

# DIETETYKA W ZDROWIU I W CHOROBIĘ

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



**342h**  
TEORII



STAŁY DOSTĘP  
DO WSZYSTKICH  
MATERIAŁÓW



NOWOCZESNOŚĆ  
I PONAD 20 LAT  
TRADYCJI

## SEMESTR I

- Chemia i biochemia żywności
- Fizjologia trawienia i wchłaniania. Związki biologicznie czynne w żywności
- Podstawy parazytologii. Toksykologia i higiena żywności – wybrane zagadnienia
- Analiza i ocena jakości żywności
- Mikrobiologia ogólna i żywności. Bezpieczeństwo żywności. Systemy zapewniania jakości w żywieniu zbiorowym
- Podstawy dietetyki. Żywnienie człowieka. Poradnictwo żywieniowe

## SEMESTR II

- Żywnienie kliniczne dzieci i dorosłych
- Ocena stanu zdrowia i odżywienia. Indywidualne plany żywieniowe
- Żywnienie w wybranych jednostkach chorobowych. Żywnienie osób starszych
- Profilaktyka żywieniowa. Zaburzenia metaboliczne
- Zaburzenia odżywiania o podłożu psychogennym
- Towaroznawstwo, technologia żywności i potraw
- Nutrigenomika – żywienie w zgodzie z DNA
- Doustna suplementacja pokarmowa. Alergie pokarmowe. Interakcje leków z pożywieniem