

Dietetyka anti-aging

- Specjalność - studia I stopnia

Kierunek: Dietetyka i promocja zdrowia

Hybrydowe **OD PAŹDZIERNIKA** Studia licencjackie

Tego się nauczysz:

zdobędziesz wiedzę na temat mechanizmów starzenia się organizmu,
zdobędziesz wiedzę z zakresu fizjologii skóry, funkcjonowania układu hormonalnego, pokarmowego i nerwowego, dietetyki, probiotykoterapii i zdrowej suplementacji w ujęciu potrzeb anti-age,
przygotowania programów zdrowotnych, które wzmacniają funkcjonowanie całego organizmu, spowalniają proces starzenia, poprawiają wygląd skóry oraz ogólne samopoczucie.

Co zyskasz, dzięki studiom:

przygotowanie do pracy doradczej w ramach prowadzenia praktyki prywatnej,
wiedzę do pracy dietetyka w klinikach anti- age, sanatoriach, klubach fitness, ośrodkach typu wellness i spa, placówkach opieki zdrowotnej, publicznych i niepublicznych placówkach ochrony zdrowia oraz organizacjach promujących zdrowy tryb życia.

Poznaj naszą pracownię chemiczną, technik laboratoryjnych i prac preparatywnych.

mgr inż. Joanna Mulik-Buczma - menedżerka kierunku

Program studiów

Program studiów na kierunku dietetyka i promocja zdrowia obejmuje m.in.:

Przedmioty kształcenia podstawowego:

- Anatomia człowieka
- Fizjologia człowieka
- Podstawy chemii
- Chemia żywności
- Biochemia ogólna i żywności
- Podstawy genetyki człowieka
- Mikrobiologia ogólna i żywności
- Parazytologia
- Psychologia ogólna
- Umiejętności akademickie
- Pierwsza pomoc przedmedyczna
- Warsztaty komunikacji interpersonalnej
- Szkolenie wstępne z zakresu BHP

Przedmioty kształcenia kierunkowego:

- Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia
- Podstawy żywienia człowieka
- Podstawy dietetyki ogólnej
- Żywnienie człowieka zdrowego i chorego
- Dietetyka pediatryczna
- Kliniczny zarys chorób
- Alergie i nietolerancje pokarmowe
- Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa
- Edukacja żywieniowa
- Spółeczno-kulturowe konteksty odżywiania
- Dietetyka geriatryczna
- Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia
- Analiza i ocena jakości żywności
- Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności
- Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów spożywczych

Technologia żywności i potraw
Towaroznawstwo
Diety niekonwencjonalne
Bioetyka i etyka zawodu dietetyka
Organizacja pracy dietetyka
Psychologia kliniczna
Psychologia osobowości i motywacji
Psychologia zdrowia

Wykładowcy

mgr inż. Joanna Mulik- Buczma

Menedżer kierunku Dietetyka i promocja zdrowia

Technolog Żywności i Żywienia Człowieka, Psychodietetyk, Pedagog, Certyfikowany Trener personalny, Prowadzi Gabinet dietetyczny ze wsparciem psychologicznym Dobry Nawyk.

Absolwentka studiów I i II stopnia na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu na kierunku Technologia Żywności i Żywienie Człowieka. Studia z zakresu psychodietetyki odbyła na Uniwersytecie SWPS we Wrocławiu. Jest certyfikowanym Trenerem Personalnym. Swoją wiedzę poszerza na licznych kursach i konferencjach. Ukończyła także studia dietetyczne i pedagogiczne.

Prowadzi warsztaty i kursy o tematyce żywieniowej dla przedszkoli, szkół oraz firm. Wykłada i prowadzi zajęcia na wrocławskich uczelniach wyższych z zakresu psychodietetyki, żywienia w sporcie, żywienia człowieka, analizy żywności.

Partnerzy kierunku

