

# 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 → **268h** 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-żywieniowe

## SEMESTR II

- Ocena stanu zdrowia i odżywienia. 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



Program modułowy nie stanowi szczegółowego programu studiów.
WSKZ zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w programie w trakcie trwania roku akademickiego.