

Studia Podyplomowe
ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I DIETETYKA [kwalifikacyjne dla NAUCZYCIELI]

MODUŁ	NAZWA PRZEDMIOTU	ILOŚĆ GODZIN		PUNKTY ECTS
		WYKŁADY	ĆWICZENIA	
ŻYWIENIE CZŁOWIEKA	Żywienie człowieka z elementami fizjologii	25	10	4
	Bromatologia	10	-	2
	Patofizjologia	5	-	1
	Planowanie i ocena żywienia	10	10	3
	SUMA	70		10
DIETETYKA	Podstawy dietetyki	30	15	4
	Psychodietetyka	10	5	2
	Dietetyka pediatryczna	12	-	1
	Żywienie sportowców	10	-	1
	Zioła przyprawowe i lecznicze w dietetyce	10	-	1
	Żywność niekonwencjonalna	10	-	1
	SUMA	102		10
NOWOCZESNA GASTRONOMIA – METODY PRODUKCJI, WYPOSAŻENIE I PROJEKTOWANIE	Nowoczesne metody sporządzania potraw	10	15	3
	Projektowanie i wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego	15	10	3
	Obsługa konsumenta	10	10	2
	Higiena żywienia zbiorowego	10	-	2
	SUMA	80		10
NOWOCZESNE METODY TECHNOLOGII ŻYWNOSCI	Nowe trendy w przetwórstwie i przechowalnictwie żywności	15	10	2
	Ocena jakości żywności	10	10	2
	Higiena i toksykologia żywności	20	5	3
	Znakowanie żywności	3	-	1
	Systemy zapewniania jakości żywności	10	-	1
	Zarządzanie i marketing w gospodarce żywnościowej	5	-	1
	SUMA	88		10
METODYKA NAUCZANIA	Metodyka nauczania przedmiotów zawodowych	10	-	1
	SUMA	10		1
	PRAKTYKA		60	3
	ŁĄCZNA SUMA	410		44