

Wykaz przedmiotów
kierunek: **dietetyka**
3-letnie studia I stopnia
Wydział Nauk Społecznych

w Wyższej Szkole Humanistycznej im. Króla Stanisława Leszczyńskiego w Lesznie

Lp.	Nazwa przedmiotu
A. Przedmioty podstawowe	
1	Anatomia człowieka
2	Fizjologia człowieka
3	Wprowadzenie do psychologii
4	Biochemia ogólna i żywności
5	Chemia żywności
6	Mikrobiologia ogólna i żywności
7	Parazytologia
8	Genetyka
9	Elementy pierwszej pomocy
10	Chemia ogólna
11	Podstawy patofizjologii
B. Przedmioty kierunkowe	
1	Żywienie człowieka
2	Dietetyka pediatryczna
3	Kliniczny zarys chorób
4	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością
5	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia
6	Analiza i ocena jakości żywności
7	Higiena, tosykologia i bezpieczeństwo żywności
8	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo - cz. I
9	Organizacja pracy
10	Dietetyka osób dorosłych i starszych
11	Analiza i ocena sposobu żywienia
12	Zdrowie publiczne i promocja zdrowia
13	Suplementy diety, żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego
14	Ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe
15	Dietetoterapia i dietoprofilaktyka w chorobach metabolicznych i cywilizacyjnych: - cukrzyca typu II - nadciśnienie tętnicze - miażdżyca i choroby układu krążenia - otyłość
16	Praktyczne układanie jadłospisów
C. Przedmioty poszerzające i inne	
1	Język obcy (do wyboru)
2	Komunikacja interpersonalna
3	Technologie informacyjne
4	Podstawy etyki
5	Ochrona własności intelektualnej
6	Biologia medyczna

7	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy
8	Wychowanie fizyczne
9	Seminarium dyplomowe
D. Przedmioty specjalnościowe	
D1. Specjalność: Poradnictwo dietetyczne i żywienie zbiorowe	
1	Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe
2	Żywność w wybranych chorobach układu pokarmowego (tutaj też wątroba)
3	Żywność kobiet ciężarnych i karmiących
4	Zaburzenia odżywiania
5	Diety niekonwencjonalne
6	Żywność funkcjonalna
7	Substancje dodatkowe w żywności
8	Surowce i leki pochodzenia naturalnego w dietetyce
9	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo - cz. I
10	Organizacja żywienia zbiorowego i cateringu
11	Podstawy rachunkowości i kosztorysowania jadłospisów
12	System HACCP w żywieniu zbiorowym
D2. Specjalność: Dietetyka kliniczna	
1	Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe
2	Żywność w wybranych chorobach układu pokarmowego (tutaj też wątroba)
3	Żywność kobiet ciężarnych i karmiących
4	Zaburzenia odżywiania
5	Diety niekonwencjonalne
6	Żywność funkcjonalna
7	Substancje dodatkowe w żywności
8	Surowce i leki pochodzenia naturalnego w dietetyce
9	Żywność w chorobach nerek
10	Żywność w chorobach nowotworowych
11	Żywność w chorobach skóry
12	Żywność w alergiach i nietolerancjach pokarmowych
13	Dietoterapia i dietoprofilaktyka w osteoporozie
14	Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu
D3 Specjalność: Psychodietetyka	
1	Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe
2	Żywność w wybranych chorobach układu pokarmowego (tutaj też wątroba)
3	Żywność kobiet ciężarnych i karmiących
4	Zaburzenia odżywiania
5	Diety niekonwencjonalne
6	Żywność funkcjonalna
7	Substancje dodatkowe w żywności
8	Surowce i leki pochodzenia naturalnego w dietetyce
9	Psychologia rozwojowa, osobowości i motywacji
10	Nadwaga i otyłość - skutki psychologiczne i społeczne
11	Elementy psychoterapii

12	Psychoterapia osób z zaburzeniami odżywiania
13	Metodologia praktyki psychodietetycznej
14	Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu
15	Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych
E. Praktyki zawodowe	
1	Praktyki zawodowe