



---

## STUDIA PODYPLOMOWE

# DIETETYKA – PORADNICTWO ŻYWIENIOWE

### **Cel studiów:**

Celem studiów jest wyszkolenie kadry przygotowanej do pracy w charakterze specjalistów w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz przekazanie słuchaczom wiedzy i umiejętności w zakresie planowania i organizowania żywienia dostosowanego do potrzeb i oczekiwań grupy konsumentów w aspekcie żywienia zbiorowego. Ponadto słuchacz zostanie wyposażony w wiedzę i doświadczenie w dziedzinie planowania i przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją.

### **Adresaci:**

Studia skierowane są głównie do absolwentów szkół wyższych kierunków dietetyka, żywienie człowieka, lekarski, pielęgniarstwo, farmacja, rehabilitacja, zdrowie publiczne, psychologia oraz pokrewnych związanych z naukami o zdrowiu, żywności i żywieniu, naukami medycznymi, gastronomią, ale również do wszystkich osób zainteresowanych zgłębianiem tematyki racjonalnego żywienia oraz wpływu odżywiania na jakość życia.

**Czas trwania:** 2 semestry - 172 godzin dydaktyczne. Zajęcia odbywają się podczas sobotnio-niedzielnego zjazdu (w godz. od 9:00 do 16:00); średnio dwa zjazdy w miesiącu.

### **Opłata za studia:**

Opłata za studia wynosi 3200 zł (możliwa płatność w dwóch ratach po 1600 zł).

Komplet dokumentów należy złożyć w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej im. Witelona w Legnicy, pokój nr 14 w budynku D, Legnica, ul. Sejmowa 5A, lub przesłać pocztą z dopiskiem "Studia Podyplomowe"

O przyjęciu na studia decyduje kolejność zgłoszeń.  
Warunkiem uruchomienia studiów jest zgłoszenie się minimalnej, niezbędnej liczby kandydatów.

### **CENTRUM KSZTAŁCENIA USTAWICZNEGO**

[www.cku.pwsz.legnica.edu.pl](http://www.cku.pwsz.legnica.edu.pl)

59-220 Legnica, ul. Sejmowa 5A, pokój 14, budynek D.

e-mail: [podyplomowe@pwsz.legnica.edu.pl](mailto:podyplomowe@pwsz.legnica.edu.pl)

**WYKAZ PRZEDMIOTÓW**  
**DIETETYKA – PORADNICTWO ŻYWIENIOWE**

**I semestr**

Lp.	Przedmiot	L. godz.
1.	Anatomia i fizjologia układu pokarmowego	10
2.	Higiena i toksykologia żywności	4
3.	Żywienie człowieka	20
4.	Mikrobiologia żywności	4
5.	Psychodietetyka	6
6.	Patologia	10
7.	Pracownia żywienia i dietetyki	12
8.	Dietetyka w chorobach wewnętrznych i metabolicznych	10
10.	Żywność modyfikowana genetycznie	2
11	Podstawy fizjoterapii i ziołolecznictwa	6
12.	Alergie i nietolerancje pokarmowe	4
Razem:		88

**II semestr**

Lp.	Przedmiot	L. godz.
1	Żywienie człowieka zdrowego i chorego	16
2	Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych	14
3	Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe	10
4	Systemy zapewniania jakości w zakładach żywienia zbiorowego	4
5	Interakcja leków z żywnością	6
6	Żywienie w sporcie	4
7	Żywienie osób starszych	4
8	Dietetyka praktyczna i diety niekonwencjonalne	20
9	Żywienie w turystyce	2
10	ABC działalności gospodarczej w praktyce dietetyka	4
Razem:		84