**Plan studiów na kierunku Dietetyka**

**Studia stacjonarne I stopnia**

**Rok I**

**Opiekun roku: dr Iwona Brzozowska**

Przedmioty całoroczne:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Rodzaj zajęć dydaktycznych** | **Rodzaj modułu [O/F]** | **Forma zaliczenia** | **Ogólna liczba godzin** | **punkty ECTS** |
| 1. | Chemia żywnościprof. dr hab. Piotr LaidlerKoordynator: dr Joanna Dulińska-Litewka | Wykład – 30Seminarium – 20 Ćwiczenia – 30 | O | egzamin | 80 | 4 |
| 2. | Podstawy żywienia człowiekaDr Jadwiga Helbin | Wykład – 20Seminarium – 23Ćwiczenia – 22 | O | egzamin | 70 | 4 |
| 3. | Anatomia człowiekaprof. dr hab. Jerzy WalochaKoordynator przedmiotu: dr Iwona Brzozowska | Wykład – 30Ćwiczenia – 40 | O | egzamin | 70 | 4 |
| 4. | Język angielski 1/3Mgr Iwona Misztal | Lektorat – 50 | O | zaliczenie bez oceny | 50 | 3 |
| 5. | Wychowanie fizycznedr Dorota Palik | Ćwiczenia – 60 | O | zaliczenie bez oceny | 60 | - |

**Semestr I:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Rodzaj zajęć dydaktycznych** | **Rodzaj modułu [O/F]** | **Forma zaliczenia** | **Ogólna liczba godzin** | **punkty ECTS** |
| 1. | Socjologia medycynydr Barbara Woźniak | Kształcenie na odległość – 15Seminarium – 15 | O | zaliczenie na ocenę | 30 | 2 |
| 2. | Psychologia ogólnaprof. dr hab. Barbara Józefik | Wykład – 10Seminarium – 10 Ćwiczenia – 10 | O | egzamin | 30 | 2 |
| 3. | Epidemiologia choróbdr hab. Agnieszka Pac | Wykład – 10Seminarium – 20 | O | egzamin | 30 | 2 |
| 4. | Historia medycynydr hab. Ryszard Gryglewski, prof. UJ | Kształcenie na odległość – 20 | O | zaliczenie na ocenę | 20 | 1 |
| 5. | BHK | Szkolenie – 4 | O | zaliczenie bez oceny | 4 | - |

**Semestr II:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Rodzaj zajęć dydaktycznych** | **Rodzaj modułu [O/F]** | **Forma zaliczenia** | **Ogólna liczba godzin** | **punkty ECTS** |
| 1. | Fizjologia człowiekaprof. dr hab. Tomasz BrzozowskiKoordynator zajęć: dr Jolanta Majka | Wykład - 58Seminarium – 16Ćwiczenia - 16 | O | egzamin | 90 | 4 |
| 2. | Podstawy diagnostyki klinicznejprof. dr hab. Bogdan Solnica | Wykład - 25Seminarium – 25 | O | egzamin | 45 | 2 |
| 3. | Mikrobiologia ogólna i żywności ½prof. dr hab. Małgorzata BulandaKoordynator zajęć: prof. dr hab. Magdalena StrusDr Agata Pietrzyk | Wykład - 14Seminarium – 16Ćwiczenia - 15 Mikrobiologia:Wykład - 10Seminarium - 12Ćwiczenia - 10Parazytologia:Wykład - 4Seminarium - 4Ćwiczenia - 5 | O | zaliczenie bez oceny | 45 | 2 |
| 4. | Edukacja żywieniowaprof. dr hab. Małgorzata Schlegel-Zawadzka | Wykład - 10Ćwiczenia - 10 | O | zaliczenie na ocenę | 20 | 1 |
| 5. | Etykadr Zbigniew Zalewski | Seminarium - 15 | O | zaliczenie na ocenę | 15 | 1 |
| 6. | Do wyboru 1 przedmiot | Toksykologia i bezpieczeństwo żywnościmgr Piotr Pokrzywa | Wykład – 10Seminarium – 10ćwiczenia – 10 | G/O | zaliczenie na ocenę | 30 | 2 |
| 7. | Higiena i zdrowotne aspekty żywnościdr Jadwiga Helbin | Wykład – 10Seminarium – 10ćwiczenia – 10 | G/O | zaliczenie na ocenę | 30 | 2 |
| 8. | Do wyboru 1 przedmiot | Medyczne aspekty organizacji stanowisk pracyprof. dr hab. Małgorzata Schlegel-Zawadzka | Wykład – 5Seminarium – 10 | G/O | zaliczenie na ocenę | 15 | 1 |
| 9. | Organizacja pracy w zakładach żywieniamgr Piotr Pokrzywa | Wykład – 5Seminarium – 10 | G/O | zaliczenie na ocenę | 15 | 1 |

**Zajęcia fakultatywne:** - student zobowiązany jest zrealizować minimum **sześć** przedmiotów fakultatywnych o łącznej sumie **11 punktów ECTS**

**Praktyka śródroczna -** praktyka z zakresu technologii żywienia – 70 godzin/ECTS 3

 - praktyka w szpitalu dla dorosłych - 105 godzin/ECTS 4

**Praktyka wakacyjna -** praktyka w szpitalu - 175 godzin/ECTS 7

Łączna liczba godzin: 884 godzin zajęć dydaktycznych + 350 godzin zajęć praktycznych

Łączna liczba punktów ECTS: 60

Rok II

Opiekun roku: prof. dr hab. Beata Kuśnierz-Cabala

**Przedmioty całoroczne:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Rodzaj zajęć dydaktycznych** | **Rodzaj modułu [O/F]** | **Forma zaliczenia** | **Ogólna liczba godzin** | **punkty ECTS** |
| 1. | Żywienie człowiekadr hab. Małgorzata Bała, prof. UJProwadzący zajęcia:Dr hab. Małgorzata Bała, prof. UJProf. dr hab. Kazimierz PityńskiProf. dr hab. Tomasz Grodzicki Dr Wojciech Gawroński | Wykład – 34Seminarium – 29Ćwiczenia – 37Żywienie człowieka zdrowego:Wykład – 8Seminarium – 6Ćwiczenia – 6Żywienie kobiety ciężarnej i karmiącej:Wykład – 6Seminarium – 8Ćwiczenia – 16Żywienie osób dorosłych i w wieku podeszłym:Wykład – 10Seminarium – 5Ćwiczenia – 5Zasady żywienia osób o wysokiej aktywności fizycznej:Wykład – 10Seminarium – 10Ćwiczenia - 10 | O | Egzamin | 100 | 5 |
| 2. | Biochemia ogólna i żywieniaprof. dr hab. Maria Wróbel | Wykład – 40Seminarium – 20Ćwiczenia – 30 | O | Egzamin | 90 | 4 |
| 3. | Genetykaprof. dr hab. Marek Sanak | Wykład – 20Ćwiczenia – 10 | O | zaliczenie na ocenę | 30 | 2 |
| 4. | Język angielski 2/3mgr Iwona Misztal | Lektorat - 50 | O | zaliczenie bez oceny | 50 | 3 |
| 5. | Wychowanie fizycznedr Dorota Palik | Ćwiczenia – 60 | N | zaliczenie bez oceny | 60 | - |

**Semestr 3:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Rodzaj zajęć dydaktycznych** | **Rodzaj modułu [O/F]** | **Forma zaliczenia** | **Ogólna liczba godzin** | **punkty ECTS** |
| 1. | Choroby metabolicznedr Bartłomiej Matejko | Kształcenie na odleglość – 10Seminarium – 8Ćwiczenia - 7 | O | zaliczenie na ocenę | 25 | 1 |
| 2. | Planowanie diet leczniczychProf. dr hab. Małgorzata Zwolińska-WcisłoProwadzący zajęcia:Prof. dr hab. Tomasz MachProf. dr hab. Maciej MałeckiDr hab. Małgorzata Bała, prof. UJ | Seminarium – 15Ćwiczenia - 60 | O | zaliczenie na ocenę | 75 | 4 |
| 3. | Mikrobiologia ogólna i żywności 2/2prof. dr hab. Małgorzata BulandaKoordynator zajęć: prof. dr hab. Magdalena Strus | Wykład – 10Seminarium – 11Ćwiczenia - 9 | O | egzamin | 30 | 2 |
| 4. | Zaburzenia odżywiania o podłożu psychogennymprof. dr hab. Barbara Józefik | Wykład - 10Seminarium – 14Ćwiczenia - 10 | O | zaliczenie bez oceny | 34 | 2 |
| 5. | Informacja naukowaprof. dr hab. Irena Rotterman-Konieczna | Wykład - 6 Seminarium – 4Ćwiczenia - 10 | O | zaliczenie na ocenę | 20 | 1 |

**Semestr 4:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Rodzaj zajęć dydaktycznych** | **Rodzaj modułu [O/F]** | **Forma zaliczenia** | **Ogólna liczba godzin** | **punkty ECTS** |
| 35 | Technologia żywności i potraw dr Jadwiga Helbin | Kształcenie na odległość – 20seminarium – 20ćwiczenia - 20 | O | zaliczenie na ocenę | 60 | 3 |
| 36 | Alergie pokarmowedr hab. Ewa Czarnobilska, prof. UJ  | Wykład – 15Seminarium - 20 | O | zaliczenie na ocenę | 35 | 2 |
| 37 | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością 1/2prof. dr hab. Rafał Olszanecki | Wykład – 8Seminarium – 22 | O | zaliczenie bez oceny | 30 | 2 |
| 38 | Wstęp do metodologii badańdr hab. Agnieszka Pac | Wykład – 10Ćwiczenia – 20 | O | zaliczenie na ocenę | 30 | 2 |
| 39 | Żywienie noworodka zdrowegoprof. dr hab. Ryszard Lauterbach | Wykład – 10Seminarium – 9Ćwiczenia - 1 | O | zaliczenie na ocenę | 20 | 1 |
| 40 | Żywienie dziecka zdrowegoprof. dr hab. Krzysztof FyderekKoordynator zajęć: dr Agnieszka Kozioł-Kozakowska | Wykład – 12Ćwiczenia - 14 | O | egzamin | 26 | 2 |
| 41 | Analiza i ocena jakości żywnościdr hab. inż. Paweł Zagrodzki | Wykład – 8Ćwiczenia - 27 | O | zaliczenie na ocenę | 35 | 2 |
| 45 | Do wyboru 5 przedmiotów | Praktyczny dobór produktów żywnościowych i obróbki termicznej oraz ich realizacja dla chorych ze schorzeniami sercowo-naczyniowymi dr Jadwiga Helbin | Ćwiczenia – 15 | G/O | zaliczenie na ocenę | 15 | 2 |
| 46 | Praktyczny dobór produktów żywnościowych i obróbki termicznej oraz ich realizacja dla chorych wymagających stosowania diety bezglutenowejdr Jadwiga Helbin | Ćwiczenia – 15 | G/O | zaliczenie na ocenę | 15 | 2 |
| 47 | Praktyczny dobór produktów żywnościowych i obróbki termicznej oraz ich realizacja dla chorych wymagających stosowania diety łatwostrawnej niskotłuszczowejdr Jadwiga Helbin | Ćwiczenia – 15 | G/O | zaliczenie na ocenę | 15 | 2 |
| 48 | Praktyczny dobór produktów żywnościowych i obróbki termicznej oraz ich realizacja dla chorych wymagających stosowania diety z ograniczeniem produktów pobudzających wydzielanie kwasu solnegodr Jadwiga Helbin | Ćwiczenia – 15 | G/O | zaliczenie na ocenę | 15 | 2 |
| 49 | Praktyczny dobór produktów żywnościowych i obróbki termicznej oraz ich realizacja dla chorych wymagających stosowania diety ubogo energetycznejdr Jadwiga Helbin | Ćwiczenia – 15 | G/O | zaliczenie na ocenę | 15 | 2 |
| 50 | Praktyczny dobór produktów żywnościowych i obróbki termicznej oraz ich realizacja dla chorych wymagających stosowania diety łatwostrawnej bogato białkowejdr Jadwiga Helbin | Ćwiczenia – 15 | G/O | zaliczenie na ocenę | 15 | 2 |
| 51 | Praktyczny dobór produktów żywnościowych i obróbki termicznej oraz ich realizacja dla osób stosujących dietę wegetariańskądr Jadwiga Helbin | Ćwiczenia – 15 | G/O | zaliczenie na ocenę | 15 | 2 |
| 52 | Praktyczny dobór produktów żywnościowych i obróbki termicznej oraz ich realizacja dla osób stosujących dietę wegańską dr Jadwiga Helbin | Ćwiczenia – 15 | G/O | zaliczenie na ocenę | 15 | 2 |
| 53 | Praktyczny dobór produktów żywnościowych i obróbki termicznej oraz ich realizacja dla osób preferujących dania kuchni azjatyckiejdr Jadwiga Helbin | Ćwiczenia – 15 | G/O | zaliczenie na ocenę | 15 | 2 |

**Praktyka śródroczna -** praktyka z zakresu żywienia dzieci – 105 godzin/ECTS 4

**Praktyka wakacyjna -** praktyka w poradni dietetycznej - 105 godzin/ECTS 4

 - praktyka w dziale żywienia szpitala - 105 godzin/ECTS 4

Łączna liczba godzin: 765 godzin zajęć dydaktycznych + 315 godzin zajęć praktycznych

Łączna liczba punktów ECTS: 60

Rok III

Opiekun roku: dr Agnieszka Kozioł-Kozakowska

**Przedmioty całoroczne:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Rodzaj zajęć dydaktycznych** | **Rodzaj modułu [O/F]** | **Forma zaliczenia** | **Ogólna liczba godzin** | **punkty ECTS** |
| 1. | Seminarium licencjackieProf. dr hab. Małgorzata Zwolińska-Wcisło | Seminarium - 15 | O/F | zaliczenie na ocenę | 15 | 16 |

**Semestr 5:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Rodzaj zajęć dydaktycznych** | **Rodzaj modułu [O/F]** | **Forma zaliczenia** | **Ogólna liczba godzin** | **punkty ECTS** |
| 35 | Kliniczny zarys chorób - postępowanie dietetyczneprof. dr hab. Małgorzata Zwolińska-WcisłoProwadzący zajęcia:Prof. dr hab. Tomasz MachProf. dr hab. Grażyna BochenekProf. dr hab. Marek KuźniewskiProf. dr hab. Agnieszka SłowikProf. dr hab. Aleksander GarlickiProf. dr hab. Piotr RichterProf. dr hab. Tomasz GrodzickiProf. dr hab. Alicja Hubalewska-DydejczykProf. dr hab. Maria OlszowskaDr hab. Ewa Czarnobilska, prof. UJ | Wykład – 102Seminarium – 52Ćwiczenia – 69Choroby układu pokarmowego:Wykład – 17Seminarium – 12Ćwiczenia – 14Choroby układu oddechowego:Wykład – 10Seminarium – 4Ćwiczenia – 6Choroby nerek:Wykład – 10Seminarium – 6Ćwiczenia – 4Choroby układu nerwowego:Wykład – 10Seminarium – 4Ćwiczenia – 6Choroby zakaźne:Wykład – 10Seminarium – 4Ćwiczenia – 6Chirurgia:Wykład – 15Ćwiczenia – 5Patologie wieku starszego – geriatria:Wykład – 10Seminarium – 4Ćwiczenia – 6Zaburzenia hormonalne:Wykład – 10Seminarium – 4Ćwiczenia – 6Choroby układu krążenia:Wykład – 8Seminarium – 4Ćwiczenia – 8Choroby alergiczne i zaburzenia immunologiczne:Wykład – 12Seminarium – 10Ćwiczenia – 8 | O | egzamin | 223 | 10 |
| 36 | Dietetyka kliniczna w pediatriidr Agnieszka Kozioł-KozakowskaProwadzący zajęcia:Prof. dr hab. Krzysztof FyderekProf. dr hab. Jerzy Starzyk | Wykład – 22Seminarium – 12Ćwiczenia – 16 | O | egzamin | 50 | 3 |
| 37 | Język angielski 3/3Mgr Iwona Misztal | Lektorat – 20 | O | egzamin | 20 | 2 |
| 38 | Poradnictwo żywieniowedr Agata Skop-Lewandowska | Wykład – 6Seminarium – 10Ćwiczenia – 14 | O | zaliczenie na ocenę | 30 | 2 |
| 39 | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością 2/2prof. dr hab. Rafał Olszanecki | Wykład – 8Seminarium – 12 | O | zaliczenie na ocenę | 20 | 1 |

**Semestr 6:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Rodzaj zajęć dydaktycznych** | **Rodzaj modułu [O/F]** | **Forma zaliczenia** | **Ogólna liczba godzin** | **punkty ECTS** |
| 1. | Prewencja wtórna chorób cywilizacyjnychprof. dr hab. Jadwiga Nessler | Wykład – 10Seminarium – 6Ćwiczenia - 4 | O | zaliczenie na ocenę | 20 | 1 |
| 2. | Prawo i ekonomika w ochronie zdrowiadr Tomasz Sroka | Wykład – 30 | O | zaliczenie na ocenę | 30 | 2 |
| 3. | Podstawy prawa własności intelektualnejprof. dr hab. Ryszard Markiewicz | Seminarium – 10Ćwiczenia – 10 | O | zaliczenie na ocenę | 20 | 1 |
| 4. | Elementy przedsiębiorczości dr Janina Klima  | Wykład – 10Ćwiczenia - 10 | O | zaliczenie na ocenę | 20 | 1 |

**Zajęcia fakultatywne:** - student zobowiązany jest zrealizować minimum **siedem** przedmiotów fakultatywnych o łącznej sumie **14 punktów ECTS**

**Praktyka międzysemestralna -** praktyka w poradni dietetycznej – 105 godzin/ECTS 4

 - praktyka w DPS - 70 godzin/ECTS 3

Łączna liczba godzin: 658 godzin zajęć dydaktycznych + 175 godzin zajęć praktycznych

Łączna liczba punktów ECTS: 60

Wykaz zajęć fakultatywnych:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Rok**  | **Przedmiot** | **Rodzaj zajęć dydaktycznych** | **Rodzaj modułu [O/F]** | **Forma zaliczenia** | **Ogólna liczba godzin** | **punkty ECTS** |
| **1.** | **I/III** | **Neurogastronomika****dr hab. Paweł Zagrodzki** | **Wykład – 30** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **30** | **2** |
| **2.** | **I/III** | **Etnodietetyka****dr hab. Paweł Zagrodzki** | **Wykład – 30** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **30** | **2** |
| **3.** | **I/III** | **Poprawa jakości życia w oparciu o nowe odkrycia z chronobiologii****dr hab. Paweł Zagrodzki** | **Wykład – 30** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **30** | **2** |
| **4.** | **I/III** | **Wpływ diety na stan skóry****dr hab. Paweł Zagrodzki** | **Wykład – 30** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **30** | **2** |
| **5.** | **I/III** | **Rola rodziny w żywieniu****prof. dr hab. Adam Windak** | **Wykład – 5****Seminarium - 15** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **20** | **1** |
| **6.** | **I/III** | **Pedagogika****dr Grzegorz Cebula** | **Wykład – 20** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **20** | **1** |
| **7.** | **I/III** | **Technologia informacyjna****prof. dr hab. Irena Rotterman-Konieczna** | **Seminarium – 10****Ćwiczenia – 20** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **30** | **2** |
| **8.** | **I/III** | **Kwalifikowana pierwsza pomoc****Dr Tomasz Sanak****Prowadzący zajęcia:** **prof. dr hab. Janusz Andres** **Dr Arkadiusz Trzos** | **Wykład – 10****Ćwiczenia – 20** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **30** | **2** |
| **9.** | **I/III** | **Ekologia i ochrona przyrody****dr Jadwiga Helbin** | **e-wykład – 6****seminarium – 14** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **20** | **1** |
| **10.** | **I/III** | **Epidemiologia zaburzeń odżywiania****dr Elżbieta Sochacka-Tatara** | **Wykład – 6****Seminarium – 14** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **20** | **1** |
| **11.** | **I/III** | **Promocja zdrowia z elementami edukacji zdrowotnej pacjenta****dr hab. Katarzyna Szczerbińska, prof. UJ** | **Wykład – 10****Seminarium – 10** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **20** | **1** |
| **12.** | **I/III** | **Żywienie a choroby autoimmunologiczne****dr Elżbieta Sochacka-Tatara** | **Wykład – 10****Seminarium – 20** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **30** | **2** |
| **13.** | **I/III** | **Tłuszcze w diecie - wróg czy przyjaciel. Przegląd badań****dr Elżbieta Sochacka-Tatara** | **Wykład – 10****Seminarium – 20** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **30** | **2** |
| **14.** | **III** | **Postępowanie dietetyczne w chorobach skóry****prof. dr hab. Anna Wojas-Pelc** | **Wykład – 10****Seminarium – 8 ćwiczenia – 2** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **20** | **1** |
| **15.** | **III** | **Postępowanie dietetyczne w zatruciach ostrych i przewlekłych****dr Piotr Hydzik** | **Wykład – 10****Ćwiczenia – 10** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **20** | **1** |
| **16.** | **III** | **Postępowanie dietetyczne w chorobach narządu wzroku i laryngologicznych****prof. dr hab. Bożena Romanowska-Dixon** | **Wykład – 10****Seminarium – 6****Ćwiczenia – 4** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **20** | **1** |
| **17.** | **III** | **Postępowanie dietetyczne w chorobach jamy ustnej****prof. dr hab. Jolanta Pytko-Polończyk** | **Wykład – 20** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **20** | **1** |
| **18.** | **III** | **Zastosowanie metod jakościowych w badaniach wzorów żywienia****dr Anna Prokop-Dorner** | **Wykład – 8****Ćwiczenia - 12** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **20** | **1** |
| **19.** | **III** | **Wykorzystanie danych z badań naukowych w praktyce dietetycznej****dr hab. Małgorzata Bała, prof. UJ** | **Wykład – 16****Seminarium – 14** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **30** | **2** |
| **20.** | **III** | **Diety alternatywne – charakterystyka i ocena racjonalności****dr Agata Skop-Lewandowska** | **Wykład – 14** **Seminarium – 16** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **30** | **2** |
| **21.** | **III** | **Religia a praktyka żywieniowe – kuchnie wybranych tradycji religijnych​****dr Barbara Woźniak** | **Wykład – 12****Ćwiczenia – 18** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **30** | **2** |
| **22.** | **III** | **Prezentacja wyników badań naukowych****dr hab. Agnieszka Pac** | **Wykład – 10 ćwiczenia – 20** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **30** | **2** |
| **23.** | **III** | **Podstawy leczenia żywieniowego: pozajelitowego i dojelitowego** **dr Magdalena Przybylska-Feluś** | **Seminarium – 15****Ćwiczenia – 15** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **30** | **2** |
| **24.** | **III** | **Planowanie diet leczniczych z uwzględnieniem odżywek przemysłowych****mgr Agnieszka Dąbek** | **Seminarium – 15 ćwiczenia – 15** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **30** | **2** |
| **25.** | **III** | **Otyłość u dzieci i młodzieży od profilaktyki po leczenie dietetyczne****Dr Agnieszka Kozioł-Kozakowska** | **Wykład – 8****Ćwiczenia - 12** | **F** | **zaliczenie na ocenę** | **20** | **1** |