Załącznik nr 1 do uchwały nr ... z dnia .....
Senatu SGGW w Warszawie w sprawie ustalenia programów
studiów dla kierunku technologia żywności i żywienia człowieka

PROGRAM STUDIÓW - TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

Nazwa kierunku studiów:	**TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA**
Poziom studiów:	**I stopień**
Profil studiów:	**ogólnoakademicki**
Forma studiów:	**stacjonarne**
Czas trwania studiów:	**7 semestrów (3,5 roku)**
Liczba ECTS konieczna do ukończenia studiów:	**210**
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	**inżynier**
Wymagana realizacja pracy dyplomowej:	**tak**
Kod ISCED dla kierunku studiów:	**0721**

Kierunek przyporządkowany jest do dyscypliny/dyscyplin:

L.p.	Dyscyplina	Dyscyplina wiodąca (TAK/NIE)	Procentowy udział efektów kształcenia odnoszących się do dyscypliny
1	TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA	TAK	100%
Łącznie:			100%

Efekty uczenia się

z uwzględnieniem uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia określonych w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji **na poziomie 6 PRK** typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach systemu szkolnictwa wyższego i nauki po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4.

Kierunek studiów: TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

Poziom studiów: studia pierwszego stopnia

Profil studiów: ogólnoakademicki

Uniwersalne charakterystyki poziomu 6 w PRK oraz charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK		Charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich	**Kierunkowe efekty uczenia się**	
			Symbol efektu kierunkowego	Kierunkowe efekty uczenia się odniesione do poszczególnych kategorii i zakresów
				WIEDZA – absolwent ZNA I ROZUMIE
P6U_W	w zaawansowanym stopniu - fakty, teorie, metody oraz złożone zależności między nimi różnorodne, złożone uwarunkowania prowadzonej działalności			
P6S_WG *Zakres i głębia - kompletność perspektywy poznawczej i zależności*	w zaawansowanym stopniu - wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące podstawową wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych lub artystycznych tworzących podstawy teoretyczne oraz wybrane zagadnienia z zakresu wiedzy szczegółowej - właściwe dla programu studiów, a w przypadku studiów o	podstawowe procesy zachodzące w cyklu życia urządzeń, obiektów i systemów technicznych	TZ1_KW01 TZ1_KW02	podstawy teoretyczne zjawisk zachodzących w naturze i pod wpływem działalności człowieka, przejawiających się podczas przetwarzania, przechowywania i badania żywności podstawy budowy maszyn, urządzeń i przyrządów stosowanych do przetwarzania i badania żywności oraz podstawy ich działania

	profilu praktycznym – również zastosowania praktyczne tej wiedzy w działalności zawodowej związanej z ich kierunkiem		TZ1_KW03 TZ1_KW04 TZ1_KW05	skład i właściwości surowców, środków pomocniczych i produktów przemysłu spożywczego, przydatne w planowaniu i organizowaniu produkcji i przechowywania żywności metody i techniki stosowane przy przetwarzaniu, zabezpieczaniu, przechowywaniu i badaniu żywności zjawiska zachodzące podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania żywności, warunkujące jej cechy, jakość i bezpieczeństwo, oraz teorie wyjaśniające zależności pomiędzy nimi
P6S_WK *Kontekst / uwarunkowania, skutki*	fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji podstawowe ekonomiczne, prawne, etyczne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów, w tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości	podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości	TZ1_KW06 TZ1_KW07	ekonomiczne, prawne, etyczne, społeczne, ekologiczne i inne uwarunkowania prowadzenia działalności związanej z pozyskiwaniem, przetwarzaniem, dystrybucją i oferowaniem konsumentom żywności, w tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego podstawy tworzenia i zarządzania przedsiębiorstwami z zakresu gospodarki żywnościowej
				UMIEJĘTNOŚCI – absolwent POTRAFI

P6U_U	innowacyjnie wykonywać zadania oraz rozwiązywać złożone i nietypowe problemy w zmiennych i nie w pełni przewidywalnych warunkach samodzielnie planować własne uczenie się przez całe życie komunikować się z otoczeniem, uzasadniać swoje stanowisko			
P6S_UW *Wykorzystanie wiedzy / rozwiązywane problemy i wykonywane zadania*	wykorzystywać posiadaną wiedzę - formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy oraz wykonywać zadania w warunkach nie w pełni przewidywalnych przez: — właściwy dobór źródeł i informacji z nich pochodzących, dokonywanie oceny, krytycznej analizy i syntezy tych informacji, — dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych wykorzystywać posiadaną wiedzę - formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów - w przypadku studiów o profilu praktycznym	planować i przeprowadzać eksperymenty, w tym pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski przy identyfikacji i formułowaniu specyfikacji zadań inżynierskich oraz ich rozwiązywaniu: — wykorzystywać metody analityczne, symulacyjne i eksperymentalne, — dostrzegać ich aspekty systemowe i pozatechniczne, w tym aspekty etyczne, — dokonywać wstępnej oceny ekonomicznej proponowanych rozwiązań i podejmowanych działań inżynierskich dokonywać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych i oceniać te rozwiązania projektować - zgodnie z zadaną specyfikacją - oraz wykonywać	TZ1_KU01 TZ1_KU02 TZ1_KU03 TZ1_KU04	wykorzystywać wiedzę podczas doboru metod i narzędzi oraz dokonywania obserwacji, pomiarów i obliczeń w zakresie zjawisk zachodzących podczas przetwarzania, przechowywania i badania żywności, a także do krytycznej analizy i interpretacji uzyskanych danych oraz oceny wiarygodności swoich działań właściwie dobierać źródła i dokonywać syntezy uzyskanych informacji oraz wyciągać wnioski, postrzegać różne uwarunkowania zagadnień zawodowych, w tym technologiczne, etyczne, ekonomiczne i ekologiczne dokonywać krytycznej analizy istniejących rozwiązań i projektować systemy techniczne właściwe dla gospodarki żywnościowej z użyciem odpowiedniej aparatury, technik, narzędzi i materiałów identyfikować problemy i nowe perspektywy właściwe dla działalności zawodowej i poszukiwać ich rozwiązań lub sposobów realizacji z zastosowaniem nowoczesnych narzędzi, w tym

		typowe dla kierunku studiów proste urządzenia, obiekty, systemy lub realizować procesy, używając odpowiednio dobranych metod, technik, narzędzi i materiałów rozwiązywać praktyczne zadania inżynierskie wymagające korzystania ze standardów i norm inżynierskich oraz stosowania technologii właściwych dla kierunku studiów, wykorzystując doświadczenie zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską - w przypadku studiów o profilu praktycznym wykorzystywać zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską doświadczenie związane z utrzymaniem urządzeń, obiektów i systemów typowych dla kierunku studiów - w przypadku studiów o profilu praktycznym		eksperymentów, metod analitycznych, symulacji komputerowych i technik informacyjno-komunikacyjnych
P6S_UK *Komunikowanie się - odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym*	komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii brać udział w debacie - przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego		TZ1_KU05	skutecznie komunikować się z otoczeniem przy pomocy właściwej dla działalności zawodowej terminologii, brać udział w dyskusji nt. zagadnień zawodowych rozważając różne punkty widzenia, posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego

P6S_UO *Organizacja pracy/ planowanie i praca zespołowa*	planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych (także o charakterze interdyscyplinarnym)		TZ1_KU06	organizować pracę w sposób indywidualny oraz w zakresie podstawowych działań zespołu, w tym działań interdyscyplinarnych
P6S_UU *Uczenie się/planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób*	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie		TZ1_KU07	samodzielnie planować dalszy rozwój zawodowy
				KOMPETENCJE – absolwent JEST GOTÓW DO
P6U_K	kultywowania i upowszechniania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim samodzielnego podejmowania decyzji, krytycznej oceny działań własnych, działań zespołów, którymi kieruje, i organizacji, w których uczestniczy, przyjmowania odpowiedzialności za skutki tych działań			
P6S_KK *Oceny/krytyczne podejście*	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu		TZ1_KK01	uznawania znaczenia wiedzy w życiu zawodowym, jej krytycznej analizy oraz poszukiwania źródeł wśród ekspertów

P6S_KO *Odpowiedzialność/wypełnianie zobowiązań społecznych na rzecz interesu publicznego*	wypełniania zobowiązań społecznych, współorganizowania działalności na rzecz środowiska społecznego inicjowania działań na rzecz interesu publicznego myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy		TZ1_KK02	prowadzenia działalności zawodowej w sposób odpowiedzialny społecznie, przedsiębiorczy, etyczny i zgodny z interesem publicznym, a także z poszanowaniem tradycji zawodowych
P6S_KR *Rola zawodowa/ niezależność i rozwój etosu*	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym: — przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych, — dbałości o dorobek i tradycje zawodu			

KONCEPCJA KSZTAŁCENIA

Misją Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie jest służenie rozwojowi gospodarczemu i intelektualnemu polskiego społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem obszarów wiejskich, gospodarki żywnościowej i szeroko rozumianego środowiska przyrodniczego. Celem jest prowadzenie na najwyższym poziomie badań naukowych i kształcenia oraz działalności wdrożeniowej, a także promowanie kadr zawodowych i naukowych oraz stwarzanie możliwości dalszego zdobywania i uzupełniania wiedzy poprzez prowadzenie różnych form edukacji (studia podyplomowe, kursy doszkalające, itp.). Nauczanie na kierunku technologia żywności i żywienia człowieka odbywa się z zachowaniem najwyższych standardów, w celu przygotowania absolwentów do potrzeb współczesnego rynku pracy, zapewnienia zrównoważonego rozwoju nowoczesnej gospodarki żywnościowej oraz do funkcjonowania w społeczeństwie opartym na wiedzy. Podstawowym celem nauczania na kierunku jest takie kształcenie studentów, aby jego absolwenci posiadali umiejętności i kompetencje zgodne z najwyższymi standardami, co jest podstawą możliwości kontynuacji nauki na prestiżowych kierunkach studiów lub podjęcia pracy zawodowej na stanowiskach wymagających wysokich kwalifikacji.

Koncepcja kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienia człowieka zakłada, że absolwenci posiadają wiedzę w zakresie technologii żywności i nauk żywieniowych, ze szczególnym uwzględnieniem przetwarzania, utrwalania i przechowywania żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, biotechnologii żywności, analizy i oceny jakości żywności, inżynierii żywności i organizacji procesu produkcyjnego, ekonomiki i marketingu w przedsiębiorstwie przemysłu spożywczego, a także podstaw zarządzania produkcją. Absolwenci mogą podjąć pracę w zakładach różnych branż przemysłu spożywczego, instytutach naukowych i badawczo-rozwojowych, laboratoriach, jednostkach zajmujących się dystrybucją żywności, w placówkach upowszechniających wiedzę, w firmach doradczych i audytujących oraz w innych instytucjach łańcucha żywnościowego. Celem studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka jest także wdrożenie studenta do prowadzenia badań naukowych oraz przygotowanie absolwenta do kontynuowania nauki na studiach II stopnia.

Studia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka trwają 7 semestrów, a przypisana im liczba punktów ECTS to 210, przy czym na każdym semestrze liczba punktów ECTS jest równa 30. Program studiów obejmuje przedmioty o charakterze ogólnym, poszerzające i systematyzujące wiedzę podstawową studentów, a następnie zajęcia o coraz bardziej specjalistycznym charakterze. Studenci mają możliwość rozwijania i kształtowania swojej wiedzy poprzez szeroki wybór przedmiotów fakultatywnych, a także poprzez możliwość korzystania z programów Erasmus, MOSTAR oraz praktyk zagranicznych. Przedmioty fakultatywne realizowane są w semestrze 1 (Przedmioty obieralne 1 - przedmioty humanistyczne, łącznie 60 h, 6 ECTS) a następnie w semestrze 5 (Przedmioty obieralne 2 - łącznie 75 h, 5 ECTS), semestrze 6 (Przedmioty obieralne 3 - łącznie 120 h, 9 ECTS) oraz w semestrze 7 (Przedmioty obieralne 4 - łącznie 105 h, 7 ECTS).

Cele i forma realizacji praktyk zawodowych opisane są w odpowiednim sylabusie wraz z efektami uczenia się oraz z uwzględnieniem weryfikacji ich osiągnięcia. Praktyki zawodowe w wymiarze 160 h realizowane są na 6 semestrze i obejmują praktykę realizowaną m.in. w zakładzie przemysłowym lub laboratorium naukowo-badawczym. Szczegółowe zasady, sposób i tryb realizacji praktyk zawodowych określa regulamin praktyk wprowadzony przez właściwą radę programową kierunku. Zaliczenia modułu związanego z odbyciem praktyki zawodowej dokonuje prodziekan lub opiekun praktyk upoważniony pisemnie przez dziekana, na podstawie dokumentów określonych w regulaminie praktyk.

Założone efekty uczenia się są zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz odpowiadają poziomowi 6. Polskiej Ramy Kwalifikacji. Studia I stopnia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka kończą się uzyskaniem tytułu inżyniera.

Program kształcenia jest efektem następujących działań:

- wieloletnich dyskusji w gronie pracowników zaangażowanych w dydaktykę w ramach kierunku studiów,
- dostosowania programu do aktualnych przepisów prawa,
- konsultacji z pracodawcami, także w ramach realizacji praktyk studenckich,
- monitorowania i ankietowania absolwentów kierunku.

Załącznik 1. Plan studiów

Załącznik 2. Matryca efektów uczenia się

Załącznik 3. Opinia Samorządu Studenckiego

Załącznik 4. Zestaw opisów poszczególnych zajęć (sylabusów)

Plan studiów od 2019/20 - Kierunek: **TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA**
Poziom studiów: **I stopnień**
Forma studiów: **stacjonarne**
Profil studiów: **ogólnoakademicki**

Opis symboli:
Status zajęć **I**: zajęcia podstawowe - P, zajęcia kierunkowe - K, zajęcia humanistyczno-społeczne - HS;
Status zajęć **II**: zajęcia obowiązkowe - O, zajęcia do wyboru - F
Status zajęć **III**: zajęcia związane z dyscypliną naukową / profil ogólnoakademicki/-N; zajęcia o charakterze praktycznym/profil praktyczny/-U
Liczba godzin zajęć symbole: W - wykład; C - ćwiczenia audytoryjne; LC - ćwiczenia laboratoryjne; PC - ćwiczenia projektowe; TC - ćwiczenia terenowe; ZP - praktyki zawodowe

ECTS_k - ECTS wynikające z zajęć wymagających bezpośredniego kontaktu
Forma zaliczenia: jeśli występuje egzamin jako forma weryfikacji efektów uczenia się - E; zaliczenie na ocenę - Z_o; zaliczenie -Z

Lp.	SEM	Kod	Nazwa zajęć	Status zajęć			Liczba godzin zajęć						Razem godzin	Forma zal.	ECTS	ECTS_k
				I	II	III	W	C	LC	PC	TC	ZP				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-01	Ekonomia	HS	O		15	15					30	E	3	1,5
2	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-02	**Matematyka**	P	F		30	30					60	E	6	3
3	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-03	**Chemia ogólna i nieorganiczna**	P	F		30		30				60	E	6	3
4	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-04	Technologia informacyjna	P	O		15		30				45	Z_o	4	2
5	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-05	Rysunek techniczny z elementami maszynoznawsta	K	O		15		33				48	Z_o	5	2,5
6	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-06	**Przedmioty obieralne 1**	HS	F		30	30					60	Z_o	6	3
7	2	NOŻ-TZ1-S-02L-07	Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa żywnościowego	K	O	N	30	28		2			60	E	5	3
8	2	NOŻ-TZ1-S-02L-08	Chemia organiczna	P	O		20		30				50	E	5	2,5
9	2	NOŻ-TZ1-S-02L-09	Chemia fizyczna	P	O		15		15				30	Z_o	3	1,5
10	2	NOŻ-TZ1-S-02L-10	Fizyka	P	O		15		30				45	E	4	2
11	2	NOŻ-TZ1-S-02L-11	Statystyka	P	O		15		15				30	E	3	1,5
12	2	NOŻ-TZ1-S-02L-12	Propedeutyka przemysłu spożywczego	K	O		15	18					33	Z_o	3	1,5
13	2	NOŻ-TZ1-S-02L-13	Podstawy żywienia człowieka	K	O	N	30		15				45	Z_o	4	2
14	2	NOŻ-TZ1-S-02L-14	Rachunkowość	P	O		15	15					30	E	3	2
15	3	NOŻ-TZ1-S-03Z-15	Język obcy	P	F		0	60					60	Z_o	3	1,5
16	3	NOŻ-TZ1-S-03Z-16	Biochemia	P	O		30		30				60	E	4	3
17	3	NOŻ-TZ1-S-03Z-17	Chemia żywności	K	O	N	30		30				60	E	4	2
18	3	NOŻ-TZ1-S-03Z-18	Mikrobiologia żywności	K	O	N	30		60				90	E	7	4
19	3	NOŻ-TZ1-S-03Z-19	Ogólna technologia żywności	K	O	N	45		45				90	E	7	4
20	3	NOŻ-TZ1-S-03Z-20	Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego	K	O		20	24	21				65	E	5	3
21	4	NOŻ-TZ1-S-04L-21	Język obcy	P	F		0	60					60	E	4	2
22	4	NOŻ-TZ1-S-04L-22	Analiza i ocena jakości żywności	K	O	N	35		60				95	E	8	4
23	4	NOŻ-TZ1-S-04L-23	Inżynieria procesowa	K	O	N	30		75				105	E	9	4,5
24	4	NOŻ-TZ1-S-04L-24	Technologia przememysłu fermentacyjnego	K	O	N	24		15				39	E	3	2
25	4	NOŻ-TZ1-S-04L-25	Ochrona własności intelektualnych	HS	O		15						15	Z_o	1	1
26	4	NOŻ-TZ1-S-04L-26	Opakowania żywności	K	O	N	15		15				30	Z_o	3	2
27	4	NOŻ-TZ1-S-04L-27	Toksykologia żywności	K	O	N	15		15				30	E	2	1
28	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-28	Wychowanie fizyczne		O	N	0		30				30	Z	0	0
29	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-29	Technologia zbóż	K	O	N	28		21				49	E	4	2
30	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-30	Technologia owoców i warzyw	K	O	N	28		21				49	E	4	2
31	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-31	Technologia mleka	K	O	N	28		21				49	E	4	2
32	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-32	Technologia mięsa	K	O	N	32		30				62	E	6	3
33	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-33	Prawo żywnościowe	HS	O		20			15			35	Z_o	3	2
34	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-34	Właściwości fizyczne produktów spożywczych	K	O	N	15		35				50	E	4	2
35	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-35	**Przedmioty obieralne 2**	K	F	N	75						75	Z_o	5	3
36	6	NOŻ-TZ1-S-06L-36	Wychowanie fizyczne		O		0	30					30	Z	0	0
37	6	NOŻ-TZ1-S-06L-37	Gospodarka energetyczna	K	O		15		15				30	Z_o	3	1,5
38	6	NOŻ-TZ1-S-06L-38	Ekologia i ochrona środowiska	K	O		15						15	Z_o	1	0,5
39	6	NOŻ-TZ1-S-06L-39	Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych	K	O	N	30		30				60	E	5	3
40	6	NOŻ-TZ1-S-06L-40	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	N	24		15				39	E	4	2
41	6	NOŻ-TZ1-S-06L-41	Drobnoustroje patogenne przenoszone przez wodę i żywność	K	O	N	12		15				27	E	3	1,5
42	6	NOŻ-TZ1-S-06L-42	Podstawy komunikacj społecznej	HS	O			15					15	Z	1	1
43	6	NOŻ-TZ1-S-06L-43	Praktyka zawodowa	K	O							160	160	Z	4	0
44	6	NOŻ-TZ1-S-06L-44	**Przedmioty obieralne 3**	K	F	N	120						120	Z_o	9	5
45	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-45	Zarządzanie przedsiębiorstwem żywnościowym	HS	O		15	12		3			30	Z_o	2	1
46	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-46	Technologiczne projektowanie zakładów przem. spożywczego	K	F		20			30			50	E	4	2
47	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-47	Seminarium dyplomowe	K	F	N		45					45	Z_o	2	1
48	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-48	Praca dyplomowa	K	F	N							0	E	15	5
49	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-49	**Przedmioty obieralne 4**	K	F	N	105						105	Z_o	7	4
		NOŻ-TZ1-S-01Z-02	**Matematyka**													
2	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-02-01	Matematyka podstawowa	P	F		30	30					60	E	6	3
2	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-02-02	Matematyka zaawansowana	P	F		30	30					60	E	6	3
		NOŻ-TZ1-S-01Z-03	**Chemia ogólna i nieorganiczna**													
3	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-03-01	Chemia ogólna i nieorganiczna podstawowa	P	F		30		30				60	E	6	3
3	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-03-02	Chemia ogólna i nieorganiczna zaawansowana	P	F		30		30				60	E	6	3
		NOŻ-TZ1-S-01Z-6	**Przedmioty obieralne 1 (6 ECTS)**													
6	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-06_01	Najnowsza historia Polski	HS	F		30	30					60	Z_o	6	3
6	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-06_02	Socjologia	HS	F		30	24		6			60	Z_o	6	3
6	1	NOŻ-TZ1-S-01Z-06_03	Historia filozofii	HS	F		30	30					60	Z_o	6	3

		NOŻ-TZ1-S-05Z-35	**Przedmioty obieralne 2 (5 ECTS)**													
35	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-35-01	Alternatywne surowce do otrzymywania olejów jadalnych	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
35	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-35-02	Etyka biznesu	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
35	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-35-03	Kreatywne myślenie	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
35	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-35-04	Zielona chemia w przemyśle spożywczym	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
35	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-35-05	Mykologia w technologii żywności	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
35	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-35-06	Miód i inne produkty pszczele	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
35	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-35-07	Polskie superowoce	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
35	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-35-08	Przekąski i napoje bezalkoholowe	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
35	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-35-09	Towaroznawstwo surowców i produktów przemysłu spożywczego	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
35	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-35-10	Zamrażalnictwo żywności	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
35	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-35-11	..	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
35	5	NOŻ-TZ1-S-05Z-35-12	…	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5

		NOŻ-TZ1-S-06L-44	**Przedmioty obieralne 3 (9 ECTS)**													
44	6	NOŻ-TZ1-S-06L-44-01	Apertyzacja	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
44	6	NOŻ-TZ1-S-06L-44-02	Bakterie mlekowe w technologii żywności	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
44	6	NOŻ-TZ1-S-06L-44-03	Biopolimery w produkcji opakowań do żywności	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
44	6	NOŻ-TZ1-S-06L-44-04	Dodatki do żywności – aspekty zdrowotne	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
44	6	NOŻ-TZ1-S-06L-44-05	Dodatki do żywności – aspekty technologiczne	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
44	6	NOŻ-TZ1-S-06L-44-06	Podstawy dietetyki	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
44	6	NOŻ-TZ1-S-06L-44-07	Ekologia w produkcji żywności	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
44	6	NOŻ-TZ1-S-06L-44-08	Przeciwutleniacze w żywności	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
44	6	NOŻ-TZ1-S-06L-44-09	System HAACP w przemyśle spożywczym	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
44	6	NOŻ-TZ1-S-06L-44-10	Systemy zarządzania w laboratorium	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
44	6	NOŻ-TZ1-S-06L-44-11	Walidacja metod analitycznych	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
44	6	NOŻ-TZ1-S-06L-44-12	Właściwości teksturalne produktów spożywczych	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
44	6	NOŻ-TZ1-S-06L-44-13	Woda jako składnik żywności	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
44	6	NOŻ-TZ1-S-06L-44-14	Zarządzanie zasobami ludzkimi	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
44	6	NOŻ-TZ1-S-06L-44-15	Zioła, żywność i zdrowie	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
44	6	NOŻ-TZ1-S-06L-44-16	Żywność dla dzieci	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
44	6	NOŻ-TZ1-S-06L-44-17	Żywność minimalnie przetworzona	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
44	6	NOŻ-TZ1-S-06L-44-18	Techniki komputerowe w opracowaniu i prezentacji wyników	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5

		NOŻ-TZ1-S-07Z-49	**Przedmioty obieralne 4 (7 ECTS)**													
49	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-01	Alergeny w żywności	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
49	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-02	Drożdże jako mikroorganizm modelowy w badaniach biotechnologiczn	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
49	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-03	Żywność specjalna	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
49	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-04	Mikroorganizmy jako źródła składników bioaktywnych	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
49	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-05	Niekonwencjonalne metody produkcji piwa	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
49	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-06	Biotechnologiczne wykorzystanie bakterii octowych	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
49	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-07	Percepcja sensoryczna żywności	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
49	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-08	Podstawy eksploatacji maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
49	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-09	Podstawy logistyki	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
49	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-10	Polityka wyżywienia ludności	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
49	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-11	Przechowalnictwo żywności – warunki i zmiany w trakcie przechowyw	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
49	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-12	Systemy zapewnienia jakości	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
49	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-13	Tłuszcze w technologii żywności	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
49	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-14	Tradycja i nowoczesność w produkcji spirytusu i wódek	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
49	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-15	Wykorzystanie drożdży w technologii	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
49	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-16		K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
49	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-17	..	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5
49	7	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-18	..	K	F	N	15					15	Z_o	1	0,5

	Godziny					ECTS							
	Σ	W	C	ZP	WF	**Σ**	/O	/F	/HS	/N	**Σ /k**	Języ	Intelekt
SI	303	135	168	0		30	30	18	6	0			
SII	323	155	168	0		30	30	0	0	9			
SIII	425	155	270	0		30	30	3	0	18			
SIV	374	134	240	0		30	30	4	0	25			
SV	399	226	173	0		30	30	5	0	27			
SVI	496	216	120	160		30	30	9	1	21			
SVII	230	140	90	0		30	30	28	0	24			
Razem	2550	1161	1229	160	60	**210**	**210**	**67**	**16**	**124**	**108,5**	**7**	**1**
				%ECTS				32		59	52		

MATRYCA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ na kierunku TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

od 2019/20 Profil studiów: ogólnoakademicki

NOŻ-TZ1-S

Forma studiów: stacjonarne

załącznik 2

Poziom studiów: I stopień

Dyscyplina: Technologia Żywności i Żywienia

Wydział Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Lp.	Kod	Nazwa zajęć	TZ1_KW01	TZ1_KW02	TZ1_KW03	TZ1_KW04	TZ1_KW05	TZ1_KW06	TZ1_KW07	TZ1_KU01	TZ1_KU02	TZ1_KU03	TZ1_KU04	TZ1_KU05	TZ1_KU06	TZ1_KU07	TZ1_KK01	TZ1_KK02	
1	NOŻ-TZ1-S-01Z-01	Ekonomia						1	1		1						1		4
2	NOŻ-TZ1-S-01Z-02	Matematyka	1	1						1			1				1		5
3	NOŻ-TZ1-S-01Z-03	Chemia ogólna i nieorganiczna	2			2				2			2				2		10
4	NOŻ-TZ1-S-01Z-04	Technologia informacyjna						1		1	1		1					1	5
5	NOŻ-TZ1-S-01Z-05	Rysunek techniczny z elementami maszynoznawsta		2						2		2	1		1			2	10
6.1	NOŻ-TZ1-S-01Z-06-01	Najnowsza historia Polski						1							1		1		3
6.2	NOŻ-TZ1-S-01Z-06-02	Socjologia						1							1	2	2	2	8
6.3	NOŻ-TZ1-S-01Z-06-03	Historia filozofii						1			1			1			2	2	7
7	NOŻ-TZ1-S-02L-07	Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa żywnościowego						2	2		2		2						8
8	NOŻ-TZ1-S-02L-08	Chemia organiczna	1	1		1				1					1			1	6
9	NOŻ-TZ1-S-02L-09	Chemia fizyczna	1			1	1			1	1		1			1		1	8
10	NOŻ-TZ1-S-02L-10	Fizyka	1							1							1		3
11	NOŻ-TZ1-S-02L-11	Statystyka	2				2			3			3				1		11
12	NOŻ-TZ1-S-02L-12	Propedeutyka przemysłu spożywczego			3	3					2						1		9
13	NOŻ-TZ1-S-02L-13	Podstawy żywienia człowieka	1		2					2	1		2				2		10
14	NOŻ-TZ1-S-02L-14	Rachunkowość						1	1	1				1				1	5
15	NOŻ-TZ1-S-03Z-15	Język obcy	1											1					2
16	NOŻ-TZ1-S-03Z-16	Biochemia	2		2					2					2		2		10
17	NOŻ-TZ1-S-03Z-17	Chemia żywności	2	2	2	2	2			1	1				1				13
18	NOŻ-TZ1-S-03Z-18	Mikrobiologia żywności	2			2	2			2	2						2		12
19	NOŻ-TZ1-S-03Z-19	Ogólna technologia żywności		2	2	2				2	2						2	2	14
20	NOŻ-TZ1-S-03Z-20	Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego		2						2					2		2		8
21	NOŻ-TZ1-S-04L-21	Język obcy	1											1					2
22	NOŻ-TZ1-S-04L-22	Analiza i ocena jakości żywności	2	3		3				2			1		2			1	14
23	NOŻ-TZ1-S-04L-23	Inżynieria procesowa	3	3	3	3	3			3	3	3		3	3				30
24	NOŻ-TZ1-S-04L-24	Technologia przememysłu fermentacyjnego	2	2	2	2	2			1			1				1		13
25	NOŻ-TZ1-S-04L-25	Ochrona własności intelektualnych							1		1							1	3
26	NOŻ-TZ1-S-04L-26	Opakowania żywności		2		2					2	2							8
27	NOŻ-TZ1-S-04L-27	Toksykologia żywności					1	1			1						1		4
28	NOŻ-TZ1-S-05Z-28	Wychowanie fizyczne	1							1					1		1	1	5
29	NOŻ-TZ1-S-05Z-29	Technologia zbóż		3			3			2							1		9
30	NOŻ-TZ1-S-05Z-30	Technologia owoców i warzyw	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2						20
31	NOŻ-TZ1-S-05Z-31	Technologia mleka			2	2	2			2	2	2							12
32	NOŻ-TZ1-S-05Z-32	Technologia mięsa			2	2	2				2				2				10
33	NOŻ-TZ1-S-05Z-33	Prawo żywnościowe						3			1				1				5
34	NOŻ-TZ1-S-05Z-34	Właściwości fizyczne produktów spożywczych	3			3				2	2						2	2	14
35	NOŻ-TZ1-S-05Z-35	Przedmioty obieralne 2																	0
36	NOŻ-TZ1-S-06L-36	Wychowanie fizyczne	1							1					1		1	1	5
37	NOŻ-TZ1-S-06L-37	Gospodarka energetyczna	2	2				2		3	3				3				15
38	NOŻ-TZ1-S-06L-38	Ekologia i ochrona środowiska	1								1							1	3
39	NOŻ-TZ1-S-06L-39	Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych	2		2					2								1	7
40	NOŻ-TZ1-S-06L-40	Podstawy technologii gastronomicznej		2	2	2	3			1	1								11
41	NOŻ-TZ1-S-06L-41	Drobnoustroje patogenne przenoszone przez wodę i żywność					2						1				1		4
42	NOŻ-TZ1-S-06L-42	Podstawy komunikacj społecznej												1			1		2
43	NOŻ-TZ1-S-06L-43	Praktyka specjalizacyjna	1	1	1	1		1	1	1	1	1					2		11
44	NOŻ-TZ1-S-06L-44	Przedmioty obieralne 3																	0
45	NOŻ-TZ1-S-07Z-45	Zarządzanie przedsiębiorstwem żywnościowym							3				2						5
46	NOŻ-TZ1-S-07Z-46	Technologiczne projektowanie zakładów przem. spożywczego						2	2		2	2	2						10
47	NOŻ-TZ1-S-07Z-47	Seminarium dyplomowe			2	2	2	2			3		1	3		2	3	3	23
48	NOŻ-TZ1-S-07Z-48	Praca dyplomowa								3	3		2	3		3	3		17
49	NOŻ-TZ1-S-07Z-49	Przedmioty obieralne 4																	0
		Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy (suma):	**37**	**30**	**29**	**37**	**29**	**19**	**11**	**50**	**43**	**14**	**25**	**13**	**21**	**7**	**36**	**20**	**421**

Objaśnienie oznaczeń w symbolach:

TZ1 - Kierunek studiów TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA pierwszy stopień

K (po podkreślniku) – kierunkowe efekty uczenia się

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

01, 02, 03 i kolejne – numer efektu kształcenia

Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy:

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy.

MATRYCA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ na kierunku TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

od 2019/20 Profil studiów: ogólnoakademicki

FAKULTETY **Forma studiów: stacjonarne**

Poziom studiów: I stopień

Dyscyplina: Technologia Żywności i Żywienia

Wydział Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Lp.	Kod	Nazwa zajęć	TZ1_KW01	TZ1_KW02	TZ1_KW03	TZ1_KW04	TZ1_KW05	TZ1_KW06	TZ1_KW07	TZ1_KU01	TZ1_KU02	TZ1_KU03	TZ1_KU04	TZ1_KU05	TZ1_KU06	TZ1_KU07	TZ1_KK01	TZ1_KK02	
35	NOŻ-TZ1-S-05Z-35-01	Alternatywne surowce do otrzymywania olejów jadalnych			2	2	2			2	2							2	12
	NOŻ-TZ1-S-05Z-35-02	Etyka biznesu						3											3
	NOŻ-TZ1-S-05Z-35-03	Kreatywne myślenie							2				3						5
	NOŻ-TZ1-S-05Z-35-04	Zielona chemia w przemyśle spożywczym	2				2												4
	NOŻ-TZ1-S-05Z-35-05	Mykologia w technologii żywności				3	3												6
	NOŻ-TZ1-S-05Z-35-06	Miód i inne produkty pszczele		1	1	1	1												4
	NOŻ-TZ1-S-05Z-35-07	Polskie superowoce	2		2		2												6
	NOŻ-TZ1-S-05Z-35-08	Przekąski i napoje bezalkoholowe		2	2	2	2												8
	NOŻ-TZ1-S-05Z-35-09	Towaroznawstwo surowców i produktów przemysłu spożywczego			3		3												6
	NOŻ-TZ1-S-05Z-35-10	Zamrażalnictwo żywności				2	2												4
44	NOŻ-TZ1-S-06L-44-01	Apertyzacja				2	2												4
	NOŻ-TZ1-S-06L-44-02	Bakterie mlekowe w technologii żywności			2	2				2									6
	NOŻ-TZ1-S-06L-44-03	Biopolimery w produkcji opakowań do żywności	2		2	2	2				2								10
	NOŻ-TZ1-S-06L-44-04	Dodatki do żywności – aspekty zdrowotne	2		2		2			2	2								10
	NOŻ-TZ1-S-06L-44-05	Dodatki do żywności – aspekty technologiczne			2						2						2		6
	NOŻ-TZ1-S-06L-44-06	Podstawy dietetyki	2		2					2	2							2	10
	NOŻ-TZ1-S-06L-44-07	Ekologia w produkcji żywności					2												2
	NOŻ-TZ1-S-06L-44-08	Przeciwutleniacze w żywności	2		2	2	2												8
	NOŻ-TZ1-S-06L-44-09	System HAACP w przemyśle spożywczym						3			2								5
	NOŻ-TZ1-S-06L-44-10	Systemy zarządzania w laboratorium				2													2
	NOŻ-TZ1-S-06L-44-11	Walidacja metod analitycznych				1													1
	NOŻ-TZ1-S-06L-44-12	Właściwości teksturalne produktów spożywczych				1				1							1		3
	NOŻ-TZ1-S-06L-44-13	Woda jako składnik żywności			2	2	2			2	2	2					2		14
	NOŻ-TZ1-S-06L-44-14	Zarządzanie zasobami ludzkimi						3											3
	NOŻ-TZ1-S-06L-44-15	Zioła, żywność i zdrowie	3		3						3		2						11
	NOŻ-TZ1-S-06L-44-16	Żywność dla dzieci				2	2												4
	NOŻ-TZ1-S-06L-44-17	Żywność minimalnie przetworzona	2	2	2	2	2												10
	NOŻ-TZ1-S-06L-44-18	Techniki komputerowe w opracowaniu i prezentacji wyników								1									1
49	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-01	Alergeny w żywności			3	3	3	3	3										15
	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-02	Drożdże jako mikroorganizm modelowy w badaniach biotechnologicznych	3		3	3					2								11
	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-03	Żywność specjalna	1		1	1	1												4
	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-04	Mikroorganizmy jako źródła składników bioaktywnych			2					2							2		6
	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-05	Niekonwencjonalne metody produkcji piwa				1						1							2
	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-06	Biotechnologiczne wykorzystanie bakterii octowych					3	3											6
	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-07	Percepcja sensoryczna żywności				1				1							1		3
	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-08	Podstawy eksploatacji maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego		1															1
	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-09	Podstawy logistyki						1					1	1					3
	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-10	Polityka wyżywienia ludności						3											3
	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-11	Przechowalnictwo żywności – warunki i zmiany w trakcie przechowywania	2	2	2	2	2												10
	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-12	Systemy zapewnienia jakości				2	2												4
	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-13	Tłuszcze w technologii żywności	2		2		2			2	2								10
	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-14	Tradycja i nowoczesność w produkcji spirytusu i wódek	2	2	2	2	2			1	1	1					1		14
	NOŻ-TZ1-S-07Z-49-15	Wykorzystanie drożdży w technologii	2				2			2	2	2					2		12
		Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy (suma):	**29**	**10**	**44**	**43**	**50**	**19**	**5**	**20**	**24**	**6**	**6**	**1**	**0**	**0**	**11**	**4**	**272**

Objaśnienie oznaczeń w symbolach:

TZ1 - Kierunek studiów TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA pierwszy stopień

K (po podkreślniku) – kierunkowe efekty uczenia się

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy:

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy.

Warszawa, 09.05.2019 r.

Opina RWSS WNoŻ o nowym programie studiów I stopnia stacjonarnych na kierunku Technologia Żywności i Żywienie Człowieka (obowiązujący od roku akad. 2019/2020)

Przedstawiony przez Komisję ds. Dydaktyki WNoŻ nowy program studiów stacjonarnych II stopnia na kierunku Technologia Żywności i Żywienie Człowieka (obowiązujący od roku akad. 2019/2020) stanowi dobrą zmianę w stosunku do obecnie realizowanego programu studiów.

Nowy program studiów spełnia oczekiwania studentów związane z połączeniem wiedzy teoretycznej z praktyczną. Naszym zdaniem przedstawiony program studiów inżynierskich pozwala na lepsze przygotowanie absolwentów do wykonywania zawodu Technologa Żywności, co za tym idzie zwiększeniem konkurencyjności absolwentów na rynku pracy.

Za najbardziej korzystne zmiany uważamy:

- przesunięcie zajęć z Technologii Przemysłu Fermentacyjnego z semestru piątego na semestr czwarty. Pozwoli to na utrwalenie wiedzy zdobytej na Mikrobiologii, które odbywały się na semestrze trzecim.
-przesunięcie zajęć z Gospodarki Energetycznej z semestru czwartego na semestr szósty. Dzięki temu studenci będą mogli wykorzystać, jak i poszerzyć wiedzę zdobyta na Inżynierii Procesowej podczas semestru czwartego.

Podsumowując uważamy, że przedstawiony program na kierunku Technologia Żywności i Żywienie Człowieka jest bardziej atrakcyjny dla kandydatów na studia niż aktualnie obowiązujący. Pozwala w lepszym stopniu na systematyczne zdobywanie wiedzy.

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego
w Warszawie
WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI
SAMORZĄD STUDENTÓW
02-776 Warszawa, ul. Nowoursynowska 159