

Studia Podyplomowe „Żywność człowieka i dietetyka”

I SEMESTR

Lp.	Nazwa modułu	Nazwa przedmiotu	ECTS	Łącznie wymiar godzin zajęć	W tym			
					Wykłady	Seminaria	ćwiczenia	
							Audytoryjne	Specjalistyczne
1.	Żywność człowieka i dietetyka	Żywność człowieka z elementami fizjologii	4	35	15	10	-	10
2.		Planowanie i ocena żywienia	3	20	10	0	-	10
3.	Nowoczesne metody w technologii gastronomicznej i technologii żywności	Projektowanie i wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego	3	25	5	10	-	10
4.		Higiena i toksykologia żywności	3	25	20	-	-	5
5.		Nowe trendy w przetwórstwie i przechowywaniu żywności	2	25	15	-	-	10
RAZEM W SEMESTRZE			15	130	65	20	-	45

II SEMESTR

Lp.	Nazwa modułu	Nazwa przedmiotu	ECTS	łącznie wymiar godzin zajęć	W tym			
					Wykłady	Seminaria	ćwiczenia	
							Audytoryjne	Specjalistyczne
1.	Żywnienie człowieka i dietetyka	Patofizjologia	1	5	5	-	-	-
2.		Bromatologia	2	10	5	5	-	-
3.		Podstawy dietetyki	4	45	20	10	-	15
4.		Psycho-dietetyka	2	15	5	5	-	5
5.	Nowoczesne metody w technologii gastronomicznej i technologii żywności	Higiena żywienia zbiorowego	2	10	5	5	-	-
6.		Ocena jakości żywności	2	20	10	-	-	10
RAZEM W SEMESTRZE			13	105	50	25	-	30

III SEMESTR

Lp.	Nazwa modułu	Nazwa przedmiotu	ECTS	łącznie wymiar godzin zajęć	W tym			
					Wykłady	Seminaria	ćwiczenia	
							Audytoryjne	Specjalistyczne
1.	Żywnienie człowieka i dietetyka	Dietetyka pediatryczna	1	12	6	6	-	-
2.		Żywnienie sportowców	1	10	5	5	-	-
3.		Żywność niekonwencjonalna	1	10	10	-	-	-
4.		Zioła przyprawowe i lecznicze w dietetyce	1	10	5	5	-	-
5.	Nowoczesne metody w technologii gastronomicznej i technologii żywności	Nowoczesne metody sporządzania potraw	3	25	5	5	-	15
6.		Obsługa konsumenta	2	20	5	5	-	10
7.		Systemy zapewnienia jakości żywności	1	10	5	5	-	-
8.		Znakowanie żywności	1	3	1	2	-	-

9.		Marketing Produktów Żywnościowych	1	5	5	-	-	-
RAZEM W SEMESTRZE			12	115	57	33	-	25