

DIETETYKA I PORADNICTWO ŻYWIENIOWE

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 biochemii i fizjologii żywienia
- Podstawy anatomii i fizjologii człowieka
- Klasyfikacja i charakterystyka diet. Diety alternatywne
- Zasady żywienia różnych grup ludności; żywienie człowieka zdrowego
- Planowanie i ocena żywienia. Wartość odżywcza żywności
- Zasady układania jadłospisów w wybranych dietach. Oprogramowanie do tworzenia diet
- Kliniczny zarys chorób (układu krążenia, pokarmowego, moczowego oraz metabolicznych) i dietoterapia
- Żywienie w chorobach: tarczycy, nowotworowych, niedokrwistości, alergiach i nietolerancjach pokarmowych

SEMESTR II

- Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących, dzieci zdrowych i chorych
- Interpretacja wyników badań diagnostycznych w poradnictwie dietetycznym
- Interakcje lek – żywność
- Technologia sporządzania potraw
- Jakość i bezpieczeństwo żywności i żywienia. Aspekty genetyczne w żywieniu
- Podstawy ustawodawstwa żywnościowego
- Edukacja i poradnictwo żywieniowe
- Psychologiczne aspekty zachowań żywieniowych
- Metodyka nauczania

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