**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 żywności  prof. dr hab. Piotr Laidler  Koordynator: dr Joanna Dulińska-Litewka | Wykład – 30 Seminarium – 20  Ćwiczenia – 30 | O | egzamin | 80 | 4 |
| 2. | Podstawy żywienia człowieka  Dr Jadwiga Helbin | Wykład – 20 Seminarium – 23 Ćwiczenia – 22 | O | egzamin | 70 | 4 |
| 3. | Anatomia człowieka  prof. dr hab. Jerzy Walocha  Koordynator przedmiotu: dr Iwona Brzozowska | Wykład – 30  Ćwiczenia – 40 | O | egzamin | 70 | 4 |
| 4. | Język angielski 1/3  Mgr Iwona Misztal | Lektorat – 50 | O | zaliczenie bez oceny | 50 | 3 |
| 5. | Wychowanie fizyczne  dr 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 medycyny  dr Barbara Woźniak | Kształcenie na odległość – 15  Seminarium – 15 | O | zaliczenie na ocenę | 30 | 2 |
| 2. | Psychologia ogólna  prof. dr hab. Barbara Józefik | Wykład – 10  Seminarium – 10  Ćwiczenia – 10 | O | egzamin | 30 | 2 |
| 3. | Epidemiologia chorób  dr hab. Agnieszka Pac | Wykład – 10  Seminarium – 20 | O | egzamin | 30 | 2 |
| 4. | Historia medycyny  dr 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 człowieka  prof. dr hab. Tomasz Brzozowski  Koordynator zajęć: dr Jolanta Majka | | Wykład - 58  Seminarium – 16  Ćwiczenia - 16 | | O | egzamin | 90 | | 4 |
| 2. | Podstawy diagnostyki klinicznej  prof. dr hab. Bogdan Solnica | | Wykład - 25  Seminarium – 25 | | O | egzamin | 45 | | 2 |
| 3. | Mikrobiologia ogólna i żywności ½  prof. dr hab. Małgorzata Bulanda  Koordynator zajęć:  prof. dr hab. Magdalena Strus  Dr Agata Pietrzyk | | Wykład - 14  Seminarium – 16  Ćwiczenia - 15  Mikrobiologia:  Wykład - 10  Seminarium - 12  Ćwiczenia - 10  Parazytologia:  Wykład - 4  Seminarium - 4  Ćwiczenia - 5 | | O | zaliczenie bez oceny | 45 | | 2 |
| 4. | Edukacja żywieniowa  prof. dr hab. Małgorzata Schlegel-Zawadzka | | Wykład - 10  Ćwiczenia - 10 | | O | zaliczenie na ocenę | 20 | | 1 |
| 5. | Etyka  dr Zbigniew Zalewski | | Seminarium - 15 | | O | zaliczenie na ocenę | 15 | | 1 |
| 6. | Do wyboru  1 przedmiot | Toksykologia i bezpieczeństwo żywności  mgr Piotr Pokrzywa | Wykład – 10 Seminarium – 10 ćwiczenia – 10 | G/O | | zaliczenie na ocenę | | 30 | 2 | |
| 7. | Higiena i zdrowotne aspekty żywności  dr Jadwiga Helbin | Wykład – 10 Seminarium – 10 ćwiczenia – 10 | G/O | | zaliczenie na ocenę | | 30 | 2 | |
| 8. | Do wyboru  1 przedmiot | Medyczne aspekty organizacji stanowisk pracy  prof. dr hab. Małgorzata Schlegel-Zawadzka | Wykład – 5 Seminarium – 10 | G/O | | zaliczenie na ocenę | | 15 | 1 | |
| 9. | Organizacja pracy w zakładach żywienia  mgr Piotr Pokrzywa | Wykład – 5 Seminarium – 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 człowieka  dr hab. Małgorzata Bała, prof. UJ  Prowadzący zajęcia:  Dr hab. Małgorzata Bała, prof. UJ  Prof. dr hab. Kazimierz Pityński  Prof. dr hab. Tomasz Grodzicki  Dr Wojciech Gawroński | Wykład – 34  Seminarium – 29  Ćwiczenia – 37  Żywienie człowieka zdrowego:  Wykład – 8 Seminarium – 6 Ćwiczenia – 6  Żywienie kobiety ciężarnej i karmiącej:  Wykład – 6 Seminarium – 8 Ćwiczenia – 16  Żywienie osób dorosłych i w wieku podeszłym:  Wykład – 10 Seminarium – 5 Ćwiczenia – 5  Zasady żywienia osób o wysokiej aktywności fizycznej:  Wykład – 10 Seminarium – 10 Ćwiczenia - 10 | O | Egzamin | 100 | 5 |
| 2. | Biochemia ogólna i żywienia  prof. dr hab. Maria Wróbel | Wykład – 40  Seminarium – 20  Ćwiczenia – 30 | O | Egzamin | 90 | 4 |
| 3. | Genetyka  prof. dr hab. Marek Sanak | Wykład – 20  Ćwiczenia – 10 | O | zaliczenie na ocenę | 30 | 2 |
| 4. | Język angielski 2/3  mgr Iwona Misztal | Lektorat - 50 | O | zaliczenie bez oceny | 50 | 3 |
| 5. | Wychowanie fizyczne  dr 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 metaboliczne  dr Bartłomiej Matejko | Kształcenie na odleglość – 10  Seminarium – 8  Ćwiczenia - 7 | O | zaliczenie na ocenę | 25 | 1 |
| 2. | Planowanie diet leczniczych  Prof. dr hab. Małgorzata Zwolińska-Wcisło  Prowadzący zajęcia:  Prof. dr hab. Tomasz Mach  Prof. dr hab. Maciej Małecki  Dr hab. Małgorzata Bała, prof. UJ | Seminarium – 15  Ćwiczenia - 60 | O | zaliczenie na ocenę | 75 | 4 |
| 3. | Mikrobiologia ogólna i żywności 2/2  prof. dr hab. Małgorzata Bulanda  Koordynator zajęć: prof. dr hab. Magdalena Strus | Wykład – 10  Seminarium – 11  Ćwiczenia - 9 | O | egzamin | 30 | 2 |
| 4. | Zaburzenia odżywiania o podłożu psychogennym  prof. dr hab. Barbara Józefik | Wykład - 10  Seminarium – 14  Ćwiczenia - 10 | O | zaliczenie bez oceny | 34 | 2 |
| 5. | Informacja naukowa  prof. dr hab. Irena Rotterman-Konieczna | Wykład - 6  Seminarium – 4  Ćwiczenia - 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 – 20  seminarium – 20  ćwiczenia - 20 | O | zaliczenie na ocenę | 60 | 3 |
| 36 | Alergie pokarmowe  dr hab. Ewa Czarnobilska, prof. UJ | | Wykład – 15  Seminarium - 20 | O | zaliczenie na ocenę | 35 | 2 |
| 37 | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością 1/2  prof. dr hab. Rafał Olszanecki | | Wykład – 8  Seminarium – 22 | O | zaliczenie bez oceny | 30 | 2 |
| 38 | Wstęp do metodologii badań  dr hab. Agnieszka Pac | | Wykład – 10  Ćwiczenia – 20 | O | zaliczenie na ocenę | 30 | 2 |
| 39 | Żywienie noworodka zdrowego  prof. dr hab. Ryszard Lauterbach | | Wykład – 10  Seminarium – 9  Ćwiczenia - 1 | O | zaliczenie na ocenę | 20 | 1 |
| 40 | Żywienie dziecka zdrowego  prof. dr hab. Krzysztof Fyderek  Koordynator zajęć: dr Agnieszka Kozioł-Kozakowska | | Wykład – 12  Ćwiczenia - 14 | O | egzamin | 26 | 2 |
| 41 | Analiza i ocena jakości żywności  dr hab. inż. Paweł Zagrodzki | | Wykład – 8  Ćwiczenia - 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 bezglutenowej  dr 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 niskotłuszczowej  dr 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 solnego  dr 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 energetycznej  dr 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 białkowej  dr 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 wegetariańską  dr 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 azjatyckiej  dr 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 licencjackie  Prof. 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 dietetyczne  prof. dr hab. Małgorzata Zwolińska-Wcisło  Prowadzący zajęcia:  Prof. dr hab. Tomasz Mach  Prof. dr hab. Grażyna Bochenek  Prof. dr hab. Marek Kuźniewski  Prof. dr hab. Agnieszka Słowik  Prof. dr hab. Aleksander Garlicki  Prof. dr hab. Piotr Richter  Prof. dr hab. Tomasz Grodzicki  Prof. dr hab. Alicja Hubalewska-Dydejczyk  Prof. dr hab. Maria Olszowska  Dr hab. Ewa Czarnobilska, prof. UJ | Wykład – 102  Seminarium – 52  Ćwiczenia – 69  Choroby układu pokarmowego:  Wykład – 17  Seminarium – 12  Ćwiczenia – 14  Choroby układu oddechowego:  Wykład – 10  Seminarium – 4  Ćwiczenia – 6  Choroby nerek:  Wykład – 10  Seminarium – 6  Ćwiczenia – 4  Choroby układu nerwowego:  Wykład – 10  Seminarium – 4  Ćwiczenia – 6  Choroby zakaźne:  Wykład – 10  Seminarium – 4  Ćwiczenia – 6  Chirurgia:  Wykład – 15  Ćwiczenia – 5  Patologie wieku starszego – geriatria:  Wykład – 10  Seminarium – 4  Ćwiczenia – 6  Zaburzenia hormonalne:  Wykład – 10  Seminarium – 4  Ćwiczenia – 6  Choroby układu krążenia:  Wykład – 8  Seminarium – 4  Ćwiczenia – 8  Choroby alergiczne i zaburzenia immunologiczne:  Wykład – 12  Seminarium – 10  Ćwiczenia – 8 | O | egzamin | 223 | 10 |
| 36 | Dietetyka kliniczna w pediatrii  dr Agnieszka Kozioł-Kozakowska  Prowadzący zajęcia:  Prof. dr hab. Krzysztof Fyderek  Prof. dr hab. Jerzy Starzyk | Wykład – 22  Seminarium – 12  Ćwiczenia – 16 | O | egzamin | 50 | 3 |
| 37 | Język angielski 3/3  Mgr Iwona Misztal | Lektorat – 20 | O | egzamin | 20 | 2 |
| 38 | Poradnictwo żywieniowe  dr Agata Skop-Lewandowska | Wykład – 6  Seminarium – 10  Ćwiczenia – 14 | O | zaliczenie na ocenę | 30 | 2 |
| 39 | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością 2/2  prof. dr hab. Rafał Olszanecki | Wykład – 8  Seminarium – 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 cywilizacyjnych  prof. dr hab. Jadwiga Nessler | Wykład – 10  Seminarium – 6  Ćwiczenia - 4 | O | zaliczenie na ocenę | 20 | 1 |
| 2. | Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia  dr Tomasz Sroka | Wykład – 30 | O | zaliczenie na ocenę | 30 | 2 |
| 3. | Podstawy prawa własności intelektualnej  prof. dr hab. Ryszard Markiewicz | Seminarium – 10  Ćwiczenia – 10 | O | zaliczenie na ocenę | 20 | 1 |
| 4. | Elementy przedsiębiorczości  dr Janina Klima | Wykład – 10  Ćwiczenia - 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** |