



SZKOŁA GŁÓWNA  
GOSPODARSTWA  
WIEJSKIEGO

# Program studiów

## towaroznawstwo i marketing żywności

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

## Plan studiów

### Semestr 1

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

<b>Przedmiot</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Punkty ECTS</b>	<b>Forma weryfikacji</b>	
Szkolenie BHP	Szkolenie BHP: 4	0	Zaliczenie	O
Chemia ogólna i organiczna	Wykład: 16 Ćwiczenia laboratoryjne: 16	5	Zaliczenie na ocenę	O
Mikroekonomia	Wykład: 16 Ćwiczenia audytoryjne: 10	4	Egzamin	O
Technologia informacyjna	Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 10	3	Zaliczenie na ocenę	O
Podstawy produkcji roślinnej	Wykład: 18	3	Zaliczenie na ocenę	O
Podstawy produkcji zwierzęcej	Wykład: 15	2	Zaliczenie na ocenę	O
Materiałoznawstwo w technologii żywności	Wykład: 6 Ćwiczenia laboratoryjne: 4	1	Zaliczenie na ocenę	O
Matematyka	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 21	6	Zaliczenie na ocenę	G
Student wybiera jeden przedmiot				
Matematyka podstawowa	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 21	6	Zaliczenie na ocenę	F
Matematyka zaawansowana	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 21	6	Zaliczenie na ocenę	F
Fakultet humanistyczny	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
<b>Suma</b>	<b>197</b>	<b>30</b>		

## Semestr 2

<b>Przedmiot</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Punkty ECTS</b>	<b>Forma weryfikacji</b>	
Makroekonomia	Wykład: 18 Ćwiczenia audytoryjne: 10	4	Egzamin	0
Właściwości chemiczne składników żywności	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 14	5	Egzamin	0
Projektowanie graficzne	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 21	4	Zaliczenie na ocenę	0
Ogólna technologia żywności i podstawy towaroznawstwa	Wykład: 21 Ćwiczenia laboratoryjne: 21	7	Egzamin	0
Zrównoważona konsumpcja żywności	Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 6	2	Zaliczenie na ocenę	0
Logistyka	Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 10	3	Zaliczenie na ocenę	0
Podstawy prawa żywnościowego	Wykład: 14 Ćwiczenia audytoryjne: 6	3	Egzamin	0
Ekologia i ochrona środowiska	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 6	2	Zaliczenie na ocenę	0
<b>Suma</b>	<b>202</b>	<b>30</b>		

## Semestr 3

<b>Przedmiot</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Punkty ECTS</b>	<b>Forma weryfikacji</b>	
Podstawy marketingu	Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 15	4	Egzamin	0
Procesy w produkcji żywności	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	0
Metody oceny fizykochemicznej produktów spożywczych	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 12	3	Zaliczenie na ocenę	0
Właściwości fizyczne żywności	Wykład: 6 Ćwiczenia laboratoryjne: 10	2	Zaliczenie na ocenę	0
Kreatywne myślenie	Ćwiczenia audytoryjne: 8	1	Zaliczenie na ocenę	0

<b>Przedmiot</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Punkty ECTS</b>	<b>Forma weryfikacji</b>	
Podstawy zarządzania	Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 12	3	Egzamin	O
Technika komputerowa w obrocie towarowym	Wykład: 8 Ćwiczenia audytoryjne: 8	2	Zaliczenie na ocenę	O
Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa spożywczego	Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 10	3	Egzamin	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 hiszpański	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Język rosyjski	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
<b>Suma</b>	<b>180</b>	<b>24</b>		

## Semestr 4

<b>Przedmiot</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Punkty ECTS</b>	<b>Forma weryfikacji</b>	
Zarządzanie jakością	Wykład: 8 Ćwiczenia audytoryjne: 6	2	Zaliczenie na ocenę	O
Towaroznawstwo żywności	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 14	5	Egzamin	O
Zarządzanie marketingowe	Wykład: 8 Ćwiczenia audytoryjne: 8	2	Egzamin	O
Opakowalnictwo	Wykład: 16 Ćwiczenia laboratoryjne: 16	5	Zaliczenie na ocenę	O
Zrównoważone przetwórstwo żywności	Wykład: 12 Ćwiczenia audytoryjne: 2 Ćwiczenia laboratoryjne: 3 Ćwiczenia projektowe: 7	3	Zaliczenie na ocenę	O

<b>Przedmiot</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Punkty ECTS</b>	<b>Forma weryfikacji</b>	
Znakowanie żywności	Wykład: 8 Ćwiczenia laboratoryjne: 6	2	Zaliczenie na ocenę	O
Ochrona własności intelektualnej	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	O
Metody oceny mikrobiologicznej produktów spożywczych	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 10	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 hiszpański	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Język rosyjski	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
<b>Suma</b>	<b>177</b>	<b>25</b>		

## Semestr 5

<b>Przedmiot</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Punkty ECTS</b>	<b>Forma weryfikacji</b>	
Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego	Wykład: 21 Ćwiczenia laboratoryjne: 16	6	Egzamin	O
Towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego	Wykład: 21 Ćwiczenia laboratoryjne: 24	7	Egzamin	O
Zarządzanie bezpieczeństwem żywności	Wykład: 12 Ćwiczenia audytoryjne: 12	3	Zaliczenie na ocenę	O
Marketing w erze cyfrowej	Wykład: 6 Ćwiczenia audytoryjne: 8	2	Egzamin	O
Przechowalność żywności	Wykład: 21 Ćwiczenia laboratoryjne: 16	6	Zaliczenie na ocenę	O
Przedmioty obieralne 1	Wykład: 30	3	Zaliczenie na ocenę	G
Student wybiera trzy przedmioty z listy				

<b>Przedmiot</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Punkty ECTS</b>	<b>Forma weryfikacji</b>	
Alternatywne surowce do otrzymywania olejów jadalnych	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Etyka biznesu	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
Polskie superowoce	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Przekąski i napoje bezalkoholowe - charakterystyka i technologia	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
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 hiszpański	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Język rosyjski	Lektorat: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F
Potwierdzenie B2 język obcy	Suma godzin kontaktowych: 2	1	Egzamin	O
<b>Suma</b>	<b>210</b>	<b>30</b>		

## Semestr 6

<b>Przedmiot</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Punkty ECTS</b>	<b>Forma weryfikacji</b>	
Przetwórstwo surowców pochodzenia roślinnego	Wykład: 21 Ćwiczenia laboratoryjne: 21	7	Egzamin	O
Przetwórstwo surowców pochodzenia zwierzęcego	Wykład: 18 Ćwiczenia laboratoryjne: 14	5	Egzamin	O
Marketingowe opracowanie produktu	Wykład: 6 Ćwiczenia projektowe: 8	2	Zaliczenie na ocenę	O

<b>Przedmiot</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Punkty ECTS</b>	<b>Forma weryfikacji</b>	
Psychologia reklamy i konsumenta	Wykład: 8 Ćwiczenia audytoryjne: 6	2	Egzamin	O
Strategie innowacyjne w przedsiębiorstwach	Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 10	3	Egzamin	O
Statystyka matematyczna	Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 15	3	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
Praktyka zawodowa 3	Praktyki zawodowe: 160	6	Zaliczenie	F
<b>Suma</b>	<b>307</b>	<b>28</b>		

## Semestr 7

<b>Przedmiot</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Punkty ECTS</b>	<b>Forma weryfikacji</b>	
Fakultet ekonomiczny	Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 10	3	Zaliczenie na ocenę	G
Student wybiera jeden przedmiot.				
Rachunkowość	Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 10	3	Zaliczenie na ocenę	F
Podstawy finansów przedsiębiorstwa	Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 10	3	Zaliczenie na ocenę	F
Planowanie finansów	Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 10	3	Zaliczenie na ocenę	F
Przedmioty obieralne 2	Wykład: 90	9	Zaliczenie na ocenę	G
Student wybiera dziewięć przedmiotów z listy				
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

<b>Przedmiot</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Punkty ECTS</b>	<b>Forma weryfikacji</b>	
Ekologia w produkcji żywności	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Podstawy dietetyki	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Projektowanie w AutoCAD - poziom II	Ćwiczenia laboratoryjne: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Przeciwutleniacze naturalne i syntetyczne w żywności	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Sustainable food	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
System bezpieczeństwa żywności HAACP w przemyśle spożywczym	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Systemy zarządzania w laboratorium	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Techniki komputerowe w opracowaniu i prezentacji wyników	Ćwiczenia laboratoryjne: 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 i suplementy dla osób aktywnych fizycznie	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Żywność minimalnie przetworzona	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Sensoryczne metody oceny produktów spożywczych	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 10	3	Egzamin	O
Strategie rynkowe	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 10	3	Egzamin	O
<b>Suma</b>	<b>155</b>	<b>18</b>		

## Semestr 8

<b>Przedmiot</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Punkty ECTS</b>	<b>Forma weryfikacji</b>	
Praca dyplomowa	Praca dyplomowa: 0	15	Zaliczenie na ocenę	G



<b>Przedmiot</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Punkty ECTS</b>	<b>Forma weryfikacji</b>	
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
Przedmioty obieralne 3	Wykład: 80	8	Zaliczenie na ocenę	G
Student wybiera osiem przedmiotów z listy				
Alergeny w żywności	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
Mikroorganizmy jako źródła składników bioaktywnych i funkcjonalnych technologicznie	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Niekonwencjonalne metody produkcji piwa	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
Podstawy eksploatacji maszyn i urządzeń w przemyśle spożywczym	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Polityka wyżywienia ludności	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Powlekanie żywności	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Systemy zapewnienia jakości	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Tłuszcze w technologii żywności	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Tradycja i nowoczesność w produkcji spirytusu i wódek	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Wykorzystanie drożdży w technologii	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Żywność specjalna	Wykład: 10	1	Zaliczenie na ocenę	F
Seminarium dyplomowe	Ćwiczenia audytoryjne: 21	2	Zaliczenie na ocenę	G
Seminarium dyplomowe - jakość i technologia	Ćwiczenia audytoryjne: 21	2	Zaliczenie na ocenę	F

<b>Przedmiot</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Punkty ECTS</b>	<b>Forma weryfikacji</b>
Seminarium dyplomowe - zarządzanie i marketing	Ćwiczenia audytoryjne: 21	2	Zaliczenie na ocenę F
<b>Suma</b>	<b>101</b>	<b>25</b>	

*O - Przedmioty obowiązkowe*

*G - Obowiązkowa grupa*

*F - Przedmioty do wyboru*