

DIETETYKA

Program jest zgodny z przepisami ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. z 2022 r. poz. 574 z późn. zm., dalej „pswn”)



2

SEMESTRY



304h
TEORII



STAŁY DOSTĘP
DO WSZYSTKICH
MATERIAŁÓW



NOWOCZESNOŚĆ
I PONAD 20 LAT
TRADYCJI

SEMESTR I

- Anatomia, fizjologia człowieka i patofizjologia przewodu pokarmowego
- Chemia żywności i toksykologia z elementami biochemii i higieny żywności
- Mikrobiologia ogólna i żywności. Podstawy parazytologii
- Elementy dietetyki klinicznej. Żywienie kliniczne dzieci i dorosłych
- Zasady żywienia człowieka. Planowanie żywienia. Suplementacja w diecie
- Diety alternatywne i niekonwencjonalne
- Analiza i ocena jakości żywności
- Towaroznawstwo, technologia żywności i potraw
- Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe

SEMESTR II

- Ocena stanu zdrowia i odżywiania. Profilaktyka i edukacja żywieniowa
- Dietetyka pediatryczna
- Żywienie w chorobach nowotworowych i metabolicznych – dietoterapia
- Immunologia. Żywienie w alergiach i nietolerancjach pokarmowych oraz w chorobach autoimmunologicznych
- Żywienie w sporcie
- Żywienie osób starszych
- Zaburzenia odżywiania o podłożu psychogennym
- Ekologia żywności. Bezpieczeństwo żywności. Systemy zapewniania jakości w żywieniu zbiorowym
- Psychodietetyka i dietcoaching. Poradnictwo żywieniowe
- Informatyka, programy dietetyczne oraz metody analizy statystycznej