

Zajęcia lub grupy zajęć, niezależnie od formy ich prowadzenia, wraz z przypisaniem do nich efektów uczenia się i treści programowych zapewniających uzyskanie tych efektów

Kierunek – dietetyka

Poziom studiów – studia I stopnia

Profil – praktyczny

Forma studiów – stacjonarne

Efekty uczenia się zatwierdzone Uchwałą nr 55/2026 Senatu GUMed z dnia 30 marca 2026 r.

| Lp. | Zajęcia/ grupa zajęć | Efekty uczenia się | Podstawowe treści programowe |
|-----|-----------------------|--|--|
| 1. | Chemia żywności | K_W05, K_K01, K_K05, K_K07 | Pierwiastki i sole mineralne występujące w produktach żywnościowych. Charakterystyka składników żywności: białek, lipidów prostych i złożonych, sacharydów prostych i złożonych oraz witamin. Barwniki naturalne i bioaktywne składniki żywności. |
| 2. | Edukacja informacyjna | K_U11 | Zapoznanie studentów z działalnością Biblioteki Głównej GUMed, jej zasobami i świadczonymi usługami, jako element wspierający procesy dydaktyczne. |
| 3. | Etyka i filozofia | K_W14, K_W32, K_U27, K_U28, K_K01, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05, K_K08 | Zajęcia ukazują podstawowe zagadnienia filozofii, jej głównych dziedzin (zwłaszcza etyki) oraz nurtów i koncepcji filozoficznych i etycznych, które ukształtowały współczesną kulturę; zapoznają z problematyką etyki zawodowej. |
| 4. | Fizjologia człowieka | K_W01, K_W02, K_U01, K_K06, K_K07 | Podstawy teoretyczne dotyczące funkcjonowania wszystkich układów organizmu ludzkiego w aspekcie jego fizjologii. |
| 5. | Historia kultury | K_W08, K_W29, K_U32, K_K01, K_K02, K_K05 | Historia i ewolucja pojęcia kultura; źródła historyczne dotyczące historii i kultury żywienia; różnice kulturowe |

| | | | |
|-----|------------------------------|---|---|
| | | | współczesnego świata i ich tło historyczne. |
| 6. | Język obcy | K_W30, K_U12, K_K01, K_K05 | Ćwiczenia utrwalające, reaktywujące i rozwijające umiejętności językowe. Uczelnia, kształcenie i system ochrony zdrowia w Polsce i za granicą, elementy anatomii, zdrowie i choroba, zdrowy tryb życia. |
| 7. | Kwalifikowana pierwsza pomoc | K_W36, K_K08, K_K06, K_K05 | Resuscytacja krążeniowo-oddechowa u dorosłych – wytyczne ERC/PRC 2021 z uwzględnieniem zmian narzuconych przez wytyczne COVID-19. Zakres działań w obszarze udzielania pierwszej pomocy. Postępowanie w sytuacjach szczególnych. Podstawy prawne. |
| 8. | Logika | K_W34, K_U35, K_K05, K_K10 | Na zajęciach zostaną omówione najważniejsze zagadnienia dotyczące semiotyki logicznej oraz wybrane elementy logiki formalnej i metodologii nauk. |
| 9. | Podstawy genetyki | K_W09, K_W10, K_U09, K_K01, K_K05 | Podstawy genetyki molekularnej i cytogenetyki, choroby genetyczne człowieka, zaburzenia różnicowania płci, mutagenesa i teratogeneza, onkogenetyka, diagnostyka prenatalna, genetyka populacyjna i podstawy ekogenetyki. |
| 10. | Podstawy psychologii | K_W06, K_W07, K_U08, K_K01, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05, K_K10 | Treść wykładów dotyczy poznania procesów emocjonalno-motywacyjnych, osobowości, procesów poznawczych, komunikacji, interpersonalnej, psychologii społecznej. |
| 11. | Socjologia ogólna | K_W08, K_W19, K_W22, K_K02 | Mechanizmy funkcjonowania człowieka w społeczeństwie. Wpływ czynników społecznych i kulturowych na zdrowie i chorobę. |
| 12. | Szkolenie BHP | K_W36, K_U15, K_K07 | Student zapoznaje się z zagadnieniami bezpiecznej pracy podczas zajęć. Poznaje przepisy prawne, instrukcje i procedury zachowania w laboratorium oraz podczas wypadku, awarii, pożaru. Poznaje podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy. |
| 13. | Technologia informacyjna | K_U11, K_K04, K_K06, K_K08 | Zajęcia obejmują wykorzystanie narzędzi informatycznych w pracy dietetyka: |

| | | | |
|-----|------------------------------|---|--|
| | | | opracowanie materiałów edukacyjnych, dokumentacji i raportów, analiza danych żywieniowych, wyszukiwanie badań oraz zasady RODO. |
| 14. | Wychowanie fizyczne | K_W22, K_U01, K_K01 | Ćwiczenia ogólnorozwojowe, ćwiczenia wzmacniające i rozciągające. Testy wiedzy o kulturze fizycznej, testy sprawnościowe. |
| 15. | Anatomia człowieka | K_W01, K_W02, K_U01, K_K05 | W trakcie zajęć studenci zdobywają wiedzę z zakresu budowy i funkcji biernego i czynnego układu narządów ruchu, układu nerwowego, pokarmowego, krążenia, oddechowego, moczowo-płciowego, dokrewnego i powłoki wspólnej. |
| 16. | Biochemia ogólna | K_W04, K_U02, K_K01, K_K05 | Omawiane będą zagadnienia związane z metabolizmem energetycznym, metabolizmem niektórych aminokwasów, metabolizmem żelaza, metabolizmem niektórych witamin, stres oksydacyjny. |
| 17. | Biochemia wysiłku fizycznego | K_W04, K_U05, K_K01 | Na zajęciach student zapozna się z metabolizmem energetycznym mięśni szkieletowych oraz zmianami w metabolizmie jakie indukuje trening oraz rolę diety. |
| 18. | Język obcy zawodowy | K_U12, K_K01, K_K05 | Elementy anatomii człowieka – układ pokarmowy, choroby układu pokarmowego, odżywianie, piramida żywieniowa, zdrowy tryb życia, BMI, jednostki chorobowe i diety specjalistyczne, ochrona zdrowia i profilaktyka, komunikacja z pacjentem. |
| 19. | Podstawy epidemiologii | K_W08, K_W11, K_W19, K_W22, K_U05, K_U18, K_U26, K_U27, K_K05 | Zajęcia koncentrują się wokół współczesnych wyzwań stawianych epidemiologii. Poruszone zostaną takie zagadnienia, jak: znaczenie epidemiologii we współczesnej medycynie oraz naukach o zdrowiu ze szczególnym uwzględnieniem metod prewencji. |
| 20. | Podstawy żywienia człowieka | K_W01, K_W02, K_W11, K_U07, K_U20, K_K01, K_K02, K_K03, K_K08 | Podstawowe wiadomości na temat budowy i znaczenia białek, tłuszczów i węglowodanów oraz konsekwencji z nadmiaru i niedoboru składników mineralnych i witamin. Całkowity wydatek energetyczny człowieka z czynnikami na niego wpływającymi. |

| | | | |
|-----|--|---|--|
| 21. | Praktyka zawodowa w trakcie roku akademickiego i wakacji | K_W03, K_W05, K_W11, K_W15, K_W22, K_W28, K_U02, K_U06, K_U07, K_U11, K_U13, K_U17, K_U21, K_K01, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K07, K_K08 | Zapoznanie z procesem planowania menu/jadłospisów. Przebieg produkcji potraw, metody przechowywania żywności, zasady planowania zakupów żywności. Prawidłowe wykorzystanie produktów w żywieniu. Ekonomiczne warunki realizacji jadłospisów. |
| 22. | Prawo w ochronie zdrowia | K_W14, K_W20, K_W21, K_U24, K_U25, K_K03, K_K04, K_K08 | 1. Podstawy prawa; 2. podstawy prawne wykonywania zawodów medycznych, samorządy zawodowe; 3. prawa pacjenta; 4. podstawowe zagadnienia związane z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia. |
| 23. | Statystyka | K_U11, K_K01, K_K06, K_K08 | Zajęcia obejmują statystykę opisową i graficzną prezentację danych oraz podstawy wnioskowania statystycznego: testy parametryczne i nieparametryczne, korelację, regresję i test chi-kwadrat. |
| 24. | Technologia żywności | K_W05, K_W15, K_W28, K_U06, K_U17, K_U34, K_K01, K_K05, K_K06, K_K07, K_W27 | Podstawowe systemy i normy zapewniające bezpieczeństwo i jakość zdrowotną żywności podczas jej produkcji i przetwórstwa. Rola Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorze produkcyjnym i kontroli jakości żywności. |
| 25. | Analiza i ocena jakości żywności | K_W03, K_W05, K_W11, K_W23, K_W24, K_U06, K_U30, K_U34, K_K06, K_K07, K_W27, K_W28 | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z jakością żywności i systemami ją zabezpieczającymi, technikami analityki żywności, w tym metodologią pobierania próbek, oceną jakości żywności i suplementów diety. |
| 26. | Biochemia żywności | K_W03, K_W11, K_U34, K_K01, K_K05, K_W01, K_K07 | Metabolizm węglowodanów i lipidów w komórkach roślinnych i zwierzęcych. Procesy biochemiczne zachodzące w produktach żywnościowych. Wykorzystanie enzymów w przetwórstwie żywności. |
| 27. | Mikrobiologia ogólna | K_W03, K_U04, K_K07, K_K05 | W ramach przedmiotu zostaną omówione zagadnienia z mikrobiologii |

| | | | |
|-----|-------------------------------|--|---|
| | | | ogólnej i żywności oraz przeprowadzone będą analizy wykorzystywane w badaniach mikrobiologicznych żywności pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. |
| 28. | Opakowalnictwo | K_W05, K_W10, K_W15, K_W19, K_W25, K_W28, K_U06, K_U13, K_U31, K_K01, K_K05 | Rynek opakowań do żywności w Polsce i na świecie. Reakcje opakowań z żywnością. Potencjalne zagrożenia wynikające ze stosowania opakowań. Zagrożenia związane z kontaktem opakowań z żywnością. |
| 29. | Patologia | K_W01, K_W02, K_W08, K_W09, K_W16, K_W25, K_W33, K_U01, K_U02, K_U14, K_U21, K_K01, K_K05, K_K06, K_K10, K_W17 | Patologia, w tym patofizjologia i podstawy patomorfologii w ujęciu pato-klinicznym. Choroby układu pokarmowego, z uwzględnieniem podstaw praktyki dietetycznej. |
| 30. | Promocja zdrowia | K_W08, K_W22, K_U26, K_U28, K_K01 | Podstawowe pojęcia promocji zdrowia: edukacja zdrowotna i prozdrowotna polityka publiczna. Zachowania zdrowotne, strategie interwencyjne w promocji zdrowia. Styl życia, jego kształtowanie i wpływ na zdrowie, promocja zdrowia w pracy dietetyka. |
| 31. | Towaroznawstwo żywności | K_W15, K_W23, K_U06, K_U30, K_K01, K_K05, K_K06, K_K07, K_W24, K_U34, K_K10 | Podstawowe zasady przechowywania i przygotowywania produkty żywnościowych i potraw, podstawowy wpływ procesów technologicznych na żywność. |
| 32. | Wychowanie fizyczne | K_W01, K_W02, K_W22, K_U01, K_U21, K_U23, K_K01, K_K05, K_K08, K_K09 | Ćwiczenia ogólnorozwojowe, ćwiczenia wzmacniające i rozciągające. Elementy treningu zdrowotnego i gier zespołowych. Test sprawności fizycznej Eurofit. |
| 33. | Biochemia kliniczna | K_W02, K_W03, K_W16, K_U02, K_K01, K_K05 | Zajęcia mają na celu zapoznanie studentów z podstawowymi patomechanizmami różnych stanów chorobowych i możliwościami diagnostyki laboratoryjnej w tym zakresie. |
| 34. | Fizjologia wysiłku fizycznego | K_W04, K_U05, K_K01 | Omawiane będą zmiany adaptacyjne w układzie krążenia i mięśniach szkieletowych indukowane treningiem sportowym, endokrynną funkcją mięśni |

| | | | |
|-----|--|--|---|
| | | | szkieletowych i wpływ diet, temperatury i wysiłku fizycznego na ten proces. |
| 35. | Język obcy zawodowy | K_U12, K_K01, K_K05 | Wybrane choroby i zaburzenia układu żołądkowo-jelitowego, typy leków, rodzaje diet i ich charakterystyka, głodówki, jedzenie śmieciowe, zdrowy styl życia, prawidłowe żywienie różnych grup pacjentów (np. dzieci, kobiety w ciąży). |
| 36. | Kliniczny zarys chorób | K_W01, K_W02, K_W03, K_W11, K_W16, K_W17, K_W22, K_U02, K_U14, K_U15, K_K01, K_K02, K_K04, K_K05, K_K08 | Podczas zajęć z przedmiotu „Kliniczny zarys chorób” studenci zdobędą podstawową wiedzę dotyczącą obrazu klinicznego, diagnostyki i postępowania w wybranych jednostkach chorobowych. |
| 37. | Ocena stanu odżywienia | K_W16, K_U14, K_U18, K_U19, K_K05, K_K10, K_K02, K_K04, K_K08 | Metody przesiewowej i pogłębionej oceny stanu odżywienia. Narzędzia przesiewowej oceny stanu odżywienia rekomendowane przez ESPEN i POLSPEN, metody laboratoryjne, antropometryczne, wywiad żywieniowy. |
| 38. | Parazytologia | K_W08, K_W28, K_U03, K_K01, K_K05, K_K07, K_K10 | Wybrane pasożyty przenoszone drogą pokarmową i stawonogi o znaczeniu medycznym; budowa pasożytów, cykle rozwojowe, drogi i wrota inwazji, objawy zarażenia, diagnostyka i profilaktyka zarażeń; stawonogi jako szkodniki magazynowe. |
| 39. | Podstawy dietetyki | K_W04, K_W06, K_W11, K_W15, K_W16, K_W22, K_U05, K_U07, K_U10, K_U11, K_U14, K_U16, K_U20, K_K01, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K08 | Treści programowe dotyczyć będą przekazywania aktualnej wiedzy z zakresu zaleceń żywieniowych w różnych jednostkach chorobowych oraz zdobywania umiejętności praktycznych tj. układania jadłospisów w poszczególnych jednostkach chorobowych. |
| 40. | Praktyka zawodowa w trakcie roku akademickiego i wakacji | K_W03, K_W05, K_W11, K_W15, K_W24, K_U06, K_U07, K_U11, K_U13, K_U16, K_U17, K_U20, K_U21, K_U23, K_U26, K_K02, | Praktyczne ustalanie jadłospisów, jak również obliczanie wartości odżywczych oraz zapotrzebowania energetycznego pacjentów, planowanie i modyfikowanie programów leczenia dietetycznego, prowadzenia dokumentacji wykonywanych porad dietetycznych. |

| | | | |
|-----|---|---|---|
| | | K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K07, K_K08 | |
| 41. | Żywność ekologiczna | K_W10, K_U06, K_U13, K_K01, K_K05, K_K06 | Definicja rozwoju zrównoważonego. Rolnictwo ekologiczne – cele, wymogi, produkcja. Wymogi prawne dotyczące żywności ekologicznej. Wybrane badania dotyczące wartości odżywczej produktów ekologicznych i konwencjonalnych. |
| 42. | Aktywność fizyczna w terapii nadwagi i otyłości | K_W22, K_U33, K_K01, K_K05, K_W04, K_W11, K_U05, K_U14 | Podstawy fizjologii, biochemii i endokrynologii związane z wysiłkiem fizycznym oraz terapią nadwagi i otyłości. Podstawowe założenia związane z dietetyką i suplementacją. |
| 43. | Dietetyka pediatryczna | K_W06, K_W11, K_W12, K_W17, K_U07, K_U16, K_U18, K_K01, K_K03 | Żywienie dziecka zdrowego i chorego. Alergia i nietolerancja pokarmowa. Ocena stanu odżywienia, leczenie żywieniowe w pediatrii. Żywienie kobiety ciężarnej i karmiącej. Zaburzenia karmienia u dzieci. Żywienie dzieci z chorobami onkologicznymi. |
| 44. | Gastroenterologia | K_W01, K_W09, K_W16, K_U14, K_U19, K_U01, K_U09, K_U16, K_U18, K_U20, K_K02, K_K03, K_K04, K_K07, K_K08, K_K10 | Choroby wątroby i dróg żółciowych, choroby trzustki, choroby górnego i dolnego odcinka przewodu pokarmowego. |
| 45. | Metodologia badań naukowych | K_W31, K_W34, K_U11, K_U35, K_K05, K_K10 | Charakterystyka pisania pracy licencjackich i systemu cytowań. Podstawy statystyki w badaniach ankietowych. Metody tworzenia poprawnie kwestionariusza autorskiego. |
| 46. | Nutrigenomika i nutrigenetyka | K_W03, K_W09, K_W13, K_U02, K_U09, K_K01, K_K05 | Genomika, nutrigenomika, nutrigenetyka, transkryptomika, proteomika, metabolomika. Wpływ żywienia na ekspresję genów, transkryptom. Zmienność genetyczna a przemiany substancji pokarmowych, metabolom człowieka. Żywienie a zmienność epigenetyczna. |
| 47. | Podstawy immunologii | K_W02, K_U37, K_K01, K_K05 | Podstawowe mechanizmy odpowiedzi immunologicznej oraz informacje na |

| | | | |
|-----|---|--|---|
| | | | temat funkcjonowania układu odpornościowego. |
| 48. | Podstawy oceny sposobu żywienia | K_W08, K_W11, K_W22, K_U07, K_U16, K_U18, K_K01, K_K02, K_K03 | Podstawowe metody oceny sposobu żywienia na poziomie indywidualnym i grupowym – punktowa, preferencji, częstotliwości spożycia. Skale do badania postaw pacjentów w stosunku do zdrowia i diety o działaniu prozdrowotnym. |
| 49. | Podstawy organizacji i finansowania, zarządzanie w systemie opieki zdrowotnej | K_W35, K_U24, K_U29, K_K11 | Podstawowe zasady funkcjonowania ochrony zdrowia, obejmujące strukturę systemu opieki zdrowotnej, źródła jego finansowania oraz metody zarządzania placówkami medycznymi. |
| 50. | Prawo żywnościowe UE | K_W26, K_W27, K_W28, K_U24, K_U30, K_K01, K_K05 | Przedstawienie początków oraz zakresu i celu funkcjonowania prawa żywnościowego. Omówienie najważniejszych dokumentów, systemów i organów (krajowych i europejskich), regulujących i nadzorujących kwestie przynależące do prawa żywnościowego. |
| 51. | Propedeutyka onkologii | K_W16, K_W18, K_W22, K_U01, K_U14, K_U19, K_U21, K_U22, K_K01, K_K02, K_K06 | Podstawowa wiedza o nowotworach, profilaktyce zachorowań, powstawaniu najczęściej występujących nowotworów, zasadach ich leczenia, w tym leczenia skojarzonego. |
| 52. | Rehabilitacja medyczna | K_W18, K_U10, K_K01, K_W06, K_W11, K_W12, K_U07, K_U16, K_U18, K_U21, K_K03 | Podstawowe pojęcia i definicje związane z rehabilitacją; zagadnienia związane z rehabilitacją pacjentów z chorobami układu nerwowego, oddechowego, narządu ruchu i układu sercowo-naczyniowego; zespół rehabilitacyjny, metody rehabilitacji. |
| 53. | Żywnienie i metabolizm | K_U02, K_U09, K_U17, K_U34, K_K01, K_K05, K_K06, K_K10, K_K07, K_W01, K_W02, K_W03, K_W11, K_W13 | Regulacja wchłaniania składników pokarmowych. Wpływ żywienia na stężenie hormonów we krwi. Regulacja metabolizmu pod wpływem czynników dietetycznych. Regulacja łąknienia, hormony inkrzynowe, regulacja masy ciała i masy tkanki tłuszczowej. |
| 54. | Edukacja żywieniowa | K_W07, K_W11, K_U23, K_U26, K_K05, K_K10 | Treści programowe dotyczyć będą zagadnień teoretycznych i praktycznych (projekty edukacyjne) na temat prowadzenia edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i w wybranych jednostkach chorobowych, |

| | | | |
|-----|--|---|---|
| | | | przeznaczonej dla odbiorców w różnych grupach wiekowych. |
| 55. | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa | K_W13, K_U12, K_K02, K_K10 | Materiał realizowany w trakcie zajęć obejmuje podstawowe zagadnienia z farmakologii oraz farmakoterapii chorób, głównie dietozależnych. Ponadto omawiane są interakcje między lekami oraz między lekami a pożywieniem. |
| 56. | Higiena żywności | K_W23, K_W28, K_U04, K_U31, K_K01, K_K07, K_W26 | Charakterystyka zanieczyszczeń występujących w żywności, metody ich oznaczania oraz wpływ na zdrowie. Systemy zapewniania bezpieczeństwa i jakości żywności. Zjawisko antybiotykoodporności. Żywność a mikrobiom jelit. |
| 57. | Nutraceutyki | K_W01, K_W03, K_U02, K_U27, K_K01, K_K05 | Nutraceutyki, definicja, relacje z żywnością, lekami, pożądane cechy prozdrowotne, przemiany zachodzące w organizmie człowieka. Wybrane przykłady, analiza piśmiennictwa. Zagrożenia związane z substancjami o aktywności biologicznej. |
| 58. | Podstawy żywienia dojelitowego | K_U14, K_U18, K_U22, K_K01, K_W16, K_K03 | Podstawy żywienia dojelitowego. Definicje, wskazania, dostępy dojelitowe. Technika podaży, rodzaje diet przemysłowych i wskazania do ich stosowania. Określanie zapotrzebowania na składniki odżywcze. Powikłania. |
| 59. | Praktyka zawodowa w trakcie roku akademickiego | K_W11, K_W24, K_U07, K_U16, K_U20, K_U21, K_U23, K_U26, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K07, K_K08 | Zdobycie i doskonalenie umiejętności dietetycznych, ocena jakości żywności, planowanie i zastosowanie żywienia w poszczególnych jednostkach chorobowych. Pomiar antropometryczny. Udzielanie porad dietetycznych. Edukacja żywieniowa. |
| 60. | Przechowalność żywności | K_W05, K_W15, K_U06, K_K01, K_K05 | Podstawowe procesy związane z zachowaniem jakości, bezpieczeństwa i wartości odżywczej produktów spożywczych od momentu ich pozyskania lub wytworzenia aż do spożycia. |
| 61. | Przygotowanie pracy dyplomowej | K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07, K_W08, | Treści programowe zgodne z programem studiów kierunku dietetyka GUMed. Podstawy anatomii, fizjologii, biochemii, biochemii żywności, żywienia człowieka, |

| | | | |
|-----|----------------------------------|--|--|
| | | <p>K_W09, K_W10, K_W11, K_W12, K_W13, K_W14, K_W15, K_W16, K_W17, K_W18, K_W19, K_W20, K_W21, K_W22, K_W23, K_W24, K_W25, K_W26, K_W27, K_W28, K_W29, K_W30, K_W31, K_W32, K_W33, K_W34, K_W35, K_W36, K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U07, K_U08, K_U09, K_U10, K_U11, K_U12, K_U13, K_U14, K_U15, K_U16, K_U17, K_U18, K_U19, K_U20, K_U21, K_U22, K_U23, K_U24, K_U25, K_U26, K_U27, K_U28, K_U29, K_U30, K_U31, K_U32, K_U33, K_U34, K_U35, K_U36, K_K01, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K07, K_K08, K_K09, K_K10, K_K11</p> | <p>dietoterapii, oceny stanu odżywienia, leczenia żywieniowego.</p> |
| 62. | Psychopatologia | <p>K_W06, K_W07, K_W08, K_U08, K_U21, K_K01, K_K02</p> | <p>Tematyka zajęć obejmuje determinanty zachowania człowieka. Wpływ choroby somatycznej na funkcjonowanie. Funkcjonowanie w kontakcie z pacjentem wykorzystując dane z obserwacji siebie i pacjenta.</p> |
| 63. | Technologia potraw dietetycznych | <p>K_W05, K_W28, K_U06, K_U16, K_U17, K_K01, K_K06, K_K07, K_W27</p> | <p>Rola produkcji i przygotowania żywności w dietetyce. Straty wartości odżywczych podczas obróbki kulinarnej. Sposoby ograniczania strat jakości żywności.</p> |

| | | | |
|-----|--|---|--|
| 64. | Toksykologia i bezpieczeństwo żywności | K_W03, K_W24, K_W25, K_U06, K_U30, K_U31, K_U34, K_K01, K_K06, K_K07, K_W23, K_W13, K_W26 | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z oceną bezpieczeństwa żywności i suplementów diety pod kątem zawartych w nich substancji dodatkowych, toksycznych i antyodżywczych oraz ryzykiem zdrowotnym. |
|-----|--|---|--|