



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

Numer usługi 2024/12/17/43089/2467309

4 999,00 PLN brutto
4 999,00 PLN netto
16,44 PLN brutto/h
16,44 PLN netto/h

Wyższa Szkoła
Kształcenia
Zawodowego

★★★★☆ 4,4 / 5
261 ocen

📍 zdalna
📅 Studia podyplomowe
🕒 304 h
📅 03.03.2025 do 31.03.2026

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

Usługa Studia podyplomowe online "Dietetyka" potwierdza przygotowanie słuchaczy do samodzielnej pracy na stanowisku dietetyka lub intendentą oraz efektywnego wykorzystania wiedzy z zakresu oceniania sposobu odżywiania.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Analizuje potrzeby żywienia człowieka oraz suplementacji w diecie.	Planuje proces suplementacji w diecie oraz ocenia potrzeby żywieniowe.	Test teoretyczny
Formułuje cele żywienia w chorobach nowotworowych, metabolicznych oraz w chorobach autoimmunologicznych.	Monitoruje żywienie osób chorych oraz planuje żywienie w chorobach nowotworowych, metabolicznych oraz w chorobach autoimmunologicznych.	Test teoretyczny
Analizuje potrzeby osób z zaburzeniami odżywiania o podłożu psychogennym.	Charakteryzuje występujące zaburzenia odżywiania.	Test teoretyczny
Formułuje cele oceny stanu zdrowia i odżywiania.	Ocenia stan zdrowia pacjenta oraz jego sposób odżywiania oraz dobiera plany żywieniowe.	Test teoretyczny

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 częściowych, 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 częściowych, 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 dietytyki 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 odżywiania. 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 żywieniu 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.

Koszt kształcenia pokrywa wszelkie egzaminy oraz walidację.

Na zakończenie kształcenia słuchacz podchodzi do obrony pracy dyplomowej.

Nauka jak i testy sprawdzające wiedzę (częstkowe i test generalny) oraz obrona pracy dyplomowej, odbywają się online.

Uczelnia zapewnia inną/inne osoby do przeprowadzenia walidacji, niż do procesu kształcenia.

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 999,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 999,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	16,44 PLN
Koszt osobogodziny netto	16,44 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



Agata Noczyńska

E-mail dotacje@studia-online.pl

Telefon (+48) 226 020 110