



SZKOŁA GŁÓWNA
GOSPODARSTWA
WIEJSKIEGO

Program studiów

technologia żywności i żywienie człowieka

Wydział:	Wydział Technologii Żywności
Poziom studiów:	studia drugiego stopnia (magister inżynier)
Profil studiów:	ogólnoakademicki
Forma studiów:	studia niestacjonarne
Cykl dydaktyczny:	2023/24

Plan studiów

Semestr 1

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

W semestrze 1. studenci wybierają specjalizację, która będzie kontynuowana w semestrze 2.

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Szkolenie BHP	Szkolenie BHP: 4	0	Zaliczenie	O
Etykieta menadżerska	Wykład: 14	2	Zaliczenie na ocenę	O
Chemia związków naturalnych z elementami enzymologii	Wykład: 20	3	Egzamin	O
Współczesne technologie	Wykład: 20 Ćwiczenia laboratoryjne: 6	4	Egzamin	O
Innowacyjne procesy i aparatura w inżynierii żywności	Wykład: 12 Ćwiczenia projektowe: 6	2	Zaliczenie na ocenę	O
Współczesne trendy w biotechnologii	Wykład: 6 Ćwiczenia laboratoryjne: 4	1	Zaliczenie na ocenę	O
Współczesne trendy w analityce	Wykład: 6 Ćwiczenia projektowe: 4	1	Zaliczenie na ocenę	O
Technolog żywności a współczesny przemysł	Wykład: 8 Ćwiczenia audytoryjne: 12	3	Zaliczenie na ocenę	O
Planowanie eksperymentu	Wykład: 16 Ćwiczenia laboratoryjne: 16	3	Zaliczenie na ocenę	O
Moduł specjalizacyjny 1	Wykład: 28 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	9	Egzamin/zaliczenie na ocenę	G
Student wybiera jedną specjalizację, którą realizuje w semestrach 1 i 2.				
Technologia mięsa, technologia owoców, warzyw i zbóż, technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych, technologia mleka	Wykład: 28 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	9	Egzamin	F
Surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	4	Egzamin	O
Przetwórstwo surowców roślinnych i zwierzęcych	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	5	Egzamin	O
Inżynieria żywności	Wykład: 28 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	9	Egzamin/zaliczenie na ocenę	F

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Odwadnianie i suszenie żywności	Wykład: 16 Ćwiczenia laboratoryjne: 8	4	Egzamin	O
Inżynieria produktu	Ćwiczenia laboratoryjne: 14	2	Zaliczenie na ocenę	O
Organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym	Wykład: 12 Ćwiczenia laboratoryjne: 8	3	Egzamin	O
Mikrobiologia żywności	Wykład: 28 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	9	Egzamin	F
Projektowanie procesów w przemyśle fermentacyjnym	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 16	4	Egzamin	O
Metody diagnostyki mikrobiologicznej w przemyśle spożywczym	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 14	5	Egzamin	O
Ocena jakości żywności	Wykład: 28 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	9	Egzamin	F
Metody analityczne w badaniach żywności	Wykład: 18 Ćwiczenia laboratoryjne: 21	7	Egzamin	O
Analiza sensoryczna	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 9	2	Egzamin	O
Seminarium magisterskie 1	Ćwiczenia audytoryjne: 16	2	Zaliczenie na ocenę	O
Suma	228	30		

Semestr 2

W semestrze 2. studenci wybierają zajęcia fakultatywne w ramach Modułu rozszerzającego, który obejmuje przedmioty, które nie dotyczą realizowanej specjalizacji.

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Prawo autorskie i ochrona patentowa	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	O
Indywidualna przedsiębiorczość	Wykład: 10	2	Zaliczenie na ocenę	O
Zarządzanie w sytuacjach kryzysowych i problemowych w przemyśle spożywczym	Wykład: 8 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	O
Zarządzanie zasobami ludzkimi w projektach	Ćwiczenia projektowe: 12	2	Zaliczenie na ocenę	O

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Systemy bezpieczeństwa żywności w praktyce	Wykład: 6 Ćwiczenia audytoryjne: 6	2	Zaliczenie na ocenę	O
Moduł specjalizacyjny 2	Wykład: 28 Ćwiczenia laboratoryjne: 24 Ćwiczenia projektowe: 16	9	Egzamin/zaliczenie na ocenę	G
Student wybiera jedną specjalizację, którą realizuje w semestrach 1 i 2.				
Technologia mięsa, technologia owoców, warzyw i zbóż, technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych, technologia mleka	Wykład: 28 Ćwiczenia laboratoryjne: 24 Ćwiczenia projektowe: 16	9	Egzamin/zaliczenie na ocenę	F
Projektowanie produktu - technologia i ocena żywności	Ćwiczenia projektowe: 16	5	Zaliczenie na ocenę	O
Ocena jakości produktów i logistyka	Wykład: 28 Ćwiczenia laboratoryjne: 24	7	Egzamin	O
Inżynieria żywności	Wykład: 28 Ćwiczenia laboratoryjne: 24 Ćwiczenia projektowe: 16	9	Egzamin	F
Inżynieria układów wielofazowych żywności	Wykład: 16 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	4	Egzamin	O
Projektowanie produktu - Inżynieria żywności	Wykład: 12 Ćwiczenia laboratoryjne: 9 Ćwiczenia projektowe: 16	5	Egzamin	O
Mikrobiologia żywności	Wykład: 28 Ćwiczenia laboratoryjne: 24 Ćwiczenia projektowe: 16	9	Egzamin/zaliczenie na ocenę	F
Biotechnologia żywności	Wykład: 28 Ćwiczenia laboratoryjne: 24	7	Egzamin	O
Projekt kontroli jakości mikrobiologicznej żywności	Ćwiczenia projektowe: 16	2	Zaliczenie na ocenę	O
Ocena jakości żywności	Wykład: 28 Ćwiczenia laboratoryjne: 24 Ćwiczenia projektowe: 16	9	Egzamin/zaliczenie na ocenę	F
Wybrane aspekty jakości żywności	Wykład: 18 Ćwiczenia laboratoryjne: 16	4	Egzamin	O

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Zagrożenia żywności	Wykład: 10 Ćwiczenia projektowe: 8	3	Egzamin	O
Projekt	Ćwiczenia projektowe: 16	2	Zaliczenie na ocenę	O
Przedmiot w języku obcym 1	Suma godzin kontaktowych: 18	2	Zaliczenie na ocenę	G
Student realizuje zajęcia z języka angielskiego w formie wybranych przez siebie dwóch przedmiotów. W przypadku chęci wyboru innego języka obcego, student może uczestniczyć w zajęciach oferowanych jako lektoraty.				
Alcoholic beverages and human being	Wykład: 9	1	Zaliczenie na ocenę	F
Bioactive food components	Wykład: 9	1	Zaliczenie na ocenę	F
Bioengineering in food industry	Wykład: 9	1	Egzamin/zaliczenie na ocenę	F
Cutting-edge technologies in food industry	Wykład: 9	1	Zaliczenie na ocenę	F
Design thinking in food technology	Wykład: 9	1	Zaliczenie na ocenę	F
Drugs, medicines and smart food components and additives	Wykład: 9	1	Zaliczenie na ocenę	F
Instrumental methods for biological sample (mixture) analysis	Wykład: 9	1	Zaliczenie na ocenę	F
Język niemiecki	Lektorat: 18	2	Zaliczenie na ocenę	F
Język rosyjski	Lektorat: 18	2	Zaliczenie na ocenę	F
Język hiszpański	Lektorat: 18	2	Zaliczenie na ocenę	F
Moduł rozszerzający	Wykład: 24 Ćwiczenia laboratoryjne: 16	6	Zaliczenie na ocenę	G
Student wybiera dwa przedmioty inne niż realizowana specjalizacja.				
Żywność projektowana	Wykład: 12 Ćwiczenia laboratoryjne: 4 Ćwiczenia projektowe: 4	3	Zaliczenie na ocenę	F
Wybrane zagadnienia z biotechnologii żywności	Wykład: 12 Ćwiczenia laboratoryjne: 8	3	Zaliczenie na ocenę	F
Praktyczne aspekty metod termoanalitycznych, chromatograficznych i chemicznych w badaniu żywności	Wykład: 12 Ćwiczenia laboratoryjne: 8	3	Zaliczenie na ocenę	F

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Jakość i bezpieczeństwo w technologii produktów pochodzenia zwierzęcego	Wykład: 12 Ćwiczenia laboratoryjne: 8	3	Zaliczenie na ocenę	F
Innowacje surowcowe i technologiczne w produkcji żywności pochodzenia roślinnego	Wykład: 12 Ćwiczenia laboratoryjne: 8	3	Zaliczenie na ocenę	F
Seminarium magisterskie 2	Ćwiczenia audytoryjne: 16	2	Zaliczenie na ocenę	O
Suma	209	30		

Semestr 3

W semestrze 3. studenci wybierają dwa przedmioty fakultatywne z dostępnej listy dla całego kierunku (niezależnie od specjalizacji).

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Statystyczne opracowanie wyników badań	Wykład: 8 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	O
Przedmiot w języku obcym 2	Suma godzin kontaktowych: 18	2	Zaliczenie na ocenę	G
Student realizuje zajęcia z języka angielskiego w formie wybranych przez siebie dwóch przedmiotów. W przypadku chęci wyboru innego języka obcego, student może uczestniczyć w zajęciach oferowanych jako lektoraty.				
Drying	Wykład: 9	1	Zaliczenie na ocenę	F
Carcinogens in food	Wykład: 9	1	Zaliczenie na ocenę	F
Food contact materials/Food packaging	Wykład: 9	1	Zaliczenie na ocenę	F
Nutrigenomics - what food says to our gens?	Wykład: 6 Ćwiczenia projektowe: 3	1	Zaliczenie na ocenę	F
Positive and negative food substances	Wykład: 9	1	Zaliczenie na ocenę	F
Język niemiecki	Lektorat: 18	2	Zaliczenie na ocenę	F
Język rosyjski	Lektorat: 18	2	Zaliczenie na ocenę	F
Język hiszpański	Lektorat: 18	2	Zaliczenie na ocenę	F
Fakultety	Suma godzin kontaktowych: 20	2	Zaliczenie na ocenę	G
Student wybiera dwa przedmioty.				

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Drobnoustroje a środowisko żywności	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Żywność instant	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Wykorzystanie przetwórcze ryb i bezkręgowców morskich	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Zafałszowania żywności i metody ich wykrywania	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Technologia preparatów enzymatycznych	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Opakowania w marketingu i ekologii	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Białka i węglowodany – aspekty żywieniowe i technologiczne	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Seminarium magisterskie 3	Ćwiczenia audytoryjne: 21	2	Zaliczenie na ocenę	O
Praca magisterska	Praca dyplomowa: 0	20	Egzamin	O
Suma	82	30		

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