



Wyższa Szkoła
Gospodarki w
Bydgoszczy



Psychodietetyka

Numer usługi 2024/07/05/10567/2210782

📍 Bydgoszcz / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 90 h

📅 31.10.2024 do 30.06.2025

3 300,00 PLN brutto

3 300,00 PLN netto

36,67 PLN brutto/h

36,67 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Kurs skierowany jest do osób pracujących bądź zamierzających pracować z osobami wymagającymi specjalistycznej diety. Stąd też wśród odbiorców mogą znaleźć się dietetycy, lekarze i pielęgniarki, psychologowie i psychoterapeuci, technolodzy żywności, pedagodzy, a także osoby zajmujące się wczesną profilaktyką zaburzeń w sferze karmienia i odżywiania, a co za tym idzie wspieraniem rozwoju dzieci młodzieży.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	15-10-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	90
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	Kursy i szkolenia

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest holistyczne, a nie tylko somatyczne spojrzenie na przyczyny chorób związanych z niewłaściwym odżywianiem.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
- zna najnowsze koncepcje dotyczące psychospołecznych uwarunkowań i konsekwencji realizowania potrzeby pokarmowej	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Test teoretyczny
- umie nawiązywać kontakt z klientem, motywować go do podtrzymywania diety i prawidłowych nawyków żywieniowych, współpracować ze specjalistami innych dziedzin, projektować pomoc pacjentom z uwzględnieniem ich psychoemocjonalnych problemów	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Obserwacja w warunkach symulowanych
- umie rozpoznać społeczno-kulturowe i ekonomiczne uwarunkowania chorób/zaburzeń dietozależnych	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Obserwacja w warunkach symulowanych
- rozumie potrzebę doksztalcania się i pogłębiania wiedzy w zakresie poszczególnych bloków tematycznych zrealizowanych w trakcie trwania szkolenia	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Debata swobodna

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak

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

Tak

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

Program

Blok społeczno-kulturowy:

1. Socjologia jedzenia. Społeczno-kulturowe uwarunkowania jedzenia i odżywiania się: złe/dobre nawyki i przyzwyczajenia, codzienne rytuały jedzeniowe, mody jedzeniowe, środowiskowe uwarunkowania stosunku do jedzenia, sposoby odżywiania się a style życia (np. *fast food* vs. *slow food*).
2. Moda, media, reklama, rynek i konsumpcja; (nad)znaczenie roli wyglądu, szczupłej sylwetki i ciała fit.
3. Znaczenie aktywności i prozdrowotne style życia. Komercjalizacja aktywności sportowej.
4. Programy kulinarne i blogi jedzeniowe.

Blok psychologiczny:

1. Psychologia odżywiania. Podstawowe pojęcia psychologii odżywiania: głód, apetyt, kontekst żywieniowy, zachowania jedzeniowe, dieta, masa ciała, normowaga, idealna masa ciała, BMI, styl jedzenia.
2. Dlaczego (nie)jemy? Co jemy i po co jemy? Emocje a wybory i zachowania jedzeniowe. Osobowościowe uwarunkowania jedzenia (negatywny obraz siebie, niskie poczucie własnej wartości i skuteczności, pesymizm, poczucie odrzucenia emocjonalnego, łagodzenie lęków, stres i nieumiejętność konstruktywnego radzenia sobie z sytuacjami trudnymi).
3. Rozwojowe, podmiotowe i rodzinne uwarunkowania stosunku do jedzenia. Cechy środowiska a modyfikowanie zachowań żywieniowych.
4. Zdrowe i zaburzone zachowania jedzeniowe. Kliniczny zarys chorób związany z nieprawidłowym odżywianiem. Problem diagnozy, w tym diagnozy różnicowej.
5. Zaburzenia karmienia i jedzenia: Klasyfikacja zaburzeń odżywiania w świetle klasyfikacji DSM-V oraz ICD. Charakterystyka zaburzeń specyficznych: etiologia, symptomatologia, następstwa. Charakterystyka zaburzeń niespecyficznych: etiologia, symptomatologia, następstwa.
6. Charakterystyka problemów jedzeniowych nieuwzględnionych w klasyfikacjach: etiologia, symptomatologia, następstwa.
7. Leczenie i profilaktyka zaburzeń jedzenia i karmienia.
8. Psychologiczne uwarunkowania chorób dietozależnych (nadwaga, otyłość, cukrzyca typ. II, wrzody żołądka, zaburzenia immunologiczne, zaparcia, celiakia, nieswoiste choroby zapalne jelit, diabulimia itp.). Psychologiczna sytuacja osób chorych przewlekle.
9. Zdrowie psychiczne a odżywianie.

Blok medyczny:

1. Fizjologia odżywiania, deregulacja ośrodków głodu i sytości, uwarunkowania i predyspozycje genetyczne.
2. Zdrowie i choroba a odżywianie się w cyklu życia.
3. Medyczne problemy chorób dietozależnych (choroby nowotworowe; nietolerancje pokarmowe i alergię; choroby metaboliczne itp.).

Blok dietetyczny:

1. Żywność człowieka, dietoterapia, choroby dietozależne, leczenie żywieniowe, wiedza żywieniowa. Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia.
2. Interwencje żywieniowe. Pomoc dietetyczna w przypadku chorób przewlekłych (nowotworowych, metabolicznych, gastrycznych itp.); Pomoc dietetyczna w specyficznych sytuacjach oraz okresach życia (żywienie w okresie senioralnym, żywienie w opiece paliatywnej, żywienie w okresie ciąży itp.)
3. Zintegrowany model pracy: rola pomocy dietetycznej w holistycznym modelu pracy; rola i znaczenia konsultacji dietetycznej; metodologia wywiadu dietetycznego; dietetyk i/vs psycholog w zintegrowanym modelu pracy (wiedza i świadomość dietetyka; dylematy dietetyka).

4. Technologiczne systemy wsparcia: komputerowy system wsparcia w dietetyce.

Ćwiczenia/ Warsztaty kompetencyjne:

1. Komunikacja i motywacja.
2. Elementy psychoterapii: podejście systemowe i behawioralno-poznawcze.
3. Terapia osób z zaburzeniami odżywiania.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 300,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	36,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	36,67 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały w wersji papierowej i elektronicznej.

Adres

ul. Garbary 2
85-229 Bydgoszcz
woj. kujawsko-pomorskie

Kontakt



Centrum Szkoleń i Certyfikacji

E-mail centrum@byd.pl

Telefon (+48) 525 670 017