



WYŻSZA SZKOŁA
INŻYNIERII I
ZDROWIA W
WARSZAWIE

Brak ocen dla tego dostawcy

TECHNOLOGIA I MIKROBIOLOGIA ŻYWNOŚCI - studia podyplomowe

Numer usługi 2025/04/03/178955/2667501

📍 Warszawa / mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną)

📅 Studia podyplomowe

🕒 462 h

📅 01.11.2025 do 30.09.2026

14 000,00 PLN brutto

14 000,00 PLN netto

30,30 PLN brutto/h

30,30 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Styl życia / Dietetyka

Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych
wsparcie dla pracodawców i ich pracowników

Grupa docelowa usługi

Studia podyplomowe na kierunku

technologia i mikrobiologia żywności

kierowane są :

- do osób posiadających wykształcenie wyższe (ukończone studia I lub II stopnia)
- do osób zainteresowanych pogłębieniem wiedzy na temat procesów technologicznych i mikrobiologicznych związanych z produkcją i bezpieczeństwem żywności.
- do osób pracujących w przemyśle spożywczym, laboratoriach badawczych czy instytucjach zajmujących się kontrolą jakości żywności.

Minimalna liczba uczestników

15

Maksymalna liczba uczestników

30

Data zakończenia rekrutacji

31-10-2025

Forma prowadzenia usługi

mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną)

Liczba godzin usługi

462

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.)

Cel

Cel edukacyjny

Celem kształcenia na studiach podyplomowych na kierunku technologia i mikrobiologia żywności jest pogłębienie wiedzy i umiejętności w zakresie procesów technologicznych oraz mikrobiologicznych aspektów produkcji żywności. Program studiów ma na celu przygotowanie specjalistów, którzy potrafią analizować i kontrolować procesy produkcyjne, identyfikować i zarządzać mikroorganizmami wpływającymi na jakość i bezpieczeństwo żywności, a także wdrażać nowoczesne technologie w przemyśle spożywczym.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: - ma pogłębioną wiedzę o poszczególnych grupach składników żywności i dodatkach do żywności, a także o interakcjach zachodzących pomiędzy nimi pod wpływem podstawowych procesów technologicznych na wszystkich etapach produkcji, przechowywania i przetwarzania żywności - zna zasady planowania eksperymentu i prawidłowej weryfikacji wiarygodności uzyskanych wyników, również przy wykorzystaniu specjalistycznego oprogramowania komputerowego	Zdobyta wiedza jest weryfikowana podczas zaliczeń i egzaminów w formie pisemnej lub ustnej	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Umiejętności: - stosuje odpowiednią procedurę przygotowania próbki produktów żywnościowych do badań, a także dobiera właściwą metodę analizy oraz niezbędny sprzęt, mając na celu rozwiązanie określonego problemu związanego z produkcją i kontrolą jakości i bezpieczeństwa żywności; - samodzielnie analizuje oznaczenia produktów żywnościowych, odnosząc się przy tym do przepisów i norm obowiązujących producentów i dystrybutorów na rynkach spożywczych w kraju i na terytorium UE	Zdobyte umiejętności weryfikowane są podczas wykonywania zadań zleconych przez prowadzącego w trakcie zajęć ćwiczeniowych i laboratoryjnych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Kompetencje społeczne: - inicjuje działania na rzecz środowiska społecznego i interesu publicznego, aktywnie przy tym promując zachowania prozdrowotne i proekologiczne	Zdobyte kompetencje społeczne weryfikowane są podczas wykonywania zadań zleconych przez prowadzącego w trakcie zajęć ćwiczeniowych i laboratoryjnych	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?

Tak. Absolwent studiów podyplomowych otrzymuje Świadectwo Ukończenia Studiów Podyplomowych wraz z wykazem modułów realizowanych zgodnie z programem studiów liczbą punktów ECTS oraz liczbą godzin przypisanymi do danego modułu.

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

Świadectwo Ukończenia Studiów Podyplomowych otrzymuje absolwent, który w trakcie trwania studiów uzyskał pozytywne oceny z każdego realizowanego modułu. Studia podyplomowe kończą się egzaminem końcowym w zakresie wiedzy i umiejętności nabytych podczas całego procesu kształcenia.

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

Ocena końcowa znajdująca się na Świadectwie Ukończenia Studiów Podyplomowych jest składową wyników uzyskanych z egzaminów i zaliczeń realizowanych w trakcie procesu kształcenia oraz wyniku egzaminu końcowego.

Program

SEMESTR I

Lp.	moduł	rygor	ECTS	wyk.	ćw.	inne	liczba godzin
1.	Nowe trendy w technologii żywności	Z	1	x			16
2.	Zarządzanie procesem produkcyjnym w przemyśle rolno-spożywczym	Z	2	x			18

3.	Analiza i ocena jakości żywności	E	5	x		x	30
4.	Surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	E	5	x		x	30
5.	Technologia żywności pochodzenia roślinnego	E	4	x		x	30
6.	Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego	E	4	x		x	30
7.	Opakowania i przechowywanie żywności	Z	4	x	x		20
8.	Żywność funkcjonalna	Z	2	x			12
9.	Żywność wygodna	Z	2	x			12
10.	Utrwalanie żywności	Z	1	x		x	24
11.	BHP	Z/BO	0	x			4

SEMESTR II

Lp. moduł	rygor	ECTS	wyk.	ćw.	inne	liczba godzin
1. Metody identyfikacji mikroorganizmów	Z	4	x		x	30
2. Mikroorganizmy występujące w żywności	Z	3	x	x		24
3. Higiena żywności	E	2	x	x		24
4. Techniki mikrobiologiczne badania produktów spożywczych	E	4	x		x	30
5. Techniki biologii molekularnej w mikrobiologii żywności	E	4	x		x	30
6. Mikroorganizmy w biotechnologii żywności	Z	3	x		x	30
7. Mikrobiologia środowiska produkcyjnego	Z	3	x	x		24

8.	Zatrucia i zakażenia pokarmowe	Z	4	x	x		24
9.	Organizacja i zasady pracy w laboratorium mikrobiologicznym	Z	3	x	x		20

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.				

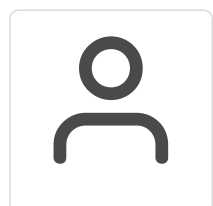
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	14 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	14 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	30,30 PLN
Koszt osobogodziny netto	30,30 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mateusz Gemba

Koordinator studiów z zakresu dietetyki

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Słuchacze studiów podyplomowych otrzymują dostęp do w pełni wyposażonych sal ćwiczeniowych i laboratoryjnych zarówno w specjalistyczny sprzęt, narzędzia i preparaty niezbędne do przeprowadzenia zajęć o charakterze praktycznych.

Otrzymują również całodobowy dostęp do wirtualnego dziekanatu, za pośrednictwem którego mają wgląd w plan zajęć, oceny, finanse, ogłoszenia i informacje przekazywane przez administrację Uczelni oraz wykładowców.

Warunki uczestnictwa

W procesie rekrutacji biorą udział osoby, które:

* założyły konto w systemie e-dziekanat za pośrednictwem strony Uczelni (<https://e-dziekanat.wsiiz.pl/Rekrutacja/RKonto/Register>)

* dostarczyły do Biura Zespołu ds. Rekrutacji wszystkie wymagane dokumenty.

Szczegółowe informacje znajdują się na stronie www.wsiiz.pl w zakładce REKRUTACJA/ PROCES REKRUTACJI

Warunki techniczne

W związku z tym, że część zajęć odbywa się z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość za pośrednictwem platformy Clickmeeting słuchacz powinien posiadać urządzenie z dostępem do internetu (komputer, tablet, telefon).

Adres

ul. Bitwy Warszawskiej 1920 r. 18

02-366 Warszawa

woj. mazowieckie

Zjazdy odbywają się średnio w dwa weekendy w miesiącu (piątki w godz.17:00-20:40, soboty i niedziele w godz. 08:00-20:40).

Zajęcia praktyczne prowadzone są stacjonarnie w siedzibie Uczelni , natomiast wykłady/ ćwiczenia audytoryjne/ ćwiczenia warsztatowe prowadzone są z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość za pośrednictwem platformy Clickmeeting.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Agnieszka Copik

E-mail podyplomowe@wsiiz.pl

Telefon (+48) 22 5623 512