



WSHIU Akademia
Nauk Stosowanych

Brak ocen dla tego dostawcy

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

Numer usługi 2025/02/20/52710/2571347

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

📚 Studia podyplomowe

🕒 370 h

📅 03.03.2025 do 28.02.2026

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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	03-03-2025
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym

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 przechowalnictwo żywności – wykład	20	6
Podstawy technologii i przechowalnictwo 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
Żywnienie człowieka – ocena stanu odżywiania – wykład	20	6
Żywnienie 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 żywnienie 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	03-03-2025	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