



## Studia podyplomowe online "Towaroznawstwo zielarskie, kosmetyczne i żywności funkcjonalnej" Wyższa Szkoła Kształcenia Zawodowego (WSKZ)

3 299,00 PLN brutto  
3 299,00 PLN netto  
9,19 PLN brutto/h  
9,19 PLN netto/h

Numer usługi 2025/04/25/43089/2710289

Wyższa Szkoła

Kształcenia

Zawodowego

★★★★☆ 4,5 / 5

373 oceny

📍 zdalna

📖 Studia podyplomowe

🕒 359 h

📅 02.06.2025 do 21.08.2026

## Informacje podstawowe

**Kategoria**

Inne / Edukacja

**Grupa docelowa usługi**

Studia podyplomowe adresowane są do pasjonatów zielarstwa oraz zielarzy podnoszących kwalifikacje zawodowe, technologów żywności, lekarzy, kosmetologów fizjoterapeutów, pielęgniarek, dietetyków, farmaceutów i techników farmacji, pracowników centrów SPA, uzdrowisk, ośrodków turystyki, odnowy biologicznej i rekreacji, drogerii, absolwentów zdrowia publicznego, osób zajmujących się promocją zdrowia i zdrowego stylu życia, osób planujących otworzyć sklepy ze zdrową żywnością, sklepy zielarsko-medyczne lub drogerie z artykułami zielarskimi i suplementami diety, terapeutów chcących podnieść swoje kwalifikacje w zakresie towaroznawstwa zielarskiego i kosmetycznego, pracowników firm kosmetycznych; technologów i dystrybutorów suplementów diety, środków dietetycznych, żywności i kosmetyków, osób planujących otworzyć sklepy ze zdrową żywnością, sklepy zielarsko-medyczne lub drogerie z artykułami zielarskimi i suplementami diety, osób zainteresowanych tematyką zielarstwa i roślin leczniczych.

**Minimalna liczba uczestników**

1

**Maksymalna liczba uczestników**

100

**Forma prowadzenia usługi**

zdalna

**Liczba godzin usługi**

359

**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 2024 r. poz. 1571, z późn. zm.)

**Zakres uprawnień**

Studia podyplomowe

# Cel

## Cel edukacyjny

Usługa Studia podyplomowe online "Towaroznawstwo zielarskie, kosmetyczne i żywności funkcjonalnej" potwierdza przygotowanie słuchaczy do nabycia wiedzy i umiejętności w zakresie surowców i materiałów zielarskich i kosmetycznych, technologicznych procesów wytwarzania oraz efektywnego wykorzystania wiedzy z zakresu stosowania i eksploatacji towarów.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Formułuje cele towaroznawstwa zielarskiego, kosmetycznego oraz żywności funkcjonalnej i suplementów diety.	Charakteryzuje towaroznawstwo zielarskie, kosmetyczne oraz żywności funkcjonalnej i suplementów diety.	Test teoretyczny
Wyjaśnia istotę funkcjonowania systemów zarządzania jakością i certyfikatów w zakresie towarów kosmetycznych, zielarskich i żywnościowych.	Organizuje systemy zarządzania jakością i certyfikaty w zakresie towarów kosmetycznych, zielarskich i żywnościowych.	Test teoretyczny
Analizuje opłacalność marketingu wyrobów kosmetycznych, zielarskich i żywności funkcjonalnej.	Monitoruje działania marketingowe dotyczące wyrobów kosmetycznych, zielarskich i żywności funkcjonalnej.	Test teoretyczny
Analizuje potrzeby znakowania opakowań, znaczenia instrukcji używania oraz ulotek informacyjnych.	Organizuje znakowanie opakowań, znaczenie instrukcji używania oraz ulotek informacyjnych.	Test teoretyczny
Formułuje cele bioinformatyki i biomatematyki w towaroznawstwie kosmetycznym, zielarskim i żywności funkcjonalnej.	Nadzoruje bioinformatykę i biomatematykę w towaroznawstwie kosmetycznym, zielarskim i żywności funkcjonalnej.	Test teoretyczny
Analizuje opłacalność uprawy roślin kosmetycznych, zielarskich i przyprawowych.	Monitoruje uprawę roślin kosmetycznych, zielarskich i przyprawowych.	Test teoretyczny

# Kwalifikacje

## Kwalifikacje niewłączone do ZSK

### Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy wydany dokument jest potwierdzeniem uzyskania kwalifikacji w zawodzie?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza uprawnienia do wykonywania zawodu na danym stanowisku (tzw. uprawnienia stanowiskowe) i jest wydawany po przeprowadzeniu walidacji?

TAK

## Informacje

<b>Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów</b>	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
<b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Wyższa Szkoła Kształcenia Zawodowego
<b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak
<b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>	Wyższa Szkoła Kształcenia Zawodowego
<b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak

## Program

Tematyka zajęć prowadzonych na studiach podyplomowych **Towaroznawstwo zielarskie, kosmetyczne i żywności funkcjonalnej:**

- Podstawy towaroznawstwa zielarskiego
- Podstawy towaroznawstwa kosmetycznego
- Podstawy towaroznawstwa żywności funkcjonalnej i suplementów diety
- Podstawy receptury i technologii produkcji preparatów zielarskich
- Podstawy receptury i technologii produkcji preparatów kosmetycznych
- Podstawy receptury i technologii produkcji żywności funkcjonalnej
- Podstawy farmakologii
- Podstawy farmakognozji
- Dietetyka i diety specjalne
- Biochemia i fizjologia człowieka. Anatomia funkcjonalna człowieka
- Uprawa roślin kosmetycznych, zielarskich i przyprawowych. Ustawodawstwo w kosmetyce, zielarstwie, żywności i farmacji
- Znakowanie opakowań, znaczenie instrukcji używania lub ulotki informacyjnej. Przechowalność i obrót produktami zielarskimi, kosmetycznymi i spożywczymi
- Toksykologia żywności, ziół i kosmetyków. Pierwsza pomoc przedmedyczna
- Systemy zarządzania jakością i certyfikaty w zakresie towarów kosmetycznych, zielarskich i żywnościowych. Instrumentalne metody badań w towaroznawstwie
- Bioinformatyka i biomatematyka w towaroznawstwie kosmetycznym, zielarskim i żywności funkcjonalnej

- Bromatologia. Filozofia i etyka w towaroznawstwie
- Chemia surowców i produktów żywnościowych, kosmetycznych, zielarskich oraz suplementów diety
- Bezpieczeństwo żywności i suplementów diety
- Botanika roślin kosmetycznych, zielarskich i dietetycznych z elementami etnobotaniki
- Przedsiębiorczość i działalność gospodarcza. Marketing wyrobów kosmetycznych, zielarskich i żywności funkcjonalnej

Wyższa Szkoła Kształcenia Zawodowego zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian w harmonogramie studiów podyplomowych.

Czas trwania trysemestralnych studiów to **359 godzin**.

Forma studiów podyplomowych: on line / z wykorzystaniem metod kształcenia on line.

Wybrane studia podyplomowe umożliwiają uzyskanie co najmniej 30 punktów ECTS.

Koszt kształcenia pokrywa wszelkie egzaminy oraz walidację.

Na zakończenie kształcenia słuchacz podchodzi do obrony pracy dyplomowej.

Nauka jak i testy sprawdzające wiedzę (częstkowe i test generalny) oraz obrona pracy dyplomowej, odbywają się online.

Uczelnia zapewni inną/inne osoby do przeprowadzenia walidacji, niż do procesu kształcenia.

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	3 299,00 PLN
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	3 299,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	9,19 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	9,19 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	0,00 PLN

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dostępne w formie elektronicznej na indywidualnym koncie w panelu słuchacza w tym:

- e-podręczniki,
- materiały audio,
- materiały wideo.

## Warunki uczestnictwa

- Kandydat musi posiadać wykształcenie wyższe: licencjat, inżynier, magister.
- Utworzenie indywidualnego konta słuchacza na stronie WSKZ [www.studia-online.pl](http://www.studia-online.pl).

## Informacje dodatkowe

**Wyższa Szkoła Kształcenia Zawodowego** to Uczelnia wyższa, która wprowadziła studia podyplomowe w postaci e-learningu (studia online). Ta innowacyjna forma studiów podyplomowych pozwala słuchaczom odbywać studia podyplomowe w wybranym i dogodnym dla siebie miejscu i czasie. Nauka jak i testy sprawdzające wiedzę odbywają się online.

Każdy z absolwentów Wyższej Szkoły Kształcenia Zawodowego otrzymuje świadectwo ukończenia studiów podyplomowych potwierdzającą nabyte umiejętności i będącą legalnym dokumentem wydawanym na podstawie tych samych przepisów prawnych, co w przypadku studiów stacjonarnych.

**Wyższa Szkoła Kształcenia Zawodowego posiada Certyfikat Jakości ISO 9001:2015.**

## Warunki techniczne

Uczestnik realizuje studia podyplomowe na innowacyjnej platformie dydaktycznej <https://studia-online.pl>

Słuchacz dostaje indywidualny dostęp do studiów podyplomowych poprzez zalogowanie się na indywidualnym koncie.

Słuchacz powinien posiadać komputer PC lub inne urządzenie, które odtwarza poprawnie dźwięk w formacie MP3 oraz posiada rozdzielczość ekranu w poziomie nie mniejszą niż 1100 pixeli.

Do prawidłowej funkcjonalności platformy wymagana jest jedna z najnowszych wersji przeglądarek: Microsoft Edge, Mozilla Firefox lub Google Chrome. Ponadto przeglądarka powinna obsługiwać JavaScript oraz akceptować dane zapisywane w plikach Cookie.

## Kontakt



**Agata Noczyńska**

**E-mail** [dotacje@studia-online.pl](mailto:dotacje@studia-online.pl)

**Telefon** (+48) 226 020 110