



Wyższa Szkoła
Kształcenia
Zawodowego



Studia podyplomowe online "Dietetyka" Wyższa Szkoła Kształcenia Zawodowego (WSKZ)

Numer usługi 2023/09/25/43089/1976185

- 📍 zdalna
- 📚 Studia podyplomowe
- 🕒 304 h
- 📅 06.11.2023 do 30.09.2024

3 499,00 PLN brutto
3 499,00 PLN netto
11,51 PLN brutto/h
11,51 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Styl życia / Dietetyka
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Studia te adresowane są do osób zainteresowanych tematyką dietetyki; osób chcących poszerzyć wiedzę z zakresu racjonalnego żywienia; pracowników służby zdrowia, edukatorów i promotorów zdrowia.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	100
Forma prowadzenia usługi	zdalna
Liczba godzin usługi	304
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 742, z późn. zm.)
Zakres uprawnień	Studia podyplomowe

Cel

Cel edukacyjny

Celem studiów jest oferowanie najwyższej jakości kształcenia z zakresu dietetyki; przygotowanie absolwentów do samodzielnej pracy na stanowisku dietetyka lub intendenta w placówkach żywienia zbiorowego; przekazanie

słuchaczom wiedzy w zakresie: oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia ludzi zdrowych i chorych, bezpieczeństwa żywności oraz sposobów zapobiegania zagrożeniom związanym z nieodpowiednią jakością żywności.

Efekty uczenia się

Po ukończeniu studiów podyplomowych słuchacz posiada wiedzę z zakresu **Dietetyki**:

- Definiuje anatomię, fizjologię człowieka i patofizjologię przewodu pokarmowego.
- Charakteryzuje chemię żywności i toksykologię z elementami biochemii i higieny żywności.
- Nabywa wiedzę z zakresu: Mikrobiologia ogólna i żywności. Podstawy parazytologii.
- Rozróżnia elementy dietetyki klinicznej. Żywnienie kliniczne dzieci i dorosłych.
- Planuje zasady żywienia człowieka. Planowanie żywienia. Suplementacja w diecie.
- Charakteryzuje diety alternatywne i niekonwencjonalne.
- Analizuje i ocenia jakości żywności.
- Nabywa wiedzę z zakresu: towaroznawstwo, technologia żywności i potraw.
- Nabywa wiedzę z zakresu: ustawodawstwo żywnościowo-żywniowe.
- Ocenia stan zdrowia i odżywienia. Profilaktyka i edukacja żywieniowa.
- Charakteryzuje dietetykę pediatryczną.
- Nabywa wiedzę z zakresu: żywnienie w chorobach nowotworowych i metabolicznych – dietoterapia.
- Charakteryzuje immunologię. Żywnienie w alergiach i nietolerancjach pokarmowych oraz w chorobach autoimmunologicznych.
- Charakteryzuje żywnienie w sporcie.
- Charakteryzuje żywnienie osób starszych.
- Definiuje zaburzenia odżywiania o podłożu psychogennym.
- Nabywa wiedzę z zakresu: ekologia żywności. Bezpieczeństwo żywności. Systemy zapewniania jakości w żywnieniu zbiorowym.
- Charakteryzuje psychodietetykę i dietcoaching. Poradnictwo żywieniowe.
- Nabywa wiedzę z zakresu: Informatyka, programy dietetyczne oraz metody analizy statystycznej.

Sposób weryfikacji efektów uczenia się

- Teoretyczne testy cząstkowe
- Teoretyczny test generalny
- Pracy dyplomowa

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Program

Tematyka zajęć prowadzonych na studiach podyplomowych "**Dietetyka**":

- Anatomia, fizjologia człowieka i patofizjologia przewodu pokarmowego.
- Chemia żywności i toksykologia z elementami biochemii i higieny żywności.
- Mikrobiologia ogólna i żywności. Podstawy parazytologii.
- Elementy dietetyki klinicznej. Żywnienie kliniczne dzieci i dorosłych.
- Zasady żywienia człowieka. Planowanie żywienia. Suplementacja w diecie.
- Diety alternatywne i niekonwencjonalne.
- Analiza i ocena jakości żywności.
- Towaroznawstwo, technologia żywności i potraw.
- Ustawodawstwo żywnościowo-żywniowe.
- Ocena stanu zdrowia i odżywienia. Profilaktyka i edukacja żywieniowa.

- Dietetyka pediatryczna.
- Żywnienie w chorobach nowotworowych i metabolicznych – dietoterapia.
- Immunologia. Żywnienie w alergiach i nietolerancjach pokarmowych oraz w chorobach autoimmunologicznych.
- Żywnienie w sporcie.
- Żywnienie osób starszych.
- Zaburzenia odżywiania o podłożu psychogennym.
- Ekologia żywności. Bezpieczeństwo żywności. Systemy zapewniania jakości w żywnieniu zbiorowym.
- Psychodietetyka i dietcoaching. Poradnictwo żywieniowe.
- Informatyka, programy dietetyczne oraz metody analizy statystycznej.

Wyższa Szkoła Kształcenia Zawodowego zastrzega sobie do prawo do dokonywania zmian w harmonogramie studiów podyplomowych.

Czas trwania dwusemestralnych studiów to **304 h**.

Forma studiów podyplomowych: on line / z wykorzystaniem metod kształcenia on line

Wybrane studia podyplomowe umożliwiają uzyskanie 50 punktów ECTS

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 499,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 499,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	11,51 PLN
Koszt osobogodziny netto	11,51 PLN

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dostępne w formie elektronicznej na indywidualnym koncie w panelu słuchacza w tym:

- e-podręczniki
- materiały audio
- materiały wideo

Warunki uczestnictwa

- Kandydat musi mieć ukończone studia wyższe
- Utworzenie indywidualnego konta słuchacza na stronie WSKZ www.studia-online.pl

Informacje dodatkowe

Wyższa Szkoła Kształcenia Zawodowego to Uczelnia wyższa, która wprowadziła studia podyplomowe w postaci e-learningu (studia online). Ta innowacyjna forma studiów podyplomowych pozwala słuchaczom odbywać studia podyplomowe w wybranym i dogodnym dla siebie miejscu i czasie. Nauka jak i testy sprawdzające wiedzę odbywają się online.

Każdy z absolwentów Wyższej Szkoły Kształcenia Zawodowego otrzymuje świadectwo ukończenia studiów podyplomowych potwierdzającą nabyte umiejętności i będącą legalnym dokumentem wydawanym na podstawie tych samych przepisów prawnych, co w przypadku studiów stacjonarnych.

Wyższa Szkoła Kształcenia Zawodowego posiada Certyfikat Jakości ISO9001:2015.

Jeżeli są Państwo zainteresowani studiami podyplomowymi z tej karty lub innym z dofinansowaniem z PARP prosimy o kontakt mailowy na adres: dotacje@studia-online.pl lub telefoniczny pod numerem: +48 22 602 01 10.

Dodatkowo zapraszamy do zapoznania się z ofertą na stronie: www.studia-online.pl

Warunki techniczne

Uczestnik realizuje studia podyplomowe na innowacyjnej platformie dydaktycznej <https://studia-online.pl>

- Słuchacz dostaje indywidualny dostęp do materiałów dydaktycznych poprzez zalogowanie się na indywidualnym koncie
- Słuchacz powinien posiadać komputer PC lub inne urządzenie, które odtwarza poprawnie dźwięk w formacie MP3 oraz posiada rozdzielczość ekranu w poziomie nie mniejszą niż 1100 pixeli.
- Do prawidłowej funkcjonalności platformy wymagana jest jedna z najnowszych wersji przeglądarek: Internet Explorer, Mozilla Firefox lub Google Chrome. Ponadto przeglądarka powinna obsługiwać JavaScript oraz akceptować dane zapisywane w plikach Cookie.
- Uczestnik powinien posiadać łącze sieciowe minimalnej o prędkości - 10 Mb/s.

Kontakt



Monika Meryk

E-mail dotacje@studia-online.pl

Telefon (+48) 226 020 110