

**Dietetyka - studia podyplomowe**

Numer usługi 2025/12/15/15105/3212298

4 900,00 PLN brutto

4 900,00 PLN netto

21,21 PLN brutto/h

21,21 PLN netto/h

Akademia

Humanistyczno-
Ekonomiczna w
Łodzi

★★★★☆ 4,2 / 5

80 ocen

mieszana (zdalna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)

Studia podyplomowe

231 h

01.04.2026 do 31.03.2027

Informacje podstawowe

Kategoria	Styl życia / Dietetyka
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Studia podyplomowe skierowane są do kandydatów z wykształceniem wyższym, do osób posiadających dyplomy ukończenia szkół o profilach medycznych, biochemicznych, prozdrowotnych, oraz dla każdej osoby, która interesuje się zdrowym odżywianiem i chce poszerzyć swoją wiedzę w temacie żywienia człowieka.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	30
Data zakończenia rekrutacji	28-02-2026
Forma prowadzenia usługi	mieszana (zdalna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)
Liczba godzin usługi	231
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 2024 r. poz. 1571, z późn. zm.)
Zakres uprawnień	studia podyplomowe

Cel

Cel edukacyjny

Cel Studiów

Studia podyplomowe z zakresu Dietetyki potwierdzają przygotowanie o skutecznego prowadzenia poradnictwa żywieniowego, stosowania dietoterapii, bilansowania diet, profilaktyki prozdrowotnej w aspekcie zdrowego żywienia, promocji zdrowia w zakresie żywienia ludzi zdrowych i chorych oraz żywienia klinicznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
planuje i realizuje działania z zakresu dietetyki, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków	stosuje zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla dzieci i młodzieży	Wywiad swobodny
planuje dietę dla dzieci	precyzuje produkty do rozszerzania diety u małych dzieci	Wywiad swobodny
planuje pomocy terapeutyczną z wykorzystaniem różnorodnych metod	charakteryzuje metody terapeutyczne, które usprawniają motorykę ustną w przyjmowaniu pokarmów	Wywiad swobodny
identyfikuje problemy pacjentów, klientów i grup społecznych	rozdziela procesy patomechanizmów zaburzeń wybranych układów regulacyjnych występujących w organizmie człowieka	Wywiad swobodny
Analizuje przepisy żywieniowe odpowiednio do potrzeb	stosuje polskie i europejskie ustawodawstwo żywieniowe, a także ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej dietetyka	Wywiad swobodny
projektuje jadłospisy żywieniu zbiorowym	rozdziela zasady planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego oraz potrafi je wdrożyć w ośrodkach zbiorowego żywienia (szpitale, domy pomocy społecznej, przedszkola, itp.)	Wywiad swobodny

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?

TAK

Program

Cel Studiów

Studia podyplomowe z zakresu Dietetyki potwierdzają przygotowanie o skutecznego prowadzenia poradnictwa żywieniowego, stosowania dietoterapii, bilansowania diet, profilaktyki prozdrowotnej w aspekcie zdrowego żywienia, promocji zdrowia w zakresie żywienia ludzi zdrowych i chorych oraz żywienia klinicznego.

Program kształcenia na kierunku Dietetyka:

PODSTAWY ŻYWIENIA Z ANATOMIĄ I FIZJOLOGIĄ

Anatomia układu pokarmowego; Fizjologia żywienia; Makroskładniki i mikroskładniki – rola, zapotrzebowanie, niedobór, nadmiar, źródła; Witaminy - rola, zapotrzebowanie, niedobór, nadmiar, źródła; Podstawowe zalecenia dietetyczne; Cukier, zamienniki cukru, czytanie etykiet; Smażenie i cholesterol; Błonnik pokarmowy; Bilans energetyczny; Bilansowanie posiłków; Aktywność fizyczna; Efekt jo-jo; Zespół metaboliczny; Skuteczne odchudzanie i najczęstsze błędy w odchudzaniu; Przegląd diet; Mity dietetyczne; E-dodatki do żywności, woda (zapotrzebowanie, mineralizacja), przeciwutleniacze; Ryby, mięso zwierząt hodowlanych i strączki; Dieta Polaków

DIETETYKA KLINICZNA

Podstawy dietetyki klinicznej i bilansowanie diet; Cukrzyca i IO; Tarczycza, PCOS; Anemia; Dna moczanowa, hiperurykemia, kamica układu moczowego; Reflaks, wrzody, zapalenie żołądka; Nieswoiste choroby zapalne jelit, IBS; Zapalenie wątroby, marskość, stłuszczenie; Zapalenie trzustki; Alergie pokarmowe; Nadciśnienie tętnicze; Choroby układu sercowo-naczyniowego; Przewlekła choroba nerek; Otyłość, w tym czynniki genetyczne

DIETETYKA PRENATALNA I PEDIATRYCZNA

Żywienie kobiet w ciąży i matek karmiących; Żywienie dzieci; Programowanie metaboliczne

DIETETYKA SPORTOWA

Podstawy żywienia sportowców i osób aktywnych

DIETETYKA GERIATRYCZNA

Żywienie osób starszych

PORADNICTWO DIETETYCZNE

Edukacja żywieniowa; Poradnictwo indywidualne; Żywienie zbiorowe

FARMAKOLOGIA

Leki i suplementy w dietetyce

PSYCHOLOGIA DZIECIĘCA

Podstawy psychologii dziecięcej; Nawiązywanie i budowanie relacji terapeutycznej

PODSTAWY PSYCHOLOGII

Podstawy psychologii; Psychologia emocji i motywacji; Psychologia osobowości; Psychologia zmiany; Dialog motywujący; Interwencje psychologiczne; Wyznaczanie celów; Psychologia jedzenia

TECHNIKI RELAKSACYJNE I MINDFULNESS

Techniki oddechowe; Podstawy medytacji; Podstawy mindfulness

AKTYWNOŚĆ FIZYCZNA

Praca z ciałem; Wpływ aktywności fizycznej na zdrowie psychiczne; Motywowanie do aktywności fizycznej

Studia podyplomowe trwają dwa semestry

Ilość uzyskanych w trakcie studiów punktów ECTS = 32

Dokument potwierdzający ukończenie - Świadectwo studiów podyplomowych

Liczba godzin kontraktowych usługi jw. 231. W ilości godzin nie wlicza się przerw.

Studia podyplomowe z zakresu Dietetyka realizowane są w formie 100% online na Platformie Zdalnego Nauczania (Polski Uniwersytet Wirtualny) Zajęcia prowadzone są w formie asynchronicznej, niewymagającej jednoczesnej obecności wszystkich studentów – forum dyskusyjne, wewnętrzna poczta elektroniczna, obszary prac grupowych, przesyłanie folderów oraz Synchroniczna w ustalonych z uczestnikami godzinach – webinar, czat.

Formy zajęć to wykłady, ćwiczenia, konwersatoria , warsztat.

Obrony pracy dyplomowej odbywają się jedynie w formie stacjonarnej w siedzibie AHE w Łodzi.

Walidacja polega na nadzorze , weryfikacji uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji poprzez obligatoryjny, komisyjny egzamin dyplomowy zdawany przed 3-osobową Komisją. Ponadto weryfikowane są szczegółowe efekty uczenia się wskazane w opisie. Osoba powołana do przeprowadzenia walidacji nie będzie związana z procesem kształcenia.

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	4 900,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	21,21 PLN
Koszt osobogodziny netto	21,21 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Marzena Pałasz-Radziemska

Dietetyk i psychodietetyk z własną praktyką i wieloletnim doświadczeniem. Wykładowca akademicki. Autorka książek m.in.: "Jedz mądrze. Poradnik pozytywnego odżywiania" wyd. SBM 2018, „Atlas witamin” wyd. SBM 2018 oraz wielu publikacji. Dietetyk kliniczny w lekarskich poradniach specjalistycznych: w poradni chorób metabolicznych, w poradni diabetologicznej oraz w centrum rehabilitacji i fizykoterapii. Psychodietetyk w poradni psychologicznej. Dietetyk sportowy współpracują z Polskim Komitetem Paraolimpijskim, ZSR Start Zielona Góra, w KKPK Medyk Konin oraz w KU AZS Zielona Góra, współpracująca m.in. z olimpijczykami i członkami Kadry Narodowej. Wykładowca, szkoleniowiec i edukator. Prowadzi kursy i szkolenia (dietetyka, psychodietetyka, żywienie człowieka, warsztaty zdrowego gotowania, kursy UEFA A i B, HACCP/GHP/GMP). Audytor wewnętrzny systemu HACCP/GHP/GMP. Doradca i ekspert w firmach gastronomicznych i przemyśle spożywczym.



2 z 2

Kamila Ślusarczyk

Dietetyk oraz Psychodietetyk. Wykładowca akademicki na kierunku Dietetyka. Doświadczenie zawodowe zdobywała pracując w poradni dietetycznej i psychodietetycznej w Legnicy. Prowadzi warsztaty jako edukator zdrowego stylu życia. Zdobyła tytuł magistra na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, specjalność Dietetyka.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dostępne na platformie zdalnego nauczania oraz przekazywane podczas zajęć w różnorodnej postaci w zależności od przedmiotu oraz dydaktyka. Mogą być to między innymi Pliki różnego rodzaju dokumentów, opracowań, materiałów w dowolnym formacie, linki do materiałów internetowych dydaktycznych, opracowania własne w postaci plików udostępnionych na stronie przedmiotów i inne. Możliwe jest również wskazanie opracowań będących w zbiorach biblioteki AHE tzw. E-zbiory- zasoby elektroniczne, z oferty bazy ebooków polskich jak i zagranicznych , z literaturą naukową z całego świata.

Warunki uczestnictwa

Wymagane dokumenty

- podpisana kopia dyplomu ukończenia studiów wyższych
- podpisanie umowy
- podpisanie oświadczenie

Informacje dodatkowe

<https://www.ckp-lodz.pl/dietetyka-0>

Warunki techniczne

Do uczestniczenia w zajęciach online:

- Niezbędnym warunkiem uczestnictwa w szkoleniu jest dostęp do sprzętu komputerowego, połączenie do Internetu, dostępem do kamery i mikrofonu.
 - Zajęcia e-learningowe odbywają się na platformie zdalnego nauczania oferowanego przez uczelnię (clickmeeting)
 - Połączenie jest również możliwe z telefonu po wcześniejszym zainstalowaniu aplikacji clickmeeting.
 - link umożliwiający uczestnictwo w webinarach będzie udostępniany przed zajęciami wraz ze wskazaniem czasu trwania zajęć
- Wymagania, które muszą zostać spełnione:

Procesor dwurdzeniowy 2GHz lub lepszy (zalecany czterordzeniowy); 2GB pamięci RAM (zalecane 4GB lub więcej);

System operacyjny taki jak Windows8 (zalecany Windows11), Mac OS wersja 10.13 (zalecana najnowsza wersja), Linux, Chrome OS.

Wymagane jest korzystanie z Google Chrome, Mozilla Firefox, Safari, Edge (Chromium), Yandex lub Opera. auczania oraz przekazywane podczas zajęć

Kontakt



JOANNA PIETRZAK

E-mail jpietrzak@ahelodz.pl

Telefon (+48) 422 995 633