



Program studiów

Wydział:	Wydział Lekarski
Kierunek:	Dietetyka
Poziom kształcenia:	pierwszego stopnia
Forma kształcenia:	stacjonarne
Rok akademicki:	2020/21

Program

Podstawowe informacje

Klasyfikacja ISCED:	0912
Liczba semestrów:	6
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	licencjat

Opis realizacji programu:

Program studiów I stopnia na kierunku dietetyka realizowany jest w oparciu o zaplecze dydaktyczne i badawcze Wydziału Lekarskiego oraz we współpracy z jednostkami zewnętrznymi, dzięki czemu możliwe jest szkolenie umiejętności praktycznych studentów w różnorodnych warunkach i środowiskach, co przygotowuje ich lepiej do późniejszego podjęcia pracy zawodowej. Program kształcenia nakierowany jest przede wszystkim na uzyskanie przez studentów zaawansowanej wiedzy zarówno z podstaw teoretycznych dietetyki jak również specjalistycznych metod i sposobów postępowania w sytuacjach typowych dla zawodu dietetyka jak również rozwiązywania problemów nietypowych oraz wykształcenie w studentach umiejętności samodzielnego poszukiwania informacji, podejmowania decyzji dotyczących pacjenta w oparciu o rzetelne dane naukowe oraz zdobyte doświadczenie w pracy z pacjentami. Ogólnie, program kształcenia podzielony jest na trzy części: podstawy teoretyczne dietetyki, żywienie człowieka zdrowego w różnych okresach życia w z różnorodnymi wymaganiami oraz wiedza i umiejętności z zakresu dietetyki klinicznej, w dużej mierze realizowanej w kontakcie z pacjentem. Temu celowi służą również praktyki realizowane przez studentów w różnorodnych placówkach - poradniach, szpitalach, ale również w miejscach żywienia zbiorowego, w których absolwenci w przyszłości mogli pracować. Duże znaczenie ma również przygotowanie studentów do przyszłego samodzielnego pogłębiania wiedzy oraz prowadzenia pracy naukowej. Wszyscy studenci realizują ten sam program.

Liczba punktów ECTS

konieczna do ukończenia studiów	180
w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	91
którą student musi uzyskać w ramach zajęć z zakresu nauki języków obcych	8
którą student musi uzyskać w ramach modułów realizowanych w formie fakultatywnej	54
którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych	33
którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	5

Liczba godzin zajęć

Łączna liczba godzin zajęć: 3128

Praktyki zawodowe

Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych

W ramach realizacji programu studiów na kierunku dietetyka I stopnia studenci zobowiązani są do odbycia praktyk zawodowych w wymiarze 840 godz. dydaktycznych, co odpowiada 33 punktom ECTS. Praktyki zawodowe realizowane są w dwóch formach - jako praktyki śródroczne oraz jako praktyki wakacyjne. Praktyki śródroczne (łącznie: 455 godz.) realizowane są w trakcie trwania roku akademickiego w dniach przeznaczonych w harmonogramie specjalnie na praktyki (tzw. tygodnie praktyk) i obejmują one swoim zakresem: praktyki z zakresu technologii żywienia oraz praktyki w szpitalu dla dorosłych na I roku studiów, praktyki w szpitalu dziecięcym/żłobku/przedszkolu na II roku studiów oraz praktykę w poradni dietetycznej i w domu pomocy społecznej na III roku studiów. Ponadto studenci zobowiązani są do zrealizowania praktyk wakacyjnych w łącznym wymiarze 385 godzin. Praktyki te obejmują swoim zakresem praktykę w szpitalu realizowaną na pierwszym roku studiów oraz praktyki w poradni dietetycznej chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych i w dziale żywienia w szpitalu realizowane w drugim roku studiów. Wszystkie praktyki zaliczane są przez koordynatora ds praktyk.

Ukończenie studiów

Wymogi związane z ukończeniem studiów (praca dyplomowa/egzamin dyplomowy/inne)

Warunkiem ukończenia studiów licencjackich na kierunku dietetyka jest uzyskanie zaliczenia wszystkich przedmiotów oraz praktyk wymaganych planem studiów oraz przygotowanie i złożenie pracy licencjackiej połączone ze zdaniem licencjackiego egzaminu dyplomowego. Pracę licencjacką student przygotowuje pod kierunkiem nauczyciela akademickiego posiadającego co najmniej stopień naukowy doktora, zatrudnionego na stanowisku adiunkta lub starszego wykładowcy. Praca licencjacka może być pracą poglądową lub kazuistyczną (studium przypadku) z zakresu szeroko pojętego żywienia w zdrowiu lub chorobie. Może ona również zawierać projekt promocji zasad zdrowego odżywiania w społeczeństwie. Student powinien wykazać w pracy znajomość tematyki, metod badawczych i umiejętność korzystania ze źródeł wiedzy na dany temat. Praca kazuistyczna powinna obejmować studium przypadku wraz częścią poglądową obejmującą tematykę dotyczącą opisywanego przypadku.

Plany studiów

Rok I - student zobowiązany jest zrealizować minimum sześć przedmiotów fakultatywnych o łącznej liczbie punktów ECTS nie mniejszej niż 11 ECTS.

Semestr 1

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Chemia żywności	wykład: 15 ćwiczenia: 15 seminarium: 10	-	-	0	Os
Podstawy żywienia człowieka	wykład: 16 ćwiczenia: 12 seminarium: 16	-	-	0	Os
Anatomia człowieka	wykład: 24 ćwiczenia: 20	-	-	0	Os
Fizjologia człowieka	wykład: 29 ćwiczenia: 8 seminarium: 8	-	-	0	Os
Język angielski	lektorat: 25	-	-	0	Os
Wychowanie fizyczne	ćwiczenia: 30	-	-	0	Os
Socjologia medycyny	seminarium: 15 e-learning: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	0	Os
Psychologia ogólna	wykład: 10 ćwiczenia: 10 seminarium: 10	2,0	egzamin	0	Os
Epidemiologia chorób	wykład: 10 seminarium: 20	2,0	egzamin	0	Os
Historia medycyny	wykład: 20	1,0	zaliczenie na ocenę	0	Os
BHK	szkolenie BHK: 5	-	zaliczenie	0	Os
Praktyka śródroczna z zakresu technologii żywienia	praktyka: 70	3,0	zaliczenie	0	Os
Praktyka śródroczna w szpitalu dla dorosłych	praktyka: 105	4,0	zaliczenie	0	Os
DT-fakultety				0	Os
Etnodietetyka	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Kwalifikowana pierwsza pomoc	ćwiczenia: 20 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Neurogastronomika	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Poprawa jakości życia w oparciu o nowe odkrycia z chronobiologii	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Technologia informacyjna	seminarium: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Tłuszcze w diecie - wróg czy przyjaciel. Przegląd badań	seminarium: 20 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wpływ diety na stan skóry	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Żywność a choroby autoimmunologiczne	seminarium: 20 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Ekologia i ochrona przyrody	e-learning: 6 seminarium: 14	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Epidemiologia zaburzeń odżywiania	seminarium: 14 wykład: 6	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Pedagogika	wykład: 20	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Promocja zdrowia z elementami edukacji zdrowotnej pacjenta	seminarium: 10 wykład: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Rola rodziny w żywieniu	seminarium: 15 wykład: 5	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Rok I - student zobowiązany jest zrealizować minimum sześciu przedmiotów fakultatywnych o łącznej liczbie punktów ECTS nie mniejszej niż 11 ECTS.

Semestr 2

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Praktyka śródroczna z zakresu technologii żywienia	praktyka: 70	3,0	zaliczenie	O	Os
Praktyka śródroczna w szpitalu dla dorosłych	praktyka: 105	4,0	zaliczenie	O	Os
Chemia żywności	wykład: 15 ćwiczenia: 15 seminarium: 10	4,0	egzamin	O	Os
Podstawy żywienia człowieka	wykład: 9 ćwiczenia: 10 seminarium: 7	4,0	egzamin	O	Os
Anatomia człowieka	wykład: 6 ćwiczenia: 20	4,0	egzamin	O	Os
Fizjologia człowieka	wykład: 29 ćwiczenia: 8 seminarium: 8	4,0	egzamin	O	Os
Język angielski	lektorat: 25	3,0	zaliczenie	O	Os
Wychowanie fizyczne	ćwiczenia: 30	-	zaliczenie	O	Os
Podstawy diagnostyki klinicznej	e-learning: 22 wykład: 3 seminarium: 20	2,0	egzamin	O	Os
Mikrobiologia ogólna i żywności	wykład: 14 ćwiczenia: 15 seminarium: 16	2,0	zaliczenie	O	Os
Edukacja żywieniowa	e-learning: 8 wykład: 6 ćwiczenia: 6	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Etyka	seminarium: 15	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Praktyka wakacyjna w szpitalu	praktyka: 175	7,0	zaliczenie	O	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Grupa 1A:				0	Os
Student musi wybrać 1 przedmiot z grupy 1A (2 ECTS)					
Toksykologia i bezpieczeństwo żywności	wykład: 10 ćwiczenia: 10 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Higiena i zdrowotne aspekty żywności	wykład: 10 ćwiczenia: 10 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Grupa 1B:				0	Os
Student musi wybrać 1 przedmiot z grupy 1B (1 ECTS)					
Medyczne aspekty organizacji stanowisk pracy	e-learning: 7 wykład: 2 seminarium: 6	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Organizacja pracy w zakładach żywienia	wykład: 5 seminarium: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
DT-fakultety				0	Os
Etnodietetyka	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Kwalifikowana pierwsza pomoc	ćwiczenia: 20 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Neurogastronomika	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Poprawa jakości życia w oparciu o nowe odkrycia z chronobiologii	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Technologia informacyjna	seminarium: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Tłuszcze w diecie - wróg czy przyjaciel. Przegląd badań	seminarium: 20 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wpływ diety na stan skóry	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Żywnienie a choroby autoimmunologiczne	seminarium: 20 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Ekologia i ochrona przyrody	e-learning: 6 seminarium: 14	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Epidemiologia zaburzeń odżywiania	seminarium: 14 wykład: 6	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Pedagogika	wykład: 20	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Promocja zdrowia z elementami edukacji zdrowotnej pacjenta	seminarium: 10 wykład: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Rola rodziny w żywieniu	seminarium: 15 wykład: 5	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Semestr 3

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Żywienie człowieka	wykład: 20 ćwiczenia: 17 seminarium: 16	-	-	0	Os
Biochemia ogólna i żywienia	e-learning: 26 ćwiczenia: 16 seminarium: 4	-	-	0	Os
Genetyka	wykład: 10	-	-	0	Os
Język angielski	lektorat: 25	-	-	0	Os
Choroby metaboliczne	wykład: 10 ćwiczenia: 7 seminarium: 8	1,0	zaliczenie na ocenę	0	Os
Planowanie diet leczniczych	ćwiczenia: 60 seminarium: 15	4,0	zaliczenie na ocenę	0	Os
Mikrobiologia ogólna i żywności	wykład: 10 ćwiczenia: 9 seminarium: 11	2,0	egzamin	0	Os
Zaburzenia odżywiania o podłożu psychogennym	wykład: 10 ćwiczenia: 10 seminarium: 14	2,0	zaliczenie na ocenę	0	Os
Informacja naukowa	wykład: 6 ćwiczenia: 10 seminarium: 4	1,0	zaliczenie na ocenę	0	Os
Praktyka śródroczna z zakresu żywienia dzieci	praktyka: 105	4,0	zaliczenie	0	Os

Semestr 4

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Praktyka śródroczna z zakresu żywienia dzieci	praktyka: 105	4,0	zaliczenie	0	Os
Żywienie człowieka	wykład: 14 ćwiczenia: 20 seminarium: 13	5,0	egzamin	0	Os
Biochemia ogólna i żywienia	e-learning: 4 wykład: 6 ćwiczenia: 4 seminarium: 20	4,0	egzamin	0	Os
Genetyka	wykład: 10 ćwiczenia: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	0	Os
Język angielski	lektorat: 25	3,0	zaliczenie	0	Os
Technologia żywności i potraw	ćwiczenia: 20 seminarium: 20 e-learning: 20	3,0	zaliczenie na ocenę	0	Os
Alergie pokarmowe	e-learning: 15 seminarium: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	0	Os
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością	wykład: 8 seminarium: 22	2,0	zaliczenie	0	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Wstęp do metodologii badań	wykład: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Żywnienie noworodka zdrowego	wykład: 10 ćwiczenia: 1 seminarium: 9	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Żywnienie dziecka zdrowego	wykład: 12 ćwiczenia: 14	2,0	egzamin	O	Os
Analiza i ocena jakości żywności	wykład: 8 ćwiczenia: 27	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Praktyka wakacyjna w poradni dietetycznej	praktyka: 105	4,0	zaliczenie	O	Os
Praktyka wakacyjna w dziale żywienia szpitala	praktyka: 105	4,0	zaliczenie	O	Os
Grupa 2:				O	Os
Student musi wybrać 5 przedmiotów z grupy 2 (10 ECTS)					
Praktyczny dobór produktów żywnościowych i obróbki termicznej oraz ich realizacja dla chorych ze schorzeniami sercowo-naczyniowymi	ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Praktyczny dobór produktów żywnościowych i obróbki termicznej oraz ich realizacja dla chorych wymagających stosowania diety bezglutenowej	ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Praktyczny dobór produktów żywnościowych i obróbki termicznej oraz ich realizacja dla chorych wymagających stosowania diety łatwostrawnej niskotłuszczowej	ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Praktyczny dobór produktów żywnościowych i obróbki termicznej oraz ich realizacja dla chorych wymagających stosowania diety z ograniczeniem produktów pobudzających wydzielanie kwasu solnego	ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Praktyczny dobór produktów żywnościowych i obróbki termicznej oraz ich realizacja dla chorych wymagających stosowania diety ubogoenergetycznej	ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Praktyczny dobór produktów żywnościowych i obróbki termicznej oraz ich realizacja dla chorych wymagających stosowania diety łatwostrawnej bogatobiałkowej	ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Praktyczny dobór produktów żywnościowych i obróbki termicznej oraz ich realizacja dla osób stosujących dietę wegetariańską	ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Praktyczny dobór produktów żywnościowych i obróbki termicznej oraz ich realizacja dla osób stosujących dietę wegańską	ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Praktyczny dobór produktów żywnościowych i obróbki termicznej oraz ich realizacja dla osób preferujących dania kuchni azjatyckiej	ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Rok III - student zobowiązany jest do realizacji minimum siedmiu przedmiotów fakultatywnych o łącznej liczbie punktów ECTS nie mniejszej niż 14 ECTS.

Semestr 5

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Kliniczny zarys chorób - postępowanie dietetyczne	e-learning: 4 wykład: 98 ćwiczenia: 69 seminarium: 52	10,0	egzamin	O	Os
Dietetyka kliniczna w pediatrii	wykład: 22 ćwiczenia: 16 seminarium: 12	3,0	egzamin	O	Os
Język angielski	lektorat: 20	2,0	egzamin	O	Os
Poradnictwo żywieniowe	e-learning: 6 ćwiczenia: 14 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością	wykład: 8 seminarium: 12	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Praktyka międzysemestralna w poradni dietetycznej	praktyka: 105	4,0	zaliczenie	O	Os
Praktyka międzysemestralna w DPS	praktyka: 70	3,0	zaliczenie	O	Os
Seminarium licencjackie	seminarium: 7	-	-	O	Os
DT-fakultety				O	Os
Diety alternatywne - charakterystyka i ocena racjonalności	seminarium: 16 wykład: 14	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Etnodietetyka	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Kwalifikowana pierwsza pomoc	ćwiczenia: 20 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Neurogastronomika	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Piękna i bestia - socjologiczne koncepcje ciała	ćwiczenia: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Planowanie diet leczniczych z uwzględnieniem odżywek przemysłowych	seminarium: 15 ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Podstawy leczenia żywieniowego: pozajelitowego i dojelitowego	seminarium: 15 ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Poprawa jakości życia w oparciu o nowe odkrycia z chronobiologii	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Prezentacja wyników badań naukowych	ćwiczenia: 20 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Religia a praktyki żywieniowe - kuchnie wybranych tradycji religijnych	ćwiczenia: 18 wykład: 12	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Technologia informacyjna	seminarium: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Tłuszcze w diecie - wróg czy przyjaciel. Przegląd badań	seminarium: 20 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wpływ diety na stan skóry	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wykorzystanie danych z badań naukowych w praktyce dietetycznej	seminarium: 14 wykład: 16	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Żywnienie a choroby autoimmunologiczne	seminarium: 20 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Ekologia i ochrona przyrody	e-learning: 6 seminarium: 14	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Epidemiologia zaburzeń odżywiania	seminarium: 14 wykład: 6	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Otyłość u dzieci i młodzieży od profilaktyki po leczenie dietetyczne	ćwiczenia: 12 wykład: 8	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Pedagogika	wykład: 20	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Postępowanie dietetyczne w chorobach jamy ustnej	wykład: 20	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Postępowanie dietetyczne w chorobach narządu wzroku i laryngologicznych	e-learning: 6 seminarium: 6 ćwiczenia: 4 wykład: 4	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Postępowanie dietetyczne w chorobach skóry	seminarium: 8 ćwiczenia: 2 wykład: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Postępowanie dietetyczne w zatruciach ostrych i przewlekłych	ćwiczenia: 10 wykład: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Promocja zdrowia z elementami edukacji zdrowotnej pacjenta	seminarium: 10 wykład: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Rola rodziny w żywieniu	seminarium: 15 wykład: 5	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Zastosowanie metod jakościowych w badaniach wzorów żywienia	ćwiczenia: 12 wykład: 8	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Semestr 6

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Prewencja wtórna chorób cywilizacyjnych	wykład: 10 ćwiczenia: 4 seminarium: 6	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Podstawy prawa własności intelektualnej	ćwiczenia: 10 seminarium: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Elementy przedsiębiorczości	wykład: 10 ćwiczenia: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Seminarium licencjackie	seminarium: 8	16,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
DT-fakultety				O	Os
Diety alternatywne - charakterystyka i ocena racjonalności	seminarium: 16 wykład: 14	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Etnodietetyka	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Kwalifikowana pierwsza pomoc	ćwiczenia: 20 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Neurogastronomika	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Piękna i bestia - socjologiczne koncepcje ciała	ćwiczenia: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Planowanie diet leczniczych z uwzględnieniem odżywek przemysłowych	seminarium: 15 ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Podstawy leczenia żywieniowego: pozajelitowego i dojelitowego	seminarium: 15 ćwiczenia: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Poprawa jakości życia w oparciu o nowe odkrycia z chronobiologii	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Prezentacja wyników badań naukowych	ćwiczenia: 20 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Religia a praktyki żywieniowe – kuchnie wybranych tradycji religijnych	ćwiczenia: 18 wykład: 12	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Technologia informacyjna	seminarium: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Tłuszcze w diecie - wróg czy przyjaciel. Przegląd badań	seminarium: 20 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wpływ diety na stan skóry	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wykorzystanie danych z badań naukowych w praktyce dietetycznej	seminarium: 14 wykład: 16	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Żywność a choroby autoimmunologiczne	seminarium: 20 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Ekologia i ochrona przyrody	e-learning: 6 seminarium: 14	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Epidemiologia zaburzeń odżywiania	seminarium: 14 wykład: 6	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Otyłość u dzieci i młodzieży od profilaktyki po leczenie dietetyczne	ćwiczenia: 12 wykład: 8	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Pedagogika	wykład: 20	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Postępowanie dietetyczne w chorobach jamy ustnej	wykład: 20	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Postępowanie dietetyczne w chorobach narządu wzroku i laryngologicznych	e-learning: 6 seminarium: 6 ćwiczenia: 4 wykład: 4	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Postępowanie dietetyczne w chorobach skóry	seminarium: 8 ćwiczenia: 2 wykład: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Postępowanie dietetyczne w zatruciach ostrych i przewlekłych	ćwiczenia: 10 wykład: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Promocja zdrowia z elementami edukacji zdrowotnej pacjenta	seminarium: 10 wykład: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Rola rodziny w żywieniu	seminarium: 15 wykład: 5	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji
Zastosowanie metod jakościowych w badaniach wzorów żywienia	ćwiczenia: 12 wykład: 8	1,0	zaliczenie na ocenę F Os

O - obowiązkowy
F - fakultatywny
Or - obowiązkowy do zaliczenia roku
Os - obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów