

<b>SEMESTR 1 (Moduł A i B)</b>		
1	Żywnienie człowieka	normy i zalecenia żywieniowe, rola makroskładników, witaminy i składników mineralnych w żywieniu człowieka, przewodniki racjonalnego żywienia
2	Technologia gastronomii z elementami wyposażenia zakładów gastronomicznych i towaroznawstwa	czym jest proces technologiczny, wyposażenie zakładów gastronomicznych i zasady doboru maszyn i urządzeń, charakterystyka procesów technologicznych, wykorzystanie surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w gastronomii z elementami towaroznawstwa
3	Anatomia i fizjologia układu pokarmowego	funkcjonowanie układu pokarmowego, procesy trawienia, transportu i wchłaniania wybranych składników odżywczych w poszczególnych odcinkach przewodu pokarmowego
4	Toksykologia i bezpieczeństwo żywności	bezpieczeństwo żywności i żywienia w świetle polskich i unijnych przepisów, zagrożenia fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne w produkcji żywności, systemy zapewnienia jakości, urzędowa kontrola w Polsce i UE
<b>SEMESTR 2 (Moduł A i B)</b>		
1	Edukacyjne i informatyczne narzędzia w pracy żywieniowca	Znaczenie informatyzacji w nauce o żywności i dietetyce. Polskie i zagraniczne bazy danych o wartości energetycznej i odżywczej produktów żywnościowych. Dietetyczne programy komputerowe i ich praktyczne zastosowanie.
2	Podstawy dietetyki	rodzaje diet leczniczych, zalecenia i przeciwwskazania do stosowania wybranych diet w zależności od stanu zdrowia pacjenta/klienta, psychologia odżywiania
3	Gastronomia dietetyczna I	techniki przygotowywania potraw wykorzystywane w gastronomii, praktyczne przygotowywanie jadłospisów oraz ich ocena
4	Koncepty gastronomiczne - wybrane zagadnienia	rodzaje konceptów i produktów gastronomicznych, zasady funkcjonowania zakładów gastronomicznych, dobór maszyn, urządzeń surowców, materiałów oraz people management
5	Sztuka kulinarna	czynniki kształtujące materialne i niematerialne elementy sztuki kulinarnej, zjawiska i trendy we współczesnej sztuce kulinarnej
6	Dydaktyka przedmiotu nauczania I	poznanie procesu uczenia się, metody kształcenia i style uczenia się, środki dydaktyczne i ich zastosowanie w nauczaniu
<b>SEMESTR 3_A (Moduł A)</b>		
1	Dietetyka	zasady żywienia i prowadzenie dietoterapii (zaburzenia hormonalne, choroby układu pokarmowego, choroby neurodegeneracyjne i żywienie w geriatric, zaburzenia funkcji seksualnych i wspieranie płodności, żywienie sportowców, żywność funkcjonalna i suplementy diety)
2	Gastronomia dietetyczna II	techniki przygotowywania potraw wykorzystywane w gastronomii, praktyczne przygotowywanie jadłospisów oraz ich ocena
3	Psychodietetyka	psychologiczne uwarunkowania zachowań żywieniowych, emocje i ich wpływ na zachowania żywieniowe, bariery na drodze zmiany zachowań żywieniowych, zaburzenia odżywiania i ich wielowymiarowe podejście do leczenia
4	Seminarium dyplomowe	przygotowanie do opracowania projektu zaliczeniowego
<b>SEMESTR 3_B (Moduł B)</b>		
1	Dydaktyka przedmiotu nauczania II	cele kształcenia, metody tradycyjne nauczania, metody aktywizujące, organizacja procesu kształcenia, programy kształcenia, funkcje, kryteria i formy kontroli pracy ucznia, kierowanie pracą uczniów
2	Seminarium dyplomowe	przygotowanie do opracowania projektu zaliczeniowego
3	Praktyka zawodowa	zapoznanie się z charakterystyką pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych