

Nazwa kierunku studiów: Poradnictwo żywieniowe z elementami gastronomii

Data sporządzenia: 2019-04-01

Poziom kształcenia (studiów): podyplomowe

Od roku akademickiego: 2019/2020

Profil kształcenia: ogólnoakademicki

Forma studiów: niestacjonarne

Liczba kursów w semestrze:

Lp.	Moduły	Przedmioty (kursy)	Suma godzin / ECTS					Sem. I					Sem. II					
			W (ZO)	Ć (Z)	L (Z)	P (Z)	S	P _E	W	Ć	L	P	P _E	W	Ć	L	P	P _E
A			48		8		56	7	3			3	3		1		4	
1	Moduł podstawowy	Podstawy fizjologii i biochemii żywienia	16				16	2	2			2						
2		Alergie i nietolerancje pokarmowe	8				8	1	1			1						
3		Toksykologia żywności, zatrucia i zakażenia pokarmowe	16				16	2					2				2	
4		Biochemia i analiza chemiczna żywności	8		8		16	2 (1/1)					1		1		2	
B			40			8	48	6	3		1	4	2				2	
1	Moduł poradnictwa żywieniowego	Podstawy dietetyki	8				8	1	1			1						
2		Rodzaje diet i ich zastosowanie	16			8	24	3 (1/2)	2		1	3						
3		Suplementacja	8				8	1					1				1	
4		Żywność funkcjonalna i dietetyczna	8				8	1					1				1	
C			24		16	8	48	7	1		1	2	2		1	1	5	
1	Moduł gastronomiczny	Wybrane zagadnienia z technologii gastronomicznej	8		8		16	2 (1/1)	1		1	2						
2		Towaroznawstwo gastronomiczne i projektowanie kart menu	8			8	16	3 (1/2)					1			1	3	
3		Analiza sensoryczna i jakościowa żywności	8		8		16	2 (1/1)					1		1		2	
D			32	24		24	80	11	2	2		2	6	2	1		1	5
1	Moduł organizacyjny	Marketing produktów żywnościowych i usług gastronomicznych	8	8			16	2 (1/1)	1	1			2					
2		Kurs pierwszej pomocy	8	8			16	2 (1/1)					1	1			2	
3		System HACCP z elementami mikrobiologii	8	8		16	32	4 (1/1/2)	1	1		2	4					
4		Projektowanie zakładów gastronomicznych	8			8	16	3 (1/2)						1			1	3
E						8	8	9								1	9	
1	MD Moduł dyplomowania	Seminarium projektowe				8	8	2								1	2	
2		Praca projektowa (z egzaminen)						7									7	
Razem			144	24	24	48	240	40	9	2	1	3	15	9	1	2	3	25
			30 godzin x 8 tygodni						15				15					
Liczba egzaminów																		
Procentowy udział zajęć:			60	10,0	10	20,0	100											