



WYŻSZA SZKOŁA
NAUK PEDAGOGICZNYCH

Warszawska Uczelnia bliżej Ciebie

KWALIFIKACYJNE STUDIA PODYPLOMOWE DLA NAUCZYCIELI

Dietetyka i poradnictwo żywieniowe

OPIS STUDIÓW:

Studia podyplomowe z zakresu Dietetyki i poradnictwa żywieniowego adresowane są do osób zajmujących się zagadnieniami z zakresu dietetyki, medycyny i żywienia, jak również osób, które chcą związać w przyszłości swoją karierę zawodową z udzielaniem porad żywieniowych i dietetycznych, zainteresowanych zdobywaniem wiedzy i umiejętności w temacie dietoterapii i profilaktyki żywieniowej. Celem studiów jest wykształcenie profesjonalnej kadry przygotowanej do udzielania porad żywieniowo – dietetycznych, wyposażonej w wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego w różnych okresach rozwoju. Kształcenie na studiach podyplomowych obejmuje przedmioty, które umożliwią wykonywanie zadań takich jak: zaplanowanie, przeprowadzenie i udokumentowanie poradnictwa indywidualnego i grupowego, w tym edukacji żywieniowej różnych grup populacyjnych. Dodatkowym atutem tych studiów jest uwzględnienie umiejętności indywidualnego podejścia do pacjenta, w tym elementów psychologii. Absolwent po ukończeniu kierunku jest przygotowany do prowadzenia poradnictwa żywieniowego. Nabywa umiejętności praktycznego wykorzystania swojej wiedzy do przygotowania diety w zależności od potrzeb pacjenta. Posiada wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego oraz chorego. Absolwent może zostać edukatorem żywieniowym i

promować zdrowy tryb życia. Posiada wiedzę z zakresu dietetyki klinicznej oraz sportowej, którą może wykorzystywać w doborze odpowiedniego planu żywieniowego. Osoby kończące kierunek dietetyka mogą otworzyć własną działalność gospodarczą, aby prowadzić doradztwo żywieniowe oraz gabinety dietetyczne. Mogą również zająć się prowadzeniem warsztatów promujących zdrowy tryb życia. Warunkiem ukończenia studiów jest uzyskanie zaliczeń, zakończone zdaniem egzaminu dyplomowego.

CZAS TRWANIA:

2 semestry studia w trybie niestacjonarnym z wykorzystaniem nowoczesnych metod nauczania (m.in. wykorzystanie technik kształcenia na odległość- e-learning).

RAMOWY PROGRAM:

1. Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego z elementami genetyki
2. Podstawy biochemii i fizjologii żywienia
3. Żywność funkcjonalna i wygodna oraz specjalnego przeznaczenia
4. Wybrane zagadnienia higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności
5. Żywność człowieka zdrowego
6. Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania
7. Wybrane zagadnienia z technologii potraw z towaroznawstwem
8. Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce
9. Aspekty edukacji żywieniowej w profilaktyce zdrowia
10. Wybrane zagadnienia z zakresu marketingu i zarządzania w usługach żywieniowych
11. Alergie i nietolerancje pokarmowe
12. Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego.

Informacje i zapisy Tel. 501 340 959