



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

<b>Kategoria</b>	Styl życia / Dietetyka
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Studia podyplomowe na kierunku</p> <p><b><u>technologia i mikrobiologia żywności</u></b></p> <p>kierowane są :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• do osób posiadających wykształcenie wyższe ( ukończone studia I lub II stopnia)</li> <li>• do osób zainteresowanych pogłębieniem wiedzy na temat procesów technologicznych i mikrobiologicznych związanych z produkcją i bezpieczeństwem żywności.</li> <li>• do osób pracujących w przemyśle spożywczym, laboratoriach badawczych czy instytucjach zajmujących się kontrolą jakości żywności.</li> </ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	15
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	30
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	31-10-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną)
<b>Liczba godzin usługi</b>	462
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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
<p><b>Wiedza:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- zna zasady planowania eksperymentu i prawidłowej weryfikacji wiarygodności uzyskanych wyników, również przy wykorzystaniu specjalistycznego oprogramowania komputerowego</li> </ul>	<p>Zdobyta wiedza jest weryfikowana podczas zaliczeń i egzaminów w formie pisemnej lub ustnej</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p><b>Umiejętności:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul>	<p>Zdobyte umiejętności weryfikowane są podczas wykonywania zadań zleconych przez prowadzącego w trakcie zajęć ćwiczeniowych i laboratoryjnych</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

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.	ów.	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.

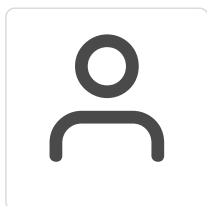
## Cennik

### 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](http://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

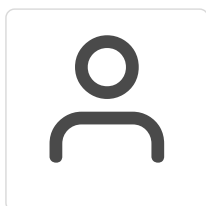
Zjazdy odbywają się średnio w dwa weekendy w miesiącu ( piątki w godz.17:00-20:40, soboty i niedziele w godz. 08:00-20:40).

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](mailto:podyplomowe@wsiiz.pl)

**Telefon** (+48) 22 5623 512