

Dietetyka i poradnictwo żywnościowe

STUDIA PODYPŁOMOWE



9

189

10

2

Liczba miesięcy nauki Liczba godzin zajęć Liczba zjazdów Liczba semestrów

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 chorób 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 wykładów monograficznych (44 godz.):

- Żywienie 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.)