

STUDIA KWALIFIKACYJNE

GASTRONOMIA I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA DLA NAUCZYCIELI

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji i Nauki z dnia 14 września 2023 r. w sprawie szczegółowych kwalifikacji wymaganych od nauczycieli (Dz.U. 2023 poz. 2102) oraz Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 25 lipca 2019 r. w sprawie standardu kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela (Dz. U. z 2019 r. poz. 1450 ze zm.)



3 SEMESTRY



90

GODZIN PRAKTYK ZAWODOWYCH

- Żywienie człowieka z elementami fizjologii i socjologii żywienia
 - Bromatologia
 - Patofizjologia
 - Planowanie i ocena żywienia
 - Dietetyka
 - Nowoczesne metody sporządzania potraw
 - Działalność gospodarcza w gastronomii; projektowanie i wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami BHP
- Obsługa konsumenta
 - Marketing żywności i usług gastronomicznych
 - Zarządzanie w gastronomii
 - Informatyka w gastronomii
 - Towaroznawstwo i przechowywalność z elementami bezpieczeństwa
 - Technologia gastronomiczna z elementami żywienia zbiorowego (w tym catering)
 - Higiena i ochrona zdrowia z elementami mikrobiologii żywności
- Dydaktyka gastronomii i żywienia człowieka
 - Wybrane zagadnienia z prawa oświatowego. Etyka zawodu nauczyciela