



WYŻSZA SZKOŁA
INŻYNIERII I
ZDROWIA W
WARSZAWIE

Brak ocen dla tego dostawcy

GASTRONOMIA I DIETETYKA - studia podyplomowe

Numer usługi 2025/05/21/178955/2761224

📍 Warszawa / mieszana (stacjonarna połączona z usługą
zdalną)

📅 Studia podyplomowe

🕒 370 h

📅 01.11.2025 do 30.09.2026

16 000,00 PLN brutto

16 000,00 PLN netto

43,24 PLN brutto/h

43,24 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Styl życia / Dietetyka

Studia podyplomowe na kierunku

gastronomia i dietetyka

kierowane są :

Grupa docelowa usługi

- do osób posiadających wykształcenie wyższe (ukończone studia I lub II stopnia)
- do osób zainteresowanych rozwijaniem swoich kompetencji w zakresie zdrowego żywienia i nowoczesnych technologii
- do osób planujących rozpoczęcie działalności w branży gastronomicznej lub dietetycznej.

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

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

Prowadznie kształcenia na studiach I i II stopnia i studiach podyplomowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem kształcenia jest przygotowanie specjalistów, którzy posiadają kompleksową wiedzę i umiejętności z zakresu żywienia człowieka, dietetyki oraz technologii gastronomicznej. Program koncentruje się na rozwijaniu kompetencji w projektowaniu jadłospisów, przygotowywaniu diet specjalnych, ocenie jakości żywności oraz stosowaniu nowoczesnych i tradycyjnych technologii kulinarnych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: - zna i rozumie zagadnienia z zakresu podstaw żywienia człowieka oraz dietetyki; - zna i rozumie zagadnienia towaroznawcze dotyczące surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego; - zna i opisuje tradycyjne i nowoczesne technologie przygotowywania i serwowania potraw, a także ich wpływ na jakość wyrobów oraz metody oceny jakości	Zdobyta wiedza jest weryfikowana podczas zaliczeń i egzaminów w formie pisemnej lub ustnej	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Umiejętności: - ocenia sposób żywienia człowieka oraz projektuje jadłospisy oraz diety specjalne - wykorzystuje nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw dobierając niezbędne metody, urządzenia i surowce - określa zmiany surowców i produktów żywnościowych pod wpływem procesów technologicznych oraz warunków przechowywania - stosuje się do zasad BHP i ergonomii Kompetencje społeczne: - ocenia posiadaną wiedzę oraz jest gotowy zasięgać opinii ekspertów w celu zapewnienia odpowiedniej jakości życia i poszanowania środowiska - jest świadomy odpowiedzialności za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw oraz jadłospisów	Zdobyte umiejętności weryfikowane są podczas wykonywania zadań zleconych przez prowadzącego w trakcie zajęć ćwiczeniowych i laboratoryjnych Zdobyte kompetencje społeczne weryfikowane są podczas wykonywania zadań zleconych przez prowadzącego w trakcie zajęć ćwiczeniowych i laboratoryjnych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych 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 żywnościowo - żywieniowe	Z	3	x			12
2. Podstawy żywienia człowieka	E	5	x	x		30
3. Edukacja żywieniowa	Z	5	x	x		30
4. Poradnictwo dietetyczne	E	5	x		x	30
5. Technologia potraw pochodzenia roślinnego	Z	4	x	x		24
6. Technologia potraw pochodzenia zwierzęcego	Z	4	x	x		24
7. Towaroznawstwo i przechowywalność surowców i potraw	E	4	x	x		24
8. BHP	Z/BO	0	x			4

SEMESTR II

Lp. moduł	rygor	ECTS	wyk.	ćw.	inne	liczba godzin
-----------	-------	------	------	-----	------	---------------

1.	Pracownia dietetyki i planowania diet	E	5	x		x	30
2.	Pracownia dietetyki i planowania diet leczniczych	E	5	x		x	30
3.	Tradycyjna i regionalna kuchnia polska	Z	4			x	24
4.	Kuchnie świata	Z	4			x	24
5.	Nowoczesne sztuki kulinarne	Z	4			x	24
6.	Analiza i ocena jakości żywności	Z	4	x		x	36
7.	Marketing żywności i usług gastronomicznych	Z	4	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	43,24 PLN
Koszt osobogodziny netto	43,24 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, preparaty i surowce 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