

EKODIETETYKA

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

- Ekologiczne aspekty żywności, żywienia i zdrowia – wprowadzenie
- Zaburzenia w odżywianiu. Psychologia zaburzeń jedzenia
- Biologiczne podstawy żywienia
- Żywienie na różnych etapach rozwoju osobniczego
- Ocena żywienia
- Dietoterapia w wybranych jednostkach chorobowych
- Towaroznawstwo żywności
- Technologia żywności
- Rynek żywności ekologicznej - stan i perspektywy
- Ekomarketing żywności

SEMESTR II

- Żywienie w różnych warunkach środowiskowych
- Edukacja żywieniowa i poradnictwo dietetyczne
- Projektowanie receptur potraw dietetycznych oraz zasady ich sporządzania
- Diagnostyka laboratoryjna żywności
- Kuchnie etniczne i regionalne
- Higiena i toksykologia żywności
- Nowa żywność i jej wykorzystanie w dietetyce (żywność specjalnego przeznaczenia, funkcjonalna, ekologiczna, wygodna, GMO itp.)
- Ochrona i bezpieczeństwo konsumenta

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