

Uchwała nr 73 - 2019/2020

z dnia 27 stycznia 2020 r.

**Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
w sprawie ustalenia programu studiów podyplomowych pod nazwą
Żywnienie człowieka i gastronomia**

Na podstawie art. 28 ust. 1 pkt 11) w związku z Art. 160 ust. 1-2 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. 2018 poz. 1688 z późn. zm.) oraz z § 23 ust. 2 pkt 15) Statutu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Senat Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie uchwała co następuje:

§ 1

Ustala się program studiów podyplomowych pod nazwą Żywnienie człowieka i gastronomia prowadzonych na Wydziale Żywnienia Człowieka, obowiązujący od roku akademickiego 2019/2020 (semestr letni) w brzmieniu stanowiącym załącznik do niniejszej uchwały.

§ 2

Wykonanie uchwały powierza się Dziekanowi Wydziału Żywnienia Człowieka.

§3

Nadzór nad wykonaniem uchwały powierza się Prorektorowi ds. Dydaktyki

§4

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.



REKTOR
Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego
w Warszawie
[Signature]
/ Prof. dr hab. Wiesław Bielawski /

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Program studiów podyplomowych

Żywność człowieka i gastronomia

Nazwa jednostki prowadzącej studia: **Wydział Żywności Człowieka**

Nazwa studiów podyplomowych: **Żywność człowieka i gastronomia**

Przypisanie poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji: **poziom 7 PRK**

Czas trwania studiów: **3 semestry (1,5 roku)**

Liczba ECTS: **50 ECTS**

Opis grupy osób/odbiorców dla których dedykowane są studia podyplomowe

Studia podyplomowe Żywność człowieka i gastronomia (ŻCiG) adresowane są do pracowników z sektorów żywienia, żywności i gastronomii lub osób zamierzających realizować swoją karierę zawodową w tych obszarach, w tym zwłaszcza do nauczycieli branżowych szkół ponadpodstawowych kształcących do pracy w tych sektorach gospodarki, dla organizacji biznesowych i innych prowadzących działalność we wskazanych sektorach.

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Kandydatem na studia podyplomowe może być osoba legitymująca się dyplomem ukończenia studiów co najmniej pierwszego stopnia.

Krótką charakterystyka studiów podyplomowych

W programie studiów podyplomowych Żywność człowieka i gastronomia ujęto przedmioty obejmujące zagadnienia żywienia człowieka i zależności między żywieniem i funkcjonowaniem organizmu, w związku z tym program zapewnia studentom zdobycie rozszerzonej wiedzy z tego zakresu, włączając dietetykę, ocenę stanu odżywienia i sposobu żywienia różnych grup populacyjnych oraz przedmioty obejmujące zagadnienia z zakresu gastronomii, w tym technologię gastronomiczną, obsługę konsumenta, towaroznawstwo żywności, z uwzględnieniem aspektów higieny i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz wybrane zagadnienia organizacji, jak również funkcjonowania przedsiębiorstw

żywnościowych i gastronomicznych. Program kształcenia obejmuje także przedmiot Dydaktyka przedmiotu nauczania (60 godzin) i praktykę zawodową (60 godzin), o łącznej liczbie punktów ECTS równej 11, co zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia z dnia 25 lipca 2019 r. w sprawie standardu kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela zapewnia uczestnikom studiów podyplomowych zdobycie kwalifikacji niezbędnych do nauczania przedmiotów zawodowych z zakresu żywienia człowieka i gastronomii w szkołach ponadpodstawowych. Miejscem odbywania praktyki zawodowej są branżowe szkoły ponadpodstawowe lub ośrodki szkoleniowe. Podstawą zaliczenia praktyki jest prowadzony przez studenta dziennik praktyk oraz pozytywna opinia o przebiegu praktyki z miejsca jej realizacji.

Program studiów obejmuje 12 przedmiotów, sumaryczna liczba godzin zajęć dydaktycznych wynosi 360, w tym 171 godzin wykładów, 129 godzin ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych oraz 60 godzin praktyki zawodowej.

Absolwent studiów podyplomowych Żywnienie człowieka i gastronomia ma poszerzoną wiedzę i umiejętności dotyczące żywienia człowieka, w tym zasad żywienia i błędów żywieniowych charakterystycznych dla różnych grup populacyjnych, znaczenia czynników społeczno-kulturowych i wybranych procesów społecznych w kształtowaniu zachowań żywieniowych oraz wiedzę i umiejętności z zagadnień gastronomii, w tym towaroznawstwa, technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta, żywienia zbiorowego, projektowania zakładów gastronomicznych i działalności marketingowej. Ma także pogłębione umiejętności z zakresu planowania i organizowania pracy dydaktycznej, tworzenia programu nauczania, realizacji zajęć w kształceniu zawodowym z wykorzystaniem nowoczesnych metod, form i środków dydaktycznych, oceniania efektów nauczania oraz krytycznego myślenia w procesie dydaktycznym. Jest przygotowany do praktycznego wykorzystania szerokiej wiedzy i umiejętności z zakresu żywienia człowieka i gastronomii w aktywnym i skutecznym działaniu zawodowym w roli nauczyciela zawodu, realizując przedmioty zawodowe teoretyczne i praktyczne oraz w organizacjach, w tym biznesowych, działających w obszarze żywienia człowieka i gastronomii, ale też przetwórstwa, obrotu i kontroli żywności.

Ogólna charakterystyka efektów uczenia się

Absolwent studiów podyplomowych Żywnienie człowieka i gastronomia ma rozszerzoną wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu żywienia człowieka i zależności między żywieniem i zdrowiem, z uwzględnieniem zagadnień dietetyki, higieny i ochrony zdrowia oraz uwarunkowań produkcji i konsumpcji żywności. Zna zagadnienia z zakresu technologii

gastronomicznej, organizacji żywienia zbiorowego, projektowania i wyposażania zakładów gastronomicznych, towaroznawstwa i przechowywania żywności, także w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego, mając świadomość znaczenia prawidłowości działań podejmowanych w tych obszarach. Ma wiedzę i umiejętności dotyczące nauczania przedmiotów zawodowych w szkołach branżowych kształcących kadry dla sektorów gospodarki dotyczących żywienia, żywności i gastronomii lub prowadzenia szkoleń z tego zakresu. Jest przygotowany do rozwiązywania problemów zawodowych i ma świadomość znaczenia przestrzegania zasad etyki zawodowej pracując w sferze żywienia, produkcji żywności i w gastronomii.

Wyszczególnione efekty uczenia się

Efekty uczenia się dla słuchaczy studiów podyplomowych Żywnienie człowieka i gastronomia przedstawiono w Załączniku nr 1.

Plan studiów podyplomowych

Plan studiów podyplomowych Żywnienie człowieka i gastronomia zawierający wykaz realizowanych zajęć dla poszczególnych semestrów wraz z liczbą godzin zajęć lub form zajęć oraz przypisane im punkty ECTS i formę zaliczenia zajęć przedstawiono w Załączniku nr 2.

Matryca efektów uczenia się

Matrycę efektów uczenia się dla programu studiów podyplomowych Żywnienie człowieka i gastronomia przedstawiono w Załączniku nr 3.

Potwierdzenie zgodności programu z odpowiednimi przepisami w przypadku uzyskiwania uprawnień do wykonywania zawodu lub uzyskania licencji zawodowej po ukończeniu studiów podyplomowych

W Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia z dnia 25 lipca 2019 r. w sprawie standardu kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela, w Załączniku 1 określono:

- a) studia podyplomowe przygotowujące do wykonywania zawodu nauczyciela trwają nie krócej niż 3 semestry (punkt 1.1.11.),
- b) kształcenie przygotowujące do wykonywania zawodu nauczyciela jest prowadzone na studiach podyplomowych, których program określa efekty uczenia się dla kwalifikacji cząstkowych uwzględniające charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji na poziomie 6, 7 albo 8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (punkt 1.1.3.2),

- c) minimalna liczba godzin zajęć zorganizowanych i punktów ECTS dla zajęć A3. Podyplomowe przygotowanie merytoryczne do nauczania przedmiotu lub prowadzenia zajęć wynosi 180 godzin i 10 punktów ECTS; E. Przygotowanie dydaktyczne do nauczania kolejnego przedmiotu lub prowadzenia kolejnych zajęć - w przypadku przedmiotu nauczanego lub zajęć prowadzonych w szkole podstawowej albo ponadpodstawowej: E.1. Dydaktyka przedmiotu nauczania lub zajęć - 60 godzin, E.2. Praktyki zawodowe - 60 godzin, łączna liczba ECTS równa 6 (punkt 1.3.)
- d) wymagania odnośnie infrastruktury niezbędnej do prowadzenia kształcenia (punkt 1.4.),
- e) wymagania odnośnie osób prowadzących kształcenie (punkt II),
- f) wymagania odnośnie efektów uczenia się (punkt III)
- g) wymagania odnośnie sposobu weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się (punkt IV).

Program studiów podyplomowych Żywnienie człowieka i gastronomia spełnia wymagania wskaźnikowe i dotyczące PRK (punkty a - c): studia trwają 3 semestry, program określa efekty uczenia się na poziomie 7 PRK, program obejmuje 360 godzin dydaktycznych, łączna liczba ECTS wynosi 50, w tym Dydaktyka przedmiotu nauczania - 60 godzin i 6 ECTS, Praktyki zawodowe - 60 godzin i 5 ECTS. Wydział Żywnienia Człowieka zapewnia infrastrukturę do realizacji procesu kształcenia (punkt d). Zajęcia z 10 przedmiotów prowadzone są przez nauczycieli akademickich zatrudnionych w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka, prowadzących działalność naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Zajęcia z przedmiotu Dydaktyka przedmiotu nauczania prowadzone są przez osobę posiadającą kompetencje zawodowe oraz doświadczenie właściwe dla przedmiotu (punkt e). Wymagania dotyczące efektów uczenia się (punkt f) uwzględniono przy określaniu efektów uczenia się specyficznych dla studiów podyplomowych (Załącznik nr 1 do niniejszego programu studiów). Wymagania odnośnie sposobu weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się (punkt g) uwzględniono przy opracowywaniu sylabusów przedmiotów realizowanych w ramach studiów podyplomowych Żywnienie człowieka i gastronomia.

Warunki i tryb rekrutacji na studia podyplomowe

Rekrutacja na studia podyplomowe Żywnienie człowieka i gastronomia jest otwarta i odbywa się według kolejności zgłoszeń.

Warunkiem rozpoczęcia procesu rekrutacji jest złożenie we wskazanym miejscu i terminie prawidłowo wypełnionych trzech dokumentów:

- 1 - podanie o przyjęcie na studia podyplomowe,
- 2 - ankieta osobowa kandydata,

3 - odpis albo poświadczona przez uczelnię kopia dyplomu ukończenia studiów uprawniających do podjęcia studiów podyplomowych,

Warunkiem jest także terminowe wniesienie opłaty wpisowej oraz opłaty za pierwszy semestr studiów.

Zakończenie rekrutacji następuje na minimum 1 tydzień przed rozpoczęciem semestru, w którym uruchamiane są studia.

Tryb i warunki ukończenia studiów podyplomowych

Wszystkie przedmioty ujęte w programie studiów podyplomowych Żywnienie człowieka i gastronomia zaliczane są na ocenę. Warunkiem ukończenia studiów jest zaliczenie wszystkich przedmiotów w terminie określonym dla danego semestru, w którym przedmiot jest realizowany, co oznacza uzyskanie określonych w programie studiów efektów kształcenia i wymaganej liczby punktów ECTS. Absolwenci studiów otrzymują świadectwo ukończenia studiów podyplomowych według wzoru ustalonego przez Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego.

Sposób wyliczenia ogólnego wyniku ukończenia studiów podyplomowych

Wynik ukończenia studiów wylicza się jako średnią arytmetyczną z ocen uzyskanych przez studenta na zaliczenie wszystkich przedmiotów ujętych w programie studiów.

EFEKTY UCZENIA SIĘ

z uwzględnieniem uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia określonych w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji **na poziomie 7 PRK** typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach systemu szkolnictwa wyższego i nauki po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4.

Kierunek studiów: ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I GASTRONOMIA**Poziom studiów: STUDIA PODYPLOMOWE**

Uniwersalne charakterystyki poziomu 7 w PRK oraz charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 7 PRK		Kierunkowe efekty uczenia się	
		Symbol efektu kierunkowego	Kierunkowe efekty uczenia się odniesione do poszczególnych kategorii i zakresów
WIEDZA - absolwent ZNA I ROZUMIE			
PTU_W	w pogłębiony sposób wybrane fakty, teorie, metody oraz złożone zależności między nimi, także w powiązaniu z innymi dziedzinami różnorodne, złożone uwarunkowania i aksjologiczny kontekst prowadzonej działalności		
P7S_WG <i>Zakres i głębią - kompletność perspektywy poznawczej i zależności</i>	<p>w pogłębionym stopniu - wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące zaawansowaną wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych lub artystycznych tworzących podstawy teoretyczne, uporządkowaną i podbudowaną teoretycznie wiedzę obejmującą kluczowe zagadnienia oraz wybrane zagadnienia z zakresu zaawansowanej wiedzy szczegółowej - właściwe dla programu studiów, a w przypadku studiów o profilu praktycznym - również zastosowania praktyczne tej wiedzy w działalności zawodowej związanej z ich kierunkiem</p> <p>główne tendencje rozwojowe dyscyplin naukowych lub artystycznych, do których jest przyporządkowany kierunek studiów - w przypadku studiów o profilu ogólnoakademickim</p>	<p>K_W 01</p> <p>K_W 02</p> <p>K_W03</p> <p>K_W 04</p>	<p>znaczenie sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz racjonalizacji żywienia różnych grup populacyjnych dla zachowania zdrowia</p> <p>zagadnienia technologii gastronomicznej, technologii różnych grup produktów żywnościowych i ich przechowywania oraz oceny ich jakości w aspekcie zapewnienia bezpieczeństwa żywności</p> <p>uwarunkowania i zasady projektowania i wyposażania zakładów gastronomicznych oraz marketingowe działania przedsiębiorstw gastronomicznych i żywnościowych</p> <p>zagadnienia dydaktyki nauczania przedmiotów zawodowych i realizacji szkoleń z uwzględnieniem</p>

			aspektów prawnych i tendencji rozwojowych w polskim szkolnictwie zawodowym
P7S_WK Kontekst / uwarunkowania, skutki	fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji ekonomiczne, prawne, etyczne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów, w tym zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości	K_W 0 5	uwarunkowania ekonomiczne, prawne, społeczne i środowiskowe dotyczące produkcji żywności oraz różnych form konsumpcji żywności i zachowań społecznych człowieka
UMIEJĘTNOŚCI - absolwent POTRAFI			
P7U_U	wykonywać zadania oraz formułować i rozwiązywać problemy, z wykorzystaniem nowej wiedzy, także z innych dziedzin samodzielnie planować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie komunikować się ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców, odpowiednio uzasadniać stanowiska		
P7S_UW Wykorzystanie wiedzy / rozwiązywane problemy i wykonywane zadania	wykorzystywać posiadaną wiedzę - formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy oraz innowacyjnie wykonywać zadania w nieprzewidywalnych warunkach przez: - właściwy dobór źródeł i informacji z nich pochodzących, dokonywanie oceny, krytycznej analizy, syntezy, twórczej interpretacji i prezentacji tych informacji, - dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych, - przystosowanie istniejących lub opracowanie nowych metod i narzędzi wykorzystywać posiadaną wiedzę - formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów - w przypadku studiów o profilu praktycznym formułować i testować hipotezy związane z prostymi problemami badawczymi - w przypadku studiów o profilu ogólnoakademickim formułować i testować hipotezy związane z prostymi problemami wdrożeniowymi - w przypadku studiów o profilu praktycznym	K_U01 K_U02 K_U 0 3	wykorzystywać posiadaną wiedzę do wykonywania zadań i rozwiązywania problemów dotyczących żywienia i żywności, w tym w sektorze usług gastronomicznych z uwzględnieniem aspektów dietetyki i bezpieczeństwa żywności planować i organizować nauczanie i realizować zadania dydaktyczne w kształceniu zawodowym w ponadpodstawowych szkołach branżowych oraz w formie szkoleń analizować, interpretować i przedstawiać zdobyte informacje z zakresu żywienia człowieka i technologii gastronomicznej, oceny jakości i bezpieczeństwa produktów spożywczych

P7S_UK <i>Komunikowanie się - odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie</i>	komunikować się na tematy specjalistyczne ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców, przewodzić debatę, posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz specjalistyczną terminologią		
P7S_UO <i>Organizacja pracy/planowanie i praca zespołowa</i>	kierować pracą zespołu współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych i podejmować wiodącą rolę w zespołach	K_U04	współpracować w pracach zespołowych z zakresu towaroznawstwa żywności, technologii gastronomicznej i projektowania zakładów gastronomicznych, z uwzględnieniem aspektów żywienia indywidualnego i zbiorowego
P7S_UU <i>Uczenie się/planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych</i>	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie	K_U05	samodzielnie planować i realizować własny rozwój zawodowy przez aktualizowanie wiedzy z zakresu żywienia człowieka i gastronomii oraz motywować grupy uczniów i słuchaczy do takiego rozwoju
KOMPETENCJE - absolwent JEST GOTÓW DO			
P7U_K	tworzenia i rozwijania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i życia podejmowania inicjatyw, krytycznej oceny siebie oraz zespołów i organizacji, w których uczestniczy przewodzenia grupie i ponoszenia odpowiedzialności za nią		
P7S_KK <i>Oceny/krytyczne podejście</i>	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	K_K 0 1 K_K02	krytycznej oceny zdobywanych informacji dotyczących różnych aspektów oceny żywności, żywienia człowieka i gastronomii oraz poszerzania zdobytej wiedzy z tego zakresu rozwiązywania problemów zawodowych indywidualnie lub w zespołach, ze świadomością możliwości skorzystania z usług konsultingowych ekspertów

P7S_KO <i>Odpowiedzialność społeczna i zaangażowanie w sprawy społeczne</i>	wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności na rzecz środowiska społecznego inicjowania działań na rzecz interesu publicznego myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy		
P7S_KR <i>Rola zawodowa/ niezależność i rozwój etosu</i>	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych, w tym: — rozwijania dorobku zawodu, — podtrzymywania etosu zawodu, — przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad	K_ K 03	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym rozwijania dorobku zawodów w sferze żywności, żywienia człowieka i usług gastronomicznych oraz przestrzegania zasad etyki zawodowej

Plan studiów podyplomowych ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I GASTRONOMIA

Opis symboli:

Liczba godzin zajęć: W - wykład; C - ćwiczenia audytorijne; LC - ćwiczenia laboratoryjne; ZP - praktyki zawodowe

Liczba godzin zajęć w semestrach: W - wykład C - suma godzin ćwiczeń wszystkich rodzajów

Forma zaliczenia: egzamin jako forma weryfikacji efektów uczenia się - E, zaliczenie na ocenę - Z o, zaliczenie - Z

Lp.	Nr sem.	Kod zajęć	Nazwa zajęć	Liczba godzin zajęć				Razem godzin	Liczba godzin zajęć w semestrach						Forma zaliczenia	ECTS
				W	C	LC	ZP		1		2		3			
									W	C	W	c	W	C		
1	1	ZCZ-ZCG-SP-01L-01_19	Żywienie człowieka I	12	15			27	12	15					Z_o	5
2	1	ZCZ-ZCG-SP-01L-02_19	Towaroznawstwo i przechowywalność z elementami bezpieczeństwa żywności	24		16		40	24	16					Z_o	6
3	1	ZCZ-ZCG-SP-01L-03_19	Technologia gastronomiczna z elementami żywienia zbiorowego	30		20		50	30	20					Z_o	10
4	1	ZCZ-ZCG-SP-01L-04_19	Marketing żywności i usług gastronomicznych	12				12	12						Z_o	2
				78	51			129	78	51						23
5	2	ZCZ-ZCG-SP-02Z-05JL9	Żywienie człowieka z elementami socjologii żywienia II	15	12			27			15	12			Z_o	5
6	2	ZCZ-ZCG-SP-02Z-06_19	Projektowanie i wyposażenie zakładów gastronomicznych	25				25			25				Z_o	3
7	2	ZCZ-ZCG-SP-02Z-07_19	Obsługa konsumenta	18	6			24			18	6			Z_o	3
8	2	ZCZ-ZCG-SP-02Z-08_19	Dydaktyka przedmiotu nauczania I		30			30				30			Z_o	3
				58	48			106			58	48				14
9	3	ZCZ-ZCG-SP-03L-09_19	Dydaktyka przedmiotu nauczania II		30			30					30	Z_o	3	
10	3	ZCZ-ZCG-SP-03L-10_19	Higiena i ochrona zdrowia	11				11					11	Z_o	2	
11	3	ZCZ-ZCG-SP-03L-11_19	Dietetyka	24				24					24	Z_o	3	
12	3	ZCZ-ZCG-SP-03L-12_19	Praktyka zawodowa				60	60						60	Z_o	5
				35	30	60		125					35	90		13
SUMA CAŁOŚĆ				171	129	60		360								50

Podsumowanie - plan studiów podyplomowych Żywnienie człowieka i gastronomia

Numer semestru	Godziny				ECTS
	Σ	W	C	ZP	Σ
1	129	78	51	0	23
2	106	58	48	0	14
3	125	35	30	60	13
Razem	360	171	129	60	50

MATRYCA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ - studia podyplomowe Żywnienie człowieka i gastronomia

Opis symboli:

Liczba godzin zajęć: W - wykład; C - ćwiczenia audytoryjne; LC - ćwiczenia laboratoryjne; ZP - praktyki zawodowe

Liczba godzin zajęć w semestrach: W - wykład C - suma godzin ćwiczeń wszystkich rodzajów

Forma zaliczenia: egzamin jako forma weryfikacji efektów uczenia się - E, zaliczenie na ocenę - Z_o, zaliczenie - Z

Lp.	Nr sem.	Kod zajęć	Nazwa zajęć	Liczba godzin zajęć				Razem godzin	Forma zal.	ECTS	EFEKTY UCZENIA SIĘ												
				W	C	LC	ZP				WIEDZA					UMIĘTNOŚCI					KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
											K_W01	K_W02	K_W03	K_W04	K_W05	K_U01	KJJ02	K_U03	K_U04	K_U05	K_K01	K_K02	K_K03
1	1	ZCZ-ZCG-SP-01L-01_19	Żywnienie człowieka I	12	15			27	Z_o	5	3					2			2		3		
2	1	ZCZ-ZCG-SP-01L-02_19	Towaroznawstwo i przechowywanie z elementami bezpieczeństwa żywności	24		16		40	Z_o	6		2				2		2	2				2
3	1	ZCZ-ZCG-SP-01L-03_19	Technologia gastronomiczna z elementami żywienia zbiorowego	30		20		50	Z_o	10		3				3		3	2	1	2		2
4	1	ZCZ-ZCG-SP-01 L-04_19	Marketing żywności i usług gastronomicznych	12				12	Z_o	2			2		2	1		2			2		
				78	51			129		23													
5	2	ZCZ-ZCG-SP-02Z-05JL9	Żywnienie człowieka z elementami socjologii żywienia II	15	12			27	Z_o	5	3				1	2		1	2		3	1	
6	2	ZCZ-ZCG-SP-02Z-0619	Projektowanie i wyposażenie zakładów gastronomicznych	25				25	Z_o	3		2	2			2						2	
7	2	ZCZ-ZCG-SP-02Z-07_19	Obsługa konsumenta	18	6			24	Z_o	3		2			3	3						2	2
8	2	ZCZ-ZCG-SP-02Z-08_19	Dydaktyka przedmiotu nauczania 1		30			30	Z_o	3				3		3						2	2
				58	48			106		14													
9	3	ZCZ-ZCG-SP-03L-09_19	Dydaktyka przedmiotu nauczania II		30			30	Z_o	3				3		3					1		1
10	3	ZCZ-ZCG-SP-03L-10_19	Higiena i ochrona zdrowia	11				11	Z_o	2	1				1							1	1
11	3	ZCZ-ZCG-SP-03L-11_19	Dietetyka	24				24	Z_o	3	2				2	3					2		2
12	3	ZCZ-ZCG-SP-03L-12_19	Praktyka zawodowa				60	60	Z_o	5				3		3	3			3			3
				35	30	60	125			13													
SUMA CAŁOŚĆ				171	129	60	360			50													