



WYŻSZA SZKOŁA
INŻYNIERII I
ZDROWIA W
WARSZAWIE

Brak ocen dla tego dostawcy

HIGIENA ŻYWNOSTCI I ŻYWIENIA - studia podyplomowe

Numer usługi 2025/05/24/178955/2769160

📍 Warszawa / mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną)

📅 Studia podyplomowe

🕒 332 h

📅 01.11.2025 do 30.09.2026

12 000,00 PLN brutto

12 000,00 PLN netto

36,14 PLN brutto/h

36,14 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 <u>higiena żywności i żywienia</u> kierowane są : • do osób posiadających wykształcenie wyższe (ukończone studia I lub II stopnia) • do pracowników sektora spożywczego, takich jak specjaliści ds. kontroli jakości, technologowie żywności, inspektorzy sanitarni, a także dla osób pracujących w instytucjach zajmujących się bezpieczeństwem żywności i ochroną zdrowia publicznego. • do osób, które chcą rozwijać swoje kompetencje w zakresie analizy i oceny jakości żywności, wdrażania procedur higienicznych oraz działań na rzecz promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej.
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	332

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 jest przygotowanie specjalistów do oceny jakości i bezpieczeństwa żywności oraz do wdrażania działań mających na celu ochronę zdrowia publicznego w obszarze produkcji, dystrybucji i przechowywania żywności. Program kształcenia koncentruje się na rozwijaniu wiedzy o surowcach i substancjach wykorzystywanych w produkcji żywności, metodach analitycznych stosowanych w kontroli jakości oraz na umiejętnościach praktycznych związanych z analizą i oceną produktów spożywczych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: - zna grupy surowców i substancji wykorzystywanych w procesie produkcji produktów o określonych właściwościach użytkowych oraz metody ich pozyskiwania - ma wiedzę o metodach analitycznych wykorzystywanych w procesie analizy jakości i bezpieczeństwa surowców, półproduktów, jak i gotowych produktów - rozumie znaczenie pojęć właściwych dla zdrowia, w tym zagadnień dotyczących promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej, a także wyjaśnia ich znaczenie dla prawidłowej komunikacji z otoczeniem społeczno-gospodarczym	Zdobyta wiedza jest weryfikowana podczas zaliczeń i egzaminów w formie pisemnej lub ustnej	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Umiejętności: - dokonuje analizy ilościowej i jakościowej surowców/ substancji, półproduktów, gotowych produktów przy zastosowaniu znanych mu procedur analitycznych - stosuje odpowiednią procedurę przygotowania próbki produktu do badań, w celu rozwiązania określonego problemu związanego z produkcją i kontrolą jakości - posiada umiejętność proponowania rozwiązań i udziału w tworzeniu i wdrażaniu projektów i działań w obszarze ochrony zdrowia w przedsiębiorstwach produkujących produkty o określonych właściwościach użytkowych - przewiduje wpływ cech fizykochemicznych oraz potencjalnie występujących interakcji podczas produkcji, dystrybucji i przechowywania, na jakość, trwałość i bezpieczeństwo produktu	Zdobyte umiejętności weryfikowane są podczas wykonywania zadań zleconych przez prowadzącego w trakcie zajęć ćwiczeniowych i laboratoryjnych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Kompetencje społeczne: - nie przedkłada własnych ambicji ponad dobro całego zespołu i przedsiębiorstwa, dla którego świadczy pracę - potrafi inicjować działania na rzecz środowiska społecznego i interesu publicznego	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 Ukończenie 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. Prawo żywnościowe	Z	3	x			18
2. Dobra praktyka higieniczna i produkcyjna. System jakości HACCP.	Z	3	x	x		20
3. Higiena żywności i żywienia - zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne żywności	E	5	x		x	30
4. Zmiany fizyczne, chemiczne i sensoryczne zachodzące w surowcach i produktach podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania	E	5	x		x	30
5. Składniki pokarmowe i substancje dodatkowe w żywności. Normy żywieniowe.	Z	5	x	x		24
6. Skład chemiczny i wartość żywieniowa głównych grup produktów spożywczych.	Z	5	x	x		24
7. Wymagania i kryteria opakowań artykułów żywnościowych	Z	4	x	x		20
8. BHP	Z/BO	0	x			4

SEMESTR II

Lp. moduł	rygor	ECTS	wyk.	ćw.	inne	liczba godzin
1. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego i roślinnego	Z	3	x	x		20
2. Badanie i ocena mikrobiologiczna żywności	E	5	x		x	30
3. Toksykologia żywności	Z	4	x	x		24

4.	Analiza i ocena jakości oraz bezpieczeństwa żywności	E	6	x		x	30
5.	Edukacja żywieniowa	Z	4	x	x		20
6.	Programy profilaktyki zdrowotnej w praktyce	Z	5		x		18
7.	Prezentacja i reklama produktów spożywczych.	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	12 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	12 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	36,14 PLN
Koszt osobogodziny netto	36,14 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

