

ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I DIETOTERAPIA

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



230h
TEORII



STAŁY DOSTĘP
DO WSZYSTKICH
MATERIAŁÓW



NOWOCZESNOŚĆ
I PONAD 20 LAT
TRADYCJI

SEMESTR I

- Żywienie człowieka zdrowego i promocja właściwych wzorców żywieniowych
- Budowa i funkcje przewodu pokarmowego. Zarys chorób dietozależnych
- Podstawy chemii żywności. Higiena i toksykologia żywności
- Prawo żywnościowe. Zasady żywienia zbiorowego
- Żywienie człowieka chorego - dietetyka w wybranych chorobach wewnętrznych i metabolicznych

SEMESTR II

- Opracowywanie prozdrowotnych produktów żywieniowych
- Jakość i bezpieczeństwo produktów spożywczych
- Podstawy projektowania w gastronomii