



WSHIU Akademia
Nauk Stosowanych

Brak ocen dla tego dostawcy

Technologia żywności i żywienia człowieka. Studia podyplomowe WSHIU Akademia Nauk Stosowanych.

Numer usługi 2024/08/29/52710/2285273

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Studia podyplomowe

🕒 370 h

📅 07.10.2024 do 30.09.2025

3 750,00 PLN brutto

3 750,00 PLN netto

10,14 PLN brutto/h

10,14 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Identyfikator projektu	Akademia HR
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	• Specjaliści i menedżerowie w przemyśle spożywczym - osoby pracujące w zakładach produkcyjnych, laboratoriach jakości, i firmach zajmujących się przetwórstwem żywności. • Dietetycy i specjaliści ds. żywienia - profesjonaliści zajmujący się doradztwem żywieniowym oraz opracowywaniem programów dietetycznych. • Pracownicy działów badań i rozwoju w firmach spożywczych - osoby zajmujące się innowacjami i tworzeniem nowych produktów żywnościowych. • Kontrolerzy jakości żywności - osoby odpowiedzialne za monitorowanie i zapewnianie zgodności z normami bezpieczeństwa żywności. • Studenci i absolwenci kierunków związanych z technologią żywności, dietetyką i pokrewnych dziedzin - osoby planujące karierę w obszarze produkcji żywności i żywienia. • Przedsiębiorcy w sektorze spożywczym - osoby prowadzące własne firmy związane z produkcją i dystrybucją żywności, które chcą rozwijać swoje umiejętności w zakresie technologii i zarządzania żywnością.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	50
Data zakończenia rekrutacji	06-10-2024
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym

Liczba godzin usługi	370
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	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.)
Zakres uprawnień	Studia podyplomowe

Cel

Cel edukacyjny

Celem studiów jest przygotowanie specjalistów zdolnych do projektowania, produkcji, kontrolowania jakości oraz zarządzania procesami technologicznymi związanymi z żywnością. Program ma na celu rozwój umiejętności w zakresie opracowywania zdrowych i bezpiecznych produktów żywnościowych, zarządzania technologią w przemyśle spożywczym oraz promowania właściwego żywienia, uwzględniając najnowsze badania i technologie w dziedzinie żywności i dietetyki.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zrozumienie technologii produkcji żywności, Umiejętność zarządzania jakością żywności, Opracowywanie nowych produktów żywnościowych, Promowanie zdrowego stylu życia, Zarządzanie procesami technologicznymi, Bezpieczeństwo żywności, Analiza wartości odżywczej żywności, Wykorzystanie nowoczesnych technologii w przetwórstwie żywności, Edukacja i promocja zdrowego żywienia.	Warunkiem ukończenia studiów podyplomowych jest zaliczenie poszczególnych przedmiotów oraz zdanie egzaminu dyplomowego.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

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

Dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

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

Dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Nazwa przedmiotu	Liczba godzin	Punkty ECTS
Podstawy technologii i przechowywalnictwo żywności – wykład	20	6
Podstawy technologii i przechowywalnictwo żywności – ćwiczenia	10	3
Nowoczesne materiały i techniki opakowań – wykład	20	6
Nowoczesne materiały i techniki opakowań – ćwiczenia	10	3
Metodyka nauczania przedmiotów zawodowych – ćwiczenia	90	3
Praktyki zawodowe	90	4
Analiza i ocena jakości żywności i żywienia – wykład	20	6
Żywienie człowieka – ocena stanu odżywiania – wykład	20	6
Żywienie człowieka – ocena stanu odżywiania – ćwiczenia	15	3
Technika i technologie produkcji potraw – wykład	20	5
Technika i technologie produkcji potraw – ćwiczenia	15	3
Higiena i toksykologia żywności z elementami mikrobiologii – wykład	20	6
Higiena i toksykologia żywności z elementami mikrobiologii – ćwiczenia	15	3
Razem	370	57

Program kierunku skupiony jest na przekazaniu, utrwaleniu i poszerzeniu aktualnej wiedzy oraz umiejętności teoretycznych i metodycznych niezbędnych do prowadzenia zajęć edukacyjnych, pracy wychowawczej oraz realizacji treści programowych przedmiotów zawodowych z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka.

Studia trwają 2 semestry - 370 godzin

Zjazdy odbywają się średnio co 2 tygodnie (sobota, niedziela).

Studia kończą się obroną pracy dyplomowej.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 1 Harmonogram wg Wirtualnego Dziekanatu	26-10-2024	08:00	18:00	10:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 750,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 750,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	10,14 PLN
Koszt osobogodziny netto	10,14 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Ewa Krąkowska

Magister Kierownik studiów podyplomowych Dyrektor Liceum Akademickiego WSHIU

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Wszelkie materiały zapewnia Uczelnia.

Student będzie otrzymywać takie materiały jak:

- prezentacje multimedialne
- skrypty
- pliki dokumentów
- konspekty.

Warunki uczestnictwa

Wymagane: wykształcenie wyższe.

Warunki techniczne

Dostęp do komputera i internetu: Studenci będą potrzebować dostępu do komputera z połączeniem internetowym. Komputer jest niezbędny do korzystania z platform e-learningowych, pobierania materiałów, przeglądania artykułów naukowych i komunikacji z prowadzącymi i innymi studentami.

Zajęcia będą się odbywać na platformie Zoom.
Należy posiadać pocztę e-mail.

Zoom – wymagania techniczne dotyczące sprzętu

Zoom – wymagania dotyczące procesora i pamięci RAM

- Minimalne: Procesor: Jednordzeniowy 1Ghz lub wyższy, Pamięć RAM: N/A
- Zalecane: Procesor: Dwurdzeniowy 2Ghz lub szybszy (Intel i3/i5/i7 lub odpowiednik AMD), RAM: 4 Gb
- Uwagi:
- Laptopy dwurdzeniowe i jednordzeniowe mają obniżoną częstotliwość odświeżania obrazu podczas udostępniania ekranu (około 5 klatek na sekundę). Aby uzyskać optymalną wydajność udostępniania ekranu na laptopach, zalecamy procesor czterordzeniowy lub szybszy.
- System Linux wymaga procesora lub karty graficznej obsługującej OpenGL 2.0 lub wyższą.

Zoom – wymagania techniczne dotyczące połączenia sieciowego

Zoom – zalecana szerokość pasma dla spotkań i panelistów webinarowych:

- Do rozmów wideo 1:1:
- Dla wysokiej jakości wideo: 600 kb/s (przesyłanie/pobieranie)
- 720p HD: 1,2 Mb/s (przesyłanie/pobieranie)
- 1080p HD: 3,8Mb/s/3,0Mb/s (przesyłanie/pobieranie)

Zoom – w przypadku grupowych połączeń wideo:

- Dla wideo wysokiej jakości: 1,0 Mb/s/600 kb/s (przesyłanie/pobieranie)
- 720p HD: 2,6Mb/s/1,8Mb/s (przesyłanie/pobieranie)
- 1080p HD: 3,8 Mb/s/3,0 Mb/s (przesyłanie/pobieranie)
- Odbiór galerii: 2.0Mbps, 4.0Mbps
- Tylko dla udostępniania ekranu (bez miniaturki wideo): 50-75kbps
- Udostępnianie ekranu z miniaturką wideo: 50-150kbps
- Dla VoiP audio: 60-80kbps

Link do zajęć będzie udostępniany studentom tydzień wcześniej. Każdy student otrzyma e-maila z linkiem do dołączenia. Link będzie ważny do końca dnia trwania zajęć.

W przypadku braku sprzętu jest możliwość wypożyczyć komputer na terenie uczelni na czas trwania zajęć.

Kontakt



Agnieszka Matuszczak

E-mail agnieszka.matuszczak@wshiu.pl

Telefon (+48) 505 845 771