

PROGRAM STUDIÓW PODYPLOMOWYCH „USŁUGI ŻYWIENIOWE I DIETETYKA”

Lp.	Przedmiot	Rygor	Liczba godzin	ECTS	W	Ć	L	
1.	Podstawy fizjologii żywienia człowieka	zal.	8	1	8	–	–	SEMESTR I
2.	Biologiczne podstawy żywienia człowieka	egz.	30	3	16	–	14	
3.	Żywienie na różnych etapach rozwoju osobniczego	zal.	8	1	8	–	–	
4.	Organizacja usług żywieniowych	zal.	20	2	14	6	–	
5.	Planowanie i ocena sposobu żywienia	zal.	16	3	8	–	8	
6.	Psychologia żywienia	zal.	8	1	8	–	–	
7.	Towaroznawstwo artykułów spożywczych	zal.	14	2	14	–	–	
8.	Przechowalność artykułów spożywczych	zal.	10	2	10	–	–	
RAZEM SEMESTR I			114	15	86	6	22	
9.	Finansowanie działalności gospodarczej	zal.	8	1	8	–	–	SEMESTR II
10.	Rachunkowość małych podmiotów gospodarczych	zal.	20	2	10	10	–	
11.	Dietetyka człowieka chorego	egz.	50	6	20	–	18	
12.	Dietetyka pediatryczna				6	–		
13.	Diety niekonwencjonalne				6	–		
14.	Żywienie osób starszych	zal.	8	1	8	–	–	
15.	Edukacja i coaching żywieniowy	zal.	8	1	–	8	–	
16.	Poradnictwo żywieniowe	zal.	16	3	–	16	–	
17.	Seminarium dyplomowe I	zal.	8	1	–	–	8	
RAZEM SEMESTR II			118	15	58	34	26	
18.	Ochrona konsumenta	zal.	8	1	8	–	–	SEMESTR III
19.	Podstawy technologii gastronomicznej i produkcji potraw dietetycznych	zal.	10	1	10	–	–	
20.	Bezpieczeństwo (higiena) żywności i żywienia	zal.	10	1	10	–	–	
21.	Społeczne aspekty zachowań żywieniowych	zal.	8	1	8	–	–	
22.	Żywienie i suplementacja w sporcie	egz.	12	2	12	–	–	
23.	Żywienie w turystyce i różnych warunkach środowiska	zal.	10	1	10	–	–	
24.	Nowe trendy w żywieniu i dietetyce	zal.	8	1	8	–	–	
25.	Metodyka nauczania przedmiotów zawodowych	zal.	30	2	30	–	–	
26.	Seminarium dyplomowe	zal.	8	1	–	–	8	
27.	Praca dyplomowa	zal.	–	4	–	–	–	
RAZEM SEMESTR III			104	15	96	–	8	
RAZEM			336	45	240	40	56	

Zajęcia (wykłady, seminaria, laboratoria) w łącznym wymiarze 232 / 336 godzin odbywają się w systemie dwudniowych zjazdów (sobota - niedziela)

Oznaczenia: W – wykłady; Ć – ćwiczenia; L – laboratorium; zal. – zaliczenie; egz. – egzamin.