

## PRZYPORZĄDKOWANIE ĆWICZEŃ Z PRZEDMIOTÓW DO ODPOWIEDNICH GRUP

## WYDZIAŁ: NAUK O ZDROWIU

## KIERUNEK: DIETETYKA

LP.	PRZEDMIOT	RODZAJE GRUP		
		DZIEKAŃSKIE	WARSZTATOWE	SPORTOWE/ PRAKTYCZNE
1.	Adaptowana aktywność fizyczna w środowisku wodnym			X
2.	Aktywność fizyczna i żywienie kobiet w ciąży			X
3.	Analiza i ocena jakości żywności			X
4.	Analiza sensoryczna żywności			X
5.	Anatomia człowieka	X		
6.	Antropomotoryka	X		
7.	Aquafitness			X
8.	Biochemia ogólna i żywności	X		
9.	Bioenergetyka człowieka			X
10.	Biomechanika narządu ruchu u osób z otyłością i niedoborem masy ciała			X
11.	Chemia żywności			X
12.	Diagnostyka laboratoryjna			X
13.	Dietoterapia chorób wieku dziecięcego		X	
14.	Dietoterapia w chorobach neurodegeneracyjnych		X	
15.	Dietoterapia w chorobach chirurgicznych i onkologicznych		X	
16.	Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób żywieniowozależnych		X	
17.	Diety alternatywne	X		
18.	Dozwolone i niedozwolone wspomaganie w sporcie			X
19.	Działalność gospodarcza w dietetyce	X		
20.	Edukacja i poradnictwo żywieniowe - wybrane zagadnienia	X		
21.	Edukacja zdrowotna i żywieniowa	X		
22.	Fitness prozdrowotne			X
23.	Fizjologia człowieka	X		
24.	Fizjologia wysiłku fizycznego			X
25.	Fizjoterapia i rehabilitacja w sporcie			X
26.	Genetyka w żywieniu			X
27.	Gimnastyka i fitness w dietetyce			X
28.	Immunologia			X
29.	Jakość i bezpieczeństwo żywności			X
30.	Kliniczny zarys chorób	X		
31.	Kuchnia dla aktywnych fizycznie			X
32.	Kuchnia dla sportowca			X
33.	Kuchnie świata			X
34.	Kwalifikowana pierwsza pomoc			X
35.	Metodologia badań	X		
36.	Marsz-Trucht-Bieg w kontroli masy ciała			X
37.	Mikrobiologia ogólna i żywności			X
38.	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia		X	
39.	Odnowa biologiczna	X		
40.	Parazytologia	X		
41.	Patofizjologia kliniczna	X		
42.	Pływanie			X
43.	Podstawy aktywności fizycznej	X		
44.	Podstawy analityki chemicznej			X
45.	Podstawy dietetyki	X		
46.	Podstawy higieny pracy	X		
47.	Podstawy projektowania zakładów gastronomicznych		X	
48.	Podstawy treningu zdrowotnego	X		
49.	Podstawy żywienia człowieka	X		
50.	Polskie tradycje kulinarne			X
51.	Produkcja posiłków dietetycznych			X
52.	Produkcja potraw i posiłków wegetariańskich			X
53.	Przechowywanie żywności	X		
54.	Psychologia kliniczna: psychologia zdrowia i żywienia	X		
55.	Psychologia komunikacji międzyludzkiej	X		
56.	Psychologia ogólna i zachowań żywieniowych	X		

57.	Relacja terapeutyczna i motywacja do zmiany prozdrowotnej w dietetyce	X		
58.	Rozwój biologiczny człowieka	X		
59.	Savoir-vivre zawodowy absolwenta AWF	X		
60.	Sporty różne w dietetyce			X
61.	Stres i techniki relaksacji			X
62.	Suplementacja i wspomaganie żywieniowe w sporcie			X
63.	Technologia informacyjna ze statystyką			X
64.	Technologia przygotowania posiłków dla sportowców			X
65.	Technologia żywności i potraw z obsługą konsumenta			X
66.	Teoria sportu		X	
67.	Teoria treningu sportowego		X	
68.	Towaroznawstwo			X
69.	Towaroznawstwo - nowa żywność, żywność dla sportowców			X
70.	Trening zdrowotny			X
71.	WF Zdrowotne formy aktywności fizycznej I			X
72.	WF Zdrowotne formy aktywności fizycznej II			X
73.	Zaburzenia odżywiania	X		
74.	Zarządzanie i marketing	X		
75.	Żywność człowieka chorego		X	
76.	Żywność kliniczna		X	
77.	Żywność w aktywności fizycznej		X	
78.	Żywność w rozwoju ontogenetycznym		X	
79.	Żywność w sporcie		X	
80.	Żywność w warunkach ekstremalnych		X	
81.	Żywność w wybranych dyscyplinach sportu		X	