

STUDIA KWALIFIKACYJNE

Żywnienie człowieka z elementami gastronomii i dietetyki dla nauczycieli

Zgodne z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 1 sierpnia 2017 roku w sprawie szczegółowych kwalifikacji wymaganych od nauczycieli (Dz. U. z 2017 r. poz. 1575 ze zm.) 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)



3

SEMESTRY



342h

TEORII



90h

PRAKTYKI



432h

EDUKACJI

SEMESTR I

- Żywnienie 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

SEMESTR II

- Obsługa konsumenta
- Marketing żywności i usług gastronomicznych
- 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

SEMESTR III

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