



Dietetyki i planowania żywienia



Kierunek ten daje możliwość rozwoju swoich umiejętności w zakresie odpowiedniego ustalania diet.

Jeżeli jesteś osobą ambitną, kreatywną oraz Twoim celem jest zdobycie wiedzy na temat zdrowego, zrównoważonego żywienia ta specjalność jest właśnie dla Ciebie. Z nami nauczysz się odpowiednio układać diety, według indywidualnego zapotrzebowania dla różnych osób.

Przedmioty, które ten kierunek ma w swojej ofercie odpowiednio przygotują Ciebie do wykonywania zawodu dietetyka.

1. Aspekty zdrowotne żywienia

- Witaminy, minerały oraz inne składniki odżywcze w funkcjonowaniu organizmu.
- Składniki obce w żywności oraz ich wpływ na organizm.
- Tłuszcze i ich rola w organizmie człowieka.

2. Systemy zapewniania jakości w żywieniu zbiorowym

- Organizacja żywienia w zakładach gastronomicznych typu otwartego.
- Układanie menu bankietowego.
- Rodzaje posiłków w usługach gastronomicznych.

3. Podstawy dietetyki

- Rodzaje diet leczniczych.
- Cele żywienia dietetycznego.
- Rola dietetyka w terapii.

4. Metodyka planowania żywienia

- Higiena zakładów żywienia.
- Podstawy racjonalnego żywienia.
- Organizacja grup żywności.

5. Dietetyka wybranych grup społecznych

- Zalecenia żywieniowe dla osób uprawiających sport.

- Elementy racjonalizacji żywienia.
- Żywnienie dzieci i młodzieży.

6. Żywnienie zbiorowe

- Ocena sposobu żywienia w żywieniu zbiorowym.
- Planowanie żywienia różnych grup turystycznych.
- Propozycje sposobu żywienia dla grup.

7. Poradnictwo i edukacja żywieniowa

- Organizacja poradnictwa żywieniowego.
- Edukacja żywieniowa.
- Podstawowe dokumenty polityki żywieniowej.

8. Higiena żywności

- Szkodniki zakładów żywnościowych.
- Zagrożenia żywności.
- Wymagania higieniczne wszystkich zakładów.

9. Zagrożenia zdrowotne żywności

- Integracja systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności.
- Podstawowe pojęcia i przepisy prawne w higienie żywności.
- Bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności.

10. Układanie diet- warsztaty praktyczne

- Dieta patogenna.
- Dieta odpornościowa.
- Leczenie głodem.

11. Psychologiczne aspekty rozmowy z klientem

- Komunikacja interpersonalna- jej rola i znaczenie.
- Komunikacja z klientem trudnym.
- Komunikacja niewerbalna- mowa ciała.

12. Zawód dietetyka- formalności związane z założeniem własnej działalności gospodarczej

- Procedura otwarcia działalności gospodarczej.
- Źródło finansowania działalności gospodarczej.
- Cechy osobowościowe osób prowadzących działalność gospodarczą.

13. Praktyka zawodowa

Dietetyka i planowanie żywienia

Lp.	Nazwa przedmiotu	Ogólna liczba godzin	Punkty ECTS	studia podyplomowe			Sposób zaliczenia
				zajęcia teoretyczne	zajęcia praktyczne	samokształcenie	
1.	Aspekty zdrowotne żywienia	20	4	4	6	10	Zaliczenie
2.	System zapewniania jakości w żywieniu zbiorowym	20	4	4	6	10	Zaliczenie
3.	Podstawy dietetyki	20	4	4	6	10	Zaliczenie
4.	Metodyka planowania żywienia	30	6	5	15	10	Zaliczenie
5.	Dietetyka wybranych grup społecznych	60	9	10	40	10	Zaliczenie
6.	Żywnienie zbiorowe	10	4	4	6		Zaliczenie
7.	Poradnictwo i edukacja zbiorowa	20	4	4	6	10	Zaliczenie
8.	Higiena żywności	10	4	4	6		Zaliczenie
9.	Zagrożenia zdrowotne żywności	20	4	10	10		Zaliczenie
10.	Układanie diet - warsztaty praktyczne	20	4	10	10		Zaliczenie
11.	Psychologiczne aspekty rozmowy z klientem	15	4	4	6	5	Zaliczenie
12.	Zawód dietetyka - formalności związane z założeniem własnej działalności gospodarczej	20	6	5	15		Zaliczenie
13.	Praktyka zawodowa	50	3		50		Zaliczenie
14.	Praca dyplomowa	160				160	Zaliczenie
RAZEM:		475	60	68	182	225	