



## Dietetyka - studia podyplomowe

Numer usługi 2026/04/16/15105/3491774

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

- 📖 Studia podyplomowe
- 📖 mieszana (zdalna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)
- 🕒 231:00 h
- 📅 04.11.2026 do 31.10.2027

## Informacje podstawowe

**Kategoria**

Styl życia / Dietetyka

**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**

30-09-2026

**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.

Usługa ma charakter edukacyjny, który umożliwi osiągnięcie określonych w usłudze efektów uczenia się i/lub ich potwierdzenie prowadzi do rozwoju kompetencji.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
identyfikuje problemy pacjentów, klientów i grup społecznych	rozdzieli procesy patomechanizmów zaburzeń wybranych układów regulacyjnych występujących w organizmie człowieka	Wywiad swobodny
projektuje jadłospisy żywienia zbiorowym	rozdzieli zasady planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego oraz potrafi je wdrożyć w ośrodkach zbiorowego żywienia (szpitale, domy pomocy społecznej, przedszkola, itp.)	Wywiad swobodny

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje niewłączone do ZSK

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy dokument jest wydany przez podmiot systemu oświaty lub szkolnictwa wyższego na podstawie odrębnych przepisów?

TAK

ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2024 r. poz. 1571, 1871 i 1897)

#### Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

Walidacja przeprowadzana we własnym zakresie

Nazwa Podmiotu certyfikującego

nie dotyczy

## 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; Refluks, 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**

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

## **DIETETYKA SPORTOWA**

Podstawy żywienia sportowców i osób aktywnych

## **DIETETYKA GERIATRYCZNA**

Żywnienie osób starszych

## **PORADNICTWO DIETETYCZNE**

Edukacja żywieniowa; Poradnictwo indywidualne; Żywnienie 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 pozycji harmonogramu: 0

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

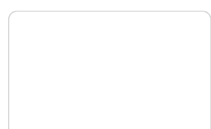
## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	4 900,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	4 900,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	21,21 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	21,21 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	0,00 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 spożywczego.



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, podłączenie do Internetu, dostępem do kamery i mikrofonu.
  - Zajęcia e-learningowe odbywają się na platformie zdalnego nauczania oferowanego przez uczelnie (clickmeeting)
  - Połączenie jest również możliwez 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](mailto:jpietrzak@ahelodz.pl)

**Telefon** (+48) 422 995 633