

ŻYWIENIE, DIETETYKA I SZTUKA KULINARNA

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”)



2

SEMESTRY



310h
TEORII



STAŁY DOSTĘP
DO WSZYSTKICH
MATERIAŁÓW



NOWOCZESNOŚĆ
I PONAD 20 LAT
TRADYCJI

SEMESTR I

- Żywienie człowieka – wybrane zagadnienia
- Biologia człowieka - wprowadzenie
- Gastronomia dietetyczna. Technologia gastronomiczna i sztuka kulinarna
- Psychologia odżywiania

SEMESTR II

- Dietetyka
- Edukacja żywieniowa
- Informatyzacja w żywieniu i dietetyce

SEMESTR III

- Systemy zapewnienia jakości w żywieniu zbiorowym (GMP, GHP, ISO, HACCP)
- Elementy organizacji, zarządzania i etyka w pracy dietetyka
- Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii i zakładach żywienia zbiorowego
- Metodologia badań żywieniowych. Poradnictwo żywieniowe