



WYŻSZA SZKOŁA
INŻYNIERII I
ZDROWIA W
WARSZAWIE

Brak ocen dla tego dostawcy

ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI - studia podyplomowe

Numer usługi 2025/04/03/178955/2667675

📍 Warszawa / mieszana (stacjonarna połączona z usługą
zdalną)

📅 Studia podyplomowe

🕒 486 h

📅 01.11.2025 do 30.09.2026

14 000,00 PLN brutto

14 000,00 PLN netto

28,81 PLN brutto/h

28,81 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>zarządzanie jakością i bezpieczeństwo żywności</u> kierowane są : • do osób posiadających wykształcenie wyższe (ukończone studia I lub II stopnia) • do osób, które chcą zdobyć lub poszerzyć wiedzę na temat systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem w sektorze spożywczym; • do osób związanych zawodowo z przemysłem spożywczym, laboratoriami kontroli jakości, czy instytucjami zajmujących się nadzorem sanitarnym.
Minimalna liczba uczestników	15
Maksymalna liczba uczestników	36
Data zakończenia rekrutacji	31-10-2025
Forma prowadzenia usługi	mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną)
Liczba godzin usługi	486
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.)

Cel

Cel edukacyjny

Celem tych studiów jest przygotowanie specjalistów do wdrażania i zarządzania systemami jakości oraz bezpieczeństwa żywności, zgodnie z międzynarodowymi standardami i regulacjami prawnymi. Studia te przygotowują do pracy w różnych rolach związanych z kontrolą jakości i bezpieczeństwem w branży spożywczej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: - ma zaawansowaną wiedzę z zakresu technologii produkcji różnych grup produktów żywnościowych oraz oceny wartości odżywczej i właściwości fizyko-chemicznymi różnych grup produktów spożywczych - ma zaawansowaną wiedzę z zakresu problematyki występowania zagrożeń mikrobiologicznych, fizycznych i chemicznych w łańcuchu żywnościowym i żywności, w tym źródeł ich występowania i powstawania, jak i metod zapewniania bezpieczeństwa żywności i zarządzania jej bezpieczeństwem	Zdobyta wiedza jest weryfikowana podczas zaliczeń i egzaminów w formie pisemnej lub ustnej	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Umiejętności: - samodzielnie opracowuje dokumentację niezbędną w procesie zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, w tym spełniającą wymogi formalno-prawne aktów prawa krajowego i unijnego; - wykorzystuje poznane metody i techniki audytowania systemów zarządzania jakością w zakładach przetwórstwa spożywczego;	Zdobyte umiejętności weryfikowane są podczas wykonywania zadań zleconych przez prowadzącego w trakcie zajęć ćwiczeniowych i laboratoryjnych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Kompetencje społeczne: - dokonuje krytycznej oceny posiadanej wiedzy oraz jej znaczenia dla rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych, a w przypadku pojawiających się trudności potrafi się zwrócić o opinię do ekspertów	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.	ćw.	inne	liczba godzin
1.	Prawo żywnościowe		2	x			18
2.	Technologia produkcji żywności z elementami towaroznawstwa		4	x	x		40
3.	Determinanty jakości żywności		4	x	x		32
4.	Zagrożenia mikrobiologiczne żywności		5	x		x	30
5.	Zagrożenia fizyczne żywności		5	x		x	30
6.	Zagrożenia chemiczne i toksykologia żywności		5	x		x	30
7.	Skład chemiczny i analiza instrumentalna żywności		5	x		x	30

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

SEMESTR II

Lp.	moduł	rygor	ECTS	wyk.	ćw.	inne	liczba godzin
1.	Opakowania w zapewnieniu jakości żywności		4	x	x		40
2.	Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności		4	x	x		40
3.	Zarządzanie jakością żywności wg. ISO 9001		3			x	18
4.	Certyfikacja bezpieczeństwa żywności wg. ISO 22000		3			x	18
5.	Wymagania standardów IFS, BRC z elementami Food Defense		3			x	18
6.	Systemy zarządzania w laboratoriach badawczych wg. ISO 17025		3			x	18
7.	Audyt systemów zarządzania wg. ISO 19011		3	x	x		40
8.	Zarządzanie kryzysowe i analiza ryzyka		3	x	x		40
9.	Zarządzanie środowiskiem w łańcuchu żywnościowym		4	x	x		40

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	28,81 PLN
Koszt osobogodziny netto	28,81 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 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