

Dietetyka i poradnictwo żywieniowe

- Kierunek - studia podyplomowe

Online 2 semestry **OD PAŹDZIERNIKA**

Opis kierunku

Studia w formule online

Nową wiedzę i umiejętności zdobywasz, dzięki zajęciom realizowanym na platformie MS Teams. Z wykładowcami i uczestnikami studiów kontaktujesz się przez internet, w czasie rzeczywistym.

min. 90 % godzin jest realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość w formie synchronicznej (w stosunku do wszystkich godzin przewidzianych w programie studiów).

Nadwaga i otyłość, wynikające z nieprawidłowych nawyków żywieniowych, powodują wzrost zachorowań na choroby cywilizacyjne. Jednocześnie rosnąca świadomość zdrowotna społeczeństwa zwiększa zapotrzebowanie na specjalistów z zakresu żywienia. Studia adresowane są do osób zainteresowanych zdobywaniem wiedzy i umiejętności w temacie dietoterapii i profilaktyki żywieniowej.

Co zyskujesz?

Wykwalifikowana i doświadczona kadra umożliwi Ci:

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, zarówno w żywieniu indywidualnym, jak i zbiorowym;

zapoznanie się z zagadnieniami z zakresu technologii przygotowywania potraw i przechowywania

Dane zamieszczone w niniejszej karcie kierunku mają charakter wyłącznie informacyjny. Dane te nie stanowią oferty zawarcia umowy w rozumieniu art. 66 i nast. kodeksu cywilnego. Zgodnie z art. 160 ust. 3 ustawy z dnia 27 lipca 2005 roku Prawo o szkolnictwie wyższym, umowa między gdańskim a studentem zawierana jest w formie pisemnej.

żywności;

uzyskanie umiejętności oceny i planowania indywidualnego i zbiorowego żywienia osób zdrowych i chorych, zarówno w ramach prowadzenia własnej indywidualnej praktyki zawodowej, jak i w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, placówkach żywienia zbiorowego czy w placówkach sportowo-rekreacyjnych po spełnieniu wymogów zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 20 lipca 2011 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami przekazanie aktualnej wiedzy z zakresu poradnictwa żywieniowego;

uzyskanie umiejętności prowadzenia działalności edukacyjnej w zakresie żywienia

nabycie kompetencji społecznych nastawionych na potrzebę poszerzania wiedzy i rozumienie sensu stosowania działań profilaktycznych promujących prawidłowe odżywianie i aktywność fizyczną w zapobieganiu chorobom dietozależnym, jak i rozumienia konieczności stosowania wysokich standardów etycznych i rzetelnego wypełniania obowiązków zawodowych, oraz dochowania tajemnicy zawodowej

Dla kogo?

Oferta studiów skierowana jest m.in. do absolwentów takich kierunków, jak:

żywnienie człowieka
technologia żywności
medycyna
pielęgniarstwo
farmacja
biologia
psychologia
biotechnologia
weterynaria
wychowanie fizyczne
rehabilitacja
zdrowie publiczne.

Program studiów

Program studiów podyplomowych na kierunku **Dietetyka i poradnictwo żywieniowe.**

Dane zamieszczone w niniejszej karcie kierunku mają charakter wyłącznie informacyjny. Dane te nie stanowią oferty zawarcia umowy w rozumieniu art. 66 i nast. kodeksu cywilnego. Zgodnie z art. 160 ust. 3 ustawy z dnia 27 lipca 2005 roku Prawo o szkolnictwie wyższym, umowa między gdańskim a studentem zawierana jest w formie pisemnej.



Liczba miesięcy nauki:
9



Liczba godzin: **189**



Liczba zjazdów: **10**



Liczba semestrów: **2**

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. Neswoiste 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.)

Żywność 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.

Wykładowcy

dr Adrianna Kilikowska

Dziekan Wydziału Zdrowia

Doktor nauk biologicznych, doradca i edukator żywieniowy, nauczyciel akademicki. Absolwentka 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. Autorka pracy dyplomowej dotyczącej wpływu diety na płodność kobiet i mężczyzn. Prywatnie mama dwójki dzieci w wieku przedszkolnym i propagatorka zdrowego odżywiania wśród dzieci i rodziców. Organizatorka warsztatów kulinarnych i wykładów z zakresu profilaktyki żywieniowej. Marzenie – własny blog kulinarny.

dr n. med. Aleksandra Nowicka-Jasztal

Menedżer kierunku dietetyka

Dietetyk kliniczny, psychodietetyk, członek Polskiego Stowarzyszenia Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej. Absolwentka Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego. W 2019 roku obroniła na Wydziale Lekarskim rozprawę doktorską z zakresu nadwrażliwości pokarmowej IgG-zależnej. Posiada wieloletnie doświadczenie w pracy w pacjentami z chorobami z zakresu gastroenterologii oraz alergii i nietolerancji pokarmowych. Jej szczególną pasją jest dietetyka kliniczna, patofizjologia oraz immunologia. Interesuje się również mechanizmami wpływu diety oraz suplementacji na kondycję i wygląd skóry. Stale podnosi kwalifikacje uczestnicząc w konferencjach oraz kursach, ukończyła również studia podyplomowe z „Psychodietetyki” WSNS w Lublinie oraz „Żywienia i suplementacji w sporcie” na AWFIS w Gdańsku. Zdobyła wyróżnienie za pracę zaprezentowaną podczas konferencji „Żywność w chorobach autoimmunizacyjnych. Pomiędzy koncepcjami patofizjologicznymi a Evidence-Based Nutrition” oraz za pracę zaprezentowaną podczas „VIII Ogólnokrajowej Konferencji Naukowej Młodzi Naukowcy w Polsce – Badania i Rozwój”. W latach 2015-2018 laureatka grantu dla Młodych Naukowców. Na Uniwersytecie WSB Merito w Gdańsku

prowadzi zajęcia z zakresu m.in: alergologii, poradnictwa dietetycznego oraz suplementacji.

Justyna Luty

Dietetyczka, właścicielka „Poradni Dietetyki Medycznej”

Specjalizuje się w autoimmunizacyjnych chorobach tarczycy oraz dietach roślinnych.

Jest dyplomowanym dietetykiem klinicznym. Obecnie prowadzi projekt doktorski, dotyczący zastosowania suplementacji selenem w zapaleniu tarczycy typu Hashimoto. Temat autoimmunizacyjnych chorób tarczycy stał się jej pasją oraz stałym elementem codziennej pracy.

Regularnie uczestniczy w licznych ogólnopolskich konferencjach i szkoleniach poświęconych tematyce żywienia klinicznego i dietetyki, zarówno jako słuchaczka, jak i prelegentka. Uzyskała certyfikat "Dietetyk Przyjazny Osobom Chorym na Celiakię - diagnostyka i prowadzenie pacjenta z celiakią" ukończyła wiele kursów, m.in.: "Edukator w cukrzycy" oraz "Żywienie w chorobach tarczycy". Uzyskała także certyfikat za udział w kursie poświęconym praktycznym zastosowaniu diet roślinnych w dietoterapii, co było zwieńczeniem kilkuletniej pracy nad zgłębianiem tego tematu. Na co dzień chętnie korzysta z możliwości terapeutycznych i leczniczych, jakie daje zastosowanie diet roślinnych.

dr hab. 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.

Beata Sztangierska

starszy asystent Kliniki Pediatrii, Diabetologii i Endokrynologii Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego; specjalista pediatrii, diabetologii, endokrynologii, diabetologii i endokrynologii dziecięcej. Pracuje w poradniach dziecięcych diabetologicznej i endokrynologicznej UCK. Jest konsultantem programu profilaktycznego 6-10-14.

Special promotion for candidates.

Nie czekaj, zapisz się online. Pierwsi korzystają najwięcej!

Zapisując się do 27 maja, zyskujesz 1200 zł, dzięki:

800 zł zniżki w czesnym rozliczanej przez cały okres studiów,
proporcjonalnie do wybranego systemu ratalnego,
400 zł dzięki zwolnieniu z opłaty wpisowej.

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 240 zł

do 27 maja
czesne już od
240 zł ~~285 zł~~ zł
miesięcznie

Ceny dla kandydatów

Studia to inwestycja, która się zwraca

Studia podyplomowe to inwestycja, która zwraca się już w ich trakcie, w postaci nowych umiejętności i kontaktów, które owocują w biznesie. Wybierz studia podyplomowe na Uniwersytecie WSB Merito i przekonaj się na własnym przykładzie, jak inwestować w siebie, aby czerpać z tego korzyści teraz i w przyszłości. Szanujemy Twój czas i pieniądze, dlatego o finansach mówimy otwarcie. Nie mnożymy dodatkowych opłat, nie przemycamy małym druczkiem ukrytych kosztów. U nas wiesz dokładnie, za co płacisz.

Niestacjonarne - Gwarantowane czesne stałe

	Rok nauki	Czesne
2 raty	1 rok	2450 zł 2850 zł

	Rok nauki	Czesne
10 rat	1 rok	510 zł 590 zł

	Rok nauki	Czesne
12 rat	1 rok	433 zł 500 zł

Dane zamieszczone w niniejszej karcie kierunku mają charakter wyłącznie informacyjny. Dane te nie stanowią oferty zawarcia umowy w rozumieniu art. 66 i nast. kodeksu cywilnego. Zgodnie z art. 160 ust. 3 ustawy z dnia 27 lipca 2005 roku Prawo o szkolnictwie wyższym, umowa między gdańsk a studentem zawierana jest w formie pisemnej.



Niestacjonarne - Gwarantowane czesne stopniowane

	Rok nauki	Czesne
normal_price rat	price_after_promotion rat	price_last_30 rat

Dane zamieszczone w niniejszej karcie kierunku mają charakter wyłącznie informacyjny. Dane te nie stanowią oferty zawarcia umowy w rozumieniu art. 66 i nast. kodeksu cywilnego. Zgodnie z art. 160 ust. 3 ustawy z dnia 27 lipca 2005 roku Prawo o szkolnictwie wyższym, umowa między gdańsk a studentem zawierana jest w formie pisemnej.

Ceny dla kandydatów z zagranicy

Studia to inwestycja, która się zwraca

Szanujemy Twój czas i pieniądze, dlatego o finansach mówimy otwarcie. Nie mnożymy dodatkowych opłat, nie przemycamy małym druczkiem ukrytych kosztów. U nas wiesz dokładnie, za co płacisz. Studia podyplomowe to inwestycja, która zwraca się już w ich trakcie, w postaci nowych umiejętności i kontaktów, które owocują w biznesie. Wybierz studia podyplomowe w WSB i przekonaj się na własnym przykładzie, jak inwestować w siebie, aby czerpać z tego korzyści teraz i w przyszłości.

Niestacjonarne - Gwarantowane czesne stałe

	Rok nauki	Czesne
2 raty	1 rok	2450 zł 2850 zł

	Rok nauki	Czesne
10 rat	1 rok	510 zł 590 zł

	Rok nauki	Czesne
12 rat	1 rok	433 zł 500 zł

Niestacjonarne - Gwarantowane czesne stopniowane

Dane zamieszczone w niniejszej karcie kierunku mają charakter wyłącznie informacyjny. Dane te nie stanowią oferty zawarcia umowy w rozumieniu art. 66 i nast. kodeksu cywilnego. Zgodnie z art. 160 ust. 3 ustawy z dnia 27 lipca 2005 roku Prawo o szkolnictwie wyższym, umowa między gdańsk a studentem zawierana jest w formie pisemnej.

	Rok nauki	Czesne
normal_price rat	price_after_promotion rat	price_last_30 rat

Ceny dla absolwentów WSB i WSB Merito

Studia to inwestycja, która się zwraca

Szanujemy Twój czas i pieniądze, dlatego o finansach mówimy otwarcie. Nie mnożymy dodatkowych opłat, nie przemycamy małym druczkiem ukrytych kosztów. U nas wiesz dokładnie, za co płacisz.

Studia podyplomowe to inwestycja, która zwraca się już w ich trakcie, w postaci nowych umiejętności i kontaktów, które owocują w biznesie. Wybierz studia podyplomowe na Uniwersytecie WSB Merito w Gdańsku i przekonaj się na własnym przykładzie, jak inwestować w siebie, aby czerpać z tego korzyści teraz i w przyszłości.

Niestacjonarne - Gwarantowane czesne stałe

	Rok nauki	Czesne
2 raty	1 rok	2350 zł 2850 zł

	Rok nauki	Czesne
10 rat	1 rok	490 zł 590 zł

	Rok nauki	Czesne
12 rat	1 rok	416 zł 500 zł

Niestacjonarne - Gwarantowane czesne stopniowane

Dane zamieszczone w niniejszej karcie kierunku mają charakter wyłącznie informacyjny. Dane te nie stanowią oferty zawarcia umowy w rozumieniu art. 66 i nast. kodeksu cywilnego. Zgodnie z art. 160 ust. 3 ustawy z dnia 27 lipca 2005 roku Prawo o szkolnictwie wyższym, umowa między gdańsk a studentem zawierana jest w formie pisemnej.

	Rok nauki	Czesne
normal_price rat	price_after_promotion rat	price_last_30 rat