



Wyższa Szkoła
Kształcenia
Zawodowego



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

Numer usługi 2024/03/01/43089/2086369

- 📍 zdalna
- 📄 Studia podyplomowe
- 🕒 304 h
- 📅 08.04.2024 do 23.02.2025

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 oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>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:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje anatomię, fizjologię człowieka i patofizjologię przewodu pokarmowego • rozróżnia chemię żywności i toksykologię z elementami biochemii i higieny żywności • ocenia mikrobiologię ogólną i żywności, podstawy parazytologii • projektuje elementy dietetyki klinicznej, żywienie kliniczne dzieci i dorosłych • rozróżnia zasady żywienia człowieka, planowanie żywienia, suplementację w diecie 	<p>Test teoretyczny</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • monitoruje diety alternatywne i niekonwencjonalne • analizuje i ocenia jakości żywności • obsługuje towaroznawstwo, technologię żywności i potraw • monitoruje ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe 	<p>Test teoretyczny</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • kontroluje ocenę stanu zdrowia i odżywienia, profilaktykę i edukację żywieniową • planuje dietetykę pediatryczną • ocenia żywienie w chorobach nowotworowych i metabolicznych – dietoterapia • rozróżnia immunologię, żywienie w alergiach i nietolerancjach pokarmowych oraz w chorobach autoimmunologicznych • monitoruje żywienie w sporcie • monitoruje żywienie osób starszych • planuje zaburzenia odżywiania o podłożu psychogennym 	<p>Test teoretyczny</p>
<p>oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia ludzi zdrowych i chorych, bezpieczeństwa żywności oraz sposobów zapobiegania zagrożeniom związanym z nieodpowiednią jakością żywności.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ocenia ekologię żywności, bezpieczeństwo żywności, systemy zapewniania jakości w żywieniu zbiorowym • kontroluje psychodietetykę i dietcoaching, poradnictwo żywieniowe • projektuje informatykę, programy dietetyczne oraz metody analizy statystycznej 	<p>Test teoretyczny</p>

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak, zawiera. Po ukończeniu kształcenia, słuchacz otrzymuje świadectwo ukończenia studiów podyplomowych oraz odrębne zaświadczenie na druku Uczelni. Świadectwo wydawane jest po zaliczeniu testów cząstkowych, testu generalnego oraz obronie pracy dyplomowej.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak, potwierdza. Po ukończeniu kształcenia, słuchacz otrzymuje świadectwo ukończenia studiów podyplomowych oraz odrębne zaświadczenie na druku Uczelni.

Świadectwo wydawane jest po zaliczeniu testów cząstkowych, testu generalnego oraz obronie pracy dyplomowej.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak, potwierdza. Po ukończeniu kształcenia, słuchacz otrzymuje świadectwo ukończenia studiów podyplomowych oraz odrębne zaświadczenie na druku Uczelni.

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 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

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