



Politechnika Łódzka



## Studia Podyplomowe Nowoczesne żywnienie i zarządzanie w gastronomii

Numer usługi 2024/08/22/18392/2273874

📍 Łódź / mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną)

🏠 Studia podyplomowe

🕒 235 h

📅 18.10.2024 do 30.09.2025

7 800,00 PLN brutto

6 341,46 PLN netto

33,19 PLN brutto/h

26,98 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Edukacja
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• kierownicy, menedżerowie i pracownicy przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich</li><li>• przedsiębiorcy z branży gastronomicznej i hotelarskiej</li><li>• osoby zainteresowane pracą w ww. branżach</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	15
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	01-10-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną)
<b>Liczba godzin usługi</b>	235
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 742, z późn. zm.)
<b>Zakres uprawnień</b>	studia podyplomowe

## Cel

### Cel edukacyjny

Studia podyplomowe skierowane są do absolwentów uczelni wyższych (studiów licencjackich, inżynierskich i magisterskich) chcących rozwinąć wiedzę i umiejętności dotyczące nowoczesnej produkcji żywności, planowania diet oraz organizacji żywienia, a także zdobyć nowe kompetencje pozwalające na osiągnięcie poziomu eksperta z zakresu zarządzania i marketingu w produkcji, dystrybucji i usług związanych z produkcją żywności i potraw.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Zna zagadnienia towaroznawcze dotyczące surowców i produktów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, napojów i soków oraz metod ich oceny, a także posiada pogłębioną wiedzę niezbędną do wyjaśniania zjawisk związanych z przetwarzaniem, utrwalaniem i przechowywaniem produktów żywnościowych i ich oddziaływaniem na środowisko naturalne.</p>	<p>Sprawdziany pisemne, obserwacja i ocena aktywności słuchaczy podczas zajęć, wykonanie zadań praktycznych, obserwacja i ocena aktywności słuchaczy podczas zajęć, wykonanie sprawozdań z ćwiczeń.</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Prezentacja
<p>Posiada rozszerzoną wiedzę dotyczącą składników żywności, ich metabolizmu i podstaw przyswajania oraz bezpieczeństwa i jakości żywności w powiązaniu z ich wpływem na jakość żywności i żywienia.</p>	<p>Sprawdziany pisemne, obserwacja i ocena aktywności słuchaczy podczas zajęć, wykonanie zadań praktycznych, obserwacja i ocena aktywności słuchaczy podczas zajęć, wykonanie sprawozdań z ćwiczeń.</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Prezentacja
<p>Potrafi wykorzystać znajomość norm i prawa żywnościowego do planowania żywienia dla różnych grup ludności, oceny jakości żywnościowej i bezpieczeństwa produktów spożywczych, opracowywania diety dla różnych grup ludności oraz określenia wpływu żywienia na zdrowie.</p>	<p>Sprawdziany pisemne, obserwacja i ocena aktywności słuchaczy podczas zajęć, wykonanie zadań praktycznych, obserwacja i ocena aktywności słuchaczy podczas zajęć, wykonanie sprawozdań z ćwiczeń.</p>	Test teoretyczny
		Prezentacja
<p>Potrafi zgodnie z zadaną specyfikacją lub istniejącymi wytycznymi zaprojektować i przeprowadzić proces technologiczny wykorzystywany w produkcji żywności, potrafi stosując nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki dobierać właściwe metody, urządzenia, surowce, normy, standardy, z zachowaniem zasad bezpieczeństwa pracy, podziału zadań i minimalizowania zagrożeń środowiska naturalnego.</p>	<p>Sprawdziany pisemne, obserwacja i ocena aktywności słuchaczy podczas zajęć, wykonanie zadań praktycznych, obserwacja i ocena aktywności słuchaczy podczas zajęć, wykonanie sprawozdań z ćwiczeń.</p>	Test teoretyczny
		Prezentacja

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Potrafi dobrać odpowiednie metody i narzędzia badawcze oraz przeprowadzić pomiary i analizy w celu oceny właściwości fizyko-chemiczne, sensoryczne, bezpieczeństwo i jakość surowców i produktów żywnościowych oraz określić ich zmiany pod wpływem procesów technologicznych i warunków przechowywania.</p> <p>Potrafi stosować zaawansowane technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz wspomagania organizacji pracy w gastronomii, a także projektować strategie marketingowe i działalność przedsiębiorstw gastronomicznych, zaplanować menu, wyposażenie, wystrój obiektu oraz obsługę konsumenta.</p>	<p>Sprawdziany pisemne, obserwacja i ocena aktywności słuchaczy podczas zajęć, wykonanie zadań praktycznych, obserwacja i ocena aktywności słuchaczy podczas zajęć, wykonanie sprawozdań z ćwiczeń.</p> <p>Sprawdziany pisemne, obserwacja i ocena aktywności słuchaczy podczas zajęć, wykonanie zadań praktycznych, obserwacja i ocena aktywności słuchaczy podczas zajęć, wykonanie sprawozdań z ćwiczeń.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Prezentacja</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Prezentacja</p>
<p>Jest przygotowany do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i jej wykorzystywania w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych związanych z planowaniem żywienia i organizacji produkcji gastronomicznej, w tym przetwarzaniem, przechowywaniem, utrwalaniem, jakością i bezpieczeństwem żywności i potraw, a także uzupełniania i doskonalenia nabytej wiedzy i umiejętności oraz zdobywania nowych kompetencji stosownie do zmieniających się potrzeb gospodarki i rynku pracy.</p>	<p>Sprawdziany pisemne, obserwacja i ocena aktywności słuchaczy podczas zajęć, wykonanie zadań praktycznych, obserwacja i ocena aktywności słuchaczy podczas zajęć, wykonanie sprawozdań z ćwiczeń.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Prezentacja</p>

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak

## Program

Lp.	Nazwa przedmiotu w języku polskim/ nazwa przedmiotu w języku angielskim	Kod efektu SP	Liczba godzin		Punkty ECTS
			Praktycznych	Teoretycznych	
1		2	3	4	5
1	Technologie spożywcze i gastronomiczne/ Food and gastronomic technologies	NZZG_W01 NZZG_W02 NZZG_W03 NZZG_U01 NZZG_U02 NZZG_U03 NZZG_K01	20	10	4
2	Żywnienie i dietetyka/ Nutrition and dietetics	NZZG_W01 NZZG_W02 NZZG_U01 NZZG_U02 NZZG_U03 NZZG_K01	15	10	2
3	Trendy żywieniowe/ Nutrition trends	NZZG_W01 NZZG_W02 NZZG_W03 NZZG_U01 NZZG_K01	-	15	2
4	Przechowalnictwo i towaroznawstwo żywności i potraw/ Storage and Commodities of food and meals	NZZG_W01 NZZG_W02 NZZG_W03 NZZG_U02 NZZG_U03 NZZG_K01	15	15	3
5	Nowe techniki kulinarne/New cooking techniques	NZZG_W01 NZZG_W02 NZZG_W03 NZZG_U01 NZZG_U02 NZZG_U03 NZZG_K01	10	5	1
6	Innowacje w produkcji wyrobów cukierniczych i piekarskich/Innovations in the production of confectionery and bakery products	NZZG_W01 NZZG_W02 NZZG_W03 NZZG_U01 NZZG_K01	5	5	1
7	Żywność prozdrowotna i funkcjonalna/Health-promoting and functional foods	NZZG_W01 NZZG_W02 NZZG_U01 NZZG_K01	-	10	1
8	Napoje i alkohole/ Beverages and alcohols	NZZG_W01 NZZG_W02 NZZG_U02 NZZG_K01	10	5	1
9	Zarządzanie i zapewnienie jakości, bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii i cateringu/ Management and assurance of quality, health and safety in gastronomy and catering	NZZG_W04 NZZG_U04 NZZG_K01	10	15	3
10	Przedsiębiorczość w firmie gastronomicznej/ Entrepreneurship in the gastronomic company	NZZG_W04 NZZG_U04 NZZG_K01	-	10	1

1 1	Savoir-vivre i sztuka negocjacji/ Savoir-vivre and the art of negotiation	NZZG_W04 NZZG_U04 NZZG_K01	10	-	1
1 2	Innowacje marketingowe w branży HoReCa/ Marketing innovations in the HoReCa industry	NZZG_W04 NZZG_U04 NZZG_K01	10	15	2
1 3	Praca końcowa/ Final work	NZZG_W01 NZZG_W02 NZZG_W03 NZZG_W04 NZZG_U01 NZZG_U02 NZZG_U03 NZZG_U04 NZZG_K01	15	-	10
Razem 235 godz. 32 pkt. ECTS					

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
-------------------------	-----------------------	---------------------	---------------------	---------------

Brak wyników.

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	7 800,00 PLN
Koszt usługi netto	6 341,46 PLN
Koszt godziny brutto	33,19 PLN
Koszt godziny netto	26,98 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały wykładowe w PDF, podręczniki, opracowania i publikacje, programy komputerowe, filmy.

## Warunki uczestnictwa

Ukończone studia wyższe magisterskie, inżynierskie lub licencjackie.

## Informacje dodatkowe

Szczegółowe informacje o studiach Nowoczesne Żywnienie i Zarządzanie w Gastronomii znajdują się pod linkiem:

<https://rekrutacja.p.lodz.pl/studia-podyplomowe/nowoczesne-zywnienie-i-zarzadzanie-w-gastronomii>

W celu zgłoszenia uczestnictwa na studiach lub uzyskania dostępu do szczegółowych informacji o studiach Nowoczesne Żywnienie i Zarządzanie w Gastronomii proszę wykonać trzy kroki i postępować dalej:

1. Założyć konto na portalu [port.edu.p.lodz.pl](http://port.edu.p.lodz.pl) wskazując działający adres mailowy.
2. Zalogować się do portalu poprzez stronę logowania
3. Wstępnie zapisać się na kurs jako kandydat na słuchacza klikając <https://port.edu.p.lodz.pl/enrol/index.php?id=135> i wpisując klucz dostępu: NŻiZGEDl

UWAGA! Zanim dokonasz rejestracji możesz zapoznać się z instrukcją <https://port.edu.p.lodz.pl/ipodyplomowe>

Po zapisaniu się na kurs zostajesz kandydatem na słuchacza, kolejny krok to wypełnienie Karty Słuchacza.

## Warunki techniczne

Zasoby udostępnione uczestnikom studiów podyplomowych:

- (a) pomieszczenia: sale dydaktyczne, audytoria, pracownia komputerowa Wydziału Inżynierii Procesowej i Ochrony Środowiska
- (b) sprzęt: rzutnik multimedialny, rzutnik pisma, nagłośnienie
- (c) materiały dydaktyczne: podręczniki, opracowania i publikacje, programy komputerowe, filmy.

## Adres

ul. Wólczańska 171/173

90-530 Łódź

woj. łódzkie

Studia podyplomowe realizowane w Instytucie Technologii i Analizy Żywności i Instytucie Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności Politechniki Łódzkiej we współpracy z Instytutem Marketingu i Zrównoważonego Rozwoju Wydziału Organizacji i Zarządzania.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

# Kontakt



**Joanna Oracz**

**E-mail** [joanna.oracz@p.lodz.pl](mailto:joanna.oracz@p.lodz.pl)

**Telefon** (+48) 42 6313 462