



SZKOŁA GŁÓWNA
GOSPODARSTWA
WIEJSKIEGO

Program studiów podyplomowych

Podstawy dietetyki dla nauczycieli szkół średnich

Spis treści

Informacje podstawowe	3
Opis studiów podyplomowych	4
Efekty uczenia się	5
Plan studiów podyplomowych	6
Matryca efektów uczenia się	8

Informacje podstawowe

Nazwa wydziału:	Wydział Żywnienia Człowieka
Nazwa studiów podyplomowych:	Podstawy dietetyki dla nauczycieli szkół średnich
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 poszerzenie kompetencji z zakresu dietetyki u profesjonalnej kadry przygotowanej do przekazywania uczniom szkół średnich zagadnień z tego zakresu. Studia podyplomowe Podstawy dietetyki dla nauczycieli szkół średnich adresowane są do nauczycieli szkół średnich, w tym wychowawców, nauczycieli biologii, wychowania fizycznego, przedmiotów kierunkowych w szkołach branżowych i innych przedmiotów, poruszających na zajęciach z uczniami zagadnienia z zakresu dietetyki, medycyny i żywienia, którzy pragną poszerzyć swój zakres kompetencji (studia doskonalące – niekwalifikacyjne). Ponadto, mogą w nich uczestniczyć także wszystkie inne osoby pragnące zdobyć wiedzę z zakresu podstaw dietetyki.

Charakterystyka studiów podyplomowych

Program studiów obejmuje 360 godzin zajęć prowadzonych w formie wykładów (248 godz.) oraz ćwiczeń i konwersatoriów (112 godz.). Zajęcia prowadzone są przez wykładowców z SGGW. Absolwent studiów podyplomowych Podstawy dietetyki dla nauczycieli szkół średnich ma poszerzoną wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu podstaw dietetyki, z uwzględnieniem zagadnień z nauk żywieniowych, dietetycznych i nauk o zdrowiu. Zna i rozumie zagadnienia z zakresu anatomii, fizjologii, biochemii, nauk o zdrowiu i nauk pokrewnych związanych z badaniami dotyczącymi przemian zachodzących w żywności oraz w organizmie człowieka zdrowego i chorego, metody postępowania dietetycznego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych u pacjentów indywidulanych i grup populacyjnych, wpływu podaży składników pokarmowych w profilaktyce i terapii schorzeń dietozależnych oraz uwarunkowań przekazywania wiedzy dietetycznej. Ma umiejętności dotyczące pozyskiwania, przetwarzania i analizowania informacji pochodzących z różnych źródeł, w tym dotyczących anatomii, fizjologii, biochemii, nauk o zdrowiu i nauk pokrewnych związanych z badaniami dotyczącymi przemian zachodzących w żywności oraz w organizmie człowieka zdrowego i chorego, wykorzystywania posiadanej wiedzy do przekazywania zagadnień z zakresu dietoprofilaktyki i dietoterapii, planowania i organizowania przekazywania wiedzy dietetycznej, w tym informacji dotyczących produktów spożywczych, technik kulinarnych, preparatów dietetycznych i suplementów diety, kierowania pracą zespołu i/lub współdziałania z innymi osobami w zakresie przekazywania wiedzy dietetycznej oraz samodzielnego planowania i realizowania własnego rozwoju zawodowego przez aktualizowanie wiedzy z zakresu dietetyki. Jest gotów do krytycznej oceny i poszerzania zdobytej wiedzy z zakresu dietetyki, uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej edukacji z zakresu podstaw dietetyki oraz współpracy z ekspertami z zakresu żywienia, dietetyki i medycyny, prowadzenia edukacji z zakresu podstaw dietetyki, z uwzględnieniem odpowiedzialności za zdrowie publiczne oraz odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym przekazywania rzetelnej wiedzy z zakresu podstaw dietetyki.

Wymiar, zasady i forma odbywania oraz zaliczania praktyk

Studia podyplomowe nie przewidują praktyk.

Warunki ukończenia studiów podyplomowych

Przedmioty realizowane w ramach studiów podyplomowych Podstawy dietetyki dla nauczycieli szkół średnich zaliczane są na ocenę. Warunkiem ukończenia studiów jest zaliczenie wszystkich przedmiotów w terminie określonym dla danego semestru, w którym przedmiot jest realizowany, co oznacza uzyskanie określonych w programie studiów efektów kształcenia i wymaganej liczby punktów ECTS.

Zasady i tryb rekrutacji

Słuchaczami studiów podyplomowych Podstawy dietetyki dla nauczycieli szkół średnich mogą być osoby posiadające dyplom ukończenia studiów co najmniej pierwszego stopnia. Warunkiem wzięcia udziału w rekrutacji jest złożenie prawidłowo wypełnionych dokumentów (zgodnie z obowiązującym w SGGW w danym roku akademickim systemem rekrutacji, w tym w systemie internetowej rekrutacji kandydatów): 1- podanie/ ankieta osobowa kandydata, 2- odpis albo poświadczona przez uczelnię kopia dyplomu ukończenia studiów co najmniej pierwszego stopnia, oraz terminowe uiszczenie opłaty za 1 semestr. Dokumenty można przekazać w formie zgodnej z obowiązującym w SGGW systemem rekrutacji, w tym w systemie internetowej rekrutacji kandydatów (IRK). Zakończenie rekrutacji następuje na minimum 1 tydzień przed rozpoczęciem semestru, w którym uruchamiane są studia.

Efekty uczenia się

Wiedza

Kod	Treść	PRK
PodsDie_K6_W01	Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu anatomii, fizjologii, biochemii, nauk o zdrowiu i nauk pokrewnych związanych z badaniami dotyczącymi przemian zachodzących w żywności oraz w organizmie człowieka zdrowego i chorego	P7S_WG
PodsDie_K6_W02	Absolwent zna i rozumie metody postępowania dietetycznego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych u pacjentów indywidualnych i grup populacyjnych	P7S_WG
PodsDie_K6_W03	Absolwent zna i rozumie wpływ podaży składników pokarmowych w profilaktyce i terapii schorzeń dietozależnych	P7S_WG
PodsDie_K6_W04	Absolwent zna i rozumie uwarunkowania przekazywania wiedzy dietetycznej	P7S_WK

Umiejętności

Kod	Treść	PRK
PodsDie_K6_U01	Absolwent potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące anatomii, fizjologii, biochemii, nauk o zdrowiu i nauk pokrewnych związanych z badaniami dotyczącymi przemian zachodzących w żywności oraz w organizmie człowieka zdrowego i chorego	P7S_UW
PodsDie_K6_U02	Absolwent potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do przekazywania zagadnień z zakresu dietoprofilaktyki i dietoterapii	P7S_UW
PodsDie_K6_U03	Absolwent potrafi planować i organizować przekazywanie wiedzy dietetycznej, w tym informacji dotyczących produktów spożywczych, technik kulinarnych, preparatów dietetycznych i suplementów diety	P7S_UW
PodsDie_K6_U04	Absolwent potrafi kierować pracą zespołu i/lub współdziałać z innymi osobami w zakresie przekazywania wiedzy dietetycznej	P7S_UO
PodsDie_K6_U05	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować własny rozwój zawodowy przez aktualizowanie wiedzy z zakresu dietetyki	P7S_UU

Kompetencje społeczne

Kod	Treść	PRK
PodsDie_K6_K01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny i poszerzania zdobytej wiedzy z zakresu dietetyki	P7S_KK
PodsDie_K6_K02	Absolwent jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej edukacji z zakresu podstaw dietetyki oraz współpracy z ekspertami z zakresu żywienia, dietetyki i medycyny	P7S_KK
PodsDie_K6_K03	Absolwent jest gotów do prowadzenia edukacji z zakresu podstaw dietetyki, z uwzględnieniem odpowiedzialności za zdrowie publiczne	P7S_KO
PodsDie_K6_K04	Absolwent jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym przekazywania rzetelnej wiedzy z zakresu podstaw dietetyki	P7S_KR

Plan studiów

Semestr 1

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	Obligatoryjność
Podstawy anatomii człowieka	Wykład: 16	2	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Podstawy fizjologii człowieka	Wykład: 24	3	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Wartość odżywcza produktów spożywczych i ich rola w diecie	Wykład: 24	3	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Podstawy metabolizmu i bioenergetyki	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Podstawy biochemii żywienia	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Podstawy immunologii	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Podstawy dietoprofilaktyki	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Planowanie przekazywania uczniom wiedzy dietetycznej i konstruowanie materiałów edukacyjnych – podstawy dietetyki	Ćwiczenia projektowe: 24	3	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Suma	120	15		

Semestr 2

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	Obligatoryjność
Modyfikacje diety w schorzeniach układu sercowo-naczyniowego	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Modyfikacje diety w schorzeniach przewodu pokarmowego	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Postępowanie dietetyczne w nadmiernej masie ciała	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Postępowanie dietetyczne w niedoborach pokarmowych	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Postępowanie dietetyczne w alergiach i nietolerancjach pokarmowych	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Modyfikacje diety w zaburzeniach odżywiania	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	Obligatoryjność
Postępowanie dietetyczne w chorobach nowotworowych	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Modyfikacje diety w schorzeniach autoimmunologicznych	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Postępowanie dietetyczne w okresie ciąży i karmienia piersią	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Postępowanie dietetyczne w pediatrii	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Postępowanie dietetyczne w geriatrici	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Dietoprofilaktyka w gastronomii i planowaniu żywienia	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Planowanie przekazywania uczniom wiedzy dietetycznej i konstruowanie materiałów edukacyjnych – postępowanie dietetyczne	Ćwiczenia projektowe: 24	3	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Suma	120	15		

Semestr 3

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	Obligatoryjność
Podstawy etnodietetyki	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Dietetyka sportowa	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Ochrona zdrowia i środowiskowe zagrożenia zdrowia	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Kształtowanie zachowań żywieniowych w schorzeniach dietozależnych	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Preparaty dietetyczne	Wykład: 16	2	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Ocena żywienia w pracy dietetycznej	Ćwiczenia audytoryjne: 16	2	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Pomiary w pracy dietetycznej	Ćwiczenia audytoryjne: 8	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Konwersatorium i praca końcowa	Ćwiczenia projektowe: 40	5	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Suma	120	15		

Matryca efektów uczenia się

2025/26/N_Z/6/ZCZ/PodsDie/all

Przedmiot	Specjalność	Obligatoryjność	Semestr	PodsDie_K6_W01	PodsDie_K6_W02	PodsDie_K6_W03	PodsDie_K6_W04	PodsDie_K6_U01	PodsDie_K6_U02	PodsDie_K6_U03	PodsDie_K6_U04	PodsDie_K6_U05	PodsDie_K6_K01	PodsDie_K6_K02	PodsDie_K6_K03	PodsDie_K6_K04
Podstawy anatomii człowieka		0	1s	x				x					x	x		
Podstawy fizjologii człowieka		0	1s	x				x					x	x		
Wartość odżywcza produktów spożywczych i ich rola w diecie		0	1s			x		x	x	x			x	x		
Podstawy metabolizmu i bioenergetyki		0	1s	x		x		x					x	x		
Podstawy biochemii żywienia		0	1s	x		x		x					x	x		
Podstawy immunologii		0	1s	x		x		x					x	x		
Podstawy dietoprofilaktyki		0	1s	x	x	x	x	x	x	x			x	x		x
Planowanie przekazywania uczniom wiedzy dietetycznej i konstruowanie materiałów edukacyjnych – podstawy dietetyki		0	1s	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Modyfikacje diety w schorzeniach układu sercowo-naczyniowego		0	2s	x	x	x	x	x	x	x			x	x		x
Modyfikacje diety w schorzeniach przewodu pokarmowego		0	2s	x	x	x	x	x	x	x			x	x		x
Postępowanie dietetyczne w nadmiernej masie ciała		0	2s	x	x	x	x	x	x	x			x	x		x
Postępowanie dietetyczne w niedoborach pokarmowych		0	2s	x	x	x	x	x	x	x			x	x		x
Postępowanie dietetyczne w alergiach i nietolerancjach pokarmowych		0	2s	x	x	x	x	x	x	x			x	x		x
Modyfikacje diety w zaburzeniach odżywiania		0	2s	x	x	x	x	x	x	x			x	x		x
Postępowanie dietetyczne w chorobach nowotworowych		0	2s	x	x	x	x	x	x	x			x	x		x
Modyfikacje diety w schorzeniach autoimmunologicznych		0	2s	x	x	x	x	x	x	x			x	x		x

Przedmiot	Specjalność	Obligatoryjność	Semestr	PodsDie_K6_W01	PodsDie_K6_W02	PodsDie_K6_W03	PodsDie_K6_W04	PodsDie_K6_U01	PodsDie_K6_U02	PodsDie_K6_U03	PodsDie_K6_U04	PodsDie_K6_U05	PodsDie_K6_K01	PodsDie_K6_K02	PodsDie_K6_K03	PodsDie_K6_K04
Postępowanie dietetyczne w okresie ciąży i karmienia piersią		O	2s	x	x	x	x	x	x	x			x	x		x
Postępowanie dietetyczne w pediatrii		O	2s	x	x	x	x	x	x	x			x	x		x
Postępowanie dietetyczne w geriatrici		O	2s	x	x	x	x	x	x	x			x	x		x
Dietoprofilaktyka w gastronomii i planowaniu żywienia		O	2s			x	x		x	x			x	x		
Planowanie przekazywania uczniom wiedzy dietetycznej i konstruowanie materiałów edukacyjnych – postępowanie dietetyczne		O	2s	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Podstawy etnodietetyki		O	3s		x	x	x		x	x			x	x		x
Dietetyka sportowa		O	3s		x	x	x		x	x			x	x		x
Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce		O	3s	x				x	x				x	x		
Ochrona zdrowia i środowiskowe zagrożenia zdrowia		O	3s	x	x			x	x				x	x		
Kształtowanie zachowań żywieniowych w schorzeniach dietozależnych		O	3s				x		x	x			x	x		
Preparaty dietetyczne		O	3s	x		x	x	x	x	x			x	x		
Ocena żywienia w pracy dietetycznej		O	3s		x		x		x	x	x	x	x	x	x	
Pomiary w pracy dietetycznej		O	3s		x		x		x	x	x	x	x	x	x	
Konwersatorium i praca końcowa		O	3s	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Suma (obowiązkowy):				23	20	23	22	24	25	23	5	5	30	30	5	17
Suma (fakultatywny):				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Suma:				23	20	23	22	24	25	23	5	5	30	30	5	17