

STUDIA KWALIFIKACYJNE

NAUCZANIE PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH – Technik technologii żywności

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



320h

TEORII



90h

PRAKTYKI



410h

EDUKACJI

SEMESTR I

- Bezpieczeństwo i higiena pracy
- Kompetencje personalne i społeczne
- Organizacja pracy małych zespołów
- Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

SEMESTR II

- Podstawy technologii żywności. Działalność gospodarcza w przetwórstwie spożywczym
- Gospodarka magazynowa. Nadzór produkcji w zakładzie przetwórstwa spożywczego
- Analiza żywności
- Procesy w technologii żywności
- Wyposażenie zakładów: cukierniczych, przetwórstwa ryb oraz zakładów piekarskich
- Technologie produkcji i przetwórstwa spożywczego
- Surowce i materiały pomocnicze w przemyśle mięsnym
- Przetwórstwo mięsa

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. Kształcenie w zawodzie. Wykorzystanie nowoczesnych technologii informacyjno-komunikacyjnych w procesie nauczania; prawo własności intelektualnej
- Wybrane zagadnienia z prawa oświatowego. Etyka zawodu nauczyciela



WYŻSZA SZKOŁA
KSZTAŁCENIA
ZAWODOWEGO

Program modułowy nie stanowi szczegółowego programu studiów.
WSKZ zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w programie w trakcie trwania roku akademickiego.