



WYŻSZA SZKOŁA
INŻYNIERII I
ZDROWIA W
WARSZAWIE

Brak ocen dla tego dostawcy

FOOD DESIGN - studia podyplomowe

Numer usługi 2025/05/12/178955/2739715

16 000,00 PLN brutto

16 000,00 PLN netto

37,21 PLN brutto/h

37,21 PLN netto/h

📍 Warszawa / mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną)

📅 Studia podyplomowe

🕒 430 h

📅 01.11.2025 do 30.09.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Styl życia / Dietetyka

Grupa docelowa usługi

Studia podyplomowe na kierunku

food design

kierowane są :

- do osób posiadających wykształcenie wyższe (ukończone studia I lub II stopnia)
 - do osób, które chcą rozwijać swoje umiejętności w zakresie projektowania i innowacji w branży spożywczej
 - do osób pracujących w przemyśle spożywczym, laboratoriach badawczych, firmach zajmujących się kontrolą jakości oraz dla przedsiębiorców pragnących rozwijać nowe produkty i technologie w sektorze żywności.

Minimalna liczba uczestników

15

Maksymalna liczba uczestników

18

Data zakończenia rekrutacji

31-10-2025

Forma prowadzenia usługi

mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną)

Liczba godzin usługi

430

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

Prowadzenie kształcenia na studiach I i II stopnia i studiach podyplomowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem kształcenia na kierunku food design jest rozwijanie wiedzy i umiejętności w zakresie projektowania innowacyjnych produktów spożywczych oraz optymalizacji procesów produkcyjnych. Program ma na celu przygotowanie specjalistów do tworzenia żywności, która jest nie tylko atrakcyjna sensorycznie, ale także zgodna z najnowszymi trendami zdrowotnymi i ekologicznymi. Uczestnicy uczą się analizować składniki żywności, ich interakcje oraz wpływ technologii na jakość i bezpieczeństwo produktów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: - posiada szczegółową wiedzę o grupach składników żywności oraz opisuje ich cechy fizykochemiczne - definiuje, opisuje i analizuje kierunki przemian oraz interakcje pomiędzy składnikami żywności na wszystkich etapach produkcji, przechowywania i przetwarzania żywności - zna metody i techniki oraz ich praktyczne zastosowanie w analizie instrumentalnej i sensorycznej produktów spożywczych	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 produktu spożywczego do badań, a także metodę analizy w celu rozwiązania określonego złożonego problemu związanego z produkcją i kontrolą jakości żywności - rozróżnia mechanizmy i skutki reakcji chemicznych i biochemicznych zachodzących w żywności oraz ich wpływ na funkcjonalne i sensoryczne cechy produktów spożywczych - posługuje się aparaturą laboratoryjną, a także maszynami i narzędziami wykorzystywanymi w procesie produkcji, a także bada i ocenia jakość artykułów spożywczych	Zdobyte umiejętności weryfikowane są podczas wykonywania zadań zleconych przez prowadzącego w trakcie zajęć ćwiczeniowych i laboratoryjnych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Kompetencje społeczne: - potrafi wykorzystać nabytą w czasie procesu kształcenia wiedzę dla wzmocnienia i ugruntowania swojej pozycji w branży spożywczej - dzięki umiejętności myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy potrafi samodzielnie rozwijać różne formy działalności w obszarze technologii, produkcji, dystrybucji oraz badań artykułów spożywczych	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

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

SEMESTR I

Lp.	moduł	rygor	ECTS	wyk.	ćw.	inne	liczba godzin
1.	Ustawodawstwo żywnościowe	Z	2	x			12
2.	Surowce pochodzenia roślinnego wykorzystywane w przetwórstwie spożywczym	E	4	x	x		30
3.	Surowce pochodzenia zwierzęcego wykorzystywane w przetwórstwie spożywczym	E	4	x	x		30
4.	Dozwolone i niedozwolone substancje dodatkowe w produkcji żywności	E	6	x	x		30
5.	Suplementy diety i żywność funkcjonalna	Z	3	x	x		20
6.	Wymogi i kryteria opakowań artykułów żywnościowych	Z	3	x	x		20
7.	Ochrona patentowa innowacyjnych rozwiązań w przemyśle spożywczym	Z	3		x		18
8.	Strategia marketingowa dla produktów żywnościowych i usług gastronomicznych	Z	5		x		24

9.	BHP	Z/BO	0	x			4
----	-----	------	---	---	--	--	---

SEMESTR II

Lp.	moduł	rygor	ECTS	wyk.	ów.	inne	liczba godzin
1.	Technologia surowców i produktów pochodzenia roślinnego	E	3	x		x	30
2.	Technologia surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego	E	3	x		x	30
3.	Instrumentalna i sensoryczna analiza żywności	E	4	x		x	30
4.	Tradycyjne i nowoczesne techniki kulinarne	Z	5		x	x	36
5.	Kuchnie świata	Z	5		x	x	36
6.	Kuchnia molekularna	Z	4		x	x	36
7.	Żywność ekologiczna	Z	3	x	x		20
8.	Inżynieria genetyczna w produkcji i kształtowaniu jakości żywności	Z	3	x	x		24

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

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

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	16 000,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	16 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	37,21 PLN
Koszt osobogodziny netto	37,21 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

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