

PROGRAM STUDIÓW

DIETETYKA I SUPLEMENTACJA

Kończąc dwusemestralne studia podyplomowe w wymiarze 200 godzin absolwent pozna wiele ciekawych diet praktykowanych na świecie, pozna suplementy, które warto uzupełniać w codziennej diecie i dowie się, dlaczego. Nauczy się przygotowywać jadłospisy dla poszczególnych jednostek chorobowych. Program studiów zawiera następujące treści:

I SEMESTR

Podstawy dietetyki klinicznej	8h
Klasyfikacja diet i ich zastosowanie	8h
Technologia przygotowania potraw teoria +praktyka	8h
Psychologia odżywiania się	8h
Różnorodność diet na świecie. Kuchnie świata	12h
Podstawy dietetyki wg Tradycyjnej Medycyny Chińskiej	12h
Żywnienie człowieka zdrowego	6h
Technologia przygotowania potraw - teoria	2h
Podstawy suplementacji	8h
Suplementy w Polsce i na świecie	8h
Diagnostyka laboratoryjna	8h
Kliniczny zarys chorób	8h
Praktyczne gotowanie wg Pięciu Przemian Medycyny Chińskiej	8h
Zasady układania jadłospisu	4h
	Łącznie 108h

II SEMESTR



Planowanie racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności	12h
Podstawy Ajurwedy	8h
Alergie i nietolerancje pokarmowe	8h
Wyciągi z roślin wykorzystywane w suplementach	8h
Ocena stanu żywienia, ocena stanu odżywienia i rozpoznawanie niedożywienia	8h
Środki roślinne z dalekich krajów w suplementach	8h
Żywność funkcjonalna oraz specjalnego przeznaczenia	6h
Prowadzenie edukacji żywieniowej	4h
Planowanie i projektowanie diet – komputerowe, systemy wspomagania dietetycznego	6h
Praktyczne gotowanie	12h
Zasady układania jadłospisu	12h
	Łącznie 92h
SUMA GODZIN ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH	200h

WARUNKI UKOŃCZENIA STUDIÓW

- udział w zajęciach
- uzyskanie pozytywnych zaliczeń z poszczególnych przedmiotów
- pozytywna ocena z egzaminu końcowego
- wniesienie wymaganej opłaty za studia

Ocena na świadectwie to średnia ocen uzyskanych z zaliczeń przedmiotów realizowanych w toku studiów i z egzaminu końcowego.