



SZKOŁA GŁÓWNA
GOSPODARSTWA
WIEJSKIEGO

Program studiów

technologia żywności i żywienie człowieka

Wydział:	Wydział Technologii Żywności
Poziom studiów:	studia pierwszego stopnia (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>

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Szkolenie BHP	Szkolenie BHP: 4	0	Zaliczenie	O
Ekonomia	Wykład: 12 Ćwiczenia audytoryjne: 12	3	Egzamin	O
Matematyka	Wykład: 21 Ćwiczenia audytoryjne: 21	6	Egzamin	O
Technologia informacyjna	Wykład: 16 Ćwiczenia laboratoryjne: 16	4	Zaliczenie na ocenę	O
Chemia ogólna i nieorganiczna	Wykład: 21 Ćwiczenia audytoryjne: 6 Ćwiczenia laboratoryjne: 21	6	Egzamin	G
Student ma możliwość wyboru poziomu zaawansowania przedmiotu				
Chemia ogólna i nieorganiczna podstawowa	Wykład: 21 Ćwiczenia audytoryjne: 6 Ćwiczenia laboratoryjne: 21	6	Egzamin	F
Chemia ogólna i nieorganiczna zaawansowana	Wykład: 21 Ćwiczenia audytoryjne: 6 Ćwiczenia laboratoryjne: 21	6	Egzamin	F
Przedmioty obieralne 1	Wykład: 24 Ćwiczenia audytoryjne: 12	6	Zaliczenie na ocenę	G
Student wybiera jeden przedmiot				
Historia filozofii	Wykład: 24 Ćwiczenia audytoryjne: 12	6	Zaliczenie na ocenę	F
Najnowsza historia Polski	Wykład: 24 Ćwiczenia audytoryjne: 12	6	Zaliczenie na ocenę	F
Socjologia	Wykład: 24 Ćwiczenia audytoryjne: 12	6	Zaliczenie na ocenę	F
Suma	186	25		

Semestr 2

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Chemia organiczna	Wykład: 16 Ćwiczenia laboratoryjne: 21	5	Egzamin	O
Fizyka	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 21	4	Egzamin	O
Statystyka	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 10	3	Egzamin	O
Rysunek techniczny z elementami maszynoznawstwa	Wykład: 18 Ćwiczenia laboratoryjne: 16	5	Zaliczenie na ocenę	O
Ochrona własności intelektualnej	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	O
Podstawy komunikacji społecznej	Ćwiczenia audytoryjne: 9	1	Zaliczenie na ocenę	O
Propedeutyka przemysłu spożywczego	Wykład: 24	4	Zaliczenie na ocenę	O
Suma	169	23		

Semestr 3

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Biochemia	Wykład: 21 Ćwiczenia laboratoryjne: 21	4	Egzamin	O
Chemia żywności	Wykład: 21 Ćwiczenia laboratoryjne: 21	4	Egzamin	O
Podstawy żywienia człowieka	Wykład: 21 Ćwiczenia laboratoryjne: 12	5	Zaliczenie na ocenę	O
Mikrobiologia żywności	Wykład: 21 Ćwiczenia laboratoryjne: 28	7	Egzamin	O
Chemia fizyczna	Wykład: 12 Ćwiczenia laboratoryjne: 9	3	Zaliczenie na ocenę	O
Język obcy	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	G
Student wybiera zajęcia z języka obcego				
Język angielski	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Język niemiecki	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Język rosyjski	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Język hiszpański	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Suma	208	25		

Semestr 4

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Analiza i ocena jakości żywności	Wykład: 24 Ćwiczenia laboratoryjne: 32	8	Egzamin	O
Ogólna technologia żywności	Wykład: 24 Ćwiczenia laboratoryjne: 32	7	Egzamin	O
Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego	Wykład: 21 Ćwiczenia laboratoryjne: 28	5	Egzamin	O
Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa żywnościowego	Wykład: 16 Ćwiczenia audytoryjne: 16	4	Egzamin	O
Język obcy	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	G
Student realizuje zajęcia z języka obcego wybranego w semestrze 3				
Język angielski	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Język niemiecki	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Język rosyjski	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Język hiszpański	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Suma	214	26		

Semestr 5

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Technologia zbóż	Wykład: 18 Ćwiczenia laboratoryjne: 18	4	Egzamin	O
Inżynieria procesowa	Wykład: 32 Ćwiczenia laboratoryjne: 28	9	Egzamin	O
Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych	Wykład: 24 Ćwiczenia laboratoryjne: 24	6	Egzamin	O
Podstawy technologii gastronomicznej	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	4	Egzamin	O
Język obcy	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	G

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Student realizuje zajęcia z języka obcego wybranego w semestrze 3				
Język angielski	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Język niemiecki	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Język rosyjski	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Język hiszpański	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Potwierdzenie B2 język obcy	Suma godzin kontaktowych: 2	1	Egzamin	O
Suma	196	26		

Semestr 6

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Toksykologia żywności	Wykład: 21	2	Egzamin	O
Technologia przemysłu fermentacyjnego	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 9	3	Egzamin	O
Technologia owoców i warzyw	Wykład: 18 Ćwiczenia laboratoryjne: 18	4	Egzamin	O
Technologia mięsa i jaj	Wykład: 24 Ćwiczenia laboratoryjne: 21	5	Egzamin	O
Przedmioty obieralne 2	Suma godzin kontaktowych: 60	6	Zaliczenie na ocenę	G
Student wybiera sześć przedmiotów z listy				
Żywność minimalnie przetworzona	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Żywność i suplementy dla osób aktywnych fizycznie	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Żywność dla dzieci	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Znakowanie żywności	Ćwiczenia projektowe: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Zioła, żywność i zdrowie	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Zarządzanie zasobami ludzkimi	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Właściwości teksturalne produktów spożywczych	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Walidacja metod analitycznych	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Tradycja i nowoczesność w produkcji spirytusu i wódek	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Systemy zarządzania w laboratorium	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
System bezpieczeństwa żywności HAACP w przemyśle spożywczym	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Przeciwutleniacze naturalne i syntetyczne w żywności	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Podstawy dietetyki	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Ekologia w produkcji żywności	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Dodatki do żywności – aspekty zdrowotne	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Dodatki do żywności – aspekty technologiczne	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Bakterie mlekowe w technologii żywności	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Apertyzacja	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
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
Suma	345	26		

Semestr 7

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Ekologia i ochrona środowiska	Wykład: 9	1	Zaliczenie na ocenę	O
Gospodarka energetyczna	Wykład: 16 Ćwiczenia projektowe: 6	3	Zaliczenie na ocenę	O
Opakowania żywności	Wykład: 16 Ćwiczenia laboratoryjne: 9	3	Egzamin	O
Rachunkowość	Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 10	2	Egzamin	O

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Technologia mleka	Wykład: 21 Ćwiczenia laboratoryjne: 18	4	Egzamin	O
Właściwości fizyczne produktów spożywczych	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 21	5	Egzamin	O
Zarządzanie przedsiębiorstwem żywnościowym	Wykład: 12 Ćwiczenia audytoryjne: 9 Ćwiczenia projektowe: 3	2	Zaliczenie na ocenę	O
Przedmioty obieralne 3	Suma godzin kontaktowych: 60	6	Zaliczenie na ocenę	G
Student wybiera 6 przedmiotów z listy				
Alergeny w żywności	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Alternatywne surowce do otrzymywania olejów jadalnych	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Etyka biznesu	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Kreatywne myślenie	Ćwiczenia audytoryjne: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Mikroorganizmy jako źródła składników bioaktywnych i funkcjonalnych technologicznie	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Miód i inne produkty pszczele	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Mykologia w technologii żywności	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Odpady z przetwórstwa żywności	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Percepcja sensoryczna żywności	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Polityka wyżywienia ludności	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Polskie superowoce	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Powlekanie żywności	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Projektowanie w AutoCAD - poziom II	Ćwiczenia laboratoryjne: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Przechowalność żywności - warunki i zmiany w trakcie przechowywania	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Przekąski i napoje bezalkoholowe - charakterystyka i technologia	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Sustainable food	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Systemy zapewnienia jakości	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Techniki komputerowe w opracowaniu i prezentacji wyników	Ćwiczenia laboratoryjne: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Tłuszcze w technologii żywności	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Towaroznawstwo surowców i produktów przemysłu spożywczego	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Wykorzystanie drożdży w technologii	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Zamrażalnictwo żywności	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Zielona chemia w przemyśle spożywczym	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Żywność specjalna	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Suma	230	26		

Semestr 8

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Drobnoustroje patogenne przenoszone przez wodę i żywność	Wykład: 8 Ćwiczenia laboratoryjne: 12	3	Egzamin	O
Prawo żywnościowe	Wykład: 16 Ćwiczenia projektowe: 6	3	Zaliczenie na ocenę	O
Technologiczne projektowanie zakładów i laboratoriów przemysłu spożywczego	Wykład: 16 Ćwiczenia projektowe: 21	4	Egzamin	G
Wybór przedmiotu jest powiązany z wyborem seminarium dyplomowego				
Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego	Wykład: 16 Ćwiczenia projektowe: 21	4	Egzamin	F
Technologiczne projektowanie laboratoriów przemysłu spożywczego	Wykład: 16 Ćwiczenia projektowe: 21	4	Egzamin	F
Przedmioty obieralne 4	Suma godzin kontaktowych: 60	6	Zaliczenie na ocenę	G
Student wybiera 6 przedmiotów obieralnych z listy				

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Apertyzacja	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Bakterie mlekowe w technologii żywności	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Biopolimery w produkcji opakowań do żywności	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Dodatki do żywności – aspekty technologiczne	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Dodatki do żywności – aspekty zdrowotne	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Domowy wyrób serów i wędlin	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Drożdże jako mikroorganizm modelowy w badaniach biotechnologicznych	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Ekologia w produkcji żywności	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Niekonwencjonalne metody produkcji piwa	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Podstawy dietetyki	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Podstawy eksploatacji maszyn i urządzeń w przemyśle spożywczym	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	F
Przeciwutleniacze naturalne i syntetyczne w żywności	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
System bezpieczeństwa żywności HACCP w przemyśle spożywczym	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Systemy zarządzania w laboratorium	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Tradycja i nowoczesność w produkcji spirytusu i wódek	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Walidacja metod analitycznych	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Właściwości teksturalne produktów spożywczych	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Zarządzanie zasobami ludzkimi	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Zioła, żywność i zdrowie	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Żywność dla dzieci	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Żywność minimalnie przetworzona	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Seminarium dyplomowe	Ćwiczenia audytoryjne: 24	2	Zaliczenie na ocenę	G

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Seminarium dyplomowe - biotechnologia żywności	Ćwiczenia audytoryjne: 24	2	Zaliczenie na ocenę	F
Seminarium dyplomowe - inżynieria żywności	Ćwiczenia audytoryjne: 24	2	Zaliczenie na ocenę	F
Seminarium dyplomowe - technologia i ocena jakości żywności	Ćwiczenia audytoryjne: 24	2	Zaliczenie na ocenę	F
Praca inżynierska	Praca dyplomowa: 0	15	Egzamin	G
Student wybiera tematykę pracy dyplomowej				
Praca inżynierska - ekspertyza	Praca dyplomowa: 0	15	Egzamin	F
Praca inżynierska - eksperyment	Praca dyplomowa: 0	15	Egzamin	F
Praca inżynierska - projekt	Praca dyplomowa: 0	15	Egzamin	F
Suma	163	33		

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