

STUDIA KWALIFIKACYJNE

TECHNOLOGIA ŻYWNOCI 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



426h

+



90h

=



516h

EDUKACJI

PRAKTYK
ZAWODOWYCH

SEMESTR I

- Żywienie człowieka z elementami fizjologii i socjologii żywienia
- Bromatologia
- Patofizjologia
- Obsługa konsumenta
- Zarządzanie i marketing w gospodarce żywnościowej
- Towaroznawstwo i przechowalnictwo z elementami bezpieczeństwa

SEMESTR II

- 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

SEMESTR III

- 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