



SZKOŁA GŁÓWNA
GOSPODARSTWA
WIEJSKIEGO

Program studiów podyplomowych

Żywnienie człowieka i gastronomia

Spis treści

Informacje podstawowe	3
Opis studiów podyplomowych	4
Efekty uczenia się	6
Efekty standardu kształcenia	8
Plan studiów podyplomowych	13
Matryca efektów uczenia się	15
Matryca efektów standardu	16

Informacje podstawowe

Nazwa wydziału:	Wydział Żywienia Człowieka
Nazwa studiów podyplomowych:	Żywienie człowieka i gastronomia
Poziom:	studia podyplomowe
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie:	31
Czas trwania studiów (liczba semestrów):	3
Odniesienie do poziomu PRK:	7

Opis studiów podyplomowych

Cele kształcenia, opis grupy odbiorców

Celem jest wykształcenie profesjonalnej kadry przygotowanej do pracy w organizacjach biznesowych produkcyjnych i usługowych oraz edukacyjnych działających w obszarze żywienia człowieka i gastronomii, jak również przetwórstwa, obrotu i kontroli żywności. Studia adresowane są do pracowników ze sfery żywienia, żywności i gastronomii lub osób zamierzających realizować 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.

Charakterystyka studiów podyplomowych

W programie studiów ujęto przedmioty obejmujące zagadnienia żywienia człowieka i zależności między żywieniem i funkcjonowaniem organizmu. W związku z tym program zapewnia uczestnikom studiów 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 przedsiębiorstw żywnościowych i gastronomicznych. W programie kształcenia uwzględniono przedmiot Dydaktyka przedmiotu nauczania (90 godzin) oraz Praktykę zawodową (90 godzin) o łącznej liczbie punktów ECTS równej 10, co zgodnie z obowiązującym prawem (Obwieszczenie MEiN z dnia 6 kwietnia 2021 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu Rozporządzenia MNiSW z dnia 25 lipca 2019 r. w sprawie standardu kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela) zapewnia uczestnikom studiów zdobycie kwalifikacji niezbędnych do nauczania przedmiotów zawodowych z zakresu żywienia człowieka i gastronomii w szkołach ponadpodstawowych.

Program studiów obejmuje 12 przedmiotów, sumaryczna liczba godzin zajęć dydaktycznych wynosi 420, w tym 171 godzin wykładów, 159 godzin ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych oraz 90 godzin praktyki zawodowej. Absolwent studiów 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, projektowania zakładów gastronomicznych i działalności marketingowej. Ma pogłębione umiejętności i kompetencje z zakresu planowania i organizowania pracy dydaktycznej, tworzenia programu nauczania, realizacji zajęć w kształceniu zawodowym z wykorzystaniem nowoczesnych metod, form i środków dydaktycznych. Jest przygotowany do praktycznego wykorzystania zdobytej wiedzy i umiejętności w aktywnym i skutecznym działaniu zawodowym w roli nauczyciela zawodu oraz w różnego rodzaju organizacjach, w tym biznesowych, działających w obszarze żywienia człowieka i gastronomii, także przetwórstwa, obrotu i kontroli żywności. Jest przygotowany do rozwiązywania problemów zawodowych i ma świadomość znaczenia przestrzegania zasad etyki zawodowej pracując w sferze żywienia, produkcji żywności i gastronomii.

Wymiar, zasady i forma odbywania oraz zaliczania praktyk

Praktyka zawodowa obejmuje 90 godzin (5 ECTS). Miejscem odbywania praktyki są branżowe szkoły ponadpodstawowe lub ośrodki szkoleniowe. Podstawą zaliczenia praktyki jest prowadzony przez uczestników studiów dziennik praktyk oraz pozytywna opinia o przebiegu praktyki od przełożonego z miejsca jej realizacji.

Warunki ukończenia studiów podyplomowych

Wszystkie przedmioty ujęte w programie studiów zaliczane są na ocenę. Warunkiem ukończenia studiów jest zaliczenie wszystkich przedmiotów w terminie określonym dla semestru, w którym przedmiot jest realizowany, co oznacza uzyskanie określonych w programie studiów efektów uczenia się i wymaganej liczby punktów ECTS. Wynik ukończenia studiów wylicza się jako średnią arytmetyczną z ocen uzyskanych przez uczestników studiów ze wszystkich przedmiotów ujętych w programie.

Zasady i tryb rekrutacji

O przyjęcie na studia podyplomowe mogą ubiegać się kandydaci posiadające dyplom ukończenia studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia lub jednolitych studiów magisterskich. Kandydaci przyjmowani są wg kolejności zgłoszeń.

W terminach określonych w harmonogramie rekrutacji, kandydat:

- rejestruje się w systemie rekrutacyjnym SGGW i dołącza w nim skany dokumentów niezbędnych do kwalifikacji,
- otrzymuje informację o zakwalifikowaniu lub nie,
- dostarcza wymagane dokumenty,
- wnosi na wskazany numer konta, właściwy danym studiom podyplomowym opłatę wpisową,
- po dostarczeniu wymaganych dokumentów, zgodnych z przedstawionymi do kwalifikacji w systemie rekrutacyjnym oraz potwierdzeniu wniesienia opłaty, w tym opłaty za pierwszy semestr studiów - otrzymuje informację o przyjęciu na studia podyplomowe.

W przypadku nieuruchomienia danej edycji studiów podyplomowych kandydat otrzymuje informację w tej sprawie oraz zwrot wniesionych opłat.

Harmonogram przebiegu rekrutacji określany jest odrębnie dla każdej edycji studiów podyplomowych.

Wymagane dokumenty:

- podanie o przyjęcie na studia,
- kwestionariusz osobowy kandydata,
- odpis lub poświadczona przez uczelnię kopia dyplomu ukończenia studiów uprawniających do podjęcia kształcenia na studiach podyplomowych,
- dowody terminowego wniesienia opłaty wpisowej oraz opłaty za pierwszy semestr studiów.

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

Efekty uczenia się

Wiedza

Kod	Treść	PRK
ZywCzl_K6_W01	Absolwent zna i rozumie znaczenie sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz racjonalizacji żywienia różnych grup populacyjnych dla zachowania zdrowia	P7S_WG
ZywCzl_K6_W02	Absolwent zna i rozumie zagadnienia technologii gastronomicznej, technologii różnych grup produktów żywnościowych i ich przechowywania oraz oceny ich jakości w aspekcie zapewnienia bezpieczeństwa żywności	P7S_WG
ZywCzl_K6_W03	Absolwent zna i rozumie uwarunkowania i zasady projektowania i wyposażania zakładów gastronomicznych oraz działania marketingowe przedsiębiorstw gastronomicznych i żywnościowych	P7S_WG
ZywCzl_K6_W04	Absolwent zna i rozumie zagadnienia dydaktyki przedmiotu nauczania, w tym cele kształcenia i treści nauczania przedmiotu określone w podstawie programowej oraz prowadzenia szkoleń, z uwzględnieniem aspektów prawnych i zmian zachodzących w sferze żywności i żywienia	P7S_WG
ZywCzl_K6_W05	Absolwent zna i rozumie uwarunkowania ekonomiczne, prawne, społeczne i środowiskowe dotyczące produkcji żywności oraz różnych form konsumpcji żywności i zachowań społecznych człowieka	P7S_WK

Umiejętności

Kod	Treść	PRK
ZywCzl_K6_U01	Absolwent potrafi biegle operować pojęciami z zakresu żywienia człowieka i gastronomii oraz wykorzystywać wiedzę do wykonywania zadań i rozwiązywania problemów dotyczących żywienia i żywności, w tym w sektorze usług gastronomicznych, z uwzględnieniem aspektów dietytyki i bezpieczeństwa żywności	P7S_UW
ZywCzl_K6_U02	Absolwent potrafi planować i organizować nauczanie i realizować zadania dydaktyczne w kształceniu zawodowym w ponadpodstawowych szkołach branżowych oraz w formie szkoleń	P7S_UW
ZywCzl_K6_U03	Absolwent potrafi z perspektywy aktualnego stanu wiedzy analizować, interpretować i przedstawiać treści z zakresu żywienia człowieka i technologii gastronomicznej, oceny jakości i bezpieczeństwa produktów spożywczych oraz ich wzajemne interakcje	P7S_UW
ZywCzl_K6_U04	Absolwent potrafi współpracować w pracach zespołowych i rozwiązywaniu problemów z zakresu towaroznawstwa żywności, technologii gastronomicznej i projektowania zakładów gastronomicznych, z uwzględnieniem aspektów żywienia indywidualnego i zbiorowego	P7S_UO
ZywCzl_K6_U05	Absolwent potrafi planować i realizować własny rozwój zawodowy przez aktualizowanie wiedzy z zakresu żywienia człowieka i gastronomii oraz motywować grupy uczniów i słuchaczy do takiego rozwoju	P7S_UU

Kompetencje społeczne

Kod	Treść	PRK
ZywCzl_K6_K01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny informacji dotyczących różnych aspektów oceny żywności, żywienia człowieka i gastronomii oraz poszerzania, aktualizacji i popularyzacji wiedzy z tego zakresu	P7S_KK
ZywCzl_K6_K02	Absolwent jest gotów do kształtowania nawyku systematycznego uczenia się i rozwiązywania problemów zawodowych indywidualnie lub w zespołach, ze świadomością możliwości skorzystania z różnych źródeł wiedzy i usług konsultingowych ekspertów	P7S_KK
ZywCzl_K6_K03	Absolwent jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym rozwijania dorobku zawodów związanych ze sferą żywności, żywienia człowieka i usług gastronomicznych oraz przestrzegania zasad etyki zawodowej	P7S_KR

Efekty uczenia się

Wiedza

Szczegółowe

A3. Podyplomowe przygotowanie merytoryczne do nauczania przedmiotu lub prowadzenia zajęć.

Kod	Treść	PRK
A3.W1	cele kształcenia przedmiotu lub zajęć, wyrażone w wymaganiach ogólnych podstawy programowej nauczanego przedmiotu lub treściach prowadzonych zajęć	
A3.W2	treści nauczania przedmiotu lub zajęć, wyrażone w wymaganiach szczegółowych podstawy programowej nauczanego przedmiotu lub treściach prowadzonych zajęć	
A3.W3	powiązania nauczanych treści z innymi obszarami wiedzy i kultury	

E1. Przygotowanie dydaktyczne do nauczania kolejnego przedmiotu lub prowadzenia kolejnych zajęć (W przypadku przedmiotu nauczanego lub zajęć prowadzonych w szkole podstawowej i ponadpodstawowej, teoretycznych przedmiotów zawodowych oraz praktycznej nauki zawodu). Dydaktyka przedmiotu nauczania lub zajęć.

Kod	Treść	PRK
E1.W1	miejsce danego przedmiotu lub rodzaju zajęć w ramowych planach nauczania na poszczególnych etapach edukacyjnych	
E1.W10	rolę diagnozy, kontroli i oceniania w pracy dydaktycznej; ocenianie i jego rodzaje: ocenianie bieżące, semestralne i roczne, ocenianie wewnętrzne i zewnętrzne; funkcje oceny	
E1.W11	egzaminy kończące etap edukacyjny i sposoby konstruowania testów, sprawdzianów oraz innych narzędzi przydatnych w procesie oceniania uczniów w ramach nauczanego przedmiotu	
E1.W12	diagnozę wstępną grupy uczniowskiej i każdego ucznia w kontekście nauczanego przedmiotu lub prowadzonych zajęć oraz sposoby wspomagania rozwoju poznawczego uczniów; potrzebę kształtowania pojęć, postaw, umiejętności praktycznych, w tym rozwiązywania problemów, i wykorzystywania wiedzy; metody i techniki skutecznego uczenia się; metody strukturyzacji wiedzy oraz konieczność powtarzania i utrwalania wiedzy i umiejętności	
E1.W13	znaczenie rozwijania umiejętności osobistych i społeczno-emocjonalnych uczniów: potrzebę kształtowania umiejętności współpracy uczniów, w tym grupowego rozwiązywania problemów oraz budowania systemu wartości i rozwijania postaw etycznych uczniów, a także kształtowania kompetencji komunikacyjnych i nawyków kulturalnych	
E1.W14	warsztat pracy nauczyciela; właściwe wykorzystanie czasu lekcji przez ucznia i nauczyciela; zagadnienia związane ze sprawdzaniem i ocenianiem jakości kształcenia oraz jej ewaluacją, a także z koniecznością analizy i oceny własnej pracy dydaktyczno-wychowawczej	
E1.W15	potrzebę kształtowania u ucznia pozytywnego stosunku do nauki, rozwijania ciekawości, aktywności i samodzielności poznawczej, logicznego i krytycznego myślenia, kształtowania motywacji do uczenia się danego przedmiotu i nawyków systematycznego uczenia się, korzystania z różnych źródeł wiedzy, w tym z Internetu, oraz przygotowania ucznia do uczenia się przez całe życie przez stymulowanie go do samodzielnej pracy	

Kod	Treść	PRK
E1.W2	podstawę programową danego przedmiotu, cele kształcenia i treści nauczania przedmiotu lub prowadzonych zajęć na poszczególnych etapach edukacyjnych, przedmiot lub rodzaj zajęć w kontekście wcześniejszego i dalszego kształcenia, strukturę wiedzy w zakresie przedmiotu nauczania lub prowadzonych zajęć oraz kompetencje kluczowe i ich kształtowanie w ramach nauczania przedmiotu lub prowadzenia zajęć	
E1.W3	integrację wewnątrz- i międzyprzedmiotową; zagadnienia związane z programem nauczania – tworzenie i modyfikację, analizę, ocenę, dobór i zatwierdzanie oraz zasady projektowania procesu kształcenia oraz rozkładu materiału	
E1.W4	kompetencje merytoryczne, dydaktyczne i wychowawcze nauczyciela, w tym potrzebę zawodowego rozwoju, także z wykorzystaniem technologii informacyjno-komunikacyjnej, oraz dostosowywania sposobu komunikowania się do poziomu rozwoju uczniów i stymulowania aktywności poznawczej uczniów, w tym kreowania sytuacji dydaktycznych; znaczenie autorytetu nauczyciela oraz zasady interakcji ucznia i nauczyciela w toku lekcji; moderowanie interakcji między uczniami; rolę nauczyciela jako popularyzatora wiedzy oraz znaczenie współpracy nauczyciela w procesie dydaktycznym z rodzicami lub opiekunami uczniów, pracownikami szkoły i środowiskiem pozaszkolnym	
E1.W5	konwencjonalne i niekonwencjonalne metody nauczania, w tym metody aktywizujące i metodę projektów, proces uczenia się przez działanie, odkrywanie lub dociekanie naukowe oraz pracę badawczą ucznia, a także zasady doboru metod nauczania typowych dla danego przedmiotu lub rodzaju zajęć	
E1.W6	metodykę realizacji poszczególnych treści kształcenia w obrębie przedmiotu lub zajęć – rozwiązania merytoryczne i metodyczne, dobre praktyki, dostosowanie oddziaływań do potrzeb i możliwości uczniów lub grup uczniowskich o różnym potencjale i stylu uczenia się, typowe dla przedmiotu lub rodzaju zajęć błędy uczniowskie, ich rolę i sposoby wykorzystania w procesie dydaktycznym	
E1.W7	organizację pracy w klasie szkolnej i grupach: potrzebę indywidualizacji nauczania, zagadnienie nauczania interdyscyplinarnego, formy pracy specyficzne dla danego przedmiotu lub rodzaju zajęć: wycieczki, zajęcia terenowe i laboratoryjne, doświadczenia i konkursy oraz zagadnienia związane z pracą domową	
E1.W8	sposoby organizowania przestrzeni klasy szkolnej, z uwzględnieniem zasad projektowania uniwersalnego: środki dydaktyczne (podręczniki i pakiety edukacyjne), pomoce dydaktyczne – dobór i wykorzystanie zasobów edukacyjnych, w tym elektronicznych i obcojęzycznych, edukacyjne zastosowania mediów i technologii informacyjno-komunikacyjnej; myślenie komputacyjne w rozwiązywaniu problemów w zakresie nauczanego przedmiotu lub prowadzonych zajęć; potrzebę wyszukiwania, adaptacji i tworzenia elektronicznych zasobów edukacyjnych i projektowania multimedialnych	
E1.W9	metody kształcenia w odniesieniu do nauczanego przedmiotu lub prowadzonych zajęć, a także znaczenie kształtowania postawy odpowiedzialnego i krytycznego wykorzystywania mediów cyfrowych oraz poszanowania praw własności intelektualnej	

E2. Przygotowanie dydaktyczne do nauczania kolejnego przedmiotu lub prowadzenia kolejnych zajęć (W przypadku przedmiotu nauczanego lub zajęć prowadzonych w szkole podstawowej i ponadpodstawowej, teoretycznych przedmiotów zawodowych oraz praktycznej nauki zawodu). Praktyki zawodowe.

Kod	Treść	PRK
E2.W1	zadania dydaktyczne realizowane przez szkołę lub placówkę systemu oświaty	
E2.W2	sposób funkcjonowania oraz organizację pracy dydaktycznej szkoły lub placówki systemu oświaty	
E2.W3	rodzaje dokumentacji działalności dydaktycznej prowadzonej w szkole lub placówce systemu oświaty	

Umiejętności

Szczegółowe

A3. Podyplomowe przygotowanie merytoryczne do nauczania przedmiotu lub prowadzenia zajęć.

Kod	Treść	PRK
A3.U1	biegle operować pojęciami i faktami z zakresu treści nauczania	
A3.U2	interpretować treści nauczania z perspektywy aktualnego stanu wiedzy	
A3.U3	dobierać treści i zadania umożliwiające rozwijanie zainteresowań uczniów szczególnie uzdolnionych	

E1. Przygotowanie dydaktyczne do nauczania kolejnego przedmiotu lub prowadzenia kolejnych zajęć (W przypadku przedmiotu nauczanego lub zajęć prowadzonych w szkole podstawowej i ponadpodstawowej, teoretycznych przedmiotów zawodowych oraz praktycznej nauki zawodu). Dydaktyka przedmiotu nauczania lub zajęć.

Kod	Treść	PRK
E1.U1	identyfikować typowe zadania szkolne z celami kształcenia, w szczególności z wymaganiami ogólnymi podstawy programowej, oraz z kompetencjami kluczowymi	
E1.U10	rozpoznać typowe dla nauczanego przedmiotu lub prowadzonych zajęć błędy uczniowskie i wykorzystać je w procesie dydaktycznym	
E1.U11	przeprowadzić wstępną diagnozę umiejętności ucznia	
E1.U2	przeanalizować rozkład materiału	
E1.U3	identyfikować powiązania treści nauczanego przedmiotu lub prowadzonych zajęć z innymi treściami nauczania	
E1.U4	dostosować sposób komunikacji do poziomu rozwojowego uczniów	
E1.U5	kreować sytuacje dydaktyczne służące aktywności i rozwojowi zainteresowań uczniów oraz popularyzacji wiedzy	
E1.U6	podejmować skuteczną współpracę w procesie dydaktycznym z rodzicami lub opiekunami uczniów, pracownikami szkoły i środowiskiem pozaszkolnym	
E1.U7	dobierać metody pracy klasy oraz środki dydaktyczne, w tym z zakresu technologii informacyjno-komunikacyjnej, aktywizujące uczniów i uwzględniające ich zróżnicowane potrzeby edukacyjne	
E1.U8	merytorycznie, profesjonalnie i rzetelnie oceniać pracę uczniów wykonywaną w klasie i w domu	
E1.U9	skonstruować sprawdzian służący ocenie danych umiejętności uczniów	

E2. Przygotowanie dydaktyczne do nauczania kolejnego przedmiotu lub prowadzenia kolejnych zajęć (W przypadku przedmiotu nauczanego lub zajęć prowadzonych w szkole podstawowej i ponadpodstawowej, teoretycznych przedmiotów zawodowych oraz praktycznej nauki zawodu). Praktyki zawodowe.

Kod	Treść	PRK
E2.U1	wyciągnąć wnioski z obserwacji pracy dydaktycznej nauczyciela, jego interakcji z uczniami oraz sposobu planowania i przeprowadzania zajęć dydaktycznych; aktywnie obserwować stosowane przez nauczyciela metody i formy pracy oraz wykorzystywane pomoce dydaktyczne, a także sposoby oceniania uczniów oraz zadawania i sprawdzania pracy domowej	

Kod	Treść	PRK
E2.U2	zaplanować i przeprowadzić pod nadzorem opiekuna praktyk zawodowych serię lekcji lub zajęć	
E2.U3	analizować, przy pomocy opiekuna praktyk zawodowych oraz nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia w zakresie przygotowania psychologiczno- - pedagogicznego, sytuacje i zdarzenia pedagogiczne zaobserwowane lub doświadczane w czasie prakty	

Kompetencje społeczne

Szczegółowe

A3. Podyplomowe przygotowanie merytoryczne do nauczania przedmiotu lub prowadzenia zajęć.

Kod	Treść	PRK
A3.K1	ciągłego doskonalenia swojej wiedzy merytorycznej	
A3.K2	poszukiwania nowych zasobów wzbogacających treści nauczania i podnoszących efektywność kształcenia uczniów	

E1. Przygotowanie dydaktyczne do nauczania kolejnego przedmiotu lub prowadzenia kolejnych zajęć (W przypadku przedmiotu nauczanego lub zajęć prowadzonych w szkole podstawowej i ponadpodstawowej, teoretycznych przedmiotów zawodowych oraz praktycznej nauki zawodu). Dydaktyka przedmiotu nauczania lub zajęć.

Kod	Treść	PRK
E1.K1	adaptowania metod pracy do potrzeb i różnych stylów uczenia się uczniów	
E1.K2	popularyzowania wiedzy wśród uczniów i w środowisku szkolnym oraz pozaszkolnym	
E1.K3	zachęcania uczniów do podejmowania prób badawczych oraz systematycznej aktywności fizycznej	
E1.K4	promowania odpowiedzialnego i krytycznego wykorzystywania mediów cyfrowych oraz poszanowania praw własności intelektualnej	
E1.K5	kształtowania umiejętności współpracy uczniów, w tym grupowego rozwiązywania problemów	
E1.K6	budowania systemu wartości i rozwijania postaw etycznych uczniów oraz kształtowania ich kompetencji komunikacyjnych i nawyków kulturalnych	
E1.K7	rozwijania u uczniów ciekawości, aktywności i samodzielności poznawczej oraz logicznego i krytycznego myślenia	
E1.K8	kształtowania nawyku systematycznego uczenia się i korzystania z różnych źródeł wiedzy, w tym z Internetu	
E1.K9	stymulowania uczniów do uczenia się przez całe życie przez samodzielną pracę	

E2. Przygotowanie dydaktyczne do nauczania kolejnego przedmiotu lub prowadzenia kolejnych zajęć (W przypadku przedmiotu nauczanego lub zajęć prowadzonych w szkole podstawowej i ponadpodstawowej, teoretycznych przedmiotów zawodowych oraz praktycznej nauki zawodu). Praktyki zawodowe.

Kod	Treść	PRK
E2.K1	skutecznego współdziałania z opiekunem praktyk zawodowych i nauczycielami w celu poszerzania swojej wiedzy dydaktycznej oraz rozwijania umiejętności wychowawczych	

Plan studiów

Semestr 1

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Żywnienie człowieka I	Wykład: 12, w tym zajęcia zdalne: • Wykład synchroniczny: 9 Ćwiczenia audytoryjne: 15, w tym zajęcia zdalne: • Ćwiczenia audytoryjne synchroniczne: 12	2	Zaliczenie na ocenę	0
Towaroznawstwo i przechowalność z elementami bezpieczeństwa żywności	Wykład: 24, w tym zajęcia zdalne: • Wykład synchroniczny: 21 Ćwiczenia laboratoryjne: 16	4	Zaliczenie na ocenę	0
Technologia gastronomiczna z elementami żywienia zbiorowego	Wykład: 30, w tym zajęcia zdalne: • Wykład synchroniczny: 24 Ćwiczenia laboratoryjne: 20	4	Zaliczenie na ocenę	0
Marketing żywności i usług gastronomicznych	Wykład: 12, w tym zajęcia zdalne: • Wykład synchroniczny: 12	1	Zaliczenie na ocenę	0
Suma	129	11		

Semestr 2

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Żywnienie człowieka z elementami socjologii żywienia II	Wykład: 15, w tym zajęcia zdalne: • Wykład synchroniczny: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 12, w tym zajęcia zdalne: • Ćwiczenia audytoryjne synchroniczne: 12	3	Zaliczenie na ocenę	0
Projektowanie i wyposażenie zakładów gastronomicznych	Wykład: 25, w tym zajęcia zdalne: • Wykład synchroniczny: 25	2	Zaliczenie na ocenę	0

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Obsługa konsumenta	Wykład: 18, w tym zajęcia zdalne: • Wykład synchroniczny: 18 Ćwiczenia audytoryjne: 6	2	Zaliczenie na ocenę	0
Dydaktyka przedmiotu nauczania	Ćwiczenia audytoryjne: 60, w tym zajęcia zdalne: • Ćwiczenia audytoryjne synchroniczne: 36	3	Zaliczenie na ocenę	0
Suma	136	10		

Semestr 3

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Dydaktyka przedmiotu nauczania	Ćwiczenia audytoryjne: 30, w tym zajęcia zdalne: • Ćwiczenia audytoryjne synchroniczne: 15	2	Zaliczenie na ocenę	0
Higiena i ochrona zdrowia	Wykład: 11, w tym zajęcia zdalne: • Wykład synchroniczny: 11	1	Zaliczenie na ocenę	0
Dietetyka	Wykład: 24, w tym zajęcia zdalne: • Wykład synchroniczny: 24	2	Zaliczenie na ocenę	0
Praktyka zawodowa	Praktyki zawodowe: 90	5	Zaliczenie na ocenę	0
Suma	155	10		

O - Przedmioty obowiązkowe
G - Obowiązkowa grupa
F - Przedmioty do wyboru

Matryca efektów uczenia się

2024/25/N_Z/6/ZCZ/ZywCzl/all

Przedmiot	Specjalność	Obligatoryjność	Semestr	ZywCzl_K6_W01	ZywCzl_K6_W02	ZywCzl_K6_W03	ZywCzl_K6_W04	ZywCzl_K6_W05	ZywCzl_K6_U01	ZywCzl_K6_U02	ZywCzl_K6_U03	ZywCzl_K6_U04	ZywCzl_K6_U05	ZywCzl_K6_K01	ZywCzl_K6_K02	ZywCzl_K6_K03
Żywienie człowieka I		0	1s	x					x	x	x			x	x	
Towaroznawstwo i przechowywalność z elementami bezpieczeństwa żywności		0	1s		x				x	x	x			x		x
Technologia gastronomiczna z elementami żywienia zbiorowego		0	1s		x		x		x	x	x		x		x	x
Marketing żywności i usług gastronomicznych		0	1s			x		x	x		x	x		x	x	
Żywienie człowieka z elementami socjologii żywienia II		0	2s	x				x	x		x	x	x	x	x	
Projektowanie i wyposażenie zakładów gastronomicznych		0	2s		x	x				x		x		x	x	x
Obsługa konsumenta		0	2s		x		x	x	x				x		x	x
Dydaktyka przedmiotu nauczania		0	2s i 3s				x			x				x	x	x
Higiena i ochrona zdrowia		0	3s	x					x						x	x
Dietetyka		0	3s	x				x	x	x				x		x
Praktyka zawodowa		0	3s				x			x		x	x		x	
Suma (obowiązkowy):				4	4	2	4	4	8	5	5	6	4	7	9	7
Suma (fakultatywny):				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Suma:				4	4	2	4	4	8	5	5	6	4	7	9	7

Matryca pokrycia efektów standardu

2024/25/N_Z/6/ZCZ/ZywCzl/all

Przedmiot	Specjalność	Obligatoryjność	Semestr	Efekty
Żywnienie człowieka I		0	1s	A3.K1,
Towaroznawstwo i przechowywalność z elementami bezpieczeństwa żywności		0	1s	A3.W1, A3.W2, A3.W3, A3.U1, A3.U2, A3.U3, A3.K1, A3.K2,
Technologia gastronomiczna z elementami żywienia zbiorowego		0	1s	A3.W1, A3.W2, A3.U1, A3.U2, A3.U3, A3.K1, A3.K2,
Marketing żywności i usług gastronomicznych		0	1s	A3.W1, A3.W2, A3.W3, A3.U1, A3.U2, A3.U3, A3.K1, A3.K2,
Żywnienie człowieka z elementami socjologii żywienia II		0	2s	A3.U1, A3.K1, A3.K2,
Projektowanie i wyposażenie zakładów gastronomicznych		0	2s	A3.W1, A3.U1, A3.K1, A3.K2,
Obsługa konsumenta		0	2s	A3.W1, A3.W2, A3.U1, A3.U2, A3.K1, A3.K2,
Dydaktyka przedmiotu nauczania		0	2s i 3s	E1.W1, E1.W10, E1.W11, E1.W12, E1.W13, E1.W14, E1.W15, E1.W2, E1.W3, E1.W4, E1.W5, E1.W6, E1.W7, E1.W8, E1.W9, E1.U1, E1.U10, E1.U11, E1.U2, E1.U3, E1.U4, E1.U5, E1.U6, E1.U7, E1.U8, E1.U9, E1.K1, E1.K2, E1.K3, E1.K4, E1.K5, E1.K6, E1.K7, E1.K8, E1.K9,
Higiena i ochrona zdrowia		0	3s	A3.W1, A3.W2, A3.U1, A3.K1,
Dietetyka		0	3s	A3.W1, A3.W2, A3.W3, A3.U1, A3.U2, A3.U3, A3.K1, A3.K2,
Praktyka zawodowa		0	3s	E2.W1, E2.W2, E2.W3, E2.U1, E2.U2, E2.U3, E2.K1,

Podsumowanie

2024/25/N_Z/6/ZCZ/ZywCzl/all

Kod	Treść	Suma - O	Suma - F	Suma
A3.W1	cele kształcenia przedmiotu lub zajęć, wyrażone w wymaganiach ogólnych podstawy programowej nauczanego przedmiotu lub treściach prowadzonych zajęć	7	0	7
A3.W2	treści nauczania przedmiotu lub zajęć, wyrażone w wymaganiach szczegółowych podstawy programowej nauczanego przedmiotu lub treściach prowadzonych zajęć	6	0	6
A3.W3	powiązania nauczanych treści z innymi obszarami wiedzy i kultury	3	0	3
A3.U1	biegle operować pojęciami i faktami z zakresu treści nauczania	8	0	8
A3.U2	interpretować treści nauczania z perspektywy aktualnego stanu wiedzy	5	0	5
A3.U3	dobierać treści i zadania umożliwiające rozwijanie zainteresowań uczniów szczególnie uzdolnionych	4	0	4
A3.K1	ciągłego doskonalenia swojej wiedzy merytorycznej	9	0	9
A3.K2	poszukiwania nowych zasobów wzbogacających treści nauczania i podnoszących efektywność kształcenia uczniów	7	0	7
E1.W1	miejsce danego przedmiotu lub rodzaju zajęć w ramowych planach nauczania na poszczególnych etapach edukacyjnych	1	0	1
E1.W10	rolę diagnozy, kontroli i oceniania w pracy dydaktycznej; ocenianie i jego rodzaje: ocenianie bieżące, semestralne i roczne, ocenianie wewnętrzne i zewnętrzne; funkcje oceny	1	0	1
E1.W11	egzamininy kończące etap edukacyjny i sposoby konstruowania testów, sprawdzianów oraz innych narzędzi przydatnych w procesie oceniania uczniów w ramach nauczanego przedmiotu	1	0	1
E1.W12	diagnozę wstępną grupy uczniowskiej i każdego ucznia w kontekście nauczanego przedmiotu lub prowadzonych zajęć oraz sposoby wspomagania rozwoju poznawczego uczniów; potrzebę kształtowania pojęć, postaw, umiejętności praktycznych, w tym rozwiązywania problemów, i wykorzystywania wiedzy; metody i techniki skutecznego uczenia się; metody strukturyzacji wiedzy oraz konieczność powtarzania i utrwalania wiedzy i umiejętności	1	0	1
E1.W13	znaczenie rozwijania umiejętności osobistych i społeczno-emocjonalnych uczniów: potrzebę kształtowania umiejętności współpracy uczniów, w tym grupowego rozwiązywania problemów oraz budowania systemu wartości i rozwijania postaw etycznych uczniów, a także kształtowania kompetencji komunikacyjnych i nawyków kulturalnych	1	0	1
E1.W14	warsztat pracy nauczyciela; właściwe wykorzystanie czasu lekcji przez ucznia i nauczyciela; zagadnienia związane ze sprawdzaniem i ocenianiem jakości kształcenia oraz jej ewaluacją, a także z koniecznością analizy i oceny własnej pracy dydaktyczno-wychowawczej	1	0	1

Kod	Treść	Suma - O	Suma - F	Suma
E1.W15	potrzebę kształtowania u ucznia pozytywnego stosunku do nauki, rozwijania ciekawości, aktywności i samodzielności poznawczej, logicznego i krytycznego myślenia, kształtowania motywacji do uczenia się danego przedmiotu i nawyków systematycznego uczenia się, korzystania z różnych źródeł wiedzy, w tym z Internetu, oraz przygotowania ucznia do uczenia się przez całe życie przez stymulowanie go do samodzielnej pracy	1	0	1
E1.W2	podstawę programową danego przedmiotu, cele kształcenia i treści nauczania przedmiotu lub prowadzonych zajęć na poszczególnych etapach edukacyjnych, przedmiot lub rodzaj zajęć w kontekście wcześniejszego i dalszego kształcenia, strukturę wiedzy w zakresie przedmiotu nauczania lub prowadzonych zajęć oraz kompetencje kluczowe i ich kształtowanie w ramach nauczania przedmiotu lub prowadzenia zajęć	1	0	1
E1.W3	integrację wewnątrz- i międzyprzedmiotową; zagadnienia związane z programem nauczania - tworzenie i modyfikację, analizę, ocenę, dobór i zatwierdzanie oraz zasady projektowania procesu kształcenia oraz rozkładu materiału	1	0	1
E1.W4	kompetencje merytoryczne, dydaktyczne i wychowawcze nauczyciela, w tym potrzebę zawodowego rozwoju, także z wykorzystaniem technologii informacyjno- komunikacyjnej, oraz dostosowywania sposobu komunikowania się do poziomu rozwoju uczniów i stymulowania aktywności poznawczej uczniów, w tym kreowania sytuacji dydaktycznych; znaczenie autorytetu nauczyciela oraz zasady interakcji ucznia i nauczyciela w toku lekcji; moderowanie interakcji między uczniami; rolę nauczyciela jako popularyzatora wiedzy oraz znaczenie współpracy nauczyciela w procesie dydaktycznym z rodzicami lub opiekunami uczniów, pracownikami szkoły i środowiskiem pozaszkolnym	1	0	1
E1.W5	konwencjonalne i niekonwencjonalne metody nauczania, w tym metody aktywizujące i metodę projektów, proces uczenia się przez działanie, odkrywanie lub dociekanie naukowe oraz pracę badawczą ucznia, a także zasady doboru metod nauczania typowych dla danego przedmiotu lub rodzaju zajęć	1	0	1
E1.W6	metodykę realizacji poszczególnych treści kształcenia w obrębie przedmiotu lub zajęć - rozwiązania merytoryczne i metodyczne, dobre praktyki, dostosowanie oddziaływań do potrzeb i możliwości uczniów lub grup uczniowskich o różnym potencjale i stylu uczenia się, typowe dla przedmiotu lub rodzaju zajęć błędy uczniowskie, ich rolę i sposoby wykorzystania w procesie dydaktycznym	1	0	1
E1.W7	organizację pracy w klasie szkolnej i grupach: potrzebę indywidualizacji nauczania, zagadnienie nauczania interdyscyplinarnego, formy pracy specyficzne dla danego przedmiotu lub rodzaju zajęć: wycieczki, zajęcia terenowe i laboratoryjne, doświadczenia i konkursy oraz zagadnienia związane z pracą domową	1	0	1
E1.W8	sposoby organizowania przestrzeni klasy szkolnej, z uwzględnieniem zasad projektowania uniwersalnego: środki dydaktyczne (podręczniki i pakiety edukacyjne), pomoce dydaktyczne - dobór i wykorzystanie zasobów edukacyjnych, w tym elektronicznych i obcojęzycznych, edukacyjne zastosowania mediów i technologii informacyjno-komunikacyjnej; myślenie komputacyjne w rozwiązywaniu problemów w zakresie nauczanego przedmiotu lub prowadzonych zajęć; potrzebę wyszukiwania, adaptacji i tworzenia elektronicznych zasobów edukacyjnych i projektowania multimediów	1	0	1
E1.W9	metody kształcenia w odniesieniu do nauczanego przedmiotu lub prowadzonych zajęć, a także znaczenie kształtowania postawy odpowiedzialnego i krytycznego wykorzystywania mediów cyfrowych oraz poszanowania praw własności intelektualnej	1	0	1

Kod	Treść	Suma - O	Suma - F	Suma
E1.U1	identyfikować typowe zadania szkolne z celami kształcenia, w szczególności z wymaganiami ogólnymi podstawy programowej, oraz z kompetencjami kluczowymi	1	0	1
E1.U10	rozpoznać typowe dla nauczanego przedmiotu lub prowadzonych zajęć błędy uczniowskie i wykorzystać je w procesie dydaktycznym	1	0	1
E1.U11	przeprowadzić wstępną diagnozę umiejętności ucznia	1	0	1
E1.U2	przeanalizować rozkład materiału	1	0	1
E1.U3	identyfikować powiązania treści nauczanego przedmiotu lub prowadzonych zajęć z innymi treściami nauczania	1	0	1
E1.U4	dostosować sposób komunikacji do poziomu rozwojowego uczniów	1	0	1
E1.U5	kreować sytuacje dydaktyczne służące aktywności i rozwojowi zainteresowań uczniów oraz popularyzacji wiedzy	1	0	1
E1.U6	podejmować skuteczną współpracę w procesie dydaktycznym z rodzicami lub opiekunami uczniów, pracownikami szkoły i środowiskiem pozaszkolnym	1	0	1
E1.U7	dobierać metody pracy klasy oraz środki dydaktyczne, w tym z zakresu technologii informacyjno-komunikacyjnej, aktywizujące uczniów i uwzględniające ich zróżnicowane potrzeby edukacyjne	1	0	1
E1.U8	merytorycznie, profesjonalnie i rzetelnie oceniać pracę uczniów wykonywaną w klasie i w domu	1	0	1
E1.U9	skonstruować sprawdzian służący ocenie danych umiejętności uczniów	1	0	1
E1.K1	adaptowania metod pracy do potrzeb i różnych stylów uczenia się uczniów	1	0	1
E1.K2	popularyzowania wiedzy wśród uczniów i w środowisku szkolnym oraz pozaszkolnym	1	0	1
E1.K3	zachęcania uczniów do podejmowania prób badawczych oraz systematycznej aktywności fizycznej	1	0	1
E1.K4	promowania odpowiedzialnego i krytycznego wykorzystywania mediów cyfrowych oraz poszanowania praw własności intelektualnej	1	0	1
E1.K5	kształtowania umiejętności współpracy uczniów, w tym grupowego rozwiązywania problemów	1	0	1
E1.K6	budowania systemu wartości i rozwijania postaw etycznych uczniów oraz kształtowania ich kompetencji komunikacyjnych i nawyków kulturalnych	1	0	1
E1.K7	rozwijania u uczniów ciekawości, aktywności i samodzielności poznawczej oraz logicznego i krytycznego myślenia	1	0	1
E1.K8	kształtowania nawyku systematycznego uczenia się i korzystania z różnych źródeł wiedzy, w tym z Internetu	1	0	1

Kod	Treść	Suma - O	Suma - F	Suma
E1.K9	stymulowania uczniów do uczenia się przez całe życie przez samodzielną pracę	1	0	1
E2.W1	zadania dydaktyczne realizowane przez szkołę lub placówkę systemu oświaty	1	0	1
E2.W2	sposób funkcjonowania oraz organizację pracy dydaktycznej szkoły lub placówki systemu oświaty	1	0	1
E2.W3	rodzaje dokumentacji działalności dydaktycznej prowadzonej w szkole lub placówce systemu oświaty	1	0	1
E2.U1	wyciągnąć wnioski z obserwacji pracy dydaktycznej nauczyciela, jego interakcji z uczniami oraz sposobu planowania i przeprowadzania zajęć dydaktycznych; aktywnie obserwować stosowane przez nauczyciela metody i formy pracy oraz wykorzystywane pomoce dydaktyczne, a także sposoby oceniania uczniów oraz zadawania i sprawdzania pracy domowej	1	0	1
E2.U2	zaplanować i przeprowadzić pod nadzorem opiekuna praktyk zawodowych serię lekcji lub zajęć	1	0	1
E2.U3	analizować, przy pomocy opiekuna praktyk zawodowych oraz nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia w zakresie przygotowania psychologiczno- -pedagogicznego, sytuacje i zdarzenia pedagogiczne zaobserwowane lub doświadczane w czasie prakty	1	0	1
E2.K1	skutecznego współdziałania z opiekunem praktyk zawodowych i nauczycielami w celu poszerzania swojej wiedzy dydaktycznej oraz rozwijania umiejętności wychowawczych	1	0	1