

ogłasza rekrutację na studia podyplomowe

## TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z ELEMENTAMI DIETETYKI

Przeznaczone głównie dla nauczycieli

### Zakres studiów:

Studia pozwalają na zdobycie wiedzy teoretycznej z zakresu prawnych aspektów produkcji i higieny żywności, technologii i analizy żywności, systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem, współczesnych zasad i metod dietetyki, oraz tworzenia specjalistycznej dokumentacji.

Studia przeznaczone są dla pracowników realizujących zadania związane z jakością żywności, obrotem żywnością oraz dietetyków.

W ramach studiów uczestnicy uzyskują 7 certyfikatów audytora wewnętrznego (ISO 9001; ISO 14001; ISO 17025; ISO 18001; ISO 22000; GMP, GHP, HACCP; BRC, IFS) oraz tworzenia projektów (dokumentacji) wymaganych w obrocie żywnością i jakością w produkcji żywności.

### Wykładowcy:

Wykładowcami są naukowcy i naukowcy – praktycy posiadający duże doświadczenie w dziedzinie jakości produkcji, obrotu żywnością i dietetyce.

### Zasady rekrutacji:

Stuchacze powinni posiadać ukończone studia wyższe zawodowe: magisterskie, licencjacie lub inżynierskie. Możliwe jest też przyjęcie słuchaczy ostatniego roku studiów.

### Czas trwania i opłaty:

Studia trwają 3 semestry; łącznie około 350 godzin. Planowany termin rozpoczęcia: druga dekada listopada 2009 r. Zajęcia odbywać się będą w soboty i niedziele.

### Warunki przyjęcia:

Przesłanie wypełnionego i podpisanego podania – kwestionariusza oraz wnie sienie opłaty ( całej lub semestralnej) na konto uczelni w terminie do 15 listopada 2009 r. Wszel kie dodatkowe informacje można uzyskać w Dziekanacie Uczelni.