



Uniwersytet WSB
Merito w Gdańsku



Dietetyka i poradnictwo żywieniowe

Numer usługi 2024/07/01/7100/2204061

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

📖 Studia podyplomowe

🕒 189 h

📅 05.10.2024 do 29.06.2025

5 900,00 PLN brutto

5 900,00 PLN netto

31,22 PLN brutto/h

31,22 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Zdrowie i medycyna / Zdrowie publiczne
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	ferta studiów skierowana jest m.in. do absolwentów takich kierunków, jak: • żywienie człowieka • technologia żywności • medycyna • pielęgniarstwo • farmacja • biologia • psychologia • biotechnologia • weterynaria • wychowanie fizyczne • rehabilitacja • zdrowie publiczne.
Minimalna liczba uczestników	20
Maksymalna liczba uczestników	36
Data zakończenia rekrutacji	29-09-2024
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	189
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.)

Cel

Cel edukacyjny

Celem studiów jest uzyskanie aktualnej wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu poradnictwa żywieniowego, w tym m.in. informacji na temat bilansowania diety osób w różnym wieku, w różnym stanie fizjologicznym i wykazujących różny poziom aktywności fizycznej, nutrigenomiki oraz psychodietetyki; żywienia człowieka zdrowego i chorego; oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz ich wpływu na zachowanie zdrowia człowieka; planowania żywienia w przebiegu chorób dietozależnych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
WIEDZA Wyjaśnia zależności między odżywianiem a funkcjonowaniem organizmu Opisuje zasady i normy żywienia oraz wyżywienia człowieka Charakteryzuje budowę układów, procesy fizjologiczne i biochemiczne związane z odżywianiem człowieka Przedstawia własności funkcjonalne żywności ich powiązania z procesem technologicznym. Prezentuje wiedzę dotyczącą procesów komunikowania interpersonalnego i społecznego. UMIEJĘTNOŚCI Dyskutuje na temat zasadności stosowania różnych diet Opracowuje odpowiednią strategię żywieniową w oparciu o stan odżywienia i stan zdrowia pacjenta Wybiera produkty spożywcze i procesy technologiczne w zalecanych dietach Stosuje w praktyce wiedzę z zakresu biologicznych podstaw funkcjonowania człowieka	60 % poprawnych odpowiedzi z testu	Test teoretyczny
	ocena przez promotora - obrona projektu	Wywiad ustrukturyzowany
		Prezentacja
	ocena przez promotora - obrona projektu	Wywiad ustrukturyzowany
KOMPETENCJE SPOŁECZNE Dąży do aktualizowania wiedzy na temat zdrowego żywienia i dietoterapii Wyjaśnia rolę żywienia w promocji zdrowia i realizuje to w praktyce Organizuje pracę małego zespołu oraz wykazuje zdolność do efektywnej pracy w zespole		Prezentacja

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

WYBRANE ZAGADNIENIA Z ANATOMII, FIZJOLOGII I GENETYKI CZŁOWIEKA (20 godz.)

- Układy związane z przyswajaniem pokarmu i fizjologia trawienia (7 godz.)
- Procesy energetyczne i gospodarka wodna organizmu (10 godz.)
- Aspekty genetyczne w żywieniu (3 godz.)

PODSTAWY NAUKI O ŻYWIENIU (27 godz.)

- Składniki odżywcze w żywieniu człowieka (14 godz.)
- Zasady żywienia różnych grup ludności (11 godz.)
- Klasyfikacja i charakterystyka diet (2 godz.)

TOWAROZNAWSTWO I TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI (21 godz.)

- Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Informacje o żywności (6 godz.)
- Produkty spożywcze i ich wartość odżywcza (6 godz.)
- Wpływ przechowywania i obróbki technologicznej na surowce i półprodukty. Witaminy a praktyka kulinarna. Warsztaty kulinarne (9 godz.)

KLINICZNY ZARYS CHOROÓB I DIETOTERAPIA (26 godz.)

- Choroby układu krążenia (3 godz.)
- Choroby metaboliczne (13 godz.)
- Choroby układu pokarmowego i moczowego - dietoterapia. Nieswoiste zapalne choroby jelit (8 godz.)
- Interpretacja wyników badań diagnostycznych w poradnictwie dietetycznym (2 godz.)

PLANOWANIE ŻYWIENIA CZŁOWIEKA – ASPEKTY PRAKTYCZNE (35 godz.)

- Zasady układania jadłospisów w wybranych dietach. Oprogramowanie do tworzenia diet (30 godz.)
- Poradnictwo dietetyczne (5 godz.).

PSYCHODIETETYKA (5 godz.)

Komunikacja z pacjentem. Zaburzenia odżywiania – aspekty psychologiczne (5 godz.)

MODUŁ WYKŁADOÓW MONOGRAFICZNYCH (44 godz.)

- Żywność w wybranych jednostkach chorobowych (17 godz.)

- Żywienie osób w różnym wieku, stanie fizjologicznym i poziomie aktywności fizycznej (14 godz.)
- Diety alternatywne. Edukacja żywieniowa (6 godz.)
- Żywność, suplementy, leki i ich wzajemne interakcje (7 godz.)

Projekt (8 godz.)

- Seminarium projektowe (8 godz.).

Forma zaliczenia: Dwa testy semestralne, egzamin końcowy polegający na obronie projektu.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 1 Harmonogram będzie znany w sierpniu b.r.	05-10-2024	08:00	16:00	08:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 900,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	31,22 PLN
Koszt osobogodziny netto	31,22 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Anna Wysocka

doktor habilitowany nauk biologicznych, genetyk, wykładowca Uniwersytetu Gdańskiego z 28 letnim stażem, dietetyk

Absolwentka Wydziału Biologii na Uniwersytecie Gdańskim; Dietetyki i Planowania Żywienia na

Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu oraz Poradnictwa dietetycznego – postępy w żywieniu człowieka w Instytucie Żywności i Żywienia w Warszawie. Ukończyła Studia Podyplomowe Prawno-Menadżerskie przy Politechnice Gdańskiej.

Obecnie Kierownik Pracowni Genetyki w Katedrze Genetyki Ewolucyjnej i Biosystematyki na Wydziale Biologii Uniwersytetu Gdańskiego. Autorka wielu publikacji naukowych oraz promotor kilkudziesięciu prac dyplomowych licencjackich, magisterskich, doktorskich.

Aktywistka społeczna. Edukatorka zdrowego żywienia wśród dzieci i młodzieży szkolnej oraz osób starszych. Organizatorka konferencji, warsztatów, akcji popularyzatorskich.

Specjalizuje się w dietoterapii nietolerancji pokarmowych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały w wersji elektronicznej zamieszczane na platformie moodle.

Warunki uczestnictwa

Szczegóły pod linkiem <https://www.merito.pl/gdansk/studia-i-szkolenia/studia-podyplomowe/zasady-rekrutacji>

Aktualna cen apod linkiem <https://www.merito.pl/gdansk/studia-i-szkolenia/studia-podyplomowe/kierunki/dietetyka-i-poradnictwo-zywniowe/ceny>

Warunki techniczne

Platforma teams, siedziba uczelni, laptop, tablet lub telefon z dostępem do internetu,

Kontakt



Agata Orlich

E-mail rekrutacjasp@gdansk.merito.pl

Telefon (+48) 585 227 513