



Program studiów

Studia podyplomowe: Technologia żywności, żywienie i gastronomia

NAZWA PRZEDMIOTU		Semestr I		Semestr II		Semestr III		Razem	
		godz.	ECTS	godz.	ECTS	godz.	ECTS	godz.	ECTS
1	Technika w przetwórstwie spożywczym	20	5	-	-	-	-	20	5
2	Technologia żywności	20	6	20	6	-	-	40	12
3	Technologia gastronomiczna	-	-	20	5	10	2	30	7
4	Działalność gospodarcza w przetwórstwie i gastronomii	10	2	10	2	-	-	20	4
5	Systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia	10	4	10	3	20	4	40	11
6	Analiza i ocena jakości żywności	-	-	10	2	15	3	25	5
7	Zasady żywienia	20	5	10	3	-	-	30	8
8	Dietetyka	-	-	-	-	20	3	20	3
9	Obsługa konsumenta	-	-	-	-	15	2	15	2
10	Dydaktyka nauczania przedmiotów zawodowych	20	2	20	2	20	2	60	6
11	Praktyka	20	3	20	3	20	3	60	9
12	Praca samokształceniowa	10	3	-	-	-	-	10	3
13	Seminarium	-	-	10	4	10	2	20	6
14	Praca dyplomowa z egzaminem	-	-	-	-	-	9	-	9
Razem		130	30	130	30	130	30	390	90