



SZKOŁA GŁÓWNA
GOSPODARSTWA
WIEJSKIEGO

Program studiów

bezpieczeństwo żywności

Wydział:	Wydział Technologii Żywności
Poziom studiów:	studia pierwszego stopnia (inżynier)
Profil studiów:	ogólnoakademicki
Forma studiów:	studia stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	2023/24

Plan studiów

Semestr 1

W semestrze 1. studenci realizują szkolenie bhp oraz szkolenie biblioteczne na platformie dostępnej pod adresem <https://szkolenia.sggw.pl>

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Szkolenie BHP	Szkolenie BHP: 4	0	Zaliczenie	O
Ekonomia	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	3	Zaliczenie na ocenę	O
Biologia	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	3	Zaliczenie na ocenę	O
Podstawy produkcji roślinnej	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	2	Egzamin	O
Technologia informacyjna	Wykład: 20 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Zaliczenie na ocenę	O
Matematyka	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 45	6	Egzamin	G
Student ma możliwość wyboru poziomu zaawansowania przedmiotu				
Matematyka podstawowa	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 45	6	Egzamin	F
Matematyka zaawansowana	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 45	6	Egzamin	F
Chemia ogólna i nieorganiczna	Wykład: 35 Ćwiczenia audytoryjne: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	6	Egzamin	G
Student ma możliwość wyboru poziomu zaawansowania przedmiotu				
Chemia ogólna i nieorganiczna podstawowa	Wykład: 35 Ćwiczenia audytoryjne: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	6	Egzamin	F
Chemia ogólna i nieorganiczna zaawansowana	Wykład: 35 Ćwiczenia audytoryjne: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	6	Egzamin	F
Przedmioty obieralne 1	Suma godzin kontaktowych: 75	6	Zaliczenie na ocenę	G

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Student wybiera jeden przedmiot				
Historia filozofii	Wykład: 45 Ćwiczenia audytoryjne: 30	6	Zaliczenie na ocenę	F
Najnowsza historia Polski	Wykład: 45 Ćwiczenia audytoryjne: 30	6	Zaliczenie na ocenę	F
Socjologia	Wykład: 45 Ćwiczenia audytoryjne: 30	6	Zaliczenie na ocenę	F
Suma	399	30		

Semestr 2

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Ogólna technologia żywności	Wykład: 40 Ćwiczenia laboratoryjne: 36	5	Egzamin	O
Chemia organiczna	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	5	Egzamin	O
Bezpieczeństwo opakowań	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 18	3	Zaliczenie na ocenę	O
Ochrona zdrowia publicznego	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	3	Zaliczenie na ocenę	O
Podstawy produkcji zwierzęcej	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 12 Ćwiczenia terenowe: 3	2	Zaliczenie na ocenę	O
Statystyka	Wykład: 20 Ćwiczenia laboratoryjne: 24	3	Egzamin	O
Chemia żywności	Wykład: 40 Ćwiczenia laboratoryjne: 32	6	Egzamin	O
Ekologia i ochrona środowiska	Wykład: 20 Ćwiczenia laboratoryjne: 2 Ćwiczenia terenowe: 15	3	Zaliczenie na ocenę	O
Suma	412	30		

Semestr 3

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Chemia fizyczna	Wykład: 20 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	2	Zaliczenie na ocenę	O
Biochemia	Wykład: 40 Ćwiczenia laboratoryjne: 36	6	Egzamin	O
Analiza i ocena jakości żywności	Wykład: 36 Ćwiczenia laboratoryjne: 33	5	Egzamin	O
Mikrobiologia ogólna	Wykład: 45 Ćwiczenia laboratoryjne: 45	7	Egzamin	O
Ochrona własności intelektualnej	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	O
Podstawy metrologii w przemyśle spożywczym	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 45	6	Egzamin	O
Język obcy	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	G
Student wybiera zajęcia z języka obcego				
Język angielski	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	F
Język niemiecki	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	F
Język rosyjski	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	F
Język hiszpański	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	F
Suma	420	30		

Semestr 4

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Technologia i higiena żywności pochodzenia roślinnego	Wykład: 36 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	O
Technologia i higiena żywności pochodzenia zwierzęcego	Wykład: 36 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	O
Inżynieria żywności	Wykład: 36 Ćwiczenia laboratoryjne: 40	6	Egzamin	O
Podstawy żywienia człowieka	Wykład: 15	1	Egzamin	O
Podstawy badania i oceny weterynaryjnej zwierząt rzeźnych i mięsa	Wykład: 20 Ćwiczenia laboratoryjne: 20	3	Egzamin	O
Patogenne zmiany w surowcach roślinnych	Wykład: 40 Ćwiczenia laboratoryjne: 40	5	Egzamin	O

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Język obcy	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	G
Student realizuje zajęcia z języka obcego wybranego w semestrze 4				
Język angielski	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	F
Język niemiecki	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	F
Język rosyjski	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	F
Język hiszpański	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	F
Potwierdzenie B2 język obcy	Suma godzin kontaktowych: 2	1	Egzamin	O
Przedmioty obieralne 2	Suma godzin kontaktowych: 45	3	Zaliczenie na ocenę	G
Student wybiera trzy przedmioty z listy				
Apertyzacja	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Bakterie mlekowe w technologii żywności	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Dodatki do żywności - aspekty technologiczne	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Dodatki do żywności - aspekty zdrowotne	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Ekologia w produkcji żywności	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Podstawy dietetyki	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Przeciwutleniacze naturalne i syntetyczne w żywności	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
System bezpieczeństwa żywności HAACP w przemyśle spożywczym	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Systemy zarządzania w laboratorium	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Walidacja metod analitycznych	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Właściwości teksturalne produktów spożywczych	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Zarządzanie zasobami ludzkimi	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Zioła, żywność i zdrowie	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Żywność dla dzieci	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Żywność minimalnie przetworzona	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Suma	450	30		

Semestr 5

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Instrumentalne metody oceny bezpieczeństwa i jakości żywności	Wykład: 45 Ćwiczenia laboratoryjne: 16	5	Egzamin	O
Mikrobiologia żywności	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	O
Podstawy biologii molekularnej i inżynierii genetycznej	Wykład: 35 Ćwiczenia laboratoryjne: 35	6	Egzamin	O
Prawo żywnościowe	Wykład: 40 Ćwiczenia projektowe: 15	4	Zaliczenie na ocenę	O
Przedmioty obieralne 3	Suma godzin kontaktowych: 75	5	Zaliczenie na ocenę	G
Student wybiera pięć przedmiotów z listy				
Alternatywne surowce do otrzymywania olejów jadalnych	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Etyka biznesu	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Kreatywne myślenie	Ćwiczenia audytoryjne: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Miód i inne produkty pszczele	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Mykologia w technologii żywności	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Podstawy projektowania w AutoCAD	Ćwiczenia laboratoryjne: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Polskie superowoce	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Przekąski i napoje bezalkoholowe – charakterystyka i technologia	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Towaroznawstwo surowców i produktów przemysłu spożywczego	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Zamrażalnictwo żywności	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Zielona chemia w przemyśle spożywczym	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Toksykologia żywności	Wykład: 40 Ćwiczenia audytoryjne: 6 Ćwiczenia laboratoryjne: 24	6	Egzamin	O
Wychowanie fizyczne	Zajęcia z wychowania fizycznego: 30	0	Zaliczenie	O
Suma	421	30		

Semestr 6

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Analiza ryzyka	Ćwiczenia projektowe: 15	1	Zaliczenie na ocenę	O
Autentyczność i identyfikowalność żywności	Wykład: 15	1	Egzamin	O
Logistyka w łańcuchu żywnościowym	Wykład: 20 Ćwiczenia audytoryjne: 30	3	Egzamin	O
Nadzór weterynaryjny i sanitarny w gospodarce żywnościowej	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	2	Egzamin	O
Podstawy komunikacji społecznej	Ćwiczenia audytoryjne: 15	1	Zaliczenie na ocenę	O
Praktyka zawodowa	Praktyki zawodowe: 160	6	Zaliczenie	G
Praktyka zawodowa 1	Praktyki zawodowe: 160	6	Zaliczenie	F
Praktyka zawodowa 2	Praktyki zawodowe: 160	6	Zaliczenie	F
Przedmioty obieralne 4	Suma godzin kontaktowych: 30	2	Zaliczenie na ocenę	G
Student wybiera dwa przedmioty z listy				
Apertyzacja	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Bakterie mlekowe w technologii żywności	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Biopolimery w produkcji opakowań do żywności	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Dodatki do żywności - aspekty technologiczne	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Dodatki do żywności - aspekty zdrowotne	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Ekologia w produkcji żywności	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Podstawy dietetyki	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Projektowanie w AutoCAD - poziom II	Ćwiczenia laboratoryjne: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Przeciwutleniacze naturalne i syntetyczne w żywności	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
System bezpieczeństwa żywności HACCP w przemyśle spożywczym	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Systemy zarządzania w laboratorium	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Techniki komputerowe w opracowaniu i prezentacji wyników	Ćwiczenia laboratoryjne: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Walidacja metod analitycznych	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Właściwości teksturalne produktów spożywczych	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Zarządzanie zasobami ludzkimi	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Zioła, żywność i zdrowie	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Znakowanie żywności	Ćwiczenia projektowe: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Żywność dla dzieci	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Żywność i suplementy dla osób aktywnych fizycznie	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Żywność minimalnie przetworzona	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Zagrożenia biologiczne w żywności	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 45	6	Egzamin	O
Zagrożenia chemiczne i fizyczne w żywności	Wykład: 20 Ćwiczenia laboratoryjne: 12 Ćwiczenia projektowe: 18	4	Egzamin	O
Żywność genetycznie modyfikowana	Wykład: 20 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Zaliczenie na ocenę	O

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Wychowanie fizyczne	Zajęcia z wychowania fizycznego: 30	0	Zaliczenie	O
Suma	520	30		

Semestr 7

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Praca inżynierska	Praca dyplomowa: 0	15	Egzamin	G
Student wybiera tematykę pracy dyplomowej				
Praca inżynierska - projekt	Praca dyplomowa: 0	15	Egzamin	F
Praca inżynierska - ekspertyza	Praca dyplomowa: 0	15	Egzamin	F
Praca inżynierska - eksperyment	Praca dyplomowa: 0	15	Egzamin	F
Przedmioty obieralne 5	Suma godzin kontaktowych: 120	8	Zaliczenie na ocenę	G
Student wybiera osiem przedmiotów z listy				
Alergeny w żywności	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Domowy wyrób serów i wędlin	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Drożdże jako mikroorganizm modelowy w badaniach biotechnologicznych	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Mikroorganizmy jako źródła składników bioaktywnych i funkcjonalnych technologicznie	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Niekonwencjonalne metody produkcji piwa	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Odpady z przetwórstwa żywności	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Percepcja sensoryczna żywności	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Podstawy eksploatacji maszyn i urządzeń w przemyśle spożywczym	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Polityka wyżywienia ludności	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Powlekanie żywności	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Przechowalnictwo żywności - warunki i zmiany w trakcie przechowywania	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Sustainable food	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Systemy zapewnienia jakości	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Tłuszcze w technologii żywności	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Tradycja i nowoczesność w produkcji spirytusu i wódek	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Wykorzystanie drożdży w technologii	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Żywność specjalna	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Seminarium dyplomowe	Ćwiczenia audytoryjne: 45	2	Zaliczenie na ocenę	G
Seminarium dyplomowe - zagadnienia technologiczne	Ćwiczenia audytoryjne: 45	2	Zaliczenie na ocenę	F
Seminarium dyplomowe - zagadnienia toksykologiczne i analityczne	Ćwiczenia audytoryjne: 45	2	Zaliczenie na ocenę	F
Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	Ćwiczenia projektowe: 45	4	Zaliczenie na ocenę	O
Zintegrowane zarządzanie środowiskiem w łańcuchu żywnościowym	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	O
Suma	225	30		

*O - Przedmioty obowiązkowe
G - Obowiązkowa grupa
F - Przedmioty do wyboru*