

STUDIA KWALIFIKACYJNE

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA DLA NAUCZYCIELI

Zgodne 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 Rozporządzeniem 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
- Obsługa konsumenta
- Zarządzanie i marketing w gospodarce żywnościowej
- Towaroznawstwo i przechowalnictwo z elementami bezpieczeństwa

- Mikrobiologia żywności
- Podstawy chemii żywności oraz biochemii
- Technologia żywności i potraw
- Bezpieczeństwo i higiena żywności
- Przetwórstwo żywności
- Analiza i ocena jakości żywności i żywienia
- Ekologia i ochrona środowiska

- Organizacja procesu nauczania i planowanie działalności dydaktycznej. Diagnoza, kontrola i ewaluacja pracy dydaktycznej
- Wspomaganie wszechstronnego rozwoju ucznia; odkrywanie, rozwijanie uzdolnień, zainteresowań oraz predyspozycji uczniów. Praca z uczniem o specyficznych potrzebach edukacyjnych.
- Rola i warsztat pracy nauczyciela. Kształcenie w zawodzie – metodyka nauczania. Wykorzystanie nowoczesnych technologii informacyjno-komunikacyjnych w procesie nauczania; prawo własności intelektualnej
- Wybrane zagadnienia z prawa oświatowego. Etyka zawodu nauczyciela