|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Plan studiów podyplomowych: Zioła, suplementy diety i kosmetyki naturalne Realizacja od roku akad. 2020/2021** | | | | | | | | | | |
| **Lp.** | **Nazwa przedmiotu** | **forma zaliczenia** | **Semestr** | | | | | | **Suma godzin** | **Suma ECTS** |
| **sem. 1** | | | **sem. 2** | | |
| **W** | **ĆW** | **ECTS** | **W** | **ĆW** | **ECTS** |
| **godz.** | **godz.** |
| 1 | Farmakognozja | Z | 10 |  | 2 |  |  |  | 10 | 2 |
| 2 | Botanika farmaceutyczna | Z | 5 | 5 | 2 |  |  |  | 10 | 2 |
| 3 | Chemia związków naturalnych | Z | 10 | 5 | 3 |  |  |  | 15 | 3 |
| 4 | Biochemia | Z | 10 |  | 2 |  |  |  | 10 | 2 |
| 5 | Podstawy anatomii i fizjologii człowieka | Z | 10 |  | 2 |  |  |  | 10 | 2 |
| 6 | Mikrobiologia w zielarstwie | Z | 5 |  | 1 |  |  |  | 5 | 1 |
| 7 | Towaroznawstwo zielarskie | Z | 5 |  | 1 |  |  |  | 5 | 1 |
| 8 | Towaroznawstwo suplementów diety | Z | 10 | 5 | 3 |  |  |  | 15 | 3 |
| 9 | Towaroznawstwo kosmetyczne | Z | 5 |  | 1 |  |  |  | 5 | 1 |
| 10 | Instrumentalne metody badań surowców i produktów zielarskich, kosmetycznych i suplementów diety | Z | 10 | 5 | 3 |  |  |  | 15 | 3 |
| **RAZEM SEMESTR I** | | | **80** | **20** | **20** | **0** | **0** | **0** | **100** | **20** |
| 1 | Fitoterapia | Z |  |  |  | 10 |  | 1 | 10 | 1 |
| 2 | Podstawy farmakologii | Z |  |  |  | 10 |  | 1 | 10 | 1 |
| 3 | Receptura zielarska i kosmetyczna | Z |  |  |  |  | 10 | 2 | 10 | 2 |
| 4 | Dietetyka i fizjologia żywienia | Z |  |  |  | 5 | 5 | 2 | 10 | 2 |
| 5 | Toksykologia żywności | Z |  |  |  | 5 |  | 1 | 5 | 1 |
| 6 | Ustawodawstwo w zielarstwie, żywności i farmacji | Z |  |  |  | 5 |  | 1 | 5 | 1 |
| 7 | Towaroznawstwo żywności funkcjonalnej | Z |  |  |  | 10 |  | 2 | 10 | 2 |
| 8 | Pierwsza pomoc przedmedyczna | Z |  |  |  | 2 | 3 | 1 | 5 | 1 |
| 9 | Znakowanie opakowań, instrukcja używania, ulotka informacyjna | Z |  |  |  | 5 |  | 1 | 5 | 1 |
| 10 | Przechowalnictwo i obrót produktami zielarskimi, kosmetycznymi i spożywczymi | Z |  |  |  | 5 |  | 1 | 5 | 1 |
| 11 | Systemy zarządzania jakością i certyfikaty w zakresie towarów zielarskich i żywnościowych | Z |  |  |  | 5 |  | 1 | 5 | 1 |
| 12 | Technologie upraw roślin zielarskich | Z |  |  |  | 5 | 5 | 2 | 10 | 2 |
| 13 | Technologie produkcji suplementów diety i leków ziołowych | Z |  |  |  | 5 |  | 1 | 5 | 1 |
| 14 | Seminarium | Z |  |  |  |  | 5 | 1 | 5 | 1 |
| 15 | Praca dyplomowa | Z |  |  |  |  | 5 | 2 | 5 | 2 |
| **RAZEM SEMESTR II** | | | **0** | **0** | **0** | **72** | **33** | **20** | **105** | **20** |
| **Suma** | |  | **80** | **20** | **20** | **72** | **33** | **20** | **205** | **40** |
| **Ogółem** | |  | **100** | | **20** | **105** | | **20** | **205** | **40** |

|  |  |
| --- | --- |
| Koszt studiów | **3500,00 zł** |

**Możliwość wniesienia opłaty w ratach: I rata 1500 zł, II rata 1000 zł, III rata 1000 zł**

Kierownik studiów: dr n. biol. Henryk Różański

Realizacja zajęć (stacjonarnie, on-line bądź w trybie mieszanym) będzie uzależniona od sytuacji epidemicznej w kraju i obostrzeń z tym związanych.

**Czas trwania:** 2 semestry

**Termin uruchomienia:** semestr letni 2021 r., 9-10 stycznia 2021 pierwsze zajęcia.