

TOWAROZNAWSTWO ZIELARSKIE, KOSMETYCZNE I ŻYWNOŚCI FUNKCJONALNEJ

Program jest zgodny z przepisami ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. z 2022 r. poz. 574 z późn. zm., dalej „pswn”)



3

SEMESTRY



359h
TEORII



STAŁY DOSTĘP
DO WSZYSTKICH
MATERIAŁÓW



NOWOCZESNOŚĆ
I PONAD 20 LAT
TRADYCJI

SEMESTR I

- Podstawy towaroznawstwa zielarskiego
- Podstawy towaroznawstwa kosmetycznego
- Podstawy towaroznawstwa żywności funkcjonalnej i suplementów diety
- Podstawy receptury i technologii produkcji preparatów zielarskich
- Podstawy receptury i technologii produkcji preparatów kosmetycznych
- Podstawy receptury i technologii produkcji żywności funkcjonalnej
- Podstawy farmakologii
- Podstawy farmakognozji

SEMESTR II

- Dietetyka i diety specjalne
- Biochemia i fizjologia człowieka. Anatomia funkcjonalna człowieka
- Uprawa roślin kosmetycznych, zielarskich i przyprawowych. Ustawodawstwo w kosmetyce, zielarstwie, żywności i farmacji
- Znakowanie opakowań, znaczenie instrukcji używania lub ulotki informacyjnej. Przechowywanie i obrót produktami zielarskimi, kosmetycznymi i spożywczymi
- Toksykologia żywności, ziół i kosmetyków. Pierwsza pomoc przedmedyczna
- Systemy zarządzania jakością i certyfikaty w zakresie towarów kosmetycznych, zielarskich i żywnościowych. Instrumentalne metody badań w towaroznawstwie

SEMESTR III

- Bioinformatyka i biomatematyka w towaroznawstwie kosmetycznym, zielarskim i żywności funkcjonalnej
- Bromatologia. Filozofia i etyka w towaroznawstwie
- Chemia surowców i produktów żywnościowych, kosmetycznych, zielarskich oraz suplementów diety. Bezpieczeństwo żywności i suplementów diety
- Botanika roślin kosmetycznych, zielarskich i dietetycznych z elementami etnobotaniki
- Przedsiębiorczość i działalność gospodarcza. Marketing wyrobów kosmetycznych, zielarskich i żywności funkcjonalnej