

DIETETYKA



Rośnie rola nowoczesnych rozwiązań biochemicznych, chemicznych i medycznych, mających na celu utrzymanie zdrowego wyglądu. Jednocześnie zmienia się świadomość społeczeństwa dotycząca wpływu prawidłowego odżywiania na życie człowieka.

Konsultacje u dietetyka, nie tylko w profilaktyce chorób dietozależnych, lecz także dla zachowania zdrowia, urody, dobrej kondycji fizycznej psychicznej, to już dziś codzienność. Razem z tymi zmianami pojawiła się konieczność kształcenia na poziomie studiów wyższych wykwalifikowanych specjalistów dietetyków.

SYLWETKA ABSOLWENTA

Absolwent kierunku Dietetyka uzyskuje zaawansowaną wiedzę i umiejętności w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo zależnych.

Absolwent będzie przygotowany do pracy w firmach zajmujących się żywieniem i produkcją żywności. Jednocześnie ze względu na interdyscyplinarny charakter nauczania, będzie miał możliwość współpracy z lekarzami chorób wewnętrznych: gastrologami, pediatrami czy dietetykami w zakresie oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i rozpoznania niedożywienia oraz zapobiegania chorobom żywieniowo zależnym.

Osoba kończąca studia z zakresu Dietetyki znajdzie zatrudnienie w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, zakładach żywienia zbiorowego, placówkach sportowych i odnowy biologicznej, gabinetach poradnictwa żywieniowego. Może także prowadzić działalność usługową w zakresie poradnictwa lub przygotowywania diet.



Studiując dietetykę inwestujesz w zdrową przyszłość. Zdobędziesz wiedzę z zakresu żywienia człowieka, doświadczenie w planowaniu i przygotowaniu potraw wchodzących w skład poszczególnych diet, umiejętność analizy jakości produktów żywnościowych, warunków przechowywania oraz produkcji.

dr Aneta Kościółek
wykładowca SWSM



PRZYKŁADOWE PRZEDMIOTY KIERUNKOWE

- Żywienie człowieka
- Choroby dietozależne i dietoprofilaktyka
- Organizacja żywienia zbiorowego
- Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności
- Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa
- Organizacja żywienia w uzdrowiskach i SPA
- Analiza i ocena jakości żywności
- Poradnictwo żywieniowe
- Chemia żywności

TWÓJ ZAWÓD

Absolwenci będą bardzo dobrze przygotowani do pracy w takich miejscach, jak:

- szpitale, przychodnie, sanatoria
- poradnie chorób metabolicznych
- restauracje
- kluby fitness
- szpitale uzdrowiskowe
- fabryki i firmy zajmujące się produkcją oraz dystrybucją zdrowej żywności
- organizacje zajmujące się promocją zdrowia
- własna działalność – prowadzenie usług doradczych w zakresie dietetyki
- organizacja i produkcja zdrowej żywności
- usługi cateringowe dla sprofilowanego konsumenta

DIETETYKA W SPORCIE I ODNOWIE BIOLOGICZNEJ

TWOJE KOMPETENCJE

Studenci zdobędą wiedzę i umiejętności z zakresu:

- żywienia w profilaktyce zdrowotnej
- przygotowania organizmu do zwiększonego wysiłku fizycznego
- regeneracji organizmu po wysiłku
- odżywiania w celu utrzymania właściwego stanu zdrowia i właściwej kondycji fizycznej
- utrzymania korzystnego wyglądu u osób zdrowych oraz uprawiających sport wyczynowy
- konstruowania właściwych programów dietetycznych w odnowie biologicznej
- oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia
- nawiązywania właściwego kontaktu z potencjalnymi klientami/pacjentami

TWÓJ ZAWÓD

Absolwenci będą bardzo dobrze przygotowani do pracy w takich miejscach, jak:

- kluby sportowe i fitness
- ośrodki odnowy biologicznej i SPA
- firmy konsultacyjne związane z prozdrowotnym odżywianiem



Prowadzę aktywny i zdrowy tryb życia, a dietetyką interesowałam się od zawsze, dlatego wybrałam uczelnię, na której poza nauką, mogę rozwijać swoje pasje.

Adrianna Czajka
Dietetyka

PORADNICTWO ŻYWIENIOWE



TWOJE KOMPETENCJE

Studenci zdobędą wiedzę i umiejętności z zakresu:

- planowania i opracowywania jadłospisów zgodnie z zasadami zdrowego odżywiania
- przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet
- organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku i stanu zdrowia pacjentów
- rozpoznawania potrzeb i preferencji żywieniowych poszczególnych grup konsumentów
- sporządzania specjalnych zestawów potraw dla grup klientów o szczególnych wymaganiach żywieniowych
- żywienia w leczeniu różnorodnych schorzeń
- kontrolowania jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania zgodnie z zasadami systemu HACCP
- udzielania porad z zakresu dietoterapii
- produkcji żywności
- nawiązywania właściwego kontaktu z potencjalnymi klientami/pacjentami

TWÓJ ZAWÓD

Absolwenci będą bardzo dobrze przygotowani do pracy w takich miejscach, jak:

- hotele i pensjonaty
- firmy świadczące usługi cateringowe
- firmy świadczące usługi konsultacyjne związane z odżywianiem prozdrowotnym,
- zakłady żywienia zbiorowego



DIETETYKA KLINICZNA



TWOJE KOMPETENCJE

Studenci tej specjalności zdobędą wiedzę i umiejętności z zakresu:

- zastosowania diet leczniczych w poszczególnych jednostkach chorobowych
- oceny wpływu choroby na stan odżywienia i wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób
- leczenia dietą jako wspomaganie terapii w większości schorzeń
- zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym
- opracowywania właściwych zestawów diet leczniczych dla poszczególnych pacjentów
- oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i rozpoznania niedożywienia
- prowadzenia edukacji żywieniowej
- nawiązywania właściwego kontaktu z potencjalnymi klientami/pacjentami

TWÓJ ZAWÓD

Absolwenci będą bardzo dobrze przygotowani do pracy w takich miejscach, jak:

- sanatoria, szpitale, poradnie
- zakłady leczniczo-opiekuńcze
- organizacje żywienia zbiorowego



Dietetyk to zawód cieszący się coraz większym zainteresowaniem na rynku pracy, dlatego wybrałam uczelnię, która posiada doświadczenie w kształceniu specjalistów.

Daria Wycisk
Dietetyka



UNIJNE DOTACJE

Śląska Wyższa Szkoła Medyczna w Katowicach w 2018 r. rozpocznie realizację projektu kompleksowego wsparcia Uczelni i studentów, współfinansowanego ze środków UE w ramach programu POWER. Projekt ten opiewa na kwotę blisko 2 500 000 zł.

W ramach dofinansowania, osoby studiujące kierunki I i II stopnia:

KOSMETOLOGIA DIETETYKA

będą mogły wziąć udział w szeregu **bezpłatnych szkoleń i warsztatów** oraz **wyjazdów studyjnych** podnoszących kwalifikacje.

Uczelnia otrzyma również wsparcie bazy dydaktycznej w postaci nowoczesnego sprzętu kosmetycznego i dietetycznego, a studenci w postaci materiałów do nauki w wersji elektronicznej na platformie **Moodle**. Dodatkowo środki zostaną także przeznaczone na działanie **Biura Karier**.