

PROGRAM STUDIÓW PODYPLOMOWYCH „USŁUGI ŻYWIENIOWE I DIETETYKA”

Lp.	Przedmiot	Rygor	Liczba godzin	ECTS	W	Ć	L	SEMESTR I
1.	Podstawy fizjologii żywienia człowieka	zal.	6	1	6	–	–	
2.	Biologiczne podstawy żywienia człowieka	egz.	26	3	16	–	10	
3.	Żywienie na różnych etapach rozwoju osobniczego	zal.	8	1	8	–	–	
4.	Organizacja usług żywieniowych	zal.	18	2	10	8	–	
5.	Planowanie i ocena sposobu żywienia	zal.	14	3	8	–	6	
6.	Psychologia żywienia	zal.	10	1	10	–	–	
7.	Towaroznawstwo artykułów spożywczych	zal.	14	2	14	–	–	
8.	Przechowywalność artykułów spożywczych	zal.	10	2	10	–	–	
RAZEM SEMESTR I			106	15	82	8	16	
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.	54	6	21	–	21	
12.	Dietetyka pediatryczna				6	–		
13.	Diety niekonwencjonalne				6	–		
14.	Żywienie osób starszych	zal.	8	1	8	–	–	
15.	Edukacja i coaching żywieniowy	zal.	6	1	–	6	–	
16.	Poradnictwo żywieniowe	zal.	14	3	–	14	–	
17.	Seminarium dyplomowe I	zal.	4	1	–	–	4	
RAZEM SEMESTR II			114	15	59	30	25	
RAZEM			220	30	141	38	41	

Zajęcia (wykłady, seminaria, laboratoria) w łącznym wymiarze 220 godzin odbywają się w systemie dwudniowych zjazdów (sobota - niedziela)

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