	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować własny rozwój zawodowy przez aktualizowanie wiedzy z zakresu poradnictwa żywieniowego i dietetycznego	P7S_UU

Kompetencje społeczne

Kod	Treść	PRK
PorZyw_K6_K01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny postępowania żywieniowego i dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy z tego zakresu	P7S_KK
PorZyw_K6_K02	Absolwent jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce żywieniowej i dietetycznej oraz współpracy z ekspertami z zakresu żywienia, dietetyki i medycyny	P7S_KK
PorZyw_K6_K03	Absolwent jest gotów do prowadzenia praktyki żywieniowej i dietetycznej, z uwzględnieniem odpowiedzialności za zdrowie publiczne	P7S_KO

Kod	Treść	PRK
PorZyw_K6_K04	Absolwent jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej w zakresie praktyki żywieniowej i dietetycznej	P7S_KR

Plan studiów

Semestr 1

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Fizjologiczne uwarunkowania postępowania żywieniowego i dietetycznego	Wykład: 24	3	Zaliczenie na ocenę	0
Towaroznawstwo żywności i żywność funkcjonalna	Wykład: 16	2	Zaliczenie na ocenę	0
Technologia gastronomiczna i catering dietetyczny	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	0
Zachowania żywieniowe w schorzeniach dietozależnych	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	0
Żywnienie człowieka - aspekty metodyczne	Wykład: 32	4	Egzamin	0
Planowanie i ocena żywienia w różnych grupach populacyjnych technikami komputerowymi	Ćwiczenia audytoryjne: 16	2	Zaliczenie na ocenę	0
Suma	104	13		

Semestr 2

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Profilaktyka i terapia schorzeń dietozależnych	Wykład: 48	6	Egzamin	0
Planowanie i ocena żywienia w dietoterapii i dietoprofilaktyce technikami komputerowymi	Ćwiczenia audytoryjne: 96	12	Zaliczenie na ocenę	0
Suma	144	18		

Semestr 3

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Symulacja udzielania porad dietetycznych i studium przypadków	Ćwiczenia audytoryjne: 24	3	Zaliczenie na ocenę	0
Praktyczne aspekty organizacji poradnictwa dietetycznego i edukacji żywieniowej	Ćwiczenia audytoryjne: 16	2	Zaliczenie na ocenę	0
Preparaty dietetyczne i suplementy diety	Wykład: 16	2	Zaliczenie na ocenę	0
Psychologia kliniczna w postępowaniu z pacjentami z chorobami dietozależnymi	Ćwiczenia audytoryjne: 8	1	Zaliczenie na ocenę	0
Etnodietetyka	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	0

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Konwersatorium i praca końcowa	Praca dyplomowa: 40	5	Zaliczenie na ocenę	0
Suma	112	14		

O - Przedmioty obowiązkowe

G - Obowiązkowa grupa

F - Przedmioty do wyboru

Matryca efektów uczenia się

2024/25/N_Z/6/ZCZ/PorZyw/all

Przedmiot	Specjalność	Obligatoryjność	Semestr	PorZyw_K6_W01	PorZyw_K6_W02	PorZyw_K6_W03	PorZyw_K6_W04	PorZyw_K6_W05	PorZyw_K6_U01	PorZyw_K6_U02	PorZyw_K6_U03	PorZyw_K6_U04	PorZyw_K6_U05	PorZyw_K6_K01	PorZyw_K6_K02	PorZyw_K6_K03	PorZyw_K6_K04
Fizjologiczne uwarunkowania postępowania żywieniowego i dietetycznego		0	1s	x					x						x		
Towaroznawstwo żywności i żywność funkcjonalna		0	1s				x			x					x		
Technologia gastronomiczna i catering dietetyczny		0	1s				x			x					x		
Zachowania żywieniowe w schorzeniach dietozależnych		0	1s		x						x				x		
Żywność człowieka - aspekty metodyczne		0	1s	x	x	x			x		x	x	x	x	x		
Planowanie i ocena żywienia w różnych grupach populacyjnych technikami komputerowymi		0	1s	x	x	x	x		x	x	x	x		x	x	x	x
Profilaktyka i terapia schorzeń dietozależnych		0	2s	x	x	x			x		x	x	x	x	x		
Planowanie i ocena żywienia w dietoterapii i dietoprofilaktyce technikami komputerowymi		0	2s	x	x	x	x		x	x	x	x		x	x	x	x
Symulacja udzielania porad dietetycznych i studium przypadków		0	3s	x	x	x			x	x	x	x		x	x	x	x
Praktyczne aspekty organizacji poradnictwa dietetycznego i edukacji żywieniowej		0	3s			x		x	x	x	x	x	x		x	x	
Preparaty dietetyczne i suplementy diety		0	3s	x			x			x					x		
Psychologia kliniczna w postępowaniu z pacjentami z chorobami dietozależnymi		0	3s			x		x		x					x		x
Etnodietetyka		0	3s	x		x				x					x		
Konwersatorium i praca końcowa		0	3s	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x

Przedmiot	Specjalność	Obligatoryjność	Semestr	PorZyw_K6_W01	PorZyw_K6_W02	PorZyw_K6_W03	PorZyw_K6_W04	PorZyw_K6_W05	PorZyw_K6_U01	PorZyw_K6_U02	PorZyw_K6_U03	PorZyw_K6_U04	PorZyw_K6_U05	PorZyw_K6_K01	PorZyw_K6_K02	PorZyw_K6_K03	PorZyw_K6_K04
Suma (obowiązkowy):				7	8	10	6	3	8	10	8	7	3	6	14	5	5
Suma (fakultatywny):				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Suma:				7	8	10	6	3	8	10	8	7	3	6	14	5	5