WYŻSZA SZKOŁA KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Program studiów podyplomowych

1. **Ogólna charakterystyka studiów podyplomowych**
   - Zakres studiów podyplomowych: Gastronomia i żywienie człowieka dla nauczycieli
   - Poziom studiów: studia podyplomowe
   - Forma studiów: niestacjonarne
   - Liczba semestrów: 3
   - Liczba punktów ECTS: 36 ECTS
   - Łączna liczba godzin zajęć: 494 h

Program studiów podyplomowych jest zgodny z art. 160 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2024 r. poz. 1571 z późń. zm.) oraz ze standardem kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela określonego w przepisach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 pkt 4 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce.

2. Wykaz zajęć wraz z liczbą ECTS przyporządkowaną do danych zajęć

Lp.	Wykaz zajęć	Liczba punktów ECTS
1.	Żywienie człowieka z elementami fizjologii i socjologii żywienia	2
2.	Bromatologia	0,5
3.	Patofizjologia	0,5
4.	Planowanie i ocena żywienia	1
5.	Dietetyka	1,5
6.	Nowoczesne metody sporządzania potraw	1
7.	Działalność gospodarcza w gastronomii; projektowanie i wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami BHP	1
8.	Obsługa konsumenta	1,5
9.	Marketing żywności i usług gastronomicznych	1
10.	Informatyka w gastronomii	0,5
11.	Towaroznawstwo i przechowalnictwo z elementami bezpieczeństwa	2,5
12.	Technologia gastronomiczna z elementami żywienia zbiorowego (w tym catering)	2
13.	Higiena i ochrona zdrowia z elementami mikrobiologii żywności	0,5
14.	Zarządzanie w gastronomii	0,5
15.	Dydaktyka gastronomii i żywienia człowieka	9
16.	Wybrane zagadnienia z prawa oświatowego	1
17.	Etyka zawodu nauczyciela	1
18.	Projekt praktyczny	4
19.	Praktyka	5
Razem ECTS		**36**
Razem godziny		**494**

3. Opis zakładanych efektów uczenia się dla studiów podyplomowych w zakresie Gastronomia i żywienie człowieka dla nauczycieli

Symbol	KIERUNKOWE EFEKTY UCZENIA SIĘ	Odniesienie do uniwersalnych charakterystyk poziomów PRK oraz charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się
WIEDZA		
W zakresie wiedzy absolwent zna i rozumie:		
GZC_W01	podstawy filozofii wychowania i aksjologii pedagogicznej, specyfikę głównych środowisk wychowawczych i procesów w nich zachodzących w kontekście gastronomii i żywieniu człowieka dla nauczycieli;	P7S_WG
GZC_W02	klasyczne i współczesne teorie rozwoju człowieka, wychowania, uczenia się i nauczania lub kształcenia oraz ich wartości aplikacyjne przy uwzględnieniu specyfiki gastronomii i żywieniu człowieka dla nauczycieli;	P7S_WG
GZC_W03	rolę nauczyciela lub wychowawcy w modelowaniu postaw i zachowań uczniów;	P7S_WG
GZC_W04	normy, procedury i dobre praktyki stosowane w działalności pedagogicznej (wychowanie przedszkolne, nauczanie w szkołach podstawowych i średnich ogólnokształcących, technikach i szkołach branżowych, szkołach specjalnych i oddziałach specjalnych oraz integracyjnych, w różnego typu ośrodkach wychowawczych oraz kształceniu ustawicznym)	P7S_WG
GZC_W05	zagadnienie edukacji włączającej, a także sposoby realizacji zasady inkluzji;	P7S_WG
GZC_W06	zróżnicowanie potrzeb edukacyjnych uczniów i wynikające z nich zadania szkoły dotyczące dostosowania organizacji procesu kształcenia i wychowania;	P7S_WG
GZC_W07	sposoby projektowania i prowadzenia działań diagnostycznych w praktyce pedagogicznej	P7S_WG
GZC_W08	strukturę i funkcje systemu oświaty – cele, podstawy prawne, organizację i funkcjonowanie instytucji edukacyjnych, wychowawczych i opiekuńczych, a także alternatywne formy edukacji;	P7S_WG
GZC_W09	podstawy prawne systemu oświaty niezbędne do prawidłowego realizowania prowadzonych działań edukacyjnych;	P7S_WG
GZC_W10	prawa dziecka i osoby z niepełnosprawnością;	P7S_WG
GZC_W11	zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w instytucjach	P7S_WG

	edukacyjnych, wychowawczych i opiekuńczych oraz odpowiedzialności prawnej nauczyciela w tym zakresie, a także zasady udzielania pierwszej pomocy;	
GZC_W12	procesy komunikowania interpersonalnego i społecznego oraz ich prawidłowości i zakłócenia;	P7S_WK
GZC_W13	podstawy funkcjonowania i patologie aparatu mowy, zasady emisji głosu, podstawy funkcjonowania narządu wzroku i równowagi;	P7S_WG
GZC_W14	treści nauczania i typowe trudności uczniów związane z ich opanowaniem;	P7S_WG
GZC_W15	metody nauczania i doboru efektywnych środków dydaktycznych, w tym zasobów internetowych, wspomagających nauczanie przedmiotu lub prowadzenie zajęć z zakresu gastronomii i żywieniu człowieka dla nauczycieli, z uwzględnieniem zróżnicowanych potrzeb edukacyjnych uczniów	P7S_WG P7S_WK
UMIEJĘTNOŚCI		
W zakresie umiejętności absolwent potrafi:		
GZC_U01	obserwować sytuacje i zdarzenia pedagogiczne, analizować je z wykorzystaniem wiedzy pedagogiczno-psychologicznej oraz proponować rozwiązania problemów;	P7S_UW
GZC_U02	adekwatnie dobierać, tworzyć i dostosowywać do zróżnicowanych potrzeb uczniów materiały i środki, w tym z zakresu technologii informacyjno-komunikacyjnej, oraz metody pracy w celu samodzielnego projektowania i efektywnego realizowania działań pedagogicznych, dydaktycznych, wychowawczych i opiekuńczych w zakresie gastronomii i żywieniu człowieka dla nauczycieli;	P7S_UW
GZC_U03	rozpoznawać potrzeby, możliwości i uzdolnienia uczniów oraz projektować i prowadzić działania wspierające integralny rozwój uczniów, ich aktywność i uczestnictwo w procesie kształcenia i wychowania oraz w życiu społecznym;	P7S_UW
GZC_U04	projektować i realizować programy nauczania z zakresu gastronomii i żywieniu człowieka dla nauczycieli z uwzględnieniem zróżnicowanych potrzeb edukacyjnych uczniów;	P7S_UW
GZC_U05	projektować i realizować programy wychowawczo-profilaktyczne w zakresie treści i działań wychowawczych i profilaktycznych skierowanych do uczniów, ich rodziców lub opiekunów i nauczycieli;	P7S_UW
GZC_U06	tworzyć sytuacje wychowawczo-dydaktyczne motywujące uczniów do nauki i pracy nad sobą, analizować ich skuteczność oraz modyfikować działania w celu uzyskania pożądanych efektów wychowania i kształcenia;	P7S_UW
GZC_U07	podejmować pracę z uczniami rozbudzającą ich zainteresowania i rozwijającą ich uzdolnienia, właściwie dobierać treści nauczania, zadania i formy pracy w ramach samokształcenia oraz promować osiągnięcia uczniów;	P7S_UW
GZC_U08	rozwijać kreatywność i umiejętność samodzielnego, krytycznego myślenia uczniów;	P7S_UW

GZC_U09	skutecznie animować i monitorować realizację zespołowych działań edukacyjnych uczniów;	P7S_UO
GZC_U10	wykorzystywać proces oceniania i udzielania informacji zwrotnych do stymulowania uczniów w ich pracy nad własnym rozwojem;	P7S_UK
GZC_U11	monitorować postępy uczniów, ich aktywność i uczestnictwo w życiu społecznym szkoły;	P7S_UO
GZC_U12	pracować z dziećmi ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi, w tym z dziećmi z trudnościami adaptacyjnymi związanymi z doświadczeniem migracyjnym, pochodzącymi ze środowisk zróżnicowanych pod względem kulturowym lub z ograniczoną znajomością języka polskiego;	P7S_UK P7S_UO
GZC_U13	odpowiedzialnie organizować pracę szkolną oraz pozaszkolną ucznia, z poszanowaniem jego prawa do odpoczynku;	P7S_UO
GZC_U14	skutecznie realizować działania wspomagające uczniów w świadomym i odpowiedzialnym podejmowaniu decyzji edukacyjnych i zawodowych;	P7S_UO
GZC_U15	poprawnie posługiwać się językiem polskim i poprawnie oraz adekwatnie do wieku uczniów posługiwać się terminologią przedmiotu;	P7S_UK
GZC_U16	posługiwać się aparatem mowy zgodnie z zasadami emisji głosu;	P7S_UK
GZC_U17	udzielać pierwszej pomocy;	P7S_UW
GZC_U18	samodzielne rozwijać wiedzę i umiejętności pedagogiczne z wykorzystaniem różnych źródeł, w tym obcojęzycznych, i technologii.	P7S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
W zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do:		
GZC_K01	posługiwania się uniwersalnymi zasadami i normami etycznymi w działalności zawodowej, kierując się szacunkiem dla każdego człowieka;	P7S_KR P7S_KK
GZC_K02	budowania relacji opartej na wzajemnym zaufaniu między wszystkimi podmiotami procesu wychowania i kształcenia, w tym rodzicami lub opiekunami ucznia, oraz włączania ich w działania sprzyjające efektywności edukacyjnej z zakresu gastronomii i żywienia człowieka dla nauczycieli;	P7S_KO
GZC_K03	porozumiewania się z osobami pochodzącymi z różnych środowisk i o różnej kondycji emocjonalnej, dialogowego rozwiązywania konfliktów oraz tworzenia dobrej atmosfery dla komunikacji w klasie szkolnej i poza nią;	P7S_KO
GZC_K04	podejmowania decyzji związanych z organizacją procesu kształcenia w edukacji włączającej;	P7S_KR
GZC_K05	rozpoznawania specyfiki środowiska lokalnego i podejmowania współpracy na rzecz dobra uczniów i tego środowiska;	P7S_KO
GZC_K06	projektowania działań zmierzających do rozwoju szkoły lub placówki systemu oświaty oraz stymulowania poprawy jakości pracy tych instytucji;	P7S_KR

GZC_K07	pracy w zespole, pełnienia w nim różnych ról oraz współpracy z nauczycielami, pedagogami, specjalistami, rodzicami lub opiekunami uczniów i innymi członkami społeczności szkolnej i lokalnej.	P7S_KR