

DIETETYKA I PLANOWANIE ŻYWIENIA

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 → **260h TEORII**

STAŁY DOSTĘP DO WSZYSTKICH MATERIAŁÓW

NOWOCZESNOŚĆ I PONAD 20 LAT TRADYCJI

SEMESTR I

- Podstawy anatomii i fizjologii człowieka
- Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Fizjologia żywienia człowieka
- Podstawy dietetyki dorosłego zdrowego człowieka i poradnictwo dietetyczne. Podstawy dietetyki w wybranych chorobach
- Higiena żywności i technologia produkcji potraw. Towaroznawstwo artykułów spożywczych. Jakość i bezpieczeństwo żywności i żywienia
- Dietetyka pediatryczna i geriatryczna: istota żywienia w kolejnych okresach życia człowieka
- Diety roślinne i alternatywne. Ekologia i produkcja żywności ekologicznej
- Dietoterapia w alergiach i nietolerancjach pokarmowych. Dietoterapia i dietoprofilaktyka w chorobach cywilizacyjnych

SEMESTR II

- Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia. Preparaty dietetyczne i suplementy, fitoterapia. Przechowalnictwo żywności
- Kulturowe i geograficzne uwarunkowania żywienia
- Komputerowy system wspomagania w dietetyce
- Organizacja pracy zakładów żywienia zbiorowego
- Dietetyka w służbie rewitalizacji (odchudzanie, oczyszczanie)

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