



Wyższa Szkoła  
Kształcenia  
Zawodowego



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

Numer usługi 2023/10/31/43089/2008872

- 📍 zdalna
- 📄 Studia podyplomowe
- 🕒 304 h
- 📅 11.12.2023 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

<b>Kategoria</b>	Styl życia / Dietetyka
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Studia te adresowane są do osób zainteresowanych tematyką dietetyki; osób chcących poszerzyć wiedzę z zakresu racjonalnego żywienia; pracowników służby zdrowia, edukatorów i promotorów zdrowia.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	100
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	zdalna
<b>Liczba godzin usługi</b>	304
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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.)
<b>Zakres uprawnień</b>	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.
- Żywność w chorobach nowotworowych i metabolicznych – dietoterapia.
- Immunologia. Żywność w alergiach i nietolerancjach pokarmowych oraz w chorobach autoimmunologicznych.
- Żywność w sporcie.
- Żywność osób starszych.
- Zaburzenia odżywiania o podłożu psychogennym.
- Ekologia żywności. Bezpieczeństwo żywności. Systemy zapewniania jakości w żywności zbiorowej.
- Psychodietetyka i dietcoaching. Poradnictwo żywieniowe.
- Informatyka, programy dietetyczne oraz metody analizy statystycznej.

Wyższa Szkoła Kształcenia Zawodowego zastrzega sobie 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 co najmniej 30 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](http://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](mailto: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](http://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](mailto:dotacje@studia-online.pl)

**Telefon** (+48) 226 020 110