Nowoczesne metody żywienia w turystyce i rekreacji

- Specjalność - studia I stopnia

Kierunek: Dietetyka

Tradycyjne Hybrydowe OD PAŹDZIERNIKA Studia licencjackie

Czego nauczysz się wybierając tą specjalność?

Poznasz zasady prowadzenia cateringu dietetycznego, jak efektywnie zarządzać przedsiębiorstwem gastronomicznym lub punktem dietetycznym oraz prowadzić punkty franczyzowe. Nauczysz się techniki sprzedaży usług gastronomicznych i dietetycznych, analizy rynku tych usług oraz rozwoju i kreacji produktu gastronomicznego, a także jak utrzymywać dobre relacje z klientem. Nauczysz się jak nadzorować i kontrolować prawidłowości przebiegu procesów technologicznych na wszystkich etapach produkcji i przetwarzania żywności ze szczególnym uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i systemu jakości żywności. Zdobędziesz wiedzę z zakresu popularyzacji zwyczajów żywieniowych w Polsce i na świecie.

Specjalność dostępna również w formule hybrydowej!

Studia hybrydowe na tej specjalności możesz realizować w formie stacjonarnej i niestacjonarnej. Jeśli zdecydujesz się na formułę **stacjonarną hybrydową,** to około **63% zajęć** będziesz realizować **online (w całym toku studiów).** Pozostała część to zajęcia na terenie uczelni. Zarówno zajęcia online jak i w siedzibie uczelni będą realizowane zawsze w te same, z góry ustalone dni w tygodniu w danym semestrze.

Jeśli zdecydujesz się na formułę **niestacjonarną hybrydową,** to około **64%** zajęć będziesz realizować **online (w całym toku studiów).** W semestrze będziesz mieć nie więcej niż **10 zjazdów, z czego maksymalnie 5 z nich na terenie uczelni.** Zjazdy online będą organizowane w piątki (od 16.30), w soboty i niedziele, a zjazdy organizowane na terenie uczelni w soboty i niedziele. Wyjątkiem od reguły będzie pierwszy zjazd, który odbędzie się w całości na terenie uczelni oraz spotkanie z promotorem w ramach seminarium, które odbędzie się w piątek.

O szczegółach harmonogramu zajęć będziesz informowany przez Biuro Rekrutacji.

Dane zamieszczone w niniejszej karcie kierunku mają charakter wyłącznie informacyjny. Dane te nie stanowią oferty zawarcia umowy w rozumieniu art. 66 i nast. kodeksu cywilnego. Zgodnie z art. 160 ust. 3 ustawy z dnia 27 lipca 2005 roku Prawo o szkolnictwie wyższym, umowa między gdansk a studentem zawierana jest w formie pisemnej.

Praca dla Ciebie:



Po ukończeniu studiów lub w ich trakcie możesz szukać pracy na takich stanowiskach, jak:

- specjalista do spraw organizacji usług cateringowych, obsługi klienta/pacjenta w usługach gastronomicznych lub dietetycznych
- menedżer lub specjalista do spraw sprzedaży i marketingu restauracji
- kierownik działu w obiekcie gastronomicznym lub pracownik odpowiedzialny za tworzenie menu opartego o zasady prawidłowego odżywiania
- specjalista w placówkach zbiorowego żywienia
- specjalista ds. zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia człowieka
- właściciel działalności gospodarczej w zakresie usług gastronomicznych i doradztwa dietetycznego

Program studiów

Wybrane przedmioty specjalnościowe:

- Zarządzanie i marketing w ruchu turystycznym
- Żywienie w turystyce i hotelarstwie
- Catering produktów spożywczych
- Żywność ekologiczna
- Planowanie żywienia zbiorowego
- Kuchnie świata

Wykładowcy

dr n. med. Magdalena Maciejewska-Cebulak

Menedżer kierunku dietetyka

Doktor nauk medycznych, dietetyk medyczny, psycholog, współautorka książki „Nie daj się rakowi. Wsparcie żywieniowe w chorobie nowotworowej”. Dietetyk Samodzielnego Zespołu Dietetyków Uniwersyteckiego Centrum

Dane zamieszczone w niniejszej karcie kierunku mają charakter wyłącznie informacyjny. Dane te nie stanowią oferty zawarcia umowy w rozumieniu art. 66 i nast. kodeksu cywilnego. Zgodnie z art. 160 ust. 3 ustawy z dnia 27 lipca 2005 roku Prawo o szkolnictwie wyższym, umowa między gdansk a studentem zawierana jest w formie pisemnej.

Klinicznego w Gdańsku, w ramach którego odpowiada za konsultacje żywieniowe na oddziałach onkologicznych (m.in. Klinika Onkologii i Radioterapii i Klinika Chirurgii Onkologicznej). Wykładowca akademicki i menadżer kierunku „Dietetyka" na Uniwersytecie WSB Merito w Gdańsku. Członek Polskiego Towarzystwa Onkologicznego, Polskiego Towarzystwa Żywienia Pozajelitowego, Dojelitowego i Metabolizmu (POLSPEN) oraz Polskiego Stowarzyszenia Dietetyków.

dr n. med. Marta Stankiewicz

Członek Zespołu Chirurgicznego Leczenia Otyłości przy Klinice Chirurgii Ogólnej, Endokrynologicznej i Transplantacyjnej UCK w Gdańsku oraz członek Komitetu Żywieniowego. Udziela porad w ramach Poradni Żywieniowej przy Katedrze Żywienia Klinicznego GUM. Pomysłodawczyni i współorganizator gdańskiego projektu dla dzieci i młodzieży „Zdrowie na wagę". Aktywny organizator licznych imprez, festynów, warsztatów o tematyce zdrowotnej. Wykładowca w ramach licznych konferencji ogólnopolskich z zakresu żywienia organizowanych przez towarzystwa naukowe oraz na kursach organizowanych przez Okręgową Izbę Lekarską w Gdańsku na temat żywienia w zdrowiu i chorobie. Posiada Międzynarodowe certyfikaty SCOPE (Specialist Certification of Obesity Professionals in Europe) oraz liczne Certyfikaty z zakresu "Leczenia żywieniowego poza- i dojelitowego", uprawniające do prowadzenia interwencji żywieniowej w warunkach ambulatoryjnych i szpitalnych.

dr hab. inż. Magdalena Skotnicka

Doktor habilitowany w dziedzinie nauk społecznych w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości oraz doktor w dziedzinie nauk ekonomicznych, specjalność: towaroznawstwo. Główne zainteresowana to badanie potencjału sycącego produktów spożywczych i określenie możliwości regulacji głodu i sytości. Szczególny obszar badań dotyczy możliwości rozwoju żywności wysokosycącej. W 2019 roku dołączyła do zespołu badawczego fundacji F-FOOD, która opracowuje przepisy legislacyjne oraz warunki certyfikowania i akredytacji dla żywności funkcjonalnej dostępnej na polskim rynku.
W 2010 roku odbyła ośmiomiesięczny na staż na Medical University of Ohio at Toledo, Urology Research Center w Stanach Zjednoczonych w ramach projektu wymiany międzyuczelnianej. W tym czasie testowała zastosowanie różnych nutraceutyków w celu identyfikacji inhibitorów inhibitora aktywatora plazminogenu (PAI-1). Dodatkowo członek 2 towarzystw i jednego stowarzyszenia - Polskie Towarzystwo Technologów Żywności (sekretarz).

Maja Tomczyk

Dietetyk sportowy. Oprócz prowadzenia zajęć dydaktycznych z zakresu żywienia i suplementacji w sporcie, bierze udział w realizacji projektów naukowych związanych ze wspomaganiem możliwości wysiłkowych. Na co dzień współpracuje ze sportowcami o różnym stopniu wytrenowania oraz osobami borykającymi się z chorobami dietozależnymi. Dodatkowo, systematycznie podnosi kwalifikacje uczestnicząc w konferencjach z zakresu dietetyki zarówno jako uczestnik, organizator jak i prelegent.

Dane zamieszczone w niniejszej karcie kierunku mają charakter wyłącznie informacyjny. Dane te nie stanowią oferty zawarcia umowy w rozumieniu art. 66 i nast. kodeksu cywilnego. Zgodnie z art. 160 ust. 3 ustawy z dnia 27 lipca 2005 roku Prawo o szkolnictwie wyższym, umowa między gdansk a studentem zawierana jest w formie pisemnej.

Partnerzy kierunku









Dane zamieszczone w niniejszej karcie kierunku mają charakter wyłącznie informacyjny. Dane te nie stanowią oferty zawarcia umowy w rozumieniu art. 66 i nast. kodeksu cywilnego. Zgodnie z art. 160 ust. 3 ustawy z dnia 27 lipca 2005 roku Prawo o szkolnictwie wyższym, umowa między gdansk a studentem zawierana jest w formie pisemnej.