

Dietetyka i ekologiczna żywność

Dziś praktycznie wszędzie możemy się zetknąć ze sklepami czy stoiskami spożywczymi na których widnieją napisy „eko żywność”, „zdrowa żywność”, „produkty ekologiczne”. Moda żywność ekologiczną zapanowała w polskiej i światowej kuchni. Żywność ekologiczna to produkty spożywcze pochodzące z ekologicznych gospodarstw rolnych, przetwarzane w naturalny sposób: bez konserwantów, sztucznych dodatków i tak zwanych „ulepszaczy”. Określenie „żywność ekologiczna” często jest zrównywane z terminem „zdrowa żywność”. Jednak jest między nimi różnica. Pierwsze z tych pojęć określa żywność, która posiada certyfikat i pochodzi z gospodarstwa posiadającego dokument potwierdzający stosowanie metod produkcji zgodnych z kryteriami rolnictwa ekologicznego. W Unii Europejskiej produkcja żywności ekologicznej podlega specjalnemu, urzędowemu systemowi kontroli i certyfikacji. Kontrola jest prowadzona na wszystkich etapach wytwarzania produktów i obejmuje swoim zasięgiem zarówno gospodarstwa rolne, przetwórnictwo jak i rynek zbytu. Od 1 lipca 2010 r. znakiem, który potwierdza ekologiczność danego produktu jest wspólny dla wszystkich krajów Unii Europejskiej tzw. „euroliść” na zielonym tle. Studia na kierunku Dietetyka i ekologiczna żywność mają stanowić odpowiedź na zainteresowanie naturalnymi produktami spożywczymi i zdrową dietą. W toku studiów słuchaczom przekazywana jest wiedza z zakresu fizjologii żywienia, toksykologii żywności, nutrigenomiki czy immunologii. Jak również profilaktyki i wdrażania leczenia dietetycznego w różnego rodzaju chorobach. Studenci nabywają umiejętności planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Uczą się dobierania produktów spożywczych i preparatów dietetycznych oraz przygotowywania potraw. Poznają regulacje prawne i ustawodawstwo żywnościowe i żywieniowe. Dowiadują się o europejskich programach walki z otyłością i chorobami dietozależnymi.

Profil studenta:

Pomyśl o tym kierunku studiów, jeśli:

- Zależy Ci na czystym środowisku
- Interesujesz się zdrowym odżywianiem
- Lubisz gotować
- Jesteś osobą empatyczną, otwartą
- Umiesz w prosty i klarowny sposób przekazać posiadaną wiedzę

Pomyśl o czymś innym, jeśli:

- Jesteś osobą zamkniętą w sobie
- Nie przywiązujesz wagi do zdrowej diety
- Brak Ci cierpliwości
- Nie lubisz analizować
- Masz zainteresowania techniczne

Program studiów:

Studia obejmują takie przedmioty jak:

- Patofizjologia
- Edukacja i poradnictwo żywieniowe i dietetyczne
- Fizjologia żywienia człowieka
- Psychologia
- Ekologiczna żywność
- Demografia i epidemiologia żywienia
- Diety niekonwencjonalne
- Immunologia
- Żywnienie i suplementacja w sporcie
- Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce

Możliwości zatrudnienia i szanse zatrudnienia:

Absolwenci kierunku Dietetyka i ekologiczna żywność mogą znaleźć zatrudnienie w:

- Zakładach żywienia zbiorowego
- Obiektach sportowych
- Zakładach opieki zdrowotnej
- Poradniach leczenia otyłości
- Może również prowadzić własną działalność gospodarczą

Absolwent studiów Dietetyka i ekologiczna żywność może pracować m.in. jako:

- Dietetyk
- Edukator
- Pracownik ds. suplementacji
- Specjalista ds. żywności ekologicznej
- Dziennikarz

Możliwości kształcenia:

Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia

Typ studiów: stacjonarne i niestacjonarne II stopnia

Wydział: Wydział Promocji Zdrowia

Kierunek: Dietetyka i ekologiczna żywność

Specjalizacje na studiach:

- Dietetyka kliniczna
- Psychodietetyka
- Ekologiczna żywność

Adres: ul. Krowoderska 73, 31-158 Kraków

Telefon: 12 622 39 08

e-mail: dziekanat@kwspz.pl

www: <https://www.kwspz.pl/rekrutacja/studia-ii-st-magisterskie/dietetyka-i-ekologiczna-zywnosc/>

Dane kontaktowe urzędu:

WOJEWÓDZKI URZĄD PRACY W ŁODZI

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej w Łodzi

ul. ul. Wólczańska 49, 90-608 Łódź

tel. 42 66 30 279, 42 66 30 273, 42 66 30 255

e-mail: centrum@wup.lodz.pl

Ulotka w wersji do wydruku dostępna w załączniku poniżej.