



SZKOŁA GŁÓWNA  
GOSPODARSTWA  
WIEJSKIEGO

**Ocena programowa**

**Profil ogólnoakademicki**

## **Raport samooceny**

---

**Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie**  
**02-787 Warszawa, ul. Nowoursynowska 166**

Nazwa ocenianego kierunku studiów: **TOWAROZNAWSTWO I MARKETING ŻYWNOŚCI**

1. Poziom/y studiów: **studia I stopnia**
  2. Forma/y studiów: **studia stacjonarne**
  3. Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek<sup>1</sup>  
**technologia żywności i żywienie (89%)**  
**nauki o zarządzaniu i jakości (11%)**
-

## Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów

Tabela 1. Efekty uczenia się zakładane dla kierunku TOWAROZNAWSTWO I MARKETING ŻYWNOŚCI, studia stacjonarne, stopień pierwszy, profil ogólnoakademicki dla programów obowiązujących od roku akademickiego 2023/2024

### WIEDZA

Kod	Treść efektu uczenia się	PRK
TO_K3_W01_inz	Absolwent zna i rozumie podstawy teoretyczne zjawisk zachodzących w naturze i pod wpływem działalności człowieka, w zakresie właściwym dla towaroznawstwa oraz działalności marketingowej przedsiębiorstw na rynku żywności	P6S_WG
TO_K3_W02_inz	Absolwent zna i rozumie surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego i ich właściwości oraz kryteria oceny ich przydatności	P6S_WG
TO_K3_W03_inz	Absolwent zna i rozumie sposoby i organizację wykorzystania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz środków produkcji służących wytwarzaniu dóbr	P6S_WG
TO_K3_W04_inz	Absolwent zna i rozumie klasyfikację i właściwości produktów żywnościowych, a także metody wykorzystywane do towaroznawczej oceny tych produktów	P6S_WG
TO_K3_W05_inz	Absolwent zna i rozumie podstawy funkcjonowania rynku i skutecznego zarządzania przedsiębiorstwem w otoczeniu technicznym, społecznym, prawnym i ekonomicznym	P6S_WG
TO_K3_W06_inz	Absolwent zna i rozumie społeczne, prawne, ekonomiczne, etyczne, ekologiczne i inne uwarunkowania prowadzenia działalności związanej z produkcją żywności, przetwórstwem, a także sprzedażą konsumentom produktów branży spożywczej	P6S_WK
TO_K3_W07_inz	Absolwent zna i rozumie zasady rozwoju i zarządzania przedsiębiorstwami branży spożywczej, tworzenia różnych form przedsiębiorczości oraz zarządzania marketingowego i kreowania pozycji rynkowej przedsiębiorstw	P6S_WK
TO_K3_W08_inz	Absolwent zna i rozumie teorie związane z zachowaniami konsumenta na rynku, jego uwarunkowaniami, kształtowaniem współczesnych trendów na rynku żywności	P6S_WK
TO_K3_W09_inz	Absolwent zna i rozumie pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	P6S_WK

### UMIEJĘTNOŚCI

Kod	Treść efektu uczenia się	PRK
-----	--------------------------	-----

<b>TO_K3_U01_inz</b>	Absolwent potrafi dokonywać obserwacji i obliczeń w obszarach stanowiących podstawę dla realizacji działań zawodowych	P6S_UW
<b>TO_K3_U02_inz</b>	Absolwent potrafi wykorzystywać wiedzę podczas doboru metod i narzędzi oraz dokonywania obserwacji, pomiarów i obliczeń z zakresu zjawisk zachodzących podczas wytwarzania, przetwarzania, badania produktów branży spożywczej, a także zjawisk społecznych zachodzących w jej otoczeniu	P6S_UW
<b>TO_K3_U03_inz</b>	Absolwent potrafi dokonywać krytycznej analizy i interpretacji uzyskanych danych, w powiązaniu z oceną ich wiarygodności i wstępną analizą ekonomiczną proponowanych rozwiązań	P6S_UW
<b>TO_K3_U04_inz</b>	Absolwent potrafi właściwie dobierać źródła i dokonywać syntezy uzyskanych informacji dotyczących wytwarzania i dystrybucji produktów oraz ich oceny towaroznawczej w celu skutecznego zarządzania podmiotami łańcucha żywnościowego oraz wyciągać stosowne wnioski postrzegając złożone uwarunkowania powyższych zagadnień, w tym ekonomiczne, społeczne, prawne, etyczne, ekologiczne i techniczne	P6S_UW
<b>TO_K3_U05_inz</b>	Absolwent potrafi dokonywać krytycznej analizy istniejących rozwiązań i projektować systemy charakterystyczne dla towaroznawstwa z użyciem odpowiednich materiałów, technik i narzędzi, w tym analizując oraz prognozując procesy i zjawiska społeczne	P6S_UW
<b>TO_K3_U06_inz</b>	Absolwent potrafi identyfikować nowe wyzwania i perspektywy rozwoju branży spożywczej, kreatywnie poszukiwać ich rozwiązań lub sposobów realizacji z zastosowaniem nowoczesnych narzędzi, w tym eksperymentów, metod analitycznych, heurystycznych, symulacji komputerowych i technik informacyjno-komunikacyjnych	P6S_UW
<b>TO_K3_U07</b>	Absolwent potrafi skutecznie komunikować się z otoczeniem przy pomocy terminologii właściwej dla nauk ekonomicznych, przyrodniczych i technicznych, brać udział w dyskusji nt. zagadnień zawodowych i innych, rozważając różne punkty widzenia, posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	P6S_UK
<b>TO_K3_U08</b>	Absolwent potrafi organizować pracę indywidualną oraz zespołu, wykorzystując umiejętności i kompetencje współpracowników	P6S_UO
<b>TO_K3_U09</b>	Absolwent potrafi samodzielnie planować dalszy rozwój pod względem zawodowym i społecznym	P6S_UU

## KOMPETENCJE SPOŁECZNE

Kod	Treść efektu uczenia się	PRK
TO_K3_K01	Absolwent jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy interdyscyplinarnej w życiu zawodowym, krytycznej analizy posiadanych jej zasobów oraz poszerzania jej zakresu korzystając z różnych źródeł	P6S_KK
TO_K3_K02	Absolwent jest gotów do prowadzenia działalności zawodowej w sposób etyczny, odpowiedzialny społecznie i zgodny z interesem publicznym, przedsiębiorczy oraz zapewniający poszanowanie dorobku poprzednich pokoleń	P6S_KO

### Opis symboli:

K (po podkreślniku) – kierunkowe efekty uczenia się

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

P6S – charakterystyka efektów uczenia się dla poziomu 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji

P7S – charakterystyka efektów uczenia się dla poziomu 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji

WG (po podkreślniku) – wiedza: zakres i głębokość/kompletność perspektywy poznawczej i zależności

WK (po podkreślniku) – wiedza: kontekst/uwarunkowania, skutki

UW (po podkreślniku) – umiejętności: wykorzystanie wiedzy/rozwiązywanie problemy i wykonywane zadania

UK (po podkreślniku) – umiejętności: komunikowanie się/odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie

wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym

UO (po podkreślniku) – umiejętności: organizacja pracy/planowanie i praca zespołowa

UU (po podkreślniku) – umiejętności: uczenie się/planowanie własnego rozwoju i rozwoju i innych osób

KK (po podkreślniku) – kompetencje społeczne: oceny/krytyczne podejście

KO (po podkreślniku) – kompetencje społeczne: odpowiedzialność/wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego

KR (po podkreślniku) – kompetencje społeczne: rola zawodowa/niezależność i rozwój etosu

## Skład zespołu przygotowującego raport samooceny

Imię i nazwisko	Tytuł lub stopień naukowy/stanowisko/funkcja pełniona w uczelni
Rafał Wołosiak	Dr hab./ profesor uczelni/Dziekan Wydziału Technologii Żywności
Anna Bzducha-Wróbel	Dr hab./ profesor uczelni/Prodziekan Wydziału Technologii Żywności
Ewa Majewska	Dr hab./ adiunkt z hab./Koordynator ds. jakości kształcenia
Agata Marzec	Prof. dr hab./profesor/Koordynator ds. współpracy z pracodawcami
Marta Chmiel	Dr hab./adiunkt z habilitacją/Sekretarz Komisji ds. Nauki
Magdalena Wirkowska-Wojdyła	Dr hab./profesor uczelni/Koordynator ds. współpracy międzynarodowej
Elżbieta Hać-Szymańczuk	Dr hab./profesor uczelni/Koordynator ds. zasobów dydaktycznych
Beata Drużyńska	Dr inż./adiunkt/Koordynator ds. stypendiów
Agnieszka Tyburcy	Dr inż./adiunkt/Członkini Rady Programowej Wydziału Technologii Żywności
Marzena Lemanowicz	Dr inż./adiunkt/Członkini Rady Programowej Wydziału Technologii Żywności (przedstawicielka dyscyplin ekonomia i finanse oraz nauki o zarządzaniu i jakości)
Zbigniew Wagner	Mgr inż./główny specjalista/Biuro Doskonałości Dydaktycznej

## Spis treści

<b>Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów</b>	<b>2</b>
<b>Skład zespołu przygotowującego raport samooceny</b>	<b>5</b>
<b>Prezentacja uczelni</b>	<b>7</b>
<b>Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu ogólnoakademickim</b>	<b>8</b>
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	8
Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się	33
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	54
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	78
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	108
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	124
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	127
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	145
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	178
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	187
<b>Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów</b>	<b>193</b>
<b>Część III. Załączniki</b>	<b>196</b>

## Prezentacja uczelni

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (SGGW) jest najstarszą w Polsce uczelnią rolniczą i przyrodniczą, kontynuującą tradycje powołanego w 1816 roku Instytutu Agronomicznego w Marymoncie. Obecnie SGGW jest nowoczesnym, dynamicznie rozwijającym się uniwersytetem przyrodniczym, cenionym za wysoką jakość kształcenia, otwartość na zmiany oraz aktywny udział w rozwoju nauki i gospodarki. Uczelnia współpracuje z ponad 275 uczelniami i instytucjami z 50 krajów, a od 2022 roku należy do UNiGreen - The Green European University, zrzeszającego europejskie uczelnie o profilu przyrodniczym. Międzynarodowa współpraca, liczne programy wymiany oraz udział w międzynarodowych projektach badawczych umożliwiają studentom i kadrze rozwój kompetencji w środowisku akademickim o globalnym zasięgu.

Uczelnia prowadzi działalność dydaktyczną w ramach 14 wydziałów, a także realizuje zadania w zakresie badań naukowych w 16 instytutach, 5 centrach badawczych oraz w szkole doktorskiej. Nowoczesny kampus SGGW na warszawskim Ursynowie zajmuje około 70 hektarów i stanowi zielony kompleks dydaktyczno-badawczy z 1500 pomieszczeniami dydaktycznymi (laboratoria, sale ćwiczeniowe, aule, laboratoria komputerowe), 4000 miejsc w domach studenckich, biblioteką, obiektami sportowymi (basen, hale, boiska, siłownie), zapleczem gastronomicznym i uczelnianym wi-fi. SGGW kształci ponad 17 tysięcy studentów, doktorantów i słuchaczy oraz uczestników programów wymiany międzynarodowej. Uczelnia oferuje kształcenie na 42 kierunkach studiów pierwszego stopnia i jednolitych magisterskich (w tym na 6 w języku angielskim) oraz na 35 kierunkach studiów drugiego stopnia (w tym na 7 w języku angielskim). SGGW oferuje też ponad 60 programów studiów podyplomowych i innych form kształcenia. Jednym z oferowanych kierunków studiów jest towaroznawstwo i marketing żywności, prowadzony od roku akademickiego 2022/2023. Program studiów w unikatowy sposób łączy dwa obszary wiedzy i umiejętności. Pierwszy obejmuje zagadnienia związane z przetwórstwem surowców roślinnych i zwierzęcych, towaroznawstwem produktów i oceną jakości żywności, projektowaniem produktu oraz wdrażaniem go do obrotu. Drugi dotyczy zagadnień związanych z marketingiem żywności, analizą potrzeb konsumentów i ich segmentacją, zasadami zarządzania w przedsiębiorstwie, jak również z analizą możliwości sprzedaży produktów uwzględniającą wymogi rynkowe, a także kształtowaniem wizerunku marki i dobrego odbioru produktów przez konsumentów. Kierunek wpisuje się w priorytety Strategii Rozwoju SGGW, zakładającej m.in. wspieranie badań i kształcenia w obszarach zrównoważonego rolnictwa, bezpieczeństwa żywnościowego, zdrowego żywienia oraz poprawy jakości życia społeczeństwa.

## **Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu ogólnoakademickim**

### **Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się**

- 1. Powiązanie koncepcji kształcenia z misją i głównymi celami strategicznymi uczelni (przy uwzględnieniu każdego z ocenianych poziomów studiów), oczekiwań formułowanych wobec kandydatów, oferowanych wybieralnych modułów kierunkowych (tzw. specjalności/specjalizacji)*

Misją Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie jest służenie rozwojowi intelektualnemu, społecznemu i gospodarczemu polskiego społeczeństwa oraz społeczności międzynarodowej, ze szczególnym uwzględnieniem zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich, gospodarki żywnościowej i szeroko rozumianego środowiska przyrodniczego. Celem SGGW jest prowadzenie na najwyższym poziomie badań naukowych i kształcenia oraz działalności wdrożeniowej, przyczyniających się do zrównoważonego rozwoju i minimalizowania negatywnych skutków prognozowanych zmian, w tym zmian klimatycznych. Podstawą tożsamości Uczelni są następujące wartości: profesjonalizm, dbałość o jakość, pracowitość oraz innowacyjność.

Zgodnie z aspiracjami nowoczesnego uniwersytetu, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie koncentruje się na rozwoju pięciu obszarów funkcjonowania: badaniach naukowych, kształceniu, współpracy międzynarodowej, transferze wiedzy do gospodarki oraz wzmocnieniu pozycji ekonomicznej. Wizja przyszłości Uczelni obejmuje także dbałość o sprawną administrację i nowoczesną infrastrukturę, w tym ukształtowanie kampusu SGGW poprzez wdrożenie idei zrównoważonego rozwoju w zakresie kształcenia, współpracy z otoczeniem zewnętrznym i gospodarki obiegu zamkniętego.

W powiązaniu ze Strategią Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Misją Wydziału Technologii Żywności jest zwiększanie świadomości i kształtowanie rozwoju intelektualnego, gospodarczego i etycznego społeczeństwa, a także doskonalenie szeroko pojętej gospodarki żywnościowej, na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego, w ścisłym powiązaniu ze środowiskiem naturalnym i zdrowiem konsumentów. Wydział Technologii Żywności realizuje kierunki studiów przede wszystkim w oparciu o kadre i zasoby Instytutu Nauk o Żywności. Celem Instytutu Nauk o Żywności zaś jest prowadzenie badań naukowych na najwyższym poziomie, odkrywających i tłumaczących obserwowaną rzeczywistość, pozwalających na wprowadzenie nowych, bezpiecznych i bardziej komfortowych rozwiązań praktycznych zarówno w przemyśle, jak i w gospodarstwie domowym, oraz wieloetapowe, wszechstronne i prowadzone na najwyższym poziomie kształcenie społeczeństwa, realizowane poprzez ścisłą współpracę z Wydziałem.

Na Wydziale Technologii Żywności, w porozumieniu z Instytutem Nauk o Żywności założono następujące cele:

1. kształcenie studentów z zachowaniem najwyższych standardów, w celu przygotowania absolwentów do konkurencyjności na współczesnym rynku pracy, w tym międzynarodowym rynku pracy oraz funkcjonowania w społeczeństwie opartym na wiedzy,
2. udział w zapewnieniu zrównoważonego rozwoju nowoczesnej gospodarki żywnościowej,

3. włączanie studentów w prowadzenie obiektywnych i kompleksowych badań naukowych i prac rozwojowych nad żywnością,
4. rozwijanie kontaktów z otoczeniem społeczno-gospodarczym, uwzględnianie ich rezultatów w działalności dydaktycznej i świadczenie usług badawczych,
5. kształcenie i rozwój kadr badawczo-dydaktycznych,
6. kształcenie w celu uzupełniania wiedzy poprzez prowadzenie różnych form edukacji (studia podyplomowe, mikropoświadczenia, kursy doszkalające itp.).

W realizacji tych celów, prowadząc studia na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności, Wydział Technologii Żywności współpracuje także z innymi instytutami Uczelni, w tym Instytutem Ekonomii i Finansów, Instytutem Zarządzania oraz Instytutem Rolnictwa, Instytutem Nauk Ogrodniczych i Instytutem Nauk o Zwierzętach. Dzięki temu poszczególne przedmioty prowadzą specjaliści z danego obszaru wiedzy i umiejętności.

Kierunek towaroznawstwo i marketing żywności (TiMŻ) oferuje studentom nowoczesne kształcenie według oryginalnego programu, z uwzględnieniem postępu wiedzy, aktualnych trendów rynkowych i społecznych oraz najnowszych osiągnięć naukowych. Program studiów łączy treści technologiczne, wiedzę dotyczącą spektrum produktów żywnościowych i umiejętności w zakresie ich oceny oraz elementy zarządzania i marketingu i analizę rynku. Kierunek ten łączy więc wiedzę i umiejętności inżynierskie oraz z zakresu nauk społecznych, co stanowi o jego oryginalności. Zakładane efekty uczenia się osiągnane są z wykorzystaniem nowoczesnych technik, zasobów i infrastruktury badawczej, przy zaangażowaniu doświadczonych pracowników badawczo-dydaktycznych różnych instytutów Uczelni. Dzięki temu program studiów TiMŻ stanowi atrakcyjną ofertę dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem kompetencji w zakresie produkcji, rynku i sprzedaży oraz dystrybucji żywności. Koncepcja kształcenia zakłada przygotowanie do pracy nowoczesnego specjalisty, który jest dobrze zorientowany w branży spożywczej i specyfice żywności jako produktu, a przy tym ma kompetencje pozwalające mu zajmować się rynkiem żywności i marketingiem produktu.

Koncepcja ta realizowana jest w metodyczny sposób. Studia otwierają przedmioty ogólne, z obszaru nauk ścisłych i nauk społecznych, potrzebne do dalszego rozwoju w czasie studiów, a także przedmioty wprowadzające do zagadnień kierunkowych (np. Podstawy produkcji roślinnej i Podstawy produkcji zwierzęcej). Dalej, w głównej części programu studiów realizowane są przedmioty intensywnie rozwojowe w obrębie dyscyplin, w których osadzony jest program studiów. Dotyczą one zarówno zaawansowanych treści związanych ze specyfiką żywności jako surowca, z jej przetwórstwem i możliwościami kreowania szerokiej oferty rynkowej, jak i różnych perspektyw zarządzania w przedsiębiorstwach, analizy i segmentacji rynku oraz technik marketingowych. Końcowa część studiów I stopnia stanowi pewnego rodzaju podsumowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych studentów, czas na realizację zaawansowanych przedmiotów wymagających od studentów wiedzy i umiejętności zdobywanych sukcesywnie podczas wcześniejszych semestrów studiów (np. Strategia projektowania produktów spożywczych, Strategie rynkowe). Końcowy etap studiów to także podsumowanie i sprawdzenie swoich kompetencji podczas realizacji pracy dyplomowej i prezentacji jej koncepcji oraz wyników.

Koncepcja kształcenia na tym kierunku wpisuje się bezpośrednio w Misję Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, która zakłada, że Uczelnia służyć będzie rozwojowi intelektualnemu, społecznemu i ekonomicznemu społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem zrównoważonego rozwoju gospodarki żywnościowej i środowiska naturalnego. Treści przekazywane na studiach predysponują studentów do profesjonalnej realizacji zadań w zakresie gospodarki żywnościowej i jej zrównoważonego rozwoju.

Rekrutacja na studia I stopnia na kierunku TiMŻ realizowana jest na podstawie wyników egzaminu maturalnego (egzaminu dojrzałości) z jednego z trzech przedmiotów kwalifikacyjnych: biologii, chemii lub matematyki. Przy rekrutacji brana jest także pod uwagę ocena z języka obcego lub wynik egzaminu zawodowego absolwentów techników.

Absolwenci kierunku TiMŻ mając zarówno wykształcenie inżynierskie, jak i kompetencje w obszarze nauk społecznych, mogą kontynuować kształcenie w zróżnicowanych kierunkach, dzięki czemu mają więcej możliwości kształtowania swojego profilu zawodowego.

Podczas studiów I stopnia studenci nie wybierają specjalizacji, indywidualizują swoją ścieżkę kształcenia poprzez wybór przedmiotów z szerokiej oferty przedmiotów fakultatywnych (wydziałowych i uczelnianych). Przedmioty do wyboru są w większości związane z badaniami naukowymi (przede wszystkim w dyscyplinie technologia żywności i żywienia). Koncepcyjnie grupują się one w różne obszary: przedmioty ekonomiczne, żywieniowe, ekologiczne, technologiczne, związane z zarządzaniem produkcją żywności. Fakultety kierunkowe realizowane są przede wszystkim w semestrach 5-7, gdzie studenci mają już dobrze ugruntowaną wiedzę kierunkową i mogą kształtować swoje wybory świadomie, a także w pełni skorzystać z rozwijanych treści. Poprzez wybór z bardzo szerokiej oferty przedmiotów fakultatywnych studenci mogą dowolnie i różnorodnie kształtować swoją ścieżkę edukacyjną, rozszerzając kierunkowe efekty uczenia się zgodnie z potrzebami własnymi. Poza przedmiotami fakultatywnymi studenci korzystają z oferty tutoringu i mentoringu akademickiego oraz wybierają miejsce realizacji praktyk zawodowych i obszar pracy dyplomowej. Udział ECTS do wyboru w programie studiów towaroznawstwo i marketing żywności wynosi 30%.

- 2. Związek kształcenia z prowadzoną w uczelni działalnością naukową, w tym do głównych kierunków działalności naukowej prowadzonej w uczelni w dyscyplinie/dyscyplinach, do której/których kierunek jest przyporządkowany oraz najważniejszych osiągnięć naukowych uczelni w tym zakresie z ostatnich 5 lat będących wynikiem tej działalności (kategoria naukowa, prestiżowe publikacje, granty, nagrody, awanse naukowe), a także sposobów wykorzystania wyników działalności naukowej w opracowaniu i doskonaleniu programu studiów, jak również w procesie jego realizacji, ze szczególnym uwzględnieniem możliwości zdobywania przez studentów kompetencji badawczych i udziału w badaniach*

Kierunek towaroznawstwo i marketing żywności osadzony jest w dwóch dyscyplinach: technologii żywności i żywienia oraz naukach o zarządzaniu i jakości. Dyscyplina technologia żywności i żywienia posiada kategorię naukową B+. Prowadzenie prac badawczych w tej dyscyplinie zadeklarowali wszyscy pracownicy Instytutu Nauk o Żywności. Osiągnięcie kategorii B+ w ewaluacji było możliwe dzięki dobrej lub bardzo dobrej aktywności naukowej pracowników jednostki. Dyscyplinę nauki o zarządzaniu i jakości tworzą wszyscy pracownicy Instytutu Zarządzania oraz część pracowników Instytutu Ekonomii i Finansów. Dyscyplina nauki o

zarządzaniu i jakości posiada kategorię naukową A. Jest to rezultatem bardzo dobrej aktywności naukowej pracowników deklarujących tę dyscyplinę.

W ciągu ostatnich lat (2020-2024) nastąpił wzrost aktywności publikacyjnej pracowników z dyscypliny technologia żywności i żywienia. W okresie 2020-2024 całkowita liczba publikacji zwiększyła się o 91%, liczba punktów za publikacje naukowe zwiększyła się o ponad 50%. Zwiększeniu uległa również przeciętna wartość punktowa jednej publikacji, z 67,3 pkt w 2020 r. do 76,0 pkt w 2024 r. Również w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości, którą tworzą pracownicy Instytutu Zarządzania i 16 pracowników Instytutu Ekonomii i Finansów, odnotowano znaczny wzrost aktywności publikacyjnej, w szczególności w zakresie publikowania w wysokopunktowanych czasopismach i monografiach, o czym świadczy wysoki wzrost liczby punktów za publikacje i przeciętnej liczby punktów przypadających na 1 publikację w latach 2020-2024. Liczbę publikacji, które ukazały się w czasopismach punktowanych przez MNiSW, liczbę punktów MNiSW oraz przeciętną liczbę pkt za 1 publikację w latach 2020-2024 przedstawiono w tabeli 1.1.

**Tabela 1.1. Liczba publikacji autorstwa pracowników INoŻ (dyscyplina technologia żywności i żywienia) oraz IŻ i IEiF (w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości), które ukazały się w czasopismach punktowanych przez MNiSW, łączna liczba punktów MNiSW oraz przeciętna liczba pkt za 1 publikację w latach 2020 oraz 2024**

Instytut	Liczba publikacji (artykuły i monografie)		Liczba pkt za publikacje wg punktacji MNiSW		Przeciętna liczba pkt za 1 publikację	
	2020	2024	2020	2024	2020	2024
Nauk o Żywności (dotyczy dyscypliny technologia żywności i żywienia)	123	235	8 278	17 865	67,3	76,0
Zarządzania oraz Ekonomii i Finansów (dotyczy dyscypliny nauki o zarządzaniu i jakości)	92	109	3 990	7 975	43,4	73,2
<i>łącznie</i>	<i>215</i>	<i>344</i>	<i>12268</i>	<i>25840</i>	<i>55,35</i>	<i>74,6</i>

Kierunek TiMŻ jest realizowany dzięki wnikliwej analizie prac badawczych prowadzonych w INoŻ oraz IŻ i IEiF. Bierze się tu pod uwagę zarówno zakres obszarowy badań, jak i aktualność stawianych celów naukowych. Prace badawcze prowadzone przez pracowników realizujących zajęcia dydaktyczne są prowadzone m.in. w ramach projektów zewnętrznych.

Wśród wiodących osiągnięć w **działalności badawczej** zrealizowanych w latach 2022-2024 w **dyscyplinie technologia żywności i żywienia** w Instytucie Nauk o Żywności można wymienić te, które zostały przedstawione poniżej. Prace te wpisują się w program kierunku i dotyczą przede wszystkim zagadnień związanych ze zmianami zachodzącymi w czasie przechowywania żywności, które jest ważnym ogniwem obrotu towarowego, a także możliwości kreowania nowych produktów spożywczych. Pracownicy Instytutu prowadzą również badania dotyczące wykorzystania odpadów spożywczych zgodnie z trendem "zero waste" oraz założeniami zrównoważonego rozwoju.

### **[1] Analiza wpływu dodatku liofilizowanych kwiatów dziewanny na stabilność oksydacyjną wybranych olejów**

Podjęto próbę oceny wpływu dodatku liofilizowanych kwiatów dziewanny na jakość handlową i trwałość oksydacyjną olejów tłoczonych na zimno o wysokiej zawartości wielonienasyconych kwasów tłuszczowych. Wykazano, że zastosowanie kwiatów dziewanny oraz ich ekstraktów korzystnie wpływa na stabilność oksydacyjną i właściwości przeciwutleniające olejów

rzepakowego, z nasion chia i konopnego, przy jednoczesnym zachowaniu parametrów jakościowych charakterystycznych dla olejów nierafinowanych. W przypadku maceratów największą skuteczność ochrony przed utlenianiem odnotowano dla oleju lnianego oraz oleju z nasion chia, gdzie czas utleniania wydłużył się o około 60% w porównaniu z próbami kontrolnymi. Dodatek ekstraktu oraz liofilizowanych kwiatów powodował wzrost aktywności przeciwutleniającej oraz ogólnej zawartości związków fenolowych, co przekłada się na zwiększenie trwałości przechowalniczej olejów. Dodatkowo przeprowadzono optymalizację ultradźwiękowo wspomaganą maceracji kwiatów dziewanny z olejem lnianym, wykazując, że odpowiedni dobór parametrów procesu umożliwia efektywne wzbogacenie oleju w związki bioaktywne bez pogorszenia jego jakości. Wyniki badań wskazują na możliwość praktycznego wykorzystania dziewanny jako naturalnego dodatku poprawiającego stabilność i wartość użytkową olejów roślinnych w obrocie towarowym.

## **[2] Zastosowanie metod termoanalitycznych i chromatograficznych do monitorowania przemian zachodzących w produktach żywnościowych zawierających tłuszcze**

Celem badań była analiza struktury i przemian zachodzących w wybranych produktach żywnościowych oraz odpadowych przemysłu owocowo-warzywnego, zawierających tłuszcze. Analizowano również właściwości mieszanin olejowych oraz produktów przeestryfikowania enzymatycznego i chemicznego tych mieszanin. Przedmiotem badań były głównie mieszaniny takich olejów, jak: olej kokosowy, rzepakowy, olej z orzechów laskowych, olej konopny, lniany, z czarnuszki, z pestek pomidora. Zastosowano nowoczesne metody badawcze - różnicową kalorymetrię skaningową, ciśnieniową różnicową kalorymetrię skaningową i termogravimetrię. Na podstawie kształtu krzywych otrzymanych w analizie termogravimetrycznej, możliwe było uzyskanie informacji na temat przemian zachodzących w głównych składnikach produktów żywnościowych, tj. tłuszcze, węglowodany, białka. Otrzymane wyniki umożliwiły również określenie stabilności wybranych produktów żywnościowych podczas przetwarzania i przechowywania, co jest istotne ze względu na jakość i bezpieczeństwo produktów zawierających tłuszcze. Wykazano, że oleje pozyskane z pestek owoców jagodowych oraz pseudozbóż (amarantus i komosa ryżowa) stanowią źródło wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, w tym linolowego i  $\alpha$ -linolenowego. Rozmieszczenie kwasów tłuszczowych pomiędzy pozycje triacylogliceroli było typowe dla olejów roślinnych. W badanej frakcji lipidowej pochodzącej z pestek owoców jagodowych oraz pseudozbóż kwasy nasycone zlokalizowane były głównie w pozycjach zewnętrznych, natomiast nienasycone kwasy tłuszczowe w pozycji sn-2 triacylogliceroli.

## **[3] Produkty odpadowe przemysłu spożywczego jako źródło związków bioaktywnych**

Celem badań było opracowanie skutecznych i wydajnych metod umożliwiających wyizolowanie wybranych składników bioaktywnych takich jak: oleje, polifenole i związki o właściwościach przeciwutleniających z produktów odpadowych powstających w trakcie procesów przetwarzania ziarna kawowego oraz w przetwórstwie owoców. Ekstraktywność związków bioaktywnych o potencjale przeciwutleniającym z fusów kawowych zależała od pochodzenia geograficznego i stopnia prażenia ziaren kawy. Zastosowanie alternatywnych metod ekstrakcji (wspomaganie ultradźwiękami) umożliwiło otrzymanie ekstraktów i olejów o wysokiej zawartości związków bioaktywnych wykazujących wysoki potencjał przeciwutleniający oraz poprawiało wydajność procesu izolacji oleju oraz związków polifenolowych. Frakcje lipidowe pozyskane z badanych

produktów odpadowych charakteryzowały się satysfakcjonującą stabilnością oksydacyjną oraz korzystnym składem kwasów tłuszczowych z punktu żywieniowego.

#### **[4] Badanie przemian zachodzących w trakcie przechowywania żywności**

Badania miały na celu ocenę zastosowania wysokiego ciśnienia (300, 400 i 500 MPa, 5 min, 5 °C) na jakość mikrobiologiczną i zawartość amin biogennych w wołowinie ze skórą podczas przechowywania w warunkach chłodniczych (4-6 °C, 56 dni). Stwierdzono, że zastosowanie wyższego ciśnienia spowalniało wzrost bakterii, głównie *Enterobacteriaceae* i bakterii kwasu mlekowego w produkcji. Zastosowanie wysokiego ciśnienia istotnie ( $P \leq 0,05$ ) hamowało powstawanie kadaweryny (CAD), putrescyny (PUT) i tyraminy (TYM) w wołowinie, a efekt ten był tym skuteczniejszy, im wyższe było zastosowane ciśnienie. Na podstawie współczynników korelacji wykazano, że wartość BAI (wskaźnika amin biogennych) oraz poziom CAD i PUT byłyby najbardziej użytecznymi wskaźnikami pogorszenia jakości pakowanej wołowiny ze skórą poddanej obróbce HPP w zakresie 300–500 MPa. W kolejnym zadaniu określono zawartość amin biogennych w mięsie z piersi kurczaka pakowanym różnymi technikami (owijanie w PVC, pakowanie w atmosferze modyfikowanej o wysokiej zawartości tlenu, pakowanie próżniowe), podczas przechowywania w różnych warunkach (chłdnia lub gablota). Sprawdzone również czy jakość mikrobiologiczna (ogólna liczba drobnoustrojów, liczba bakterii kwasu mlekowego, liczba *Pseudomonas* spp. i *Enterobacteriaceae*) mięsa kurczaka koreluje z zawartością amin biogennych. Zaobserwowano systematyczny wzrost ogólnej liczby drobnoustrojów w czasie przechowywania. Stwierdzono, że zawartość kadaweryny i tyraminy była najwyższa w filetach z kurczaka, niezależnie od zastosowanej techniki pakowania i warunków przechowywania. Wykazano także, że zawartość kadaweryny, zawartość putrescyny oraz wskaźnik amin biogennych mogą potencjalnie służyć jako chemiczny wskaźnik świeżości mięsa kurczaka.

#### **[5] Poszukiwanie naturalnych materiałów do pakowania żywności**

Celem badań była ocena możliwości zastosowania celulozy bakteryjnej jako opakowania serów typu holenderskiego. W badaniach wykorzystano cztery warianty materiału na bazie biocelulozy: warianty niemielone i warianty mielone uzyskane z pożywki YPM (ekstrakt drożdżowy, pepton, mannitol), odpowiednio YPM-BCNG i YPM BCG oraz warianty niemielone i warianty mielone z serwatki kwaśnej (AW), odpowiednio AW-BCNG i AW-BCG. Wykazano, że AW-BCNG charakteryzował się najwyższą termostabilnością i najwyższą temperaturą degradacji (348°C). YPM-BCG i YPM-BCNG wykazywały wyższe właściwości sorpcyjne (ok. 40%) w porównaniu z AW-BCG i AW-BCNG (ok. 15%). Ser pakowany w biocelulozę (z wyjątkiem YPM-BCNG) nie różnił się zawartością wody, tłuszczu ani białka w porównaniu z serem kontrolnym. Wszystkie warianty opakowań biocelulozowych zapewniały serom ochronę przed niekorzystną mikroflorą. Wykazano, że sery pakowane w biocelulozę charakteryzowały się niższą twardością, kruchością, gumowatością i ciągliwością niż próbka sera kontrolnego. Uzyskane wyniki wskazują, że celuloza bakteryjna może być odpowiednim materiałem opakowaniowym dla serów dojrzewających. W kolejnym zadaniu oceniono możliwość zastosowania odpadów przemysłu rolno-spożywczego, tj. skórki bananów, wyłtoków z selera, odpadów rybnych, wyłtoków z nasion konopi, odbiałzonej serwatki kwasowej i nieodbiałzonej serwatki kwasowej jako pożywki do produkcji celulozy bakteryjnej. W badaniach porównano efektywność biosyntezy celulozy bakteryjnej w pożywkach klasycznych i odpadowych z wykorzystaniem dwóch szczepów: *Komagataeibacter xylinu* K2G30 i *Gluconacetobacter hansenii* ATCC 23769. Najwyższą wydajność biosyntezy celulozy bakteryjnej

w klasycznych podłożach zaobserwowano w YPM z *K. xylinus* K2G30. W podłożach odpadowych najwyższą wydajność celulozy bakteryjnej zaobserwowano dla serwatki kwasowej z *K. xylinus* K2G30. Ponadto wykazano, że obecność białek i kwasu mlekowego w serwatce kwasowej wpływała na wydajność pozyskiwania celulozy bakteryjnej w hodowli *K. xylinus*. Wyniki wskazują, że możliwe jest pozyskiwanie celulozy bakteryjnej z odpadów przemysłowych, zwłaszcza z serwatki kwasowej.

#### **[6] Aspekty mikrobiologiczne i biotechnologiczne kształtowania jakości oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności**

Prowadzone badania koncentrowały się na zagadnieniach z zakresu technologii i biotechnologii żywności, związanych z jakością i bezpieczeństwem surowców oraz produktów spożywczych. Obejmowały one ocenę jakości mikrobiologicznej żywności, izolację i identyfikację drobnoustrojów istotnych technologicznie oraz analizę ich przydatności w procesach fermentacyjnych i wytwarzania składników o charakterze funkcjonalnym. Istotną część prac stanowiły badania nad biotechnologiczną produkcją enzymów, w szczególności transglutaminazy, obejmujące dobór i optymalizację warunków fermentacji oraz ocenę możliwości jej wykorzystania w modyfikacji struktury i właściwości produktów białkowych. Prowadzono także badania nad biosyntezą karotenoidów oraz nad zdolnością drożdży do akumulacji selenu jako potencjalnych składników o znaczeniu prozdrowotnym. W wielu pracach wykorzystywano odpady przemysłu rolno-spożywczego jako podłoża hodowlane, analizując możliwość ich zagospodarowania do produkcji witaminy B12, kwasu propionowego czy biomasy mikroorganizmów.

#### **[7] Wykorzystanie surowców oraz produktów ubocznych pochodzenia roślinnego w aspekcie reformulacji składu innowacyjnych produktów spożywczych**

Badania miały na celu analizę możliwości zagospodarowania przemysłowych wyłtoków owocowych w roli zamienników tradycyjnych dodatków strukturotwórczych – hydrokoloidów – w liofilizowanych przekąskach owocowo-warzywnych. Wykazano, że zastosowanie proszków z wyłtoków jabłkowych, aroniowych i z czarnej porzeczki może poprawić stabilność i zwiększyć wytrzymałość mechaniczną otrzymanych produktów, które za sprawą zastosowanych dodatków charakteryzują się również większą zawartością składników bioaktywnych i większą aktywnością przeciwutleniającą, a zatem wykazują lepsze właściwości prozdrowotne. W kolejnym zrealizowanym zadaniu wykazano zasadność opracowania wysokiej jakości produktów opartych o surowce roślinne, będących analogami produktów rybnych. Zastosowanie różnych składników pochodzenia roślinnego, a także sposób przygotowania produktów do spożycia, miały wpływ na jakość otrzymanych produktów. Wytworzenie roślinnej alternatywy produktów rybnych odbywało się za pomocą druku trójwymiarowego, w celu uzyskania zadowalającej delikatnej struktury ryby. Jednak tekstura oraz barwa zależała od zastosowanej obróbki. Na podstawie analizy sensorycznej stwierdzono, że najlepszą metodą obróbki termicznej, która przede wszystkim korzystnie oddziałuje na smak, jest smażenie. Ponadto wykazano, że rodzaj zastosowanej panierki oraz dodatek do niej składników wzmacniających smak rybny wpływa na wyższą ocenę sensoryczną gotowego produktu. W kolejnym zrealizowanym zadaniu wzbogacano receptury produktów zbożowych (pieczywo, makarony) w naturalne składniki o właściwościach prozdrowotnych mąki z nasion roślin strączkowych (bobik, ciecierzycy, groch, lędźwian, łubin, soczewica), zioła, liofilizowane wyłtoki oraz preparaty błonnikowe z owoców kolorowych (aronia,

porzeczka czarna), inulina, rozdrobnione ziarna zielonej kawy. Stwierdzono, że szczególnie wartościowym składnikiem produktów zbożowych mogą być wytloki owocowe, które są bogatym źródłem związków o właściwościach przeciwutleniających oraz błonnika pokarmowego. Ich wykorzystanie wpisuje się w koncepcję gospodarki o obiegu zamkniętym.

### **[8] Badanie właściwości i stabilności hydrożeli inulinowych w kontekście zastosowań funkcjonalnych w produktach spożywczych**

Badania miały na celu ocenę możliwości zastosowania hydrożeli inulinowych jako dodatków strukturotwórczych i nośników składników bioaktywnych w produktach spożywczych. Wykazano, że odpowiednio przygotowane żele, otrzymywane zarówno metodami klasycznymi, jak i nowoczesnymi – ultradźwiękową lub wysokociśnieniową – pozwalają na utrzymanie stabilności produktu, poprawę tekstury oraz zdolności zatrzymywania wody, co bezpośrednio wpływa na trwałość i jakość technologiczno-handlową żywności. Wdrożenie takich hydrożeli umożliwia zwiększenie zawartości związków bioaktywnych, fenoli i flawonoidów, co przekłada się na poprawę właściwości prozdrowotnych gotowych produktów i może stanowić argument marketingowy dla konsumentów poszukujących żywności funkcjonalnej. Optymalizacja parametrów procesu, takich jak czas działania ultradźwięków, moc oraz udział surowca, pozwalała na projektowanie żeli o pożądanej twardości, spójności i elastyczności, dostosowanej do wymagań różnych typów produktów spożywczych. Wyniki badań wskazują, że hydrożele inulinowe mogą być wykorzystywane w innowacyjnych produktach roślinnych, przekąskach liofilizowanych czy wzbogaconych wypiekach, zwiększając ich atrakcyjność dla konsumenta zarówno pod względem jakości, jak i postrzeganej wartości zdrowotnej.

Badania i publikacje w ramach wyżej przedstawionych obszarów badawczych są bezpośrednio wykorzystywane przez pracowników Instytutu w dydaktyce na kierunku TiMŻ oraz są inspiracją do proponowanej tematyki prac dyplomowych.

Warto podkreślić, że Instytut Nauk o Żywności uczestniczy w projekcie „Sieć badawcza uczelni przyrodniczych na rzecz rozwoju polskiego sektora mleczarskiego – projekt badawczy (SUP-RIM)” związanym z realizacją badań naukowych wspierających sektor mleczarski w zakresie innowacyjnej i bezpiecznej produkcji, przy zachowaniu dobrych praktyk na rzecz ochrony środowiska w aspekcie postępujących zmian klimatycznych. Projekt ma za zadanie bezpośrednią i ścisłą współpracę z zakładami mleczarskimi, aby tworzyć innowacyjne produkty, a także odpowiednie warunki do rozwoju całego sektora mleczarskiego. Kierownikiem projektu w SGGW jest Zastępca Dyrektora Instytutu Nauk o Żywności.

Należy wskazać, że wszyscy studenci Wydziału zostali zaproszeni do wzięcia udziału w projekcie dydaktycznym “YOUng AgRifood European Innovators”, 2022-1-PL01-KA220-HED-000087693 (Narodowa Agencja Programu Erasmus+/Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji – FRSE), którego kierownikiem jest dr hab. Małgorzata Nowacka prof. SGGW. W latach 2022-2025 projekt YOUAREIN wspierał współpracę między uniwersytetami a sektorem przetwórstwa spożywczego w celu opracowania innowacyjnych szkoleń i materiałów dydaktycznych. Współpraca ekspertów z uczelni wyższych i przemysłu spożywczego ze studentami europejskimi w ramach projektu przyczyniła się do zwiększenia dostępności praktycznych materiałów edukacyjnych, które uczą umiejętności przedsiębiorczych i są bezpośrednio powiązane z realiami rynku. W trakcie trwania projektu YOUAREIN i po jego zakończeniu studenci i młodzi przedsiębiorcy mają dostęp do obszernego kursu online, który zawiera informacje na temat różnych zrównoważonych technik

produkcji żywności i modeli biznesowych. Kurs ten zapewnia im niezbędne umiejętności do założenia własnej działalności w sektorze rolno-spożywczym. Projekt YOUAREIN był finansowany przez Komisję Europejską w ramach programu Erasmus+ i koordynowany przez Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Poprzez integrację szkoleń z zakresu przedsiębiorczości z programem nauczania, projekt YOUAREIN pomaga wypełnić luki w wiedzy oraz uzupełnić braki w zakresie narzędzi dydaktycznych dotyczących aspektów związanych z zakładaniem działalności gospodarczej.

W latach 2020-2025 w Instytucie Nauk o Żywności nadano 25 stopni doktora (w tym 7 nauczycielom akademickim zatrudnionym w Instytucie), 6 stopni doktora habilitowanego nadano pracownikom Instytutu oraz uzyskano 10 tytułów profesora (prof. dr hab. A. Żbikowska, prof. dr hab. P. Koczoń, prof. dr hab. H. Kowalska, prof. dr hab. A. Marzec, prof. dr hab. E. Jakubczyk, prof. dr hab. M. Janowicz, prof. dr hab. K. Samborska, prof. dr hab. M. Ziarno, prof. dr hab. A. Kamińska-Dwórznińska, prof. dr hab. E. Gondek).

**Działalność naukowa** prowadzona w uczelni w **dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości** ma charakter wieloaspektowy i obejmuje szerokie spektrum zagadnień teoretycznych oraz aplikacyjnych, odpowiadających współczesnym wyzwaniom funkcjonowania organizacji i rynku. Przyrost liczby publikacji i szczególnie liczby punktów za publikacje w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości jest przedstawiony w tabeli 1.1. Analiza dorobku naukowego wskazuje na istnienie kilku wiodących, komplementarnych kierunków badawczych.

Jednym z kluczowych obszarów badań jest zarządzanie jakością oraz doskonałość organizacyjna. Prace naukowe koncentrują się na systemach zarządzania jakością, podejściu procesowym, ocenie efektywności i skuteczności organizacji oraz doskonaleniu modeli zarządzania. Badania te mają istotny wymiar aplikacyjny i są często osadzone w kontekście praktyki gospodarczej oraz sektora publicznego.

Działalność badawcza koncentruje się również na zachowaniach konsumentów na rynku żywności, w tym analizie postaw i preferencji konsumentów, a także identyfikacji czynników wpływających na decyzje zakupowe. Istotnym aspektem podejmowanych badań jest innowacyjność konsumentów oraz identyfikacja kluczowych trendów konsumenckich pojawiających się na rynku żywności.

W działalności naukowej wyraźnie obecne są badania z zakresu marketingu, cyfryzacji, nowych technologii oraz współczesnych wyzwań marketingu i zarządzania. Obejmują one zagadnienia transformacji cyfrowej organizacji, wykorzystania nowoczesnych narzędzi i technologii w procesach zarządczych, zmian modeli zarządzania oraz funkcjonowania organizacji w warunkach niepewności i dynamicznych zmian otoczenia.

Kolejnym wyraźnie reprezentowanym obszarem jest zarządzanie marką, zaufaniem oraz relacjami z interesariuszami. Publikacje dotyczą m.in. nowoczesnych narzędzi i technologii w marketingu, budowania i zarządzania marką, wiarygodności i autentyczności organizacji, zaufania w relacjach rynkowych oraz znaczenia relacji z klientami i innymi interesariuszami dla długofalowej konkurencyjności. Badania te mają często charakter interdyscyplinarny i łączą perspektywę zarządzania, marketingu oraz nauk o jakości.

Równie ważnym kierunkiem działalności naukowej jest zrównoważony rozwój oraz odpowiedzialne zarządzanie. W tym obszarze podejmowane są zagadnienia integracji celów

ekonomicznych, społecznych i środowiskowych w działalności organizacji, społecznej odpowiedzialności biznesu, zrównoważonych modeli biznesu oraz roli jakości w realizacji koncepcji *sustainability*. Badania te wpisują się w aktualne nurty międzynarodowej debaty naukowej dotyczącej trwałego rozwoju organizacji i gospodarki.

Podsumowując, działalność naukowa w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości charakteryzuje się spójnością tematyczną, interdyscyplinarnością oraz silnym ukierunkowaniem na problemy istotne z punktu widzenia współczesnej teorii i praktyki zarządzania i marketingu. Prowadzone badania wpisują się w krajowe i międzynarodowe priorytety badawcze oraz przyczyniają się do rozwoju wiedzy i jej zastosowań w praktyce społeczno-gospodarczej. Maja także bezpośredni związek z zajęciami prowadzonymi na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności, przypisanymi do dyscypliny nauki o zarządzaniu i jakości.

W okresie ostatnich pięciu lat działalność naukowa w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości charakteryzowała się wysokim poziomem merytorycznym, znaczną aktywnością projektową i publikacyjną, co skutkuje posiadaniem kategorii naukowej A i potwierdza wysoką pozycję dyscypliny w krajowym systemie oceny jakości działalności naukowej. W roku 2025 w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości miały miejsce dwa awanse: dr Ewa Stawicka uzyskała stopień naukowy doktora habilitowanego, natomiast mgr inż. Bartosz Kwiatkowski otrzymał stopień doktora.

Jednym z istotnych przedsięwzięć realizowanych w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości jest projekt **„Ścieżki w kierunku sprawiedliwej, integracyjnej i innowacyjnej gospodarki opartej na danych dla zrównoważonych systemów żywności** (ang. Pathways towards a fair, inclusive and innovative Data Economy for sustainable foods systems, Projekt Data4Food2030). „Data4Food2030” ukierunkowany jest na wykorzystanie danych i narzędzi cyfrowych w zarządzaniu jakością, transparentnością i zrównoważonym rozwojem produkcji żywności. Projekt ten integruje perspektywę nauk o zarządzaniu i jakości z wyzwaniami współczesnego rolnictwa i przetwórstwa rolno-spożywczego. Jego zadania to precyzyjne zdefiniowanie gospodarki danych, mapowanie jej rozwoju oraz określenie znaczenia w systemach żywnościowych.

Bardzo ważnym projektem z punktu widzenia postępujących zmian na rynku był projekt realizowany wspólnie z pracownikami Instytutu Ekonomii i Finansów **„Zachowania zrównoważone środowiskowo i społecznie pokolenia Z stymulowane aplikacjami mobilnymi”**, w ramach konkursu: „Nauka dla Społeczeństwa”, Ministra Edukacji i Nauki. W projekcie skoncentrowano się na zachowaniach etycznych, zrównoważonych środowiskowo i społecznie generacji Z, czyli osób urodzonych po 1995 r. Postępujące niekorzystne zmiany środowiska, marnotrawstwo żywności i innych dóbr konsumpcyjnych, nietyczne praktyki stosowane przez wielu producentów sprawiają, że zachowania zrównoważone należy analizować wieloaspektowo, dlatego też w projekcie zaproponowano podejście interdyscyplinarne. W ramach projektu opracowano autorską miarę, czyli indeks zachowań zrównoważonych środowiskowo i społecznie, a także opracowano wytyczne merytoryczne i funkcjonalne użytecznej aplikacji, która stymuluje postawy przyjazne społecznie i środowiskowo.

Kierownikiem projektu **„Towards effective food waste management and food waste prevention in the food service sector (FoodConscious)”** realizowanym w SGGW jest dr Agnieszka Tul-Krzyszczuk, pracownik Instytutu Zarządzania. Projekt jest współfinansowany przez Komisję Europejską w ramach programu Erasmus +, w którym partnerzy z 5 krajów europejskich:

Polski, Grecji, Słowenii, Hiszpanii i Włoch opracowują innowacyjne programy szkoleniowe skoncentrowane na ograniczeniu marnotrawstwa żywności w sektorze usług gastronomicznych. Podstawowym celem projektu jest podnoszenie świadomości i określenie niezbędnych umiejętności, które muszą rozwijać przedsiębiorstwa i pracownicy branży usług gastronomicznych, aby przyczynić się do skutecznego zarządzania produkcją żywności i ograniczenia jej marnotrawstwa. Ważnym zadaniem projektu jest przygotowanie trenerów i przyszłych specjalistów z branży spożywczej do skutecznego prowadzenia uczestników szkoleń w kierunku proekologicznych umiejętności i zrównoważonych praktyk w zakresie zarządzania produkcją żywności.

W obszarze jakości produkcji zwierzęcej oraz odpowiedzialnego zarządzania realizowane były projekty dotyczące dobrostanu zwierząt, w tym „Obserwacje służące monitorowaniu dobrostanu loch i prosiąt - Droga do ilościowej oceny ryzyka w zakresie dobrostanu zwierząt: pilotażowe ujednolicone gromadzenie danych na temat dobrostanu świń (SOWtrack)” oraz „Zastosowanie innowacyjnej technologii w hodowli i utrzymaniu dobrostanu pszczoł w celu pozyskania produktów doskonałej jakości”. Projekty te łączyły zagadnienia technologiczne z analizą systemów zarządzania jakością, standardów produkcji oraz odpowiedzialności organizacyjnej w rolnictwie. Osiągnięcia zdobyte w ramach projektów przekładają się na treści dydaktyczne poruszane w ramach przedmiotów na kierunku TiMŻ.

### *3. Zgodność koncepcji kształcenia z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego oraz rynku pracy, roli i znaczenia interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w procesie opracowania koncepcji kształcenia i jej doskonalenia*

Uczelnia jest miejscem tworzenia i rozpowszechniania wiedzy, miejscem kreowania nowych umiejętności, formowania właściwych cech osobowych otwartego, odpowiedzialnego, silnego i szlachetnego człowieka, świadomego możliwości wiążących się ze współczesnym przetwórstwem żywności, lecz także potencjalnych zagrożeń dla zdrowia ludzkiego i środowiska przyrodniczego, które mogą być efektem nieodpowiedzialnego prowadzenia działalności gospodarczej. Studia są więc zaprojektowane w taki sposób, by mury uczelni opuszczali ludzie światli, otwarci na nowości, gotowi zasilić i rozwijać społeczeństwo oparte na wiedzy (także poprzez rozwój naukowy lub wdrożeniowy), a równocześnie stanowiący wysokokwalifikowane kadry dla gospodarki, stanowiące podporę gospodarki narodowej, w której sektor spożywczy ma kluczowe znaczenie. WTŻ oraz INoŻ współpracują z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami z różnych branż przemysłu spożywczego i stowarzyszeniami, w szczególności w celu zapewnienia udziału przedstawicieli tego otoczenia w określaniu efektów uczenia się i ich weryfikacji, organizacji praktyk zawodowych oraz staży, a także współpracy w realizacji prac badawczo-rozwojowych.

Świadomość znaczenia interesariuszy podczas opracowania koncepcji kształcenia i jej doskonalenia powoduje, że współpraca Wydziału z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest bardzo aktywna i różnorodna, opiera się na systematycznych, wieloletnich i często bezpośrednich (także nieformalnych) relacjach nauczycieli akademickich z interesariuszami zewnętrznymi. Przedstawiciele firm, które podpisały porozumienie o współpracy, są zapraszani na różne wydarzenia odbywające się na Wydziale i w Instytucie Nauk o Żywności i mogą wpływać na projektowanie, a także na realizację programu studiów poprzez opiniowanie, zgłaszanie sugestii i uwag oraz propozycji do programu studiów.

We wrześniu 2020 r. odbyło się spotkanie online władz Wydziału z przedstawicielami firmy Jerónimo Martins, podczas którego dyskutowano o rozwoju współpracy oraz dostosowaniu oferty dydaktycznej Wydziału do potrzeb rynku. W marcu 2021 r. odbyło się webinarium dla studentów WTŻ, realizowane przez firmę Jerónimo Martins nt. ścieżek kariery w Dziale Jakości firmy. Następnie w czerwcu 2021 r. odbyło się spotkanie z przedstawicielami otoczenia gospodarczego nt. „Możliwości rozwoju współpracy Instytutu Nauk o Żywności i Wydziału Technologii Żywności”. Spotkania te potwierdziły zasadność przygotowania nowego kierunku studiów, w celu kształcenia specjalistów działających w obszarze branży spożywczej, rozumiejących potrzeby rynku i zachodzące na nim procesy, umiejących komunikować się z konsumentami, ale rozumiejących przy tym specyfikę żywności, podstawy jej produkcji i przetwarzania, a także różnorodność towarów oferowanych na rynku i możliwości jej kształtowania.

Program kształcenia na kierunku TiMŻ był opiniowany przez przedstawicieli firm spożywczych. Wpływ współpracujących przedstawicieli na proces kształcenia na kierunku, poza sformułowaniem opinii programu, obejmuje również realizację zajęć dydaktycznych w zakładach takich, jak: Zakład Mięсны Wierzejki, McCormick czy Piekarnia Inter Europol. Partnerzy z otoczenia gospodarczego są włączani w proces dydaktyczny poprzez realizację wybranych wykładów. W INoŻ organizowane były spotkania w formie stacjonarnej z przedstawicielami branży spożywczej (9 i 10.01.2023) w celu zaprezentowania kierunków badawczych i możliwości współpracy w ramach Centrum Żywności i Żywnienia SGGW z członkami zarządu firmy Animex, z przedstawicielami firm z branży spożywczej (Bakoma, Brenntag, Witpol/Sante, Cargill, Chr Hannsen, Sokół SA, JAR, Bart, Danisco Poland, Merieux NutriSciences, Sawex Food, Amco, JFF/Amco, Food Fakty, Inter Europol; Emix, Polskie Młyny, HUB FOOD Development, La Lorraine, Maspex, Komarko, Lantmannen Unibake, IBPRS-PIB, PFPŻ i ZP, PGNiG Orlen, Food). W celu poznania i uwzględnienia zapotrzebowania rynku pracy podczas spotkania 10.01.2023 przeprowadzona była ankieta dotycząca kompetencji i umiejętności wszystkich naszych absolwentów oraz oczekiwań firm. Wyniki tej ankiety potwierdziły celowość kształcenia na kierunku TiMŻ, w celu dostosowywania kompetencji absolwentów do potrzeb rynku. Następnie również w formie stacjonarnej Wydział i Instytut zorganizował we współpracy z PTTŻ (Oddział Warszawski) spotkania z przedstawicielami branży spożywczej (11.10.2023 oraz 10.01.2024). Podejmowane przez Wydział i Instytut działania miały na celu nie tylko intensyfikację współpracy na polu badawczo-rozwojowym, ale również w zakresie dydaktyki (realizacja zajęć studyjnych, staży, praktyk i prac dyplomowych). Współpraca zaowocowała wizytami studyjnymi studentów w zakładach oraz wykładami wygłoszonymi przez praktyków dla studentów.

W ramach zadania 10 projektu nr POWR.03.05.00-00-ZR14/18. w 2023 r. zorganizowano i zrealizowano kilka edycji warsztatów praktycznych podnoszących kompetencje studentów Wydziału Technologii Żywności oraz innych wydziałów, którzy byli członkami kół naukowych na WTŻ.

Rozwój współpracy z otoczeniem gospodarczym intensyfikuje nie tylko bezpośrednio WTŻ i INoŻ, ale również SGGW poprzez realizację projektów np.: „Sukces z natury - kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie” nr POWER.03.05.00-00-Z033/17, w ramach którego studenci Wydziału realizowali staże w zakładach spożywczych oraz uczestniczyli z warsztatach organizowanych przez firmy.

W kolejnym projekcie współfinansowanym z Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027, Priorytet 1 Umiejętności, Działanie 01.05 Umiejętności w szkolnictwie wyższym pt.: „Zrównoważony Kampus SGGW - kształcenie na rzecz branż kluczowych” (projekt FERS, okres realizacji 2024.04.01-31.12.2029) zostały przeprowadzone badania fokusowe mające na celu dogłębną analizę potrzeb zgłaszanych przez kadrę akademicką, studentów kierunku TiMŻ oraz otoczenie gospodarcze w kontekście modyfikacji programów studiów i dostosowania ich do wymagań współczesnego rynku pracy. Podjęto działania zmierzające do dostosowania oferty dydaktycznej SGGW w partnerstwie z podmiotem branżowym do potrzeb branży rolnej, spożywczej i energetyki odnawialnej, zielonej i cyfrowej transformacji w okresie 04.2024-12.2029, poprzez aktywności służące uprządkowaniu, uatrakcyjnieniu i ubranżowaniu kształcenia. W zorganizowanym spotkaniu 28.10.2024 uczestniczyli przedstawiciele przemysłu spożywczego, pracownicy dydaktyczno-naukowi oraz studenci WTŻ; podjęta była dyskusja m.in. na temat modyfikacji programu oraz praktycznego przygotowania i współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Przedstawiciele branży spożywczej wskazali na kilka kluczowych potrzeb i oczekiwań względem absolwentów kierunku TiMŻ, co pozwoliło na odpowiednio ukierunkowane modyfikacje programu i dostosowanie do potrzeb rynku. W projekcie zaangażowano praktyków z otoczenia społeczno-gospodarczego Uczelni do opracowania scenariuszy zajęć. Ponadto aktywności projektowe polegają m.in. na wprowadzeniu wirtualnej rzeczywistości i gier symulacyjnych do zajęć ze studentami. W ramach tego projektu zaplanowana jest modyfikacja zajęć w ramach następujących przedmiotów na kierunku TiMŻ: Ekonomia i organizacja przedsiębiorstwa spożywczego, Przetwórstwo surowców pochodzenia zwierzęcego, Zarządzanie przedsiębiorstwem w warunkach rynkowych, Zarządzanie bezpieczeństwem żywności oraz Ekologia i ochrona środowiska. Pozwoli to na doskonalenie sposobu kształtowania kompetencji przyszłości w ramach przedmiotów prowadzonych na kierunku.

Wydział posiada również stałą ofertę dydaktyczną w postaci wykładów i warsztatów w ramach projektów Festiwal Nauki, Dni SGGW, Warsztatów chemicznych w mikroskali dla uczniów jako przyszłych studentów SGGW, Konkurs „Kampus SGGW 2030” oraz w ramach Otwartych Laboratoriów czy Laboratoriów Przyszłości, skierowanych do uczniów szkół średnich. Działania podejmowane przez Wydział mają za zadanie propagowanie wiedzy na rzecz otoczenia gospodarczego, a także ograniczenie zjawiska przedwczesnego kończenia nauki. W organizację tych wydarzeń włączani są również studenci, szczególnie z kół naukowych i z samorządu studentów.

Pracownicy Wydziału/Instytutu są członkami różnych organizacji działających w otoczeniu gospodarczym i uczestniczą w organizowaniu spotkań oraz konferencji, angażując do tej działalności studentów. W 2023 r. odbyła się XXVII Sesja Naukowa Sekcji Młodej Kadry Naukowej organizowana przez Polskie Towarzystwo Technologów Żywności – Oddz. Warszawski wraz z Instytutem Nauk o Żywności SGGW oraz Sekcją Młodej Kadry Naukowej PTTŻ. Sesja objęta została patronatem honorowym Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN, Stowarzyszenia Naukowo-Technicznego Przemysłu Spożywczego oraz JM Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, prof. dr. hab. Michała Zasady. Patronat medialny nad wydarzeniem objęły Wydawnictwo Sigma-Not, FoodFakty oraz Przemysł Spożywczy. Ponadto konferencja dofinansowana została ze środków Ministerstwa Edukacji i Nauki w ramach środków przeznaczonych na działalność upowszechniającą naukę w ramach programu „Doskonała

Nauka” oraz wsparli ją licznie Partnerzy z otoczenia gospodarki, kontakt z którymi jest kluczowy w transferze wiedzy z nauki do przemysłu. Sponsorem głównym konferencji była firma PK Components. W roli partnera merytorycznego oraz sponsora wspierała organizatorów konferencji firma Animex Foods. Wśród sponsorów znaleźli się także: FOSS, Eppendorf, Delta Optical, Zentis, Kaczmarek Komponenty, Bracia Kowalscy, Food processing in a box, Victoria Cymes, Merazet, Rogowski, Helpa, Ozdowscy, Food Bugs, EQVegan, Hortimex, Szkoła Doktorska SGGW oraz Podkawa. Partnerem wydarzenia była także Coca Cola HBC Polska.

Współpraca naukowa WTŻ/INOŻ z otoczeniem gospodarczym koncentruje się w dużej mierze na realizacji projektów, prac zleconych przez producentów żywności oraz udzielaniu wywiadów czy wygłaszaniu wykładów na rzecz gospodarki. W latach 2022-2025 pracownicy wykonali 238 prac badawczych i ekspertyz na rzecz otoczenia gospodarczego, byli współautorami projektów badawczo-rozwojowych. Na Wydziale prowadzona jest szeroka i wielopłaszczyznowa współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, a mocną stroną tej współpracy jest udział przedsiębiorstw w tworzeniu i kształtowaniu oferty edukacyjnej, wpływ na program i realizowane przedmioty, a także wspólna realizacja prac dyplomowych oraz doktoratów.

Wydział podejmuje działania, które mają ułatwić absolwentom odnalezienie się na rynku pracy, poprzez zapraszanie przedstawicieli firm w celu prezentacji możliwości realizacji staży i praktyk zawodowych oraz przekazania informacji na temat oczekiwań pracodawców w stosunku do potencjalnych pracowników. W 2023 r. w ramach Konfrontacji „Drogi do AgroSukcesu”, organizowanych przez Redakcję Magazynu Ludzi Przedsiębiorczych AGRO oraz Stowarzyszenie AgroBiznesKlub we współpracy z władzami uczelni i Wydziału Technologii Żywności oraz Wydziału Żywnienia Człowieka odbyło się spotkanie studentów z założycielem Firmy Activ, przedsiębiorcą działającym w branży spożywczej, który za swą działalność otrzymał prestiżowy tytuł Wybitnego Agropresiębiorcy RP 2022-2023.

Przedsiębiorcy, ośrodki naukowe z kraju i z zagranicy zainteresowane są również pracami naukowo-badawczymi i badawczo-rozwojowymi prowadzonymi na Wydziale i w Instytucie, współpracują także z wieloma nauczycielami akademickimi. Należy podkreślić, że zajęcia dydaktyczne prowadzi kadra akademicka, wśród której są osoby znajdujące się wśród 2% najczęściej cytowanych autorów prac naukowych na świecie.

#### *4. Sylwetka absolwenta, przewidywane miejsca zatrudnienia absolwentów*

Kierunek towaroznawstwo i marketing żywności został przygotowany w odpowiedzi na zmieniające się potrzeby współczesnego rynku żywności oraz wyzwania stojące przed szeroko rozumianym sektorem rolno-spożywczym. Program studiów integruje wiedzę z zakresu nauk o jakości i przetwórstwa żywności z zagadnieniami ekonomicznymi i marketingowymi, umożliwiając absolwentom kompleksowe postrzeganie produktu żywnościowego – od surowca, przez proces wytwarzania, magazynowanie, logistykę po jego funkcjonowanie na rynku. Koncepcja kształcenia wpisuje się w misję i strategię SGGW jako uczelni o ugruntowanej pozycji w obszarze nauk rolniczych, wspierającej rozwój nowoczesnego, konkurencyjnego i odpowiedzialnego sektora rolno-spożywczego. Kierunek odpowiada na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, w szczególności sektora producentów żywności.

Koncepcja kształcenia zakłada przygotowanie absolwenta do pracy w dynamicznie zmieniającym się otoczeniu społeczno-gospodarczym, przy uwzględnieniu rosnących wymagań konsumentów w zakresie jakości, bezpieczeństwa, informacji o produkcie oraz odpowiedzialności za

środowisko naturalne. Program obejmuje zarówno przedmioty podstawowe i kierunkowe, jak i treści o charakterze praktycznym, w tym obowiązkowe praktyki zawodowe realizowane w przedsiębiorstwach i instytucjach związanych z rynkiem żywności.

Absolwent kierunku towaroznawstwo i marketing żywności posiada interdyscyplinarne przygotowanie umożliwiające podejmowanie zadań zawodowych związanych z oceną jakości, zarządzaniem produktem żywnościowym oraz jego promocją i dystrybucją. Jest on przygotowany do podjęcia pracy zawodowej bezpośrednio po ukończeniu studiów pierwszego stopnia, a także do dalszego rozwoju kompetencji w ramach kolejnych etapów kształcenia. Absolwent dysponuje wiedzą pozwalającą rozumieć zależności pomiędzy surowcem, technologią wytwarzania, jakością produktu a jego postrzeganiem przez konsumenta.

Absolwent rozumie najważniejsze aspekty przetwórstwa żywności oraz czynniki wpływające na jakość i trwałość produktów spożywczych. Potrafi identyfikować cechy jakościowe produktów, rozumie znaczenie systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności oraz zna obowiązujące regulacje prawne dotyczące obrotu produktami żywnościowymi i ochrony konsumenta. Wiedza ta stanowi podstawę do podejmowania właściwych decyzji na różnych etapach łańcucha dostaw żywności.

Równocześnie absolwent jest przygotowany do pracy zawodowej w zakresie marketingu żywności oraz zarządzania produktem. Rozumie mechanizmy funkcjonowania rynku, potrafi analizować potrzeby i zachowania konsumentów, a także oceniać konkurencyjność produktów. Posiada umiejętność doboru narzędzi marketingowych adekwatnych do specyfiki rynku żywności, w tym działań promocyjnych, komunikacyjnych oraz związanych z budowaniem wizerunku produktu i marki.

Istotnym elementem sylwetki absolwenta są kompetencje praktyczne, rozwijane w trakcie zajęć laboratoryjnych, projektowych oraz obowiązkowych praktyk zawodowych realizowanych w podmiotach funkcjonujących na rynku żywności. Absolwent potrafi wykorzystywać zdobytą wiedzę w analizie rzeczywistych problemów rynkowych, przygotowywać podstawowe opracowania i raporty dotyczące jakości produktów, sytuacji rynkowej czy działań marketingowych. Jest przygotowany do współpracy z przedstawicielami różnych specjalności, zarówno w zespołach produkcyjnych, jak i marketingowych.

Opisane umiejętności i kompetencje społeczne są zgodne z profilem ogólnoakademickim kierunku, który łączy solidne przygotowanie teoretyczne z rozwijaniem umiejętności praktycznych i analitycznych. Absolwent kierunku wykazuje umiejętność samodzielnego i zespołowego rozwiązywania problemów zawodowych. Potrafi krytycznie analizować informacje dotyczące rynku żywności, jakości produktów oraz trendów konsumenckich. Jest przygotowany do podejmowania decyzji z uwzględnieniem aspektów ekonomicznych, jakościowych i społecznych. W zakresie kompetencji społecznych absolwent charakteryzuje się świadomością odpowiedzialności związanej z wprowadzaniem produktów żywnościowych do obrotu. Rozumie znaczenie etyki zawodowej, bezpieczeństwa konsumentów oraz wpływu działalności gospodarczej na środowisko naturalne. Wykazuje gotowość do stałego podnoszenia kwalifikacji i aktualizowania wiedzy, co jest istotne w kontekście dynamicznych zmian technologicznych i rynkowych.

Absolwent jest przygotowany do funkcjonowania w środowisku pracy wymagającym komunikatywności, elastyczności i umiejętności adaptacji do zmieniających się warunków.

Posiada podstawowe kompetencje w zakresie wykorzystania narzędzi cyfrowych wspierających analizę rynku, komunikację marketingową oraz zarządzanie informacją o produkcie.

Absolwenci kierunku towaroznawstwo i marketing żywności są przygotowani do podjęcia pracy na stanowiskach wykonawczych i specjalistycznych niższego szczebla, odpowiednich dla absolwentów studiów pierwszego stopnia, w szeroko rozumianym sektorze rolno-spożywczym oraz w instytucjach obsługujących rynek żywności. Przygotowanie merytoryczne i praktyczne umożliwi im podjęcie pracy w:

- przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, w szczególności w działach jakości, rozwoju produktu, marketingu, sprzedaży i logistyki;
- firmach zajmujących się handlem hurtowym i detalicznym produktami żywnościowymi.

Sylwetka absolwenta kierunku TiMŻ uwzględnia możliwość dalszego rozwoju naukowego i zawodowego. Ukończenie studiów pierwszego stopnia stanowi podstawę do kontynuacji kształcenia na studiach drugiego stopnia oraz do udziału w studiach podyplomowych i szkoleniach specjalistycznych. Absolwent jest przygotowany do pogłębiania wiedzy i kompetencji m.in. w obszarach związanych z jakością, marketingiem oraz zarządzaniem w sektorze żywności.

Koncepcja kształcenia oraz sylwetka absolwenta zostały opracowane z uwzględnieniem opinii i oczekiwań interesariuszy zewnętrznych, w szczególności przedstawicieli sektora rolno-spożywczego i rynku żywności, co wzmacnia praktyczny i aplikacyjny charakter kierunku.

#### *5. Cechy wyróżniające koncepcję kształcenia oraz wykorzystane wzorce krajowe lub międzynarodowe*

Koncepcja kształcenia na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności zakłada połączenie treści kształcenia związanych z przetwórstwem surowców roślinnych i zwierzęcych, towaroznawstwem produktów spożywczych, oceną ich jakości, możliwościami w zakresie asortymentu czy projektowaniem produktów. W ramach studiów studenci otrzymują również wiedzę z dziedzin ekonomiczno-społecznych: ekonomiki, zarządzania czy obszaru marketingu (w tym m.in. psychologii reklamy). Program kształcenia na kierunku TiMŻ powstał w wyniku dyskusji prowadzonych pomiędzy studentami a władzami Wydziału Technologii Żywności i koordynatorami przedmiotów kierunkowych z Wydziału Ekonomicznego. W opracowaniu programu studiów uwzględniono ich uwagi związane ze specyfiką kształcenia w zakresie marketingu, tak potrzebnego w obrocie towarowym i sprzedaży produktów. Koncepcja kształcenia opiera się na współpracy naukowo-dydaktycznej pracowników zatrudnionych przede wszystkim w Instytucie Nauk o Żywności, Instytucie Ekonomii i Finansów oraz Instytucie Zarządzania. Koncepcję tę wyróżnia spójne połączenie treści inżynierskich, związanych z odpowiedzialną produkcją żywności, kształtowaniem jej jakości oraz rozwojem produktu i zarządzaniem nim, z treściami marketingowymi i związanymi z rozpoznaniem potrzeb rynku.

Tak specyficzne towaroznawstwo, jak towaroznawstwo żywności, wymaga zaangażowania specjalistów z tego obszaru o odpowiednich kompetencjach i doświadczeniu.

Podstawowym aspektem wyróżniającym studia na kierunku TiMŻ jest ich interdyscyplinarność. Różnorodna wiedza zdobywana podczas studiów umożliwia podejmowanie pracy w różnych podmiotach gospodarczych (przetwórczych, handlowych), zajmując różnorodne stanowiska. Zestaw kompetencji zawodowych zdobywanych na studiach na kierunku TiMŻ jest także

niezwykle przydatny do założenia własnej działalności gospodarczej w obszarze produkcji lub handlu żywnością.

Kształcenie na studiach I stopnia na kierunku TiMŻ wyróżnia również nowoczesne podejście wprowadzone dzięki realizowanemu na uczelni projektowi FERS, mające na celu zapobieganie zjawisku drop-outu (szkolenia po rozpoczęciu studiów, warsztaty i płatne staże w toku studiów), a także implementację nowoczesnych technik dydaktycznych, odpowiadających wrażliwości i zainteresowaniom młodych ludzi, a więc wirtualnej rzeczywistości oraz dydaktycznych symulacji biznesowych (gry symulacyjne), w czasie których studenci poznają mechanizm funkcjonowania przedsiębiorstwa oraz podejmowania decyzji w warunkach rynkowych. Studenci doświadczają również gier szkoleniowych podczas takich przedmiotów, jak Kreatywne myślenie (za pomocą gry studenci poznają zaawansowane techniki twórczego rozwiązywania problemów), Zarządzanie zasobami ludzkimi (gra ucząca aspektów prawnych i zapobiegania mobbingowi) i Podstaw zarządzania (udzielanie informacji zwrotnej).

Kierunek towaroznawstwo i marketing żywności realizuje inicjatywy zrównoważonego rozwoju, ponadto elementy programu kształcenia wpisują się w realizację głównych celów przyjętych w ramach sojuszu europejskich uczelni zrzeszonych w UNIGreen – The Green European University, jak również Euroleague for Life Sciences Universities (ELLS). Inicjatywa ta pozwala studentom z SGGW uczestniczyć w projektach badawczo-edukacyjnych z zakresu koncepcji zrównoważonej produkcji żywności, a także zielonej biotechnologii rozwijając u nich tym samym kompetencje niezbędne dla poruszania się w nowoczesnym globalnym rynku pracy. Studenci zdobywają kompetencje z tego zakresu w ramach przedmiotów Zrównoważona konsumpcja (podczas którego poznają tradycyjne i zrównoważone modele konsumpcji, konsumpcję ekologiczną i etyczną), czy Zrównoważone przetwórstwo żywności. Na zajęciach z tego przedmiotu studenci poznają sposoby przetwarzania żywności pod kątem energochłonności i materiałochłonności oraz trendy związane z tymi zagadnieniami. Studenci mogą korzystać również z bogatej oferty przedmiotów fakultatywnych, podczas których również mogą przyswoić wiedzę związaną z „zieloną transformacją”. Oferta przedmiotów skierowana do studentów kierunku pozwala im poznać również zagadnienia związane z prawem żywnościowym, opakowalnictwem czy technikami komputerowymi stosowanymi w obrocie towarowym.

Warto dodać, że zapewnienie zrównoważonego rozwoju współczesnej gospodarki żywnościowej wiąże się z wyzwaniami, które mogą być skutecznie wdrażane i rozwiązywane jedynie przez wykształconych specjalistów posiadających interdyscyplinarną wiedzę. Zapotrzebowanie na specjalistów z obszaru przetwórstwa żywności posiadających również wiedzę z innych dziedzin jest wysokie, zarówno w kraju, jak i za granicą, a rozwój rynku pracy dla tego zawodu jest perspektywiczny, ponieważ pojawiające się wyzwania rynkowe wymagają wiedzy z różnych dziedzin i podejmowania decyzji w zmieniającym się otoczeniu.

Oprócz zajęć przewidzianych w programie studiów młodzież studiująca na kierunku TiMŻ może również zadbać o kompetencje miękkie w ramach przygotowania zawodowego. Służą temu zajęcia w ramach tutoringu (naukowego i rozwojowego) i mentoringu. Przykładowo w ramach tutoringu rozwojowego student współpracuje z tutorem w relacji 1:1 i może przygotować się do rozmowy kwalifikacyjnej, poznać profil motywacyjny, czy rozwijać wybrane przez siebie kompetencje kierownicze.

6. *Kluczowe kierunkowe efekty uczenia się, z ukazaniem ich związku z koncepcją, poziomem oraz profilem studiów, a także z dyscypliną, do której kierunek jest przyporządkowany*

Koncepcja kształcenia na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności opiera się na integracji dwóch komplementarnych filarów: technologiczno-towaroznawczego oraz marketingowo-zarządczego. Kluczowe kierunkowe efekty uczenia się odzwierciedlają tę dwutorową, spójną strukturę programu i w sposób szczególny definiują tożsamość kierunku.

W tabeli 1.2 zestawiono kluczowe efekty uczenia się na kierunku. Efekty na I stopniu studiów mają charakter odzwierciedlający zaawansowaną wiedzę i umiejętności oraz kompetencje społeczne, właściwe dla dyscyplin technologia żywności i żywienia i nauki i zarządzania i jakości oraz dla poziomu 6. Polskiej Ramy Kwalifikacji. Zgodnie z nimi i specyfiką kierunku, absolwent przede wszystkim zna i rozumie surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego i ich właściwości, a także sposoby i organizację wykorzystania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz środków produkcji służących wytwarzaniu dóbr (TO\_K3\_W02\_inz i TO\_K3\_W03\_inz), a w następstwie zna i rozumie klasyfikację i właściwości produktów żywnościowych, a także metody wykorzystywane do towaroznawczej oceny tych produktów (TO\_K3\_W04\_inz). Z innego obszaru wiedzy absolwent zna i rozumie zasady rozwoju i zarządzania przedsiębiorstwami branży spożywczej (z uwzględnieniem ich funkcjonowania w gospodarce rynkowej), zasady tworzenia różnych form przedsiębiorczości oraz zarządzania marketingowego i kreowania pozycji rynkowej przedsiębiorstw (TO\_K3\_W07\_inz), a ponadto zna i rozumie teorie związane z zachowaniami konsumenta na rynku, jego uwarunkowaniami, kształtowaniem współczesnych trendów na rynku żywności (TO\_K3\_W08\_inz).

**Tabela 1.2. Wybrane efekty uczenia się na kierunku TiMŻ**

Treść efektu	Kod
Absolwent zna i rozumie surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego i ich właściwości oraz kryteria oceny ich przydatności.	TO_K3_W02_inz
Absolwent zna i rozumie sposoby i organizację wykorzystania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz środków produkcji służących wytwarzaniu dóbr.	TO_K3_W03_inz
Absolwent zna i rozumie klasyfikację i właściwości produktów żywnościowych, a także metody wykorzystywane do towaroznawczej oceny tych produktów.	TO_K3_W04_inz
Absolwent zna i rozumie zasady rozwoju i zarządzania przedsiębiorstwami branży spożywczej (z uwzględnieniem ich funkcjonowania w gospodarce rynkowej), zasady tworzenia różnych form przedsiębiorczości oraz zarządzania marketingowego i kreowania pozycji rynkowej przedsiębiorstw.	TO_K3_W07_inz
Absolwent zna i rozumie teorie związane z zachowaniami konsumenta na rynku, jego uwarunkowaniami, kształtowaniem współczesnych trendów na rynku żywności.	TO_K3_W08_inz
Absolwent potrafi wykorzystywać wiedzę oraz zasoby i techniki świata cyfrowego podczas podejmowania decyzji i doboru metod, narzędzi oraz dokonywania obserwacji, pomiarów i obliczeń w zakresie zjawisk zachodzących podczas wytwarzania, przetwarzania, badania produktów branży spożywczej, a także zjawisk społecznych zachodzących w jej otoczeniu.	TO_K3_U02_inz
Absolwent potrafi dokonywać krytycznej analizy i interpretacji uzyskanych danych, w powiązaniu z oceną ich wiarygodności i wstępną analizą ekonomiczną proponowanych rozwiązań.	TO_K3_U03_inz
Absolwent potrafi właściwie dobierać źródła i dokonywać syntezy uzyskanych informacji dotyczących wytwarzania i dystrybucji produktów oraz ich oceny towaroznawczej w celu skutecznego zarządzania podmiotami łańcucha żywnościowego oraz wyciągać stosowne	TO_K3_U04_inz

wnioski postrzegając złożone uwarunkowania powyższych zagadnień, w tym ekonomiczne, społeczne, prawne, etyczne, ekologiczne i techniczne.	
Absolwent potrafi dokonywać krytycznej analizy istniejących rozwiązań i projektować systemy charakterystyczne dla towaroznawstwa z użyciem odpowiednich materiałów, technik i narzędzi, w tym analizując oraz prognozując procesy i zjawiska społeczne.	TO_K3_U05_inz
Absolwent potrafi identyfikować nowe wyzwania i perspektywy rozwoju branży spożywczej, kreatywnie poszukiwać ich rozwiązań lub sposobów realizacji z zastosowaniem nowoczesnych narzędzi, w tym eksperymentów, metod analitycznych, heurystycznych, symulacji komputerowych i technik informacyjno-komunikacyjnych.	TO_K3_U06_inz
Absolwent jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy interdyscyplinarnej w życiu zawodowym, krytycznej analizy posiadanych jej zasobów oraz poszerzania jej zakresu korzystając z różnych źródeł, w tym zasobów i możliwości świata cyfrowego.	TO_K3_K01
Absolwent jest gotów do prowadzenia działalności zawodowej w sposób etyczny, odpowiedzialny społecznie i zgodny z interesem publicznym, przedsiębiorczy oraz zapewniający poszanowanie dorobku poprzednich pokoleń.	TO_K3_K02

W nauczaniu na kierunku TiMŻ dba się o powiązanie wiedzy teoretycznej z umiejętnościami praktycznymi. Warto podkreślić są także nowoczesne techniki dydaktyczne wprowadzone w ramach projektu FERS. Kluczowe efekty uczenia się w zakresie umiejętności otwiera więc TO\_K3\_U02\_inz: absolwent potrafi wykorzystywać wiedzę oraz zasoby i techniki świata cyfrowego podczas podejmowania decyzji i doboru metod, narzędzi oraz dokonywania obserwacji, pomiarów i obliczeń w zakresie zjawisk zachodzących podczas wytwarzania, przetwarzania, badania produktów branży spożywczej, a także zjawisk społecznych zachodzących w jej otoczeniu.

Bardzo ważne umiejętności odnoszą się do wykształcenia zdolności zarówno analizowania, jak i syntetyzowania informacji, dlatego też absolwent z jednej strony potrafi dokonywać krytycznej analizy i interpretacji uzyskanych danych, w powiązaniu z oceną ich wiarygodności i wstępną analizą ekonomiczną proponowanych rozwiązań (TO\_K3\_U03\_inz), a z drugiej strony potrafi właściwie dobierać źródła i dokonywać syntezy uzyskanych informacji dotyczących wytwarzania i dystrybucji produktów oraz ich oceny towaroznawczej w celu skutecznego zarządzania podmiotami łańcucha żywnościowego oraz wyciągać stosowne wnioski postrzegając złożone uwarunkowania powyższych zagadnień, w tym ekonomiczne, społeczne, prawne, etyczne, ekologiczne i techniczne (TO\_K3\_U04\_inz). Tworzy się w ten sposób bazę do dalszego rozwijania kompetencji w zakresie umiejętności: absolwent potrafi dokonywać krytycznej analizy istniejących rozwiązań i projektować systemy charakterystyczne dla towaroznawstwa z użyciem odpowiednich materiałów, technik i narzędzi, w tym analizując oraz prognozując procesy i zjawiska społeczne (TO\_K3\_U05\_inz) oraz potrafi identyfikować nowe wyzwania i perspektywy rozwoju branży spożywczej, kreatywnie poszukiwać ich rozwiązań lub sposobów realizacji z zastosowaniem nowoczesnych narzędzi, w tym eksperymentów, metod analitycznych, heurystycznych, symulacji komputerowych i technik informacyjno-komunikacyjnych (TO\_K3\_U06\_inz).

Biorąc pod uwagę kompetencje społeczne i charakter kierunku studiów, absolwent jest gotowy do uznawania znaczenia wiedzy interdyscyplinarnej w życiu zawodowym, krytycznej analizy posiadanych jej zasobów oraz poszerzania jej zakresu korzystając z różnych źródeł, w tym zasobów i możliwości świata cyfrowego (TO\_K3\_K01). W życiu zawodowym absolwenta wyższych studiów liczą się wartości, dlatego taka osoba jest gotowa do prowadzenia działalności

zawodowej w sposób etyczny, odpowiedzialny społecznie i zgodny z interesem publicznym, przedsiębiorczy oraz zapewniający poszanowanie dorobku poprzednich pokoleń (TO\_K3\_K02).

*7. Efekty uczenia się prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich, z ukazaniem przykładowych rozwinięć na poziomie wybranych zajęć lub grup zajęć służących zdobywaniu tych kompetencji*

W programie studiów na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności efekty uczenia się prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich są realizowane na kolejnych semestrach w ramach przedmiotów ogólnych (w których studentom przedstawia się i wprowadza niezbędne treści) oraz kierunkowych (w których realizuje się zaawansowane treści inżynierskie). Przykładowo w zakresie wiedzy efekt TO\_K3\_W03\_inz, odnoszący się do sposobów i organizacji wykorzystania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz środków produkcji służących wytwarzaniu dóbr, a także procesów zachodzących w cyklu życia produktów spożywczych i zrównoważonych systemów ich wytwarzania, realizowany jest m.in. w ramach przedmiotów Ogólna technologia żywności i podstawy towaroznawstwa, Procesy w produkcji żywności, Technika komputerowa w obrocie towarowym, Towaroznawstwo żywności, Przechowywanie żywności, Przetwórstwo surowców pochodzenia roślinnego i Przetwórstwo surowców pochodzenia zwierzęcego. Efekt TO\_K3\_W04\_inz (odnoszący się do klasyfikacji, właściwości i sposobów kontrolowania trwałości produktów żywnościowych, a także metod wykorzystywanych do towaroznawczej oceny tych produktów) realizowany jest m.in. w ramach przedmiotów Właściwości chemiczne składników żywności, Metody oceny fizykochemicznej produktów spożywczych, Opakowanie, Towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego i Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego. Z kolei efekty TO\_K3\_W06\_inz (odnoszący się do społecznych, prawnych, technologicznych, ekonomicznych, etycznych, ekologicznych i innych uwarunkowań prowadzenia działalności związanej z produkcją żywności, przetwórstwem, a także sprzedażą konsumentom produktów branży spożywczej) oraz TO\_K3\_W07\_inz (odnoszący się do zaawansowanych zasad rozwoju i zarządzania przedsiębiorstwami branży spożywczej i zasad tworzenia różnych form przedsiębiorczości oraz zarządzania marketingowego i kreowania pozycji rynkowej przedsiębiorstw) realizowane są odpowiednio poprzez przedmioty Zrównoważona konsumpcja żywności, Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa spożywczego, Procesy w produkcji żywności, Zarządzanie bezpieczeństwem żywności, Ekologia w produkcji żywności oraz Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa spożywczego, Kreatywne myślenie, Podstawy zarządzania i Procesy w produkcji żywności.

Ważną rolę w kształtowaniu kompetencji inżynierskich odgrywają efekty z zakresu umiejętności inżynierskich: TO\_K3\_U01\_inz, TO\_K3\_U02\_inz, TO\_K3\_U03\_inz, TO\_K3\_U04\_inz, TO\_K3\_U05\_inz oraz TO\_K3\_U06\_inz, które odnoszą się do wykonywania obserwacji i obliczeń, podejmowania decyzji odnośnie do doboru źródeł danych, metod i narzędzi, krytycznej analizy systemów, interpretacji danych oraz projektowania rozwiązań charakterystycznych dla obszaru towaroznawstwa i technologii żywności i identyfikowania nowych wyzwań i możliwości rozwoju.

Efekt TO\_K3\_U01\_inz jest rozwijany już na pierwszych semestrach w ramach przedmiotów takich, jak Chemia ogólna i organiczna, Matematyka oraz Technologia informacyjna, co pozwala przygotować studentów do zaawansowanych zadań inżynierskich. Studenci wykonują obliczenia chemiczne i matematyczne, analizują dane pomiarowe oraz uczą się interpretacji wyników. Efekt

TO\_K3\_U02\_inz jest realizowany m.in. w ramach przedmiotów Technologia informacyjna, Metody oceny fizykochemicznej produktów spożywczych, Statystyka matematyczna oraz Procesy w produkcji żywności. Studenci uczą się pracy z danymi, arkuszami kalkulacyjnymi, interpretacji wyników badań laboratoryjnych oraz podejmowania decyzji technologicznych na podstawie danych liczbowych. Efekt TO\_K3\_U03\_inz rozwijany jest w ramach przedmiotów laboratoryjnych i projektowych, takich jak Metody oceny mikrobiologicznej produktów spożywczych, Towaroznawstwo żywności, Przechowalnictwo żywności, Zrównoważona konsumpcja żywności, Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego oraz Zarządzanie jakością. Studenci analizują wyniki badań, oceniają ich wiarygodność, porównują różne rozwiązania technologiczne, oceniają ich przydatność pod różnym względem (w tym ekonomicznym) i formułują wnioski inżynierskie.

Efekt TO\_K3\_U04\_inz jest realizowany w różnych aspektach m.in. poprzez przedmioty: Podstawy prawa żywnościowego, Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa spożywczego, Technika komputerowa w obrocie towarowym, Zarządzanie bezpieczeństwem żywności i Strategia projektowania produktów spożywczych. Efekt TO\_K3\_U05\_inz jest szczególnie silnie rozwijany na wyższych semestrach w ramach przedmiotów takich, jak Zarządzanie bezpieczeństwem żywności, Strategia projektowania produktów spożywczych, Seminarium inżynierskie oraz w ramach pracy inżynierskiej. Studenci wykonują zadania projektowe, opracowują koncepcje produktów, systemów jakości i rozwiązań technologicznych, co bezpośrednio odpowiada profilowi kompetencji inżyniera. Natomiast efekt TO\_K3\_U06\_inz realizowany jest poprzez przedmioty takie, jak Strategie innowacyjne w przedsiębiorstwach, Zrównoważone przetwórstwo żywności, Strategia projektowania produktów spożywczych oraz wybrane fakultety kierunkowe. Studenci uczą się pracy problemowej, analizy trendów oraz stosowania nowoczesnych narzędzi informatycznych i projektowych.

Istotnym elementem kształtowania różnych kompetencji inżynierskich jest również praktyka zawodowa (160 godzin) oraz praca inżynierska realizowana w formie projektu, eksperymentu lub ekspertyzy. Pozwala to na połączenie wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych oraz weryfikację kompetencji w warunkach zbliżonych do rzeczywistego środowiska pracy.

**W tabeli 1.3** zestawiono **kluczowe efekty uczenia się** prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich, a w **tabeli 1.4** ukazano **przykładowe rozwinięcia na poziomie najważniejszych przedmiotów** służących zdobywaniu tych kompetencji.

**Tabela 1.3. Kluczowe efekty uczenia się prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich na kierunku TIMŻ**

Treść efektu	Kod
Absolwent zna i rozumie sposoby i organizację wykorzystania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz środków produkcji służących wytwarzaniu dóbr.	TO_K3_W03_inz
Absolwent zna i rozumie klasyfikację i właściwości produktów żywnościowych, a także metody wykorzystywane do towaroznawczej oceny tych produktów.	TO_K3_W04_inz
Absolwent potrafi dokonywać krytycznej analizy i interpretacji uzyskanych danych, w powiązaniu z oceną ich wiarygodności i wstępną analizą ekonomiczną proponowanych rozwiązań.	TO_K3_U03_inz
Absolwent potrafi właściwie dobierać źródła i dokonywać syntezy uzyskanych informacji dotyczących wytwarzania i dystrybucji produktów oraz ich oceny towaroznawczej w celu skutecznego zarządzania podmiotami łańcucha żywnościowego oraz wyciągać stosowne	TO_K3_U04_inz

wnioski postrzegając złożone uwarunkowania powyższych zagadnień, w tym ekonomiczne, społeczne, prawne, etyczne, ekologiczne i techniczne.	
Absolwent potrafi dokonywać krytycznej analizy istniejących rozwiązań i projektować systemy charakterystyczne dla towaroznawstwa z użyciem odpowiednich materiałów, technik i narzędzi, w tym analizując oraz prognozując procesy i zjawiska społeczne.	TO_K3_U05_inz

[1] TO\_K3\_W03\_inz jest realizowany w ramach przedmiotów kształtujących wiedzę dotyczącą organizacji procesów produkcyjnych, racjonalnego wykorzystania surowców oraz doboru środków produkcji w przemyśle spożywczym. Studenci uzyskują uporządkowaną wiedzę na temat zależności pomiędzy właściwościami surowców, przebiegiem procesów technologicznych oraz jakością produktów końcowych. Efekt ten jest rozwijany w szczególności w ramach następujących przedmiotów:

- Procesy w produkcji żywności, w których omawiane są ciągi technologiczne, operacje jednostkowe oraz ich znaczenie dla efektywności i jakości produkcji,
- Przechowalnictwo żywności, gdzie analizowana jest organizacja procesów przechowywania surowców i produktów gotowych,
- Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego, obejmujące charakterystykę surowców oraz kompleksową ocenę ich przydatności technologicznej.

[2] TO\_K3\_W04\_inz jest osiągany poprzez przedmioty ukierunkowane na klasyfikację produktów żywnościowych oraz metody ich towaroznawczej oceny jakościowej. Studenci poznają zarówno teoretyczne podstawy oceny towaroznawczej, jak i praktyczne metody stosowane w kontroli jakości. Realizowane jest to w szczególności w ramach przedmiotów: Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego i Przechowalnictwo żywności. Uzyskana wiedza stanowi podstawę do dalszego kształtowania umiejętności analitycznych i projektowych o charakterze inżynierskim.

[3] TO\_K3\_U03\_inz jest realizowany głównie poprzez ćwiczenia, w ramach których studenci dokonują analizy wyników badań, oceniają ich wiarygodność oraz formułują wnioski na potrzeby podejmowania decyzji technologicznych i organizacyjnych. Efekt ten rozwijany jest w szczególności w ramach przedmiotów: Przechowalnictwo żywności, Procesy w produkcji żywności oraz Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego. Kształcenie w tym zakresie przygotowuje studentów do samodzielnej oceny danych.

[4] TO\_K3\_U04\_inz realizowany jest poprzez przedmioty łączące zagadnienia technologiczne, ekonomiczne i organizacyjne, w tym przedstawiające rozwiązania i możliwości techniczne, umożliwiające studentom analizę funkcjonowania podmiotów łańcucha żywnościowego w szerokim kontekście. Efekt ten osiągany jest w szczególności w ramach przedmiotów: Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa spożywczego, Technika komputerowa w obrocie towarowym oraz Strategia projektowania produktów spożywczych. Realizacja efektu sprzyja kształtowaniu umiejętności integrowania informacji pochodzących z różnych obszarów wiedzy.

[5] TO\_K3\_U05\_inz jest realizowany przede wszystkim w ramach zajęć projektowych oraz pracy dyplomowej. Studenci projektują rozwiązania technologiczne, organizacyjne lub jakościowe, wykorzystując zdobytą wiedzę i umiejętności. Efekt ten jest osiągany m.in. w ramach pracy inżynierskiej oraz przedmiotów: Strategia projektowania produktów spożywczych i Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa spożywczego. Efekt TO\_K3\_U05\_inz stanowi podsumowanie i

potwierdzenie osiągnięcia kompetencji inżynierskich przez absolwenta kierunku towaroznawstwo i marketing żywności.

**Tabela 1.4. Przykładowe rozwinięcia najważniejszych kierunkowych efektów uczenia się prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich na przykładzie kluczowych zajęć służących zdobywaniu tych kompetencji**

Przedmiot: <b>Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa spożywczego</b>	
<b>Kierunkowe efekty uczenia</b>	<b>Rozwinięcie w efektach przedmiotowych</b>
TO_K3_U03_inz Absolwent potrafi dokonywać krytycznej analizy skuteczności istniejących systemów oraz interpretacji pozyskanych danych, w powiązaniu z oceną ich wiarygodności i oceną ekonomiczną proponowanych rozwiązań.	Student potrafi obliczyć próg rentowności; student potrafi ocenić projekt inwestycyjny posługując się prostymi metodami.
TO_K3_U04_inz Absolwent potrafi właściwie dobierać źródła i dokonywać syntezy uzyskanych informacji dotyczących wytwarzania i dystrybucji produktów oraz ich oceny towaroznawczej w celu skutecznego zarządzania podmiotami łańcucha żywnościowego oraz wyciągać stosowne wnioski, postrzegając różnorodne, złożone uwarunkowania powyższych zagadnień, w tym ekonomiczne, społeczne, prawne, etyczne, ekologiczne i techniczne.	Student potrafi wykorzystać symulacje komputerowe do podejmowania decyzji związanych z działalnością przedsiębiorstwa (m.in. dotyczące rozpoczęcia działalności gospodarczej).
Przedmiot: <b>Procesy w produkcji żywności</b>	
<b>Kierunkowe efekty uczenia</b>	<b>Rozwinięcie w efektach przedmiotowych</b>
TO_K3_W03_inz Absolwent zna i rozumie sposoby i organizację wykorzystania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz środków produkcji służących wytwarzaniu dóbr.	Student zna i rozumie właściwości fizyczne surowców roślinnych i zwierzęcych oraz ich zmiany zachodzące w czasie procesów technologicznych, zna podstawy procesów jednostkowych oraz zasady działania podstawowych urządzeń wykorzystywanych do produkcji żywności.
TO_K3_U03_inz Absolwent potrafi dokonywać krytycznej analizy skuteczności istniejących systemów oraz interpretacji pozyskanych danych, w powiązaniu z oceną ich wiarygodności i oceną ekonomiczną proponowanych rozwiązań.	Student potrafi identyfikować, analizować i podejmować działania rozwiązujące problemy i zadania inżynierskie o charakterze praktycznym w zakresie towaroznawstwa z wykorzystaniem metod analitycznych, symulacyjnych i eksperymentalnych.
TO_K3_U04_inz Absolwent potrafi właściwie dobierać źródła i dokonywać syntezy uzyskanych informacji dotyczących wytwarzania i dystrybucji produktów oraz ich oceny towaroznawczej w celu skutecznego zarządzania podmiotami łańcucha żywnościowego oraz wyciągać stosowne wnioski, postrzegając różnorodne, złożone uwarunkowania powyższych zagadnień, w tym ekonomiczne, społeczne, prawne, etyczne, ekologiczne i techniczne.	Student potrafi dokonać oceny oraz analizy sposobu funkcjonowania rozwiązań technicznych w szczególności urządzeń, systemów, procesów w produkcji żywności oraz potrafi współdziałać i pracować w grupie.
TO_K3_U05_inz Absolwent potrafi projektować systemy lub realizować procesy charakterystyczne dla towaroznawstwa z użyciem odpowiednich materiałów, technik i narzędzi, w tym analizując oraz prognozując procesy i zjawiska społeczne	Student potrafi dokonać oceny oraz analizy sposobu funkcjonowania rozwiązań technicznych w szczególności urządzeń, systemów, procesów w produkcji żywności oraz potrafi współdziałać i pracować w grupie.

Przedmiot: <b>Przechowalnictwo żywności</b>	
<b>Kierunkowe efekty uczenia</b>	<b>Rozwinięcie w efektach przedmiotowych</b>
TO_K3_W03_inz Absolwent zna i rozumie sposoby i organizację wykorzystania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz środków produkcji służących wytwarzaniu dóbr.	Student zna i rozumie czynniki wpływające na jakość i trwałość przechowalniczą surowców i produktów żywnościowych oraz zna zasady konstrukcji i funkcjonowania obiektów przechowalniczych.
TO_K3_U04_inz Absolwent potrafi właściwie dobierać źródła i dokonywać syntezy uzyskanych informacji dotyczących wytwarzania i dystrybucji produktów oraz ich oceny towaroznawczej w celu skutecznego zarządzania podmiotami łańcucha żywnościowego oraz wyciągać stosowne wnioski, postrzegając różnorodne, złożone uwarunkowania powyższych zagadnień, w tym ekonomiczne, społeczne, prawne, etyczne, ekologiczne i techniczne.	Student potrafi dobrać optymalne warunki przechowywania surowców oraz produktów roślinnych i zwierzęcych a także właściwe wyposażenie obiektów przechowalniczych.
TO_K3_U05_inz Absolwent potrafi projektować systemy lub realizować procesy charakterystyczne dla towaroznawstwa z użyciem odpowiednich materiałów, technik i narzędzi, w tym analizując oraz prognozując procesy i zjawiska społeczne	Student potrafi dobrać optymalne warunki przechowywania surowców oraz produktów roślinnych i zwierzęcych a także właściwe wyposażenie obiektów przechowalniczych.
Przedmiot: <b>Strategia projektowania produktów spożywczych</b>	
<b>Kierunkowe efekty uczenia</b>	<b>Rozwinięcie w efektach przedmiotowych</b>
TO_K3_W03_inz Absolwent zna i rozumie sposoby i organizację wykorzystania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz środków produkcji służących wytwarzaniu dóbr.	Student zna i rozumie nowoczesne rozwiązania procesów technologicznych i procesy społeczne, w którym jednostki i grupy otrzymują to, czego potrzebują poprzez tworzenie, oferowanie oraz swobodną wymianę z innymi towarów i usług. Student zna i rozumie zagadnienia potrzebne do wykonywania pod kierunkiem opiekuna prac badawczych niezbędnych do zaprojektowania nowego innowacyjnego produktu z wykorzystaniem najnowszych technologii.
TO_K3_W04_inz Absolwent zna i rozumie klasyfikację, właściwości i sposoby kontrolowania trwałości produktów żywnościowych, a także metody wykorzystywane do towaroznawczej oceny tych produktów.	Student zna i rozumie nowoczesne rozwiązania procesów technologicznych i procesy społeczne, w którym jednostki i grupy otrzymują to, czego potrzebują poprzez tworzenie, oferowanie oraz swobodną wymianę z innymi towarów i usług. Student zna i rozumie zagadnienia potrzebne do wykonywania pod kierunkiem opiekuna prac badawczych niezbędnych do zaprojektowania nowego innowacyjnego produktu z wykorzystaniem najnowszych technologii.
TO_K3_U03_inz Absolwent potrafi dokonywać krytycznej analizy skuteczności istniejących systemów oraz interpretacji pozyskanych danych, w powiązaniu z oceną ich wiarygodności i oceną ekonomiczną proponowanych rozwiązań.	Student potrafi dobierać nowe, innowacyjne operacje w przetwórstwie żywności, stwarzające możliwości projektowania nowych produktów spożywczych w celach prozdrowotnych i wyróżniającej się atrakcyjności sensorycznej w aspekcie marketingowym.
TO_K3_U04_inz Absolwent potrafi właściwie dobierać źródła i dokonywać syntezy uzyskanych informacji dotyczących wytwarzania i dystrybucji	Student potrafi dobierać nowe, innowacyjne operacje w przetwórstwie żywności, stwarzające możliwości projektowania nowych produktów spożywczych w celach prozdrowotnych i

produktów oraz ich oceny towaroznawczej w celu skutecznego zarządzania podmiotami łańcucha żywnościowego oraz wyciągać stosowne wnioski, postrzegając różnorodne, złożone uwarunkowania powyższych zagadnień, w tym ekonomiczne, społeczne, prawne, etyczne, ekologiczne i techniczne.	wyróżniającej się atrakcyjności sensorycznej w aspekcie marketingowym.
TO_K3_U05_inz Absolwent potrafi projektować systemy lub realizować procesy charakterystyczne dla towaroznawstwa z użyciem odpowiednich materiałów, technik i narzędzi, w tym analizując oraz prognozując procesy i zjawiska społeczne	Student potrafi komunikować się w zakresie problematyki procesów przetwórczych technologii wytwarzania nowych produktów w zakresie procesów społecznych, w którym jednostki i grupy otrzymują to, czego potrzebują poprzez tworzenie, oferowanie oraz swobodną wymianę z innymi towarów i usług.
<b>Przedmiot: Technika komputerowa w obrocie towarowym</b>	
<b>Kierunkowe efekty uczenia</b>	<b>Rozwinięcie w efektach przedmiotowych</b>
TO_K3_W03_inz Absolwent zna i rozumie sposoby i organizację wykorzystania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz środków produkcji służących wytwarzaniu dóbr.	Student zna i rozumie metody i narzędzia, w tym techniki pozyskiwania danych właściwych dla towaroznawstwa; student zna i rozumie komputerowe bazy danych.
TO_K3_U04_inz Absolwent potrafi właściwie dobierać źródła i dokonywać syntezy uzyskanych informacji dotyczących wytwarzania i dystrybucji produktów oraz ich oceny towaroznawczej w celu skutecznego zarządzania podmiotami łańcucha żywnościowego oraz wyciągać stosowne wnioski, postrzegając różnorodne, złożone uwarunkowania powyższych zagadnień, w tym ekonomiczne, społeczne, prawne, etyczne, ekologiczne i techniczne.	Student potrafi wykorzystać metody analityczne, symulacyjne i eksperymentalne.
TO_K3_U05_inz Absolwent potrafi projektować systemy lub realizować procesy charakterystyczne dla towaroznawstwa z użyciem odpowiednich materiałów, technik i narzędzi, w tym analizując oraz prognozując procesy i zjawiska społeczne	Student potrafi wyszukiwać, zrozumieć, analizować i wykorzystywać potrzebne informacje pochodzące z technologii informatycznych właściwych dla towaroznawstwa. Student potrafi wykorzystać metody analityczne, symulacyjne i eksperymentalne.
<b>Przedmiot: Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego</b>	
<b>Kierunkowe efekty uczenia</b>	<b>Rozwinięcie w efektach przedmiotowych</b>
TO_K3_W04_inz Absolwent zna i rozumie klasyfikację, właściwości i sposoby kontrolowania trwałości produktów żywnościowych, a także metody wykorzystywane do towaroznawczej oceny tych produktów.	Student zna i rozumie kryteria oceny towaroznawczej mleka i produktów mleczarskich; kryteria oceny towaroznawczej mięsa i produktów mięsnych; kryteria oceny towaroznawczej dziczyzny, ryb, jaj i miodu.
TO_K3_U03_inz Absolwent potrafi dokonywać krytycznej analizy skuteczności istniejących systemów oraz interpretacji pozyskanych danych, w powiązaniu z oceną ich wiarygodności i oceną ekonomiczną proponowanych rozwiązań.	Student potrafi na podstawie wyników badań własnych formułować wnioski dotyczące wyników oceny towaroznawczej produktów pochodzenia zwierzęcego.

## **Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się**

1. *Dobór kluczowych treści kształcenia, w tym treści związanych z wynikami działalności naukowej uczelni w dyscyplinie/dyscyplinach, do której/których jest przyporządkowany kierunek oraz w zakresie znajomości języków obcych, ze wskazaniem przykładowych powiązań treści kształcenia z kierunkowymi efektami uczenia się oraz dyscypliną/dyscyplinami, do której/których kierunek jest przyporządkowany*

Struktura treści kształcenia na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności (TiMŻ) odzwierciedla filozofię kierunku – kształcenie specjalisty zdolnego do całościowej oceny, projektowania i komercjalizacji produktu żywnościowego w warunkach współczesnego rynku, z zachowaniem standardów jakości, bezpieczeństwa i odpowiedzialności środowiskowej. Kluczowe treści są następujące:

1. Ocena jakości i towaroznawstwo produktów spożywczych. To fundamentalna treść konstytuująca tożsamość towaroznawczą kierunku. Absolwent nie jest jedynie menedżerem produktu, lecz specjalistą zdolnym do interpretacji parametrów jakościowych, identyfikacji zagrożeń, oceny zgodności z wymaganiami normatywnymi, wnioskowania o trwałości i stabilności produktu. Absolwent potrafi podejmować decyzje technologiczne i jakościowe w oparciu o dane analityczne, co stanowi podstawę kompetencji inżynierskich.
2. Projektowanie i modyfikacja produktów żywnościowych. Treść ta realizuje koncepcję kształcenia ukierunkowaną na innowacyjność i praktyczne rozwiązywanie problemów. Obejmuje dobór surowców, analizę funkcjonalności składników, ocenę wykonalności technologicznej, uwzględnianie trendów konsumenckich i aspektów prozdrowotnych. Absolwent potrafi współtworzyć innowacje produktowe w działach R&D, łącząc wiedzę technologiczną z rynkową.
3. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Treść ta stanowi pomost między technologią a zarządzaniem. Obejmuje podejście procesowe, analizę ryzyka, projektowanie systemów HACCP, zapewnienie jakości w łańcuchu dostaw. Absolwent rozumie jakość oraz bezpieczeństwo jako kategorie technologiczne i organizacyjne, co umożliwi mu funkcjonowanie w strukturach przedsiębiorstw sektora spożywczego.
4. Analiza rynku i zachowań konsumentów żywności. Treść ta realizuje drugi filar koncepcji – marketingowy. Umożliwia analizę potrzeb i preferencji konsumentów, interpretację trendów (np. żywność funkcjonalna, *zero waste*, *plant-based*) oraz projektowanie strategii rynkowych. Absolwent potrafi powiązać parametry jakościowe produktu z jego wartością postrzeganą oraz skutecznie pozycjonować produkt na rynku.
5. Zrównoważony rozwój i gospodarka o obiegu zamkniętym w sektorze żywnościowym. Treść ta nadaje kierunkowi współczesny i odpowiedzialny wymiar. Obejmuje ograniczanie strat i marnotrawstwa żywności, zagospodarowanie produktów ubocznych, odpowiedzialne modele produkcji i konsumpcji, aspekty środowiskowe i społeczne. Absolwent jest przygotowany do podejmowania decyzji zgodnych z zasadami *sustainability* oraz do wdrażania rozwiązań prośrodowiskowych w przedsiębiorstwie.

W programie studiów na kierunku TiMŻ przewidziano zróżnicowane przedmioty, których treści programowe opisane w sylabusach umożliwiają osiągnięcie kierunkowych efektów uczenia się oraz uwzględniają aktualny stan wiedzy w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz

nauki o zarządzaniu i jakości. Dobór treści programowych obejmuje zajęcia zarówno z zakresu nauk podstawowych, jak i kierunkowych. Powiązanie kierunkowych efektów uczenia się z poszczególnymi przedmiotami zawarto w opracowanych dla studiów I stopnia matrycach efektów, które wskazują, że studia umożliwiają realizację wszystkich założonych efektów uczenia się (Załącznik 2.1). Treści kształcenia realizowane w ramach różnych przedmiotów przenikają się i uzupełniają tak, aby ukazać poszczególne zagadnienia w możliwie szerokim kontekście. Przykładem mogą być treści ujęte w ramach przedmiotów z zakresu ogólnych zagadnień z towaroznawstwa żywności, przetwórstwa i procesów w przetwarzaniu surowców roślinnych i zwierzęcych oraz metod oceny produktów spożywczych, a także w ramach przedmiotów z zakresu strategii rynkowych i marketingu cyfrowego przedsiębiorstw agrobiznesu. Treści kształcenia są dobierane przez koordynatorów przedmiotów z uwzględnieniem aktualnego stanu wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz nauki o zarządzaniu i jakości. Podlegają one analizie przez zespół roboczy ds. nauczania w języku polskim, pod względem zgodności z zakładanymi kierunkowymi efektami uczenia się. Treści kształcenia większości przedmiotów są powiązane z działalnością naukową osób prowadzących zajęcia. Przykłady powiązania treści kształcenia z efektami i działalnością naukową pracowników przedstawiono w tabelach 2.1, 2.2 i 2.3.

**Tabela 2.1. Powiązanie treści przykładowego przedmiotu z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia w roku akademickim 2024/2025**

Przedmiot	Przetwórstwo surowców pochodzenia zwierzęcego		
<b>Treści kształcenia</b>	Kurs dotyczy przekazywania wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu przetwórstwa surowców pochodzenia zwierzęcego, ze szczególnym uwzględnieniem przetwórstwa surowców mięsnych i mleka		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Odniesienie efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia PRK</b>	
Student zna i rozumie technologie pozyskiwania, utrwalania i przetwórstwa surowców mięsnych oraz czynniki wpływające na jakość i bezpieczeństwo surowców mięsnych i wytwarzanych z nich produktów.	TO_K3_W02_inz, TO_K3_W03_inz	P6S_WG	
Student zna i rozumie technologie pozyskiwania, utrwalania i przetwórstwa mleka oraz czynniki wpływające na jakość i bezpieczeństwo mleka i wytwarzanych z niego produktów.	TO_K3_W02_inz, TO_K3_W03_inz	P6S_WG	
Student zna i rozumie procesy przetwórcze i ich wpływ na charakterystykę produktów pochodzenia zwierzęcego.	TO_K3_W04_inz	P6S_WG	
Student potrafi zastosować odpowiednie technologie do przetwarzania surowców pochodzenia zwierzęcego.	TO_K3_U02_inz	P6S_UW	
Student jest gotów do pracy indywidualnej i/lub zespołowej oraz do wykorzystania różnych zasobów w rozwiązywaniu problemów.	TO_K3_K01	P6S_KK	
<b>Związek z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie technologia żywności i żywienia:</b> Tematyka badań koordynatora i zespołu dotyczy przetwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego, oceny jakości mięsa i przetworów mięsnych w tym wpływu procesów technologicznych na właściwości fizykochemiczne i sensoryczne mięsa, zastosowania metod utrwalania oraz innowacyjnych technologii przetwarzania. Zainteresowania naukowe obejmują również wpływ metod pakowania mięsa i przetworów na jakość mięsa i przetworów.			

**Tabela 2.2. Powiązanie treści przykładowych przedmiotów z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia w roku akademickim 2025/2026**

<b>Przedmiot</b>	<b>Towaroznawstwo surowców pochodzenia roślinnego</b>		
<b>Treści kształcenia</b>	Celem kursu jest przekazanie wiedzy z zakresu towaroznawczej oceny żywności pochodzenia roślinnego, charakterystyki surowców i produktów pochodzenia roślinnego, ich jakości sensorycznej, fizykochemicznej, zdrowotnej (bezpieczeństwa, wartości energetycznej, odżywczej) oraz dyspozycyjności.		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>		<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Odniesienie efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia PRK</b>
Student zna i rozumie charakterystykę wybranych surowców i produktów owocowo-warzywnych, zbożowych, piekarskich, cukierniczych oraz alkoholowych, a także wyróżniki i kryteria oceny towaroznawczej.		TO_K3_W02_inz, TO_K3_W04_inz	P6S_WG
Student zna i rozumie charakterystykę wybranych surowców i produktów tłuszczowych oraz koncentratów spożywczych, a także wyróżniki i kryteria oceny towaroznawczej.		TO_K3_W02_inz, TO_K3_W04_inz	P6S_WG
Student zna i rozumie charakterystykę wybranych surowców i produktów pochodzenia roślinnego oraz wyróżniki, metody i kryteria wykorzystywane do ich towaroznawczej oceny.		TO_K3_W02_inz, TO_K3_W04_inz	P6S_WG
Student potrafi planować i przeprowadzać eksperymenty, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski dot. towaroznawczej oceny surowców i produktów pochodzenia roślinnego.		TO_K3_U01_inz, TO_K3_U02_inz	P6S_UW
Student jest gotów do organizacji pracy indywidualnej i/lub zespołowej, ma świadomość znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych.		TO_K3_K01	P6S_KK
<b>Związek z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie technologia żywności i żywienia:</b> Tematyka badań koordynatora dotyczy szeroko pojętej technologii tłuszczów i koncentratów spożywczych, głównie technologii olejów jadalnych, jakości i bezpieczeństwa olejów jadalnych, w tym tłoczonych na zimno oraz właściwości i wykorzystania hydrożeli białkowo-polisacharydowych w technologii żywności. Zainteresowania naukowe obejmują również wpływ czynników surowcowych i technologicznych na wartość rynkową produktów.			
<b>Przedmiot</b>	<b>Metody oceny fizykochemicznej produktów spożywczych</b>		
<b>Treści kształcenia</b>	Celem kursu jest przekazanie wiedzy i umiejętności z zakresu metod analitycznych (fizykochemicznych i instrumentalnych) stosowanych do badania żywności oraz przeprowadzania wybranych procedur analitycznych, dokonywania obliczeń i interpretacji uzyskanych wyników.		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>		<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Odniesienie efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia PRK</b>
Student zna i rozumie metody fizykochemiczne wykorzystywane do oceny produktów spożywczych.		TO_K3_W04_inz	P6S_WG
Student zna i rozumie zasady pobierania i przygotowywania próbek do analiz.		TO_K3_W02_inz	P6S_WG
Student potrafi dobrać odpowiednią metodę do zaplanowanego celu analizy, prawidłowo ją wykonać, dokonać obliczeń i zinterpretować otrzymane wyniki.		TO_K3_U02_inz	P6S_UW
Student jest gotów do prowadzenia czynności laboratoryjnych w sposób świadomy i odpowiedzialny zgodny z zasadami etyki.		TO_K3_K02	P6S_KO, P6S_KR
<b>Związek z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie technologia żywności i żywienia:</b>			

Tematyka badań koordynatora koncentruje się na składnikach bioaktywnych o potencjale przeciwutleniającym (polifenole, witaminy, karotenoidy, glukozytolany) oraz stanowiących zagrożenia w żywności (pierwiastki śladowe). Zainteresowania naukowe obejmują również analizę aktywności przeciwrodnikowej, wykorzystania technik instrumentalnych w analizie żywności z głównym naciskiem na techniki rozdzielcze – HPLC, LCMS oraz spektroskopowe a także badanie bezpieczeństwa żywności.

**Tabela 2.3. Powiązanie treści przykładowych przedmiotów z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości w roku akademickim 2025/2026**

Przedmiot	Strategie rynkowe		
<b>Treści kształcenia</b>	Treści uczenia się obejmują analizę specyfiki rynku żywnościowego oraz procesów kształtujących struktury rynkowe, strategie przedsiębiorstw i zachowania konsumentów. Omawiane są uwarunkowania popytu i podaży, trendy konsumenckie oraz wpływ czynników demograficznych, psychograficznych i kulturowych na preferencje nabywców. Istotną część stanowią teoria zachowań konsumentów, segmentacja rynku, lojalność wobec produktów żywnościowych oraz marketing produktów FMCG, w tym budowanie marek. Analizowane są także strategie przedsiębiorstw handlowych, rozwój handlu dyskontowego, marki własne, formaty handlu oraz strategie marketingowe produktów lokalnych i ekologicznych, a także merchandising jako instrument aktywizacji sprzedaży.		
<b>Przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b>	<b>Odniesienie efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia PRK</b>	
Student zna i rozumie pojęcia z zakresu gospodarki rynkowej i funkcjonowania przedsiębiorstw w otoczeniu rynkowym oraz zna przykłady strategii rynkowych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego	TO_K3_W01_inz, TO_K3_W06_inz, TO_K3_W07_inz	P6S_WK	
Student zna i rozumie teorię zachowań konsumentów jako podstawę wyznaczania strategii rynkowych	TO_K3_W08_inz	P6S_WG	
Student potrafi zidentyfikować i opisać współczesne trendy popytu na żywność	TO_K3_U02_inz, TO_K3_U03_inz	P6S_WG	
Student potrafi charakteryzować i oceniać poszczególne strategie rynkowe przedsiębiorstw	TO_K3_U05_inz, TO_K3_U06_inz	P6S_UW	
Student jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności za podejmowane decyzje w odniesieniu do proponowanych rozwiązań strategicznych.	TO_K3_K02	P6S_KK	
<b>Związek z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości:</b>			
Zakres przedmiotu pozostaje w ścisłym związku z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości, w szczególności w obszarze zarządzania marketingowego, zachowań konsumentów oraz strategii konkurencyjnych przedsiębiorstw sektora rolno-spożywczego. Analiza specyfiki rynku żywnościowego, struktur rynkowych oraz strategii przedsiębiorstw odzwierciedla nurt badań nad zarządzaniem rynkowym, budowaniem przewagi konkurencyjnej i kształtowaniem wartości dla klienta. Zagadnienia dotyczące popytu, podaży, trendów konsumenckich, segmentacji rynku i lojalności konsumentów wpisują się w badania nad jakością postrzeganą produktów żywnościowych, decyzjami zakupowymi oraz zrównoważoną konsumpcją. Treści związane z marketingiem produktów FMCG, markami własnymi, strategiami przedsiębiorstw handlowych, handlem dyskontowym oraz merchandisingiem korespondują z badaniami nad zarządzaniem jakością oferty rynkowej, efektywnością kanałów dystrybucji oraz relacjami przedsiębiorstwo–konsument. Strategie marketingowe produktów lokalnych i ekologicznych odnoszą się natomiast do aktualnych badań nad innowacjami rynkowymi, odpowiedzialnym zarządzaniem oraz jakością w łańcuchu żywnościowym.			
Przedmiot	Marketing w erze cyfrowej		
<b>Treści kształcenia</b>	Treści uczenia się obejmują istotę działań marketingowych w Internecie, historię transformacji cyfrowej, promocję online (reklama, programy lojalnościowe, kampanie), e-handel, media społecznościowe, nowoczesne technologie w marketingu (VR, AR, IoT), organizację marketingu w erze cyfryzacji, analizę działań firm w e-przestrzeni, projektowanie badań marketingowych online oraz case study zintegrowanego marketingu cyfrowego z wykorzystaniem wideo, urządzeń mobilnych i sztucznej inteligencji.		

Przedmiotowe efekty uczenia się	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia PRK
Student zna i rozumie istotę marketingu cyfrowego oraz prowadzenia działań marketingowych w gospodarce cyfrowej	TO_K3_W01_inz, TO_K3_W05_inz	P6S_WK
Student zna narzędzia wykorzystywane w marketingu cyfrowym w przedsiębiorstwach	TO_K3_W07_inz	P6S_WG
Student potrafi dobrać właściwe metody i narzędzia marketingu cyfrowego, pozyskać właściwe informacje potrzebne do podjęcia decyzji w zakresie marketingu cyfrowego	TO_K3_U03_inz, TO_K3_U06_inz	P6S_WG
Student potrafi krytycznie ocenić przyjęte przez przedsiębiorstwa strategie e-marketingu	TO_K3_U03_inz	P6S_UW
Student jest gotów do poszukiwania wiedzy wśród ekspertów z zakresu marketingu cyfrowego	TO_K3_K01	P6S_KK
<p><b>Związek z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości:</b>  Treści przedmiotu dotyczące marketingu cyfrowego pozostają w ścisłym związku z dyscypliną nauki o zarządzaniu i nauki o jakości, odzwierciedlając przede wszystkim nurty badań związane z zarządzaniem procesami i innowacjami, transformacją cyfrową oraz zarządzaniem strategicznym przedsiębiorstwem. Analiza organizacji działań marketingowych online, wykorzystanie nowoczesnych technologii oraz badanie funkcjonowania firm w e-przestrzeni wpisują się w badania nad efektywnością procesów, projektowaniem modeli biznesowych i zarządzaniem zmianą. Jednocześnie treści przedmiotu odpowiadają nurtom badań w naukach o jakości, koncentrującym się na doskonaleniu procesów organizacyjnych, optymalizacji działań przedsiębiorstwa oraz zapewnianiu wysokiej jakości doświadczeń klienta w warunkach cyfryzacji i integracji nowoczesnych narzędzi marketingowych.</p>		

Zajęcia prowadzone są w całości w języku polskim. W programie studiów znajdują się zajęcia z języka obcego: angielskiego, hiszpańskiego, niemieckiego lub rosyjskiego, realizowane przez dwa semestry po 60 godzin kontaktowych (jest także możliwość wyboru fakultetu w języku angielskim). Zajęcia językowe kończą się egzaminem na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. W zakresie kształcenia językowego określono przedmiotowe efekty uczenia się, które są powiązane z efektami kierunkowymi:

- w zakresie umiejętności: student potrafi opisywać zjawiska, procesy, procedury, prowadzić korespondencję oraz sporządzać notatki, udzielać wyjaśnień, podawać przyczyny, wyrażać opinie lub przedstawiać plany (TO\_K3\_U06\_inz, TO\_K3\_U07);
- w zakresie kompetencji społecznych: student jest gotów do przygotowywania i wygłaszania prezentacji, pracy w grupie i prowadzenia dyskusji, porozumiewania się w większości sytuacji życia codziennego i zawodowego bez przygotowania (TO\_K3\_K01, TO\_K3\_K02).

2. *Dobór metod kształcenia i ich cech wyróżniających, ze wskazaniem przykładowych powiązań metod z efektami uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, w tym w szczególności umożliwiających przygotowanie studentów do prowadzenia działalności naukowej w zakresie dyscypliny/dyscyplin, do której/których kierunek jest przyporządkowany lub udział w tej działalności, stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych, jak również nabycie kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego*

Studia pierwszego stopnia na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności realizowane na Wydziale Technologii Żywności prowadzone są w formie stacjonarnej. Proces kształcenia odbywa się na podstawie programów studiów, w których określone są wykorzystywane metody kształcenia i które podlegają wieloetapowej procedurze opiniowania i zatwierdzania. W pierwszej kolejności projekty programów są opiniowane przez Radę Wydziałową Samorządu Studentów, następnie opiniowane przez Radę Programową oraz Radę Dyscypliny Technologia żywności i żywienia. Kolejnym etapem jest ich zaopiniowanie przez Senacką Komisję ds. Dydaktyki i Wychowania, po czym programy zostają formalnie przyjęte przez Senat SGGW.

Opracowanie oraz późniejsze modyfikacje programów kształcenia odbywały się w oparciu o obowiązujące uchwały Senatu SGGW, w szczególności:

- Uchwałę nr 76–2020/2021 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 22 lutego 2021 r., określającą wytyczne dotyczące tworzenia i zmian programów studiów pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich, obowiązujących od roku akademickiego 2021/2022 (Załącznik 2.2),
- Uchwałę nr 59–2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 kwietnia 2023 r., regulującą zasady opracowywania oraz aktualizacji programów studiów pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich (Załącznik 2.3).

Zajęcia ujęte w planach studiów realizowane są w formie wymagającej bezpośredniego udziału studenta oraz nauczyciela akademickiego. Każdemu przedmiotowi przypisano określony obszar treści kształcenia (kierunkowy lub inny), a także jasno sprecyzowany status – obowiązkowy bądź do wyboru. Dla poszczególnych przedmiotów wskazano łączną liczbę godzin zajęć prowadzonych z udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby odpowiedzialnej za realizację zajęć, w tym praktyk zawodowych, a także liczbę godzin przeznaczonych na wykłady i ćwiczenia oraz odpowiadającą im liczbę punktów ECTS. Dodatkowo sylabusy poszczególnych przedmiotów zawierają informacje dotyczące sposobu obliczania punktów ECTS, uwzględniające całkowity nakład pracy studenta, obejmujący zarówno godziny kontaktowe, jak i pracę własną, niezbędną do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się.

Ogólna liczba godzin dydaktycznych kontaktowych określona w programie studiów na studiach stacjonarnych I stopnia wynosi 2915. Studia te realizowane w czasie 3,5 roku (7 semestrów). Program kształcenia na studiach I stopnia przewiduje uzyskanie 210 punktów ECTS.

Na studiach I stopnia 100% zajęć jest realizowanych z udziałem nauczyciela akademickiego (lub innej osoby prowadzącej zajęcia), przy czym liczba ECTS wynikająca z realizacji zajęć z bezpośrednim udziałem nauczyciela wynosi 118 (56%). Za zajęcia powiązane z prowadzonymi badaniami naukowymi student uzyskuje minimum 132 ECTS (63%), w zależności od wybieranych przedmiotów fakultatywnych wartość ta może być większa. Zajęcia z zakresu nauk społecznych i humanistycznych (inne niż przypisane do dyscypliny nauki o zarządzaniu i jakości) reprezentowane są w programie przez 17 ECTS. Dla I stopnia kształcenia przewidziano również 6 ECTS za zajęcia z języka obcego oraz 1 ECTS za weryfikację kompetencji na poziomie B2 (może dotyczyć innego języka obcego, niż wybrany na zajęciach).

Zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów w SGGW, proces dydaktyczny realizowany jest z wykorzystaniem różnych form zajęć, obejmujących przede wszystkim wykłady, ćwiczenia

audytoryjne, laboratoryjne, projektowe i terenowe, a także praktyki zawodowe. Efekty uczenia się w obszarze wiedzy osiągane są głównie w trakcie wykładów, a w ograniczonym zakresie również podczas ćwiczeń audytoryjnych oraz laboratoryjnych. Rozwijanie umiejętności praktycznych odbywa się przede wszystkim w ramach ćwiczeń laboratoryjnych, audytoryjnych i projektowych. Kompetencje społeczne kształtowane są natomiast w sposób zróżnicowany podczas realizacji wszystkich wymienionych form zajęć dydaktycznych.

W prowadzeniu ćwiczeń laboratoryjnych uczestniczą pracownicy techniczni, którzy wspierają nauczycieli akademickich w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa i higieny pracy oraz utrzymania ładu na stanowiskach pracy studentów. Zajęcia laboratoryjne, realizowane w specjalistycznych laboratoriach, hali półtechniki oraz halach technologicznych, umożliwiają studentom, pod opieką kadry akademickiej, zapoznanie się ze sposobami przetwarzania i przechowywania żywności, rozwijanie umiejętności analizy produktów i zachodzących procesów, a także kształcenie pracy indywidualnej i zespołowej. W trakcie tych zajęć studenci przeprowadzają eksperymenty, wykonują pomiary i badania, jak również uczestniczą w wytwarzaniu wybranych produktów spożywczych.

Z kolei podczas ćwiczeń audytoryjnych studenci zapoznają się m.in. z wymaganiami prawnymi dotyczącymi produktów spożywczych, przekazywaniem informacji konsumentom na etykiecie i możliwością jej marketingowego wykorzystania, a także koncepcjami w zakresie rynku produktów spożywczych, motywacji i decyzji podejmowanych przez konsumentów oraz strategii stosowanych w przedsiębiorstwach przy zarządzaniu w różnych obszarach: kapitału ludzkiego, bezpieczeństwa i jakości produktu, innowacji i marketingu.

W ramach projektu FERS1 współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027, Priorytet 1 Umiejętności, Działanie 01.05 Umiejętności w szkolnictwie wyższym" pt: Zrównoważony Kampus SGGW - kształcenie na rzecz branż kluczowych (okres realizacji projektu: 2024.04.01-31.12.2029) zostały przeprowadzone badania fokusowe mające na celu dogłębną analizę potrzeb kadry akademickiej, studentów kierunku TiMŻ oraz otoczenia gospodarczego w kontekście modyfikacji programów studiów i dostosowania ich do wymagań współczesnego rynku pracy. W efekcie prowadzonych działań, w ramach projektu zaplanowana jest modyfikacja zajęć w ramach wybranych przedmiotów na kierunku TiMŻ, polegająca m.in. na wprowadzeniu nowoczesnych metod dydaktycznych, zgodnych z wrażliwością i oczekiwaniami studentów. Przedmioty Ekonomia i organizacja przedsiębiorstwa spożywczego oraz Zarządzanie przedsiębiorstwem w warunkach rynkowych będą realizowane z wykorzystaniem branżowych symulacji biznesowych (gier symulacyjnych), a zajęcia na przedmiocie Przetwórstwo surowców pochodzenia zwierzęcego będą realizowane z wykorzystaniem wirtualnej rzeczywistości. Ponadto przedmioty Ekologia i ochrona środowiska oraz Przetwórstwo surowców pochodzenia zwierzęcego będą modyfikowane poprzez opracowanie treści zajęć przez praktyków z otoczenia społeczno-gospodarczego. Prace zmierzające do implementacji nowych metod dydaktycznych i nowych treści są aktualnie w trakcie realizacji. Pozwoli to na doskonalenie sposobu kształtowania kompetencji przyszłości w ramach przedmiotów prowadzonych na kierunku, co będzie bardzo ważne dla kompetencji absolwentów oraz dla ich przyszłych pracodawców.

Ważnym elementem procesu dydaktycznego jest zaangażowanie emocjonalne uczestnika (studenta) w ten proces. Można to osiągnąć dzięki szeroko rozumianej grywalizacji. Studenci

kierunku TiMŻ mogą doświadczać tej metody podczas zajęć z Kreatywnego myślenia, gdzie poznają zaawansowane techniki twórczego myślenia dzięki grze szkoleniowej „Roboty”. Przedmiot fakultatywny Zarządzanie zasobami ludzkimi, który jest bardzo chętnie wybierany przez studentów kierunku, realizowany jest w postaci wykładów i ćwiczeń. Ćwiczenia dotyczą mobbingu (aspekty prawne i sposoby zapobiegania). Zajęcia te realizowane są w całości z wykorzystaniem gry szkoleniowej „Mobbusters”. Studenci, którzy doświadczyli tego rodzaju zajęć, podkreślają, że są one nową, bardzo angażującą formą dydaktyczną. Dzięki realizacji projektu FERS1 w SGGW, studenci rozpoczynający studia od roku akademickiego 2025/2026 mają przewidziany dodatkowy przedmiot na 6. semestrze – Zarządzanie przedsiębiorstwem w warunkach rynkowych, który będzie realizowany z wykorzystaniem komputerowej gry symulacyjnej. Studenci będą mogli poznać zagadnienia związane z zakładaniem firmy, określaniem misji firmy, a potem doświadczyć funkcjonowania firmy na rynku. Bardzo ważnym aspektem tego przedmiotu (jednocześnie elementem gry) jest społeczna odpowiedzialność biznesu. Prace dyplomowe prowadzone pod promotorstwem koordynatorki tego przedmiotu pokazują jednoznacznie, że jest to zagadnienie, które wymaga nagłośnienia wśród menedżerów i pokazania, że może ono służyć firmie w długiej perspektywie czasowej.

Na 3. semestrze studiów I stopnia realizowany jest przedmiot „Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa spożywczego” w wymiarze 20 h wykładów i 20 h ćwiczeń audytoryjnych. Przedmiot zapoznaje studentów z podstawowymi zagadnieniami z zakresu zasad rozwoju i zarządzania przedsiębiorstwem w ramach gospodarki żywnościowej, z uwzględnieniem funkcjonowania przedsiębiorstwa w warunkach rynkowych. W ramach wykładów omawiane są kryteria podziału przedsiębiorstw, struktura i przebieg procesu produkcyjnego, zagadnienia związane z kalkulacją kosztów oraz sporządzaniem i interpretacją sprawozdań finansowych. Istotną część treści programowych stanowią również metody oceny inwestycji, analiza i hierarchizacja ryzyka oraz zagadnienia dotyczące gospodarowania zasobami pracy. Ćwiczenia mają charakter praktyczny i służą utrwaleniu oraz zastosowaniu wiedzy teoretycznej. Obejmują one klasyfikację kosztów, obliczanie zdolności produkcyjnej, elementy planowania rzeczowego, analizę ekonomiczną zasobów ludzkich, wyznaczanie prognozy rentowności, analizę wstępną i wskaźnikową bilansu, a także wykorzystanie prostych metod oceny inwestycji oraz identyfikację i analizę czynników ryzyka. Zajęcia prowadzone są z wykorzystaniem zróżnicowanych metod dydaktycznych. Wykłady realizowane są w formie tradycyjnej oraz konwersatoryjnej, z uzupełnieniem w postaci wybranych technik kształcenia na odległość. Ćwiczenia opierają się na dyskusji, rozwiązywaniu zadań problemowych oraz metodzie projektu, co sprzyja aktywnemu uczestnictwu studentów i rozwijaniu umiejętności praktycznych. Planowane jest także wprowadzenie gry symulacyjnej, w ramach której studenci przećwiczą zagadnienia związane z planowaniem rzeczowym oraz zatrudnianiem pracowników podczas zakładania i rozwoju nowej firmy. Zaliczenie wykładów tego przedmiotu odbywa się w formie egzaminu pisemnego, natomiast zaliczenie ćwiczeń obejmuje przygotowanie projektu pisemnego oraz zaliczenie pisemne. Po ukończeniu przedmiotu student zna i rozumie kryteria podziału przedsiębiorstw, rodzaje związków przedsiębiorstw oraz zasady funkcjonowania podstawowych form organizacyjno-prawnych jednostek gospodarczych i zarządzania przedsiębiorstwem w warunkach rynkowych, biorąc pod uwagę potencjał jego rozwoju. Posiada wiedzę z zakresu sprawozdawczości finansowej oraz jej wykorzystania w ocenie działalności przedsiębiorstwa, rozumie istotę analizy ryzyka i jego hierarchizacji, a także posiada podstawową wiedzę dotyczącą kosztów, ich klasyfikacji i kalkulacji. Student potrafi obliczyć próg rentowności oraz ocenić

projekt inwestycyjny z wykorzystaniem prostych metod. Jest również przygotowany do podjęcia pracy w przedsiębiorstwie, rozumiejąc jego złożoność oraz interdyscyplinarny charakter procesów gospodarczych.

Na 6. semestrze studiów realizowany jest przedmiot Strategia projektowania produktów spożywczych w wymiarze 10 h wykładów i 15 godzin ćwiczeń projektowych. Przedmiot ma na celu zapoznanie studentów z nowoczesnym podejściem do projektowania i rozwoju innowacyjnych produktów spożywczych, uwzględniającym zarówno aspekty technologiczne, jak i rynkowe oraz społeczne. W ramach zajęć omawiane są współczesne rozwiązania w zakresie procesów technologicznych w przetwórstwie żywności, a także mechanizmy funkcjonowania rynku, w którym jednostki i grupy społeczne zaspokajają swoje potrzeby poprzez tworzenie, oferowanie oraz swobodną wymianę towarów i usług. Treści programowe obejmują charakterystykę kategorii nowych produktów spożywczych, ze szczególnym uwzględnieniem czynników decydujących o sukcesie lub niepowodzeniu ich wprowadzania na rynek. Studenci poznają podstawy działalności związanej z generowaniem i selekcją pomysłów na nowe produkty, organizacją i zarządzaniem procesem ich opracowywania oraz planowaniem działań w czasie. Istotnym elementem zajęć jest także omówienie roli systemu żywnościowego w kształtowaniu strategii rozwoju nowych produktów, z uwzględnieniem rodzaju rynku, specyfiki przedsiębiorstwa oraz znaczenia kadry kierowniczej w procesach inicjowania i wdrażania innowacyjnych rozwiązań produktowych. W toku realizacji przedmiotu studenci zdobywają wiedzę niezbędną do prowadzenia prac badawczych związanych z projektowaniem nowego, innowacyjnego produktu spożywczego z wykorzystaniem najnowszych technologii. Rozwijają również umiejętności doboru innowacyjnych operacji w przetwórstwie żywności, umożliwiających projektowanie produktów o właściwościach prozdrowotnych oraz wyróżniającej się atrakcyjności sensorycznej, istotnej z punktu widzenia marketingowego. Przedmiot kształtuje także zdolności komunikowania się w zakresie problematyki procesów przetwórczych i technologii wytwarzania nowych produktów w kontekście uwarunkowań rynkowych i społecznych. Efektem realizacji zajęć jest również rozwój kompetencji społecznych, w tym inicjatywy, samodzielności myślenia oraz umiejętności pracy zespołowej. Studenci są przygotowani do efektywnej współpracy w grupie oraz komunikowania się w zespole projektowym, zwłaszcza w zakresie symulowanego w ramach przedmiotu procesu rozwoju nowych produktów spożywczych, ze szczególnym uwzględnieniem aspektów marketingowych. Weryfikacja efektów uczenia się odbywa się na podstawie zaliczenia pisemnego, realizacji projektu, przygotowania raportu oraz prezentacji wyników prac.

Na 5. semestrze studiów realizowany jest przedmiot Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego w wymiarze 45 godzin wykładów i 45 godzin ćwiczeń laboratoryjnych. Przedmiot ma na celu zapoznanie studentów z możliwościami tworzenia szerokiej oferty produktów spożywczych na bazie surowców pochodzenia zwierzęcego, zasadami towaroznawczej oceny jakości surowców oraz produktów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego, ze szczególnym uwzględnieniem ich charakterystyki jakościowej i wyróżników decydujących o wartości handlowej oraz użytkowej. W ramach zajęć analizowane są podstawowe grupy żywności pochodzenia zwierzęcego, ich cechy jakościowe oraz czynniki wpływające na jakość na poszczególnych etapach produkcji i obrotu towarowego. Treści programowe obejmują kryteria oceny towaroznawczej mleka i produktów mleczarskich, mięsa i przetworów mięsnych, a także dziczyzny, ryb, jaj oraz miodu. Studenci zapoznają się również z zasadami oceny jakości tłuszczów zwierzęcych oraz z zagadnieniami dotyczącymi pozyskiwania i wykorzystania

ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego. Istotnym elementem przedmiotu jest omówienie aktualnych aktów prawnych regulujących obrót rolniczymi towarami pochodzenia zwierzęcego, co pozwala na zrozumienie wymagań formalnych i jakościowych obowiązujących na rynku. W toku realizacji zajęć studenci zdobywają wiedzę umożliwiającą identyfikację cech jakościowych poszczególnych grup produktów pochodzenia zwierzęcego oraz poznają metody i kryteria ich oceny towaroznawczej. Rozwijają również umiejętność formułowania wniosków na podstawie wyników badań własnych, dotyczących oceny jakości analizowanych produktów. Przedmiot kształtuje także kompetencje związane z organizacją pracy indywidualnej oraz zespołowej w procesie rozwiązywania problemów z zakresu oceny jakości i bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego. Weryfikacja efektów uczenia się odbywa się w formie egzaminu pisemnego oraz zaliczenia pisemnego. Ponadto studenci wykorzystują edytory tekstu, arkusze kalkulacyjne, programy do prezentacji danych i bazy danych podczas przygotowywania różnego rodzaju sprawozdań, raportów i prezentacji na większości przedmiotów, w tym seminariów.

Zajęcia z języków obcych realizowane są w formie lektoratów opisanych w kryterium 2, pkt. 1.

Metody kształcenia przyjęte do realizacji efektów uczenia się w poszczególnych przedmiotach służą także do przygotowania studentów do prowadzenia działalności naukowej w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka. W tabelach 2.4 i 2.5 przedstawiono przykładowe przedmioty wraz z określeniem ich wpływu na przygotowanie studentów do prowadzenia działalności naukowej. Ujmując skrótowo powiązanie przytoczonych przykładowych przedmiotów z przygotowaniem studentów do badań naukowych można zwrócić uwagę na następujące kompetencje, jednoznacznie potrzebne przy prowadzeniu badań:

- student potrafi planować i realizować badania dotyczące procesów w przetwórstwie żywności, analizować wpływ operacji jednostkowych i metod utrwalania na jakość oraz bezpieczeństwo produktów, a także opracowywać, interpretować i wykorzystywać wyniki badań do formułowania wniosków naukowych,
- student potrafi oceniać jakość i bezpieczeństwo produktów spożywczych na podstawie kryteriów towaroznawczych i sensorycznych, identyfikować substancje dodatkowe oraz zanieczyszczenia żywności, analizować rolę opakowań i znakowania,
- student potrafi planować i prowadzić badania oceniające wpływ surowców, substancji dodatkowych oraz parametrów technologicznych na jakość fizykochemiczną produktów spożywczych, porównywać różne warianty procesów technologicznych, interpretować uzyskane wyniki oraz formułować wnioski służące optymalizacji procesów produkcyjnych i jakości wyrobów końcowych,
- student potrafi dobierać tematykę projektów technologicznych, opracowywać metodologię badań z wykorzystaniem symulacji komputerowych, analizować wariantowe scenariusze decyzyjne oraz stosować uzyskane wyniki do oceny funkcjonowania i planowania działalności przedsiębiorstwa,
- student potrafi samodzielnie lub zespołowo realizować projekt o charakterze naukowym, stosować różnorodne metody pracy projektowej, krytycznie analizować i interpretować uzyskane wyniki oraz prezentować je w formie ustnej i wizualnej,

- student potrafi pozyskiwać dane literaturowe w celu opracowania konkretnego zagadnienia, świadomie wykorzystując zasoby wiedzy,
- student jest gotów do stałego pogłębiania zdobytej wiedzy i umiejętności w dobie postępu naukowego i technologicznego.

**Tabela 2.4. Powiązanie treści przykładowych przedmiotów o charakterze laboratoryjnym z przygotowaniem studentów do prowadzenia działalności naukowej w dyscyplinie technologia żywności i żywienia na studiach I stopnia w roku akademickim 2025/2026**

Przedmiot: <b>Ogólna technologia żywności i podstawy towaroznawstwa</b>		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Odniesienie do efektów kierunkowych	Formy dydaktyczne /liczba godzin/
Student zna i rozumie towaroznawcze wymagania jakościowe surowców przetwarzanych w przemyśle spożywczym, zasady stosowanych w technologii żywności operacji i procesów oraz rozumie ich wpływ na jakość produktu.	TO_K3_W02_inz TO_K3_W03_inz	Wykłady /45 godzin/ Ćwiczenia laboratoryjne /45 godzin/
Student potrafi zastosować podstawowe operacje i procesy oraz dobrać odpowiednią metodę utrwalania żywności w zależności od specyfiki surowca.	TO_K3_U02_inz	
Student jest gotów do uznawania głębokiego znaczenia wiedzy w życiu zawodowym i do krytycznej analizy posiadanych jej zasobów oraz poszukiwania jej źródeł wśród ekspertów.	TO_K3_K01	
<b>Przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej:</b> W ramach działań o charakterze badawczym student analizuje wpływ wybranych operacji jednostkowych i metod utrwalania żywności (m.in. pasteryzacji, sterylizacji, zamrażania, suszenia, procesów membranowych czy hydrolizy enzymatycznej) na jakość i bezpieczeństwo produktów spożywczych. Uzyskane wyniki doświadczeń są opracowywane w formie sprawozdań, poddawane interpretacji oraz stanowią podstawę do formułowania wniosków dotyczących przebiegu i efektywności prowadzonych procesów technologicznych, co przygotowuje go do samodzielnej działalności naukowej.		
Przedmiot: <b>Towaroznawstwo żywności</b>		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Odniesienie do efektów kierunkowych	Formy dydaktyczne /liczba godzin/
Student zna i rozumie wybrane definicje dotyczące oceny towaroznawczej żywności, kryteria oceny towaroznawczej surowców i produktów spożywczych, charakterystykę towaroznawczą surowców i produktów spożywczych.	TO_K3_W02_inz TO_K3_W03_inz	Wykłady /40 godzin/ Ćwiczenia laboratoryjne /40 godzin/
Student potrafi na podstawie wyników badań własnych formułować wnioski dotyczące oceny towaroznawczej surowców i produktów spożywczych.	TO_K3_U02_inz	
Student jest gotów do pracy indywidualnej i/lub zespołowej w rozwiązywaniu problemów.	TO_K3_K01	
<b>Przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej:</b> Student poznaje pojęcia i kryteria jakości, identyfikuje substancje dodatkowe oraz zanieczyszczenia żywności, a także analizuje znaczenie opakowań i znakowania w ocenie bezpieczeństwa i jakości produktów. Wiedza ta stanowi podstawę do prowadzenia badań obejmujących ocenę sensoryczną i towaroznawczą, interpretację wyników oraz formułowanie wniosków, co sprzyja kształtowaniu kompetencji niezbędnych do samodzielnej pracy badawczej.		
Przedmiot: <b>Przetwórstwo surowców pochodzenia roślinnego</b>		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Odniesienie do efektów kierunkowych	Formy dydaktyczne /liczba godzin/
Student zna i rozumie zasady doboru oraz organizację wykorzystania surowców owocowych, warzywnych i zbożowych, w tym zna procesy	TO_K3_W02_inz TO_K3_W03_inz TO_K3_W04_inz	Wykłady /45 godzin/

technologiczne i ich wpływ na właściwości produktów, zasady doboru oraz organizację wykorzystania surowców tłuszczowych wykorzystywanych przy produkcji koncentratów spożywczych, w tym zna procesy technologiczne i ich wpływ na właściwości produktów, procesy przetwórcze i ich wpływ na charakterystykę produktów pochodzenia roślinnego		Ćwiczenia laboratoryjne /45 godzin/
Student potrafi zastosować wykorzystywać wiedzę podczas doboru metod, urządzeń i narzędzi oraz dokonywania obserwacji, pomiarów i obliczeń w zakresie zjawisk zachodzących podczas wytwarzania, przetwarzania, badania produktów branży owocowo-warzywnej, zbożowej, tłuszczowej i koncentratów spożywczych.	TO_K3_U02_inz	
Student jest gotów do krytycznej oceny problemów z zakresu branży owocowo-warzywnej, zbożowej, tłuszczowej i koncentratów spożywczych.	TO_K3_K01	
<p><b>Przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej:</b> Student jest przygotowany do planowania i realizacji działań o charakterze badawczym, obejmujących ocenę wpływu rodzaju surowca, substancji dodatkowych oraz wybranych parametrów technologicznych na jakość fizykochemiczną produktów spożywczych, w tym przetworów owocowo-warzywnych, wyrobów piekarskich, ciastkarskich, makaronowych, tłuszczów jadalnych i koncentratów spożywczych. W ramach działalności naukowej student może porównywać różne warianty procesów technologicznych, interpretować uzyskane wyniki oraz formułować wnioski dotyczące optymalizacji procesów produkcyjnych i jakości finalnych produktów.</p>		

**Tabela 2.5. Powiązanie treści przykładowych przedmiotów wykorzystujących ćwiczenia projektowe oraz seminariów z przygotowaniem studentów do prowadzenia działalności naukowej w dyscyplinie technologia żywności i żywienia na studiach I stopnia w roku akademickim 2025/2026**

Przedmiot: <b>Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa spożywczego</b>		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Odniesienie do efektów kierunkowych	Formy dydaktyczne /liczba godzin/
Student zna i rozumie kryteria podziału, rodzaje związków przedsiębiorstw oraz sposób funkcjonowania form organizacyjno-prawnych jednostek gospodarczych, sprawozdania finansowe oraz wykorzystanie ich w ocenie działalności przedsiębiorstwa, analizę ryzyka oraz jego hierarchizację, zagadnienia dotyczące kosztów, ich klasyfikacji oraz kalkulacji oraz zagadnienia związane z rozpoczęciem działalności gospodarczej.	TO_K3_W05_inz TO_K3_W06_inz TO_K3_W07_inz	Wykłady /20 godzin/  Ćwiczenia audytoryjne /14 godzin/  Ćwiczenia projektowe /6 godzin/
Student potrafi obliczyć próg rentowności, ocenić projekt inwestycyjny postępując się prostymi metodami oraz wykorzystać symulacje komputerowe do podejmowania decyzji związanych z działalnością przedsiębiorstwa (m.in. dotyczące rozpoczęcia działalności gospodarczej).	TO_K3_U02_inz TO_K3_U03_inz TO_K3_U04_inz TO_K3_U06_inz TO_K3_U07	
Student jest gotów do podjęcia pracy w przedsiębiorstwie znając jego złożoność i interdyscyplinarność.	TO_K3_K01 TO_K3_K02	
<p><b>Przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej:</b> Dobór tematyki projektów technologicznych oraz konieczność opracowania założeń metodycznych opierają się na dotychczas osiągniętych efektach uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji spotecznych, przewidzianych w programie studiów. Istotnym elementem tych działań jest projektowanie rozwiązań z wykorzystaniem symulacji komputerowych, które umożliwiają analizę wariantowych scenariuszy oraz wspierają podejmowanie decyzji związanych z funkcjonowaniem przedsiębiorstwa, w tym dotyczących rozpoczęcia działalności gospodarczej. Opracowanie metodologii badań, obejmującej zastosowanie narzędzi symulacyjnych, stanowi kluczowy etap przygotowania studentów do prowadzenia działalności naukowej. Efekty uczenia się właściwe dla projektowanej metodyki badań są pogłębiane i wdrażane w praktyce pod merytorycznym nadzorem nauczycieli akademickich.</p>		

Przedmiot: <b>Strategia projektowania produktów spożywczych</b>		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Odniesienie do efektów kierunkowych	Formy dydaktyczne /liczba godzin/
Student zna i rozumie nowoczesne rozwiązania procesów technologicznych i procesy społeczne, w którym jednostki i grupy otrzymują to, czego potrzebują poprzez tworzenie, oferowanie oraz swobodną wymianę z innymi towarów i usług, zagadnienia potrzebne do wykonywania pod kierunkiem opiekuna prac badawczych niezbędnych do zaprojektowania nowego innowacyjnego produktu z wykorzystaniem najnowszych technologii.	TO_K3_W02_inz TO_K3_W03_inz TO_K3_W04_inz TO_K3_W05_inz TO_K3_W08_inz	Wykłady /10 godzin/ Ćwiczenia projektowe /15 godzin/
Student potrafi dobierać nowe, innowacyjne operacje w przetwórstwie żywności, stwarzające możliwości projektowania nowych produktów spożywczych w celach prozdrowotnych i wyróżniającej się atrakcyjności sensorycznej w aspekcie marketingowym, komunikować się w zakresie problematyki procesów przetwórczych technologii wytwarzania nowych produktów w zakresie procesów społecznych, w którym jednostki i grupy otrzymują to, czego potrzebują poprzez tworzenie, oferowanie oraz swobodną wymianę z innymi towarów i usług.	TO_K3_U02_inz TO_K3_U03_inz TO_K3_U04_inz TO_K3_U05_inz TO_K3_U06_inz TO_K3_U07 TO_K3_U08	
Student jest gotów do wykazywania inicjatywy w tworzeniu innowacyjnych produktów oraz samodzielność myślenia oraz komunikowania się w zespole celem rozwiązania zaistniałych problemów w poszczególnych fazach projektowania innowacyjnych produktów spożywczych, efektywnego komunikowania się w grupie oraz współpracuje w grupie, zwłaszcza w zakresie stworzenia symulowanego w ramach przedmiotu rozwoju nowych produktów w aspekcie marketingowym.	TO_K3_K01 TO_K3_K02	
<b>Przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej:</b> Wybór tematyki projektu jest dostosowany do dotychczas osiągniętych przez studenta efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, określonych w programie studiów. Realizacja projektu pozwala na praktyczną weryfikację i pogłębienie tych efektów w ramach działań o charakterze naukowym i projektowym. Proces dydaktyczny obejmuje różnorodne formy pracy, takie jak metoda projektu, rozwiązywanie zadań, burza mózgów oraz praca zespołowa, które wspierają samodzielne i krytyczne myślenie studentów. Istotnym elementem jest także prezentowanie uzyskanych wyników pracy projektowej w formie ustnej, często z wykorzystaniem prezentacji wizualnych, a także interpretacja i omówienie rezultatów pod merytorycznym nadzorem nauczycieli akademickich.		
Przedmiot: <b>Zarządzanie bezpieczeństwem żywności</b>		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Odniesienie do efektów kierunkowych	Formy dydaktyczne /liczba godzin/
Student zna i rozumie systemy zarządzania jakością i akty prawne prowadzące do uzyskania bezpiecznej żywności o odpowiedniej jakości.	TO_K3_W06_inz	Wykłady /20 godzin/ Ćwiczenia projektowe /20 godzin/
Student potrafi właściwie dobierać źródła do postawionego problemu, prawidłowo interpretować akty prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności, współpracować w grupie i przyjmować różne funkcje.	TO_K3_U04_inz TO_K3_U08	
Student jest gotów do pracy w sposób odpowiedzialny i zgodny z zasadami etyki, uznawania znaczenia wiedzy w życiu zawodowym oraz poszerzania jej zakresu korzystając z różnych źródeł, w tym zasobów i możliwości świata cyfrowego.	TO_K3_K01 TO_K3_K02	
<b>Przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej:</b> Student samodzielnie dokonuje przeglądu literatury i informacji źródłowych dotyczących przetwórstwa żywności oraz jakości i bezpieczeństwa żywności, ze szczególnym		

uwzględnieniem zagadnień stanowiących podstawę realizowanego projektu badawczego. W ramach projektu studenci opracowują dokumentację systemu HACCP dla wybranego przedsiębiorstwa oraz realizują zadania związane z analizą sytuacji kryzysowych w przemyśle spożywczym, w tym analizę raportów RASFF. Uzyskane wyniki projektu badawczego student potrafi opracować, zinterpretować i zaprezentować w formie ustnej, podejmując merytoryczną dyskusję związaną z kierunkiem kształcenia.		
<b>Przedmiot: Seminarium dyplomowe</b>		
<b>Przykładowe przedmiotowe efekty uczenia się</b>	<b>Przedmiotowe uczenia się</b>	<b>Przedmiotowe uczenia się</b>
Student zna i rozumie zagadnienia z zakresu towaroznawstwa żywności, z elementami wiedzy o zachowaniu konsumentów na rynku żywności i ze szczególnym uwzględnieniem kreowania jakości produktów poprzez dobór rozwiązań technologicznych oraz tematyki pracy dyplomowej.	TO_K3_W03_inz TO_K3_W04_inz TO_K3_W05_inz TO_K3_W06_inz TO_K3_W08_inz	Ćwiczenia seminaryjne /45 godzin/
Student potrafi pozyskiwać dane literaturowe oraz przygotowywać i wygłaszać prezentacje na tematy związane z towaroznawstwem i jakością żywności, dyskutować, stosując właściwą argumentację oraz dokonać oceny wypowiedzi innych uczestników seminarium dyplomowego, a także uwzględniać w dyskusji różne punkty widzenia.	TO_K3_U03_inz TO_K3_U04_inz TO_K3_U05_inz TO_K3_U06_inz TO_K3_U07 TO_K3_U08 TO_K3_U09	
Student jest gotów do stałego pogłębiania zdobytej wiedzy i umiejętności w dobie postępu naukowego i technologicznego, a także docenienia znaczenia kwestii etycznych w życiu zawodowym.	TO_K3_K01 TO_K3_K02	
<b>Przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej:</b> Student potrafi samodzielnie analizować literaturę i inne źródła naukowe dotyczące zagadnień z zakresu przetwórstwa oraz jakości żywności. Na tej podstawie opracowuje i przedstawia prezentację wybranego problemu, przyczyniającą się do pogłębiania wiedzy kierunkowej, z uwzględnieniem kwestii wywołujących kontrowersje o charakterze naukowym i/lub społecznym. Student jest również przygotowany do opracowania, interpretacji oraz prezentacji wyników realizowanego projektu badawczego, a także do prowadzenia merytorycznej dyskusji na tematy związane z kierunkiem kształcenia.		

Istotną rolę w kształceniu studentów na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności, który częściowo osadzony jest w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości, odgrywają przedmioty o tematyce marketingowej i rynkowej.

Na 5. semestrze realizowany jest przedmiot Marketing w erze cyfrowej w wymiarze 15 h wykładów i 15 h ćwiczeń. Celem przedmiotu jest przedstawienie specyfiki prowadzenia działań marketingowych w gospodarce cyfrowej, zapoznanie studentów ze specyfiką marketingu cyfrowego, komunikacji marketingowej oraz zarządzania marką w gospodarce cyfrowej, a także nabycie przez studentów umiejętności analizowania i oceniania działań prowadzonych w ramach marketingu cyfrowego. W ramach zajęć studenci zdobywają wiedzę na temat transformacji cyfrowej i jej implikacji dla marketingu, zalet i wad prowadzenia działalności marketingowej za pomocą Internetu. Istotnym elementem jest prowadzenie działalności promocyjnej w Internecie przy wykorzystaniu różnorodnych narzędzi marketingu cyfrowego. Studenci poznają również specyfikę marketingu w mediach społecznościowych i analizują działania przedsiębiorstw w e-przestrzeni. Efekty uczenia się w obszarze wiedzy osiągnąć są głównie w trakcie wykładów, natomiast rozwijanie umiejętności praktycznych odbywa się przede wszystkim w ramach ćwiczeń audytorijnych. W ramach ćwiczeń wykorzystywane są różnorodne metody dydaktyczne takie jak *case study*, rozwiązywanie problemów, dyskusja, grupowe projekty i zadania. Kompetencje społeczne kształtowane są natomiast w sposób zróżnicowany podczas realizacji wszystkich wymienionych form zajęć dydaktycznych. Weryfikacja efektów uczenia się odbywa się

na podstawie egzaminu pisemnego, kolokwium na ćwiczeniach oraz realizacji zadań i prezentacji studentów.

Na 4. semestrze realizowany jest przedmiot Zarządzanie marketingowe w wymiarze 15 h wykładów i 15 h ćwiczeń. Przedmiot ma na celu zapoznanie studentów z istotą i podstawowymi pojęciami z zakresu zarządzania marketingowego, wykształcenie u studentów umiejętności kreatywnego rozwiązywania problemów z zakresu planowania, realizacji i oceny efektywności strategii i instrumentów marketingowych, a także przygotowanie ich do pracy w działach marketingu przedsiębiorstw o różnej specyfice działalności, ze szczególnym zwróceniem uwagi na przedsiębiorstwa branży spożywczej. Treści przekazywane podczas wykładów i ćwiczeń obejmują zagadnienia związane z marketingiem jako dziedziną wyspecjalizowanego zarządzania, strategicznym i operacyjnym wymiarem zarządzania marketingiem, istotą zarządzania marketingowego. Ważnymi zagadnieniami poruszonymi w ramach przedmiotu są analizy *case study* firmy: analiza SWOT, analiza metodą scenariuszy zmian, analiza pięciu sił Portera, analiza sytuacji kryzysowej, analiza atrakcyjności sektora, mapa grup strategicznych, analiza kluczowych czynników sukcesu, analiza potencjału strategicznego przedsiębiorstwa, analiza strategii konkurencji w zależności od zajmowanej pozycji itp. W ramach ćwiczeń wykorzystywane są różnorodne metody dydaktyczne takie jak *case study*, rozwiązywanie problemów, dyskusja, grupowe projekty i zadania. Weryfikacja efektów uczenia się odbywa się na podstawie egzaminu pisemnego, kolokwium na ćwiczeniach oraz realizacji zadań i prezentacji studentów.

W tabeli 2.6 przedstawiono przykładowe przedmioty wraz z określeniem ich wpływu na przygotowanie studentów do prowadzenia działalności naukowej.

**Tabela 2.6. Powiązanie treści przykładowych przedmiotów z przygotowaniem studentów do prowadzenia działalności naukowej w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości w roku akademickim 2025/2026**

Przedmiot: <b>Marketing w erze cyfrowej</b>		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Odniesienie do efektów kierunkowych	Formy dydaktyczne /liczba godzin/
Student zna istotę marketingu cyfrowego oraz prowadzenia działań marketingowych w gospodarce cyfrowej	TM_KW01 TM_KW05	Wykłady /15 godzin/ Ćwiczenia/15 godzin/
Student zna narzędzia wykorzystywane w marketingu cyfrowym w przedsiębiorstwach	TM_KW07	
Student potrafi dobrać właściwe metody i narzędzia marketingu cyfrowego, pozyskać właściwe informacje potrzebne do podjęcia decyzji w zakresie marketingu cyfrowego	TM_KU03 TM_KU06	
Student potrafi krytycznie ocenić przyjęte przez przedsiębiorstwa strategie e-marketingu	TM_KU03	
Student jest gotów do poszukiwania wiedzy wśród ekspertów z zakresu marketingu cyfrowego	TM_KK01	
<b>Przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej:</b> Realizacja przedmiotu Marketing w erze cyfrowej przygotowuje studentów do działalności naukowej poprzez rozwijanie kompetencji analitycznych, badawczych i krytycznego myślenia. Studenci zdobywają wiedzę dotyczącą istoty marketingu cyfrowego oraz stosowanych narzędzi, a także umiejętność doboru metod badawczych i pozyskiwania danych niezbędnych do podejmowania decyzji marketingowych. Zastosowane metody dydaktyczne ( <i>case study</i> , projekty zespołowe, analiza danych)		

sprzyjają kształtowaniu warsztatu badawczego, przygotowując studentów do formułowania problemów badawczych, a także analizy zjawisk rynkowych.		
Przedmiot: <b>Zarządzanie marketingowe</b>		
Przedmiotowe efekty uczenia się	Odniesienie do efektów kierunkowych	Formy dydaktyczne /liczba godzin/
Student zna i definiuje pojęcia z zakresu zarządzania marketingowego	TM_KW01	Wykłady /15 godzin/ Ćwiczenia/15 godzin/
Student zna podstawowe wymiary zarządzania marketingowego	TM_KW05	
Student potrafi rozróżnić podstawowe wymiary zarządzania marketingowego	TM_KU02 TM_KU07	
Student potrafi oceniać skuteczność i efektywność procesów marketingowych	TM_KU02	
Student jest gotów organizować pracę samodzielnie oraz dzielić się obowiązkami, współpracując z innymi studentami	TM_KK02	
<b>Przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej:</b> Realizacja przedmiotu Zarządzanie marketingowe przygotowuje studentów do działalności naukowej poprzez rozwijanie kompetencji analitycznych i problemowych. Studenci zdobywają wiedzę z zakresu strategii marketingowych, kontroli marketingu oraz metod analizy strategicznej, a w ramach ćwiczeń realizują pogłębione analizy przypadków przedsiębiorstw (m.in. SWOT, pięciu sił Portera, analizy scenariuszowe), co kształtuje umiejętność interpretacji zjawisk rynkowych i formułowania wniosków. Praca projektowa i zespołowa sprzyja rozwijaniu warsztatu badawczego, w tym identyfikacji problemów badawczych, krytycznej ocenie procesów marketingowych oraz współpracy w zespole.		

Dobór metod kształcenia na kierunku TiMŻ podporządkowany jest osiągnięciu efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, ze szczególnym uwzględnieniem przygotowania studentów do pracy naukowej, analizy zjawisk rynkowych, krytycznej oceny procesów zarządczych oraz prowadzenia działalności naukowej w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości.

W ramach zaprezentowanych przedmiotów: Zarządzanie marketingowe oraz Marketing w erze cyfrowej stosowane są zróżnicowane, aktywizujące metody dydaktyczne, obejmujące: wykład, analizę studiów przypadków (*case study*), rozwiązywanie problemów decyzyjnych, dyskusję moderowaną oraz projekty i zadania zespołowe. Metody te umożliwiają integrację wiedzy teoretycznej z praktyką gospodarczą oraz rozwijanie kompetencji analitycznych i badawczych.

**Wykład** pełni funkcję wprowadzającą i porządkującą wiedzę, zapewniając studentom podstawy teoretyczne z zakresu zarządzania marketingowego oraz marketingu cyfrowego. Metoda ta bezpośrednio wspiera osiągnięcie efektów w obszarze wiedzy, kształtując rozumienie kluczowych pojęć, modeli i procesów charakterystycznych dla nauk o zarządzaniu.

**Analiza case study** oraz rozwiązywanie problemów stanowią centralny element zajęć ćwiczeniowych. Studenci pracują na rzeczywistych lub modelowych przykładach przedsiębiorstw, realizując m.in. analizy SWOT, pięciu sił Portera, atrakcyjności sektora, strategii konkurencji czy działań e-marketingowych. Metody te rozwijają umiejętności diagnozowania sytuacji rynkowej, oceny skuteczności procesów marketingowych oraz krytycznej analizy strategii. Jednocześnie przygotowują studentów do prowadzenia działalności naukowej poprzez kształcenie warsztatu analitycznego, interpretację danych oraz formułowanie wniosków.

**Projekty grupowe i prezentacje** umożliwiają praktyczne zastosowanie zdobytej wiedzy, m.in. poprzez projektowanie badań marketingowych w środowisku cyfrowym, analizę kanałów komunikacji przedsiębiorstw oraz ocenę nowoczesnych narzędzi marketingowych. Metoda

projektowa wspiera rozwój umiejętności doboru metod i narzędzi badawczych, pozyskiwania informacji oraz ich syntetycznego opracowania, a także kształtuje kompetencje społeczne, takie jak współpraca zespołowa, podział zadań i odpowiedzialność za realizację wspólnego celu.

**Dyskusja dydaktyczna** wykorzystywana jest do konfrontowania różnych podejść interpretacyjnych oraz ocen działań marketingowych przedsiębiorstw. Sprzyja ona rozwijaniu krytycznego myślenia, argumentacji oraz otwartości na opinie innych, co jest istotne zarówno z perspektywy pracy zespołowej, jak i przyszłej aktywności naukowej.

Zastosowany zestaw metod dydaktycznych ma charakter komplementarny od przekazywania wiedzy teoretycznej, poprzez jej praktyczne zastosowanie, aż po elementy analizy badawczej. Dzięki temu studenci są stopniowo przygotowywani do pracy naukowej w obszarze nauk o zarządzaniu i jakości, samodzielnego rozwiązywania problemów zarządczych, krytycznej oceny procesów marketingowych.

Istotnym uzupełnieniem kształcenia studentów w zakresie działalności naukowej, wykraczającym poza ramy obowiązującego programu studiów, są formy indywidualnego wsparcia, takie jak tutoring i mentoring akademicki. Służą one rozwijaniu zainteresowań badawczych (tutoring), lub pogłębianiu wybranego zagadnienia naukowego (mentoring). Obydwa rozwiązania są dostępne dla studentów Wydziału i mogą być wpisane do suplementu dyplomu. Proces tutorski natomiast może być zrealizowany w ramach zajęć fakultatywnych (2 ECTS). Ponadto Wydział stwarza studentom możliwości bezpośredniego kontaktu ze środowiskiem naukowym, w tym z zaproszonymi badaczami i profesorami wizytującymi.

### *3. Zakres korzystania z metod i technik kształcenia na odległość*

Program studiów na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności jest zaprojektowany do realizacji zajęć w bezpośrednim kontakcie. Konsultacje ze studentami nt. planów zajęć ujawniły jednak oczekiwania, aby w części zajęć mogli oni uczestniczyć bez konieczności przyjeżdżania na Uczelnię. Dojazd na Uczelnię jest dla niektórych studentów kłopotliwy ze względu na sporą odległość, jaką mają do pokonania. Ponieważ jest to metoda coraz częściej wykorzystywana w szkolnictwie wyższym, w szczególności w krajach Unii Europejskiej, na prośbę studentów część wykładów planowana jest jako zajęcia realizowane zdalnie, przy użyciu platformy MS Teams. W ten sposób wydzielone są dni tygodnia, w które studenci nie muszą przyjeżdżać na Uczelnię, aby zdobywać wiedzę. Wykłady takie odbywają się zawsze w sposób synchroniczny, studenci mogą w każdej chwili zadać wykładowcy pytanie. Są także aktywizowani przez wykładowców, którzy nawiązują ze słuchaczami kontakt podczas wykładu, zadając pytania i dyskutując omawiane kwestie ze studentami.

W sytuacji wyjątkowej, na wniosek koordynatora przedmiotu lub w wyniku własnej oceny sytuacji, Dziekan może zdecydować o przeprowadzeniu także wybranych ćwiczeń w sposób zdalny, jeśli nie utrudni to realizacji założonych w przedmiocie efektów uczenia się.

Zakres zajęć realizowanych zdalnie jest ustalany przy planowaniu zajęć na każdy semestr studiów w taki sposób, aby ułatwić studentom dostęp do wiedzy przy wypełnieniu odpowiednich wskaźników. W tabeli II C umieszczonej w Załączniku 1 do niniejszego raportu ilustracyjnie przedstawiono liczbę godzin zaplanowanych zdalnie w dwóch ostatnich semestrach (zimowym i letnim roku akademickiego 2025/2026) na wszystkich rocznikach realizowanych na kierunku TiMŻ.

#### *4. Dostosowanie procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością, jak również możliwości realizowania indywidualnych ścieżek kształcenia*

W Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego funkcjonują systemowe rozwiązania umożliwiające dostosowanie procesu kształcenia do zróżnicowanych potrzeb indywidualnych i grupowych studentów. Podstawowym dokumentem określającym i regulującym te rozwiązania, zapewniającym przejrzystość postępowania, jest Regulamin Studiów SGGW (Załącznik 2.4). Proces dydaktyczny na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności (studia pierwszego stopnia) jest organizowany zgodnie z zapisami Regulaminu Studiów SGGW, z uwzględnieniem zróżnicowanych potrzeb edukacyjnych studentów. Studenci są zapoznawani z prawami i obowiązkami wynikającymi z Regulaminu Studiów w ramach ogólnouczelnianych szkoleń prowadzonych przez Samorząd Studentów SGGW. Dzięki temu posiadają wiedzę na temat możliwości uzyskania indywidualnego lub grupowego wsparcia, adekwatnego do zgłaszanych potrzeb. Informacje dotyczące dostępnych form wsparcia przekazywane są również przez Prodziekana podczas spotkania organizowanego dla nowo przyjętych studentów w pierwszym tygodniu zajęć, ujętego w planie zajęć. Dodatkowe, szczegółowe informacje przedstawiane są studentom w trakcie spotkań z przedstawicielami jednostek wspierających proces kształcenia w SGGW, takich jak m.in. Biuro Spraw Studenckich, Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami i Dostępności, Biuro Doskonałości Dydaktycznej, Biuro Współpracy Międzynarodowej oraz Biuro Karier SGGW. Spotkania te odbywają się w ramach tzw. Orientation Days. Ponadto Uczelnia przygotowuje przewodnik Start Book w wersji elektronicznej ([StartBook dla nowych studentów SGGW sggw - Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie](#)) oraz drukowanej, dostępnej w dziekanacie. Publikacja ta zawiera podstawowe i niezbędne informacje dla nowo przyjętych studentów SGGW, ułatwiające im funkcjonowanie na uczelni. Szczegółowy opis zawartości przewodnika przedstawiono w kryterium 3 raportu.

**W SGGW funkcjonuje punkt kontaktowy WePoint** odpowiadający szczególnie na potrzeby obcokrajowców przyjeżdżających na studia lub realizujących zajęcia dydaktyczne w SGGW. WePoint zlokalizowany jest w Bibliotece Głównej SGGW. Jest to biuro, w którym studenci i pracownicy zagraniczni mogą uzyskać niezbędne informacje i wsparcie na początku i w trakcie pobytu w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (SGGW). Szczegółowe informacje o funkcjonowaniu WePoint dostępne są na stronie tego punktu kontaktowego (<https://wepoint.sggw.edu.pl/>).

**W celu zapewnienia wsparcia studentom z niepełnosprawnościami oraz studentom o innych szczególnych potrzebach edukacyjnych**, SGGW wdrożyła kompleksowy system wsparcia oparty na rozwiązaniach określonych w Regulaminie Studiów. System ten umożliwia studentom z niepełnosprawnościami pełny udział w procesie kształcenia poprzez stosowanie katalogu zindywidualizowanych form wsparcia, w tym alternatywnych form uczestnictwa w zajęciach i zaliczeniach.

Student może złożyć wniosek o zastosowanie odpowiednich rozwiązań i form wsparcia, które są wdrażane przez Prodziekana w porozumieniu z prowadzącym zajęcia oraz jednostką właściwą do spraw wsparcia osób z niepełnosprawnościami. Przy podejmowaniu decyzji uwzględniane są indywidualne potrzeby studenta oraz możliwości organizacyjne Uczelni. Dopuszcza się dostosowanie organizacji zajęć, w tym planów studiów i harmonogramów, w sposób

umożliwiający studentowi pełne uczestnictwo w procesie kształcenia. Dotyczy to w szczególności trybu i formy realizacji zajęć praktycznych oraz terenowych.

W ramach dostosowania form zaliczeń i egzaminów student z niepełnosprawnością może wnioskować o zmianę formy weryfikacji efektów uczenia się, m.in. poprzez wydłużenie czasu trwania egzaminu, umożliwienie korzystania z pomocy technicznych lub dostosowanie sposobu komunikacji. Stosowane rozwiązania nie wpływają na obniżenie wymagań merytorycznych.

W przypadku konieczności dostosowania realizacji praktyk zawodowych Prodziekan, w porozumieniu z właściwymi jednostkami, może ustalić zindywidualizowany sposób i tryb ich realizacji, odpowiadający potrzebom studenta oraz umożliwiający osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się. Cały system wsparcia opiera się na zasadach racjonalnych usprawnień oraz pełnej dostępności, przy jednoczesnym zachowaniu obowiązujących standardów kształcenia.

W SGGW funkcjonuje Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami i Dostępności (BOND), natomiast na Wydziale rolę Koordynatora ds. studentów z niepełnosprawnościami pełni obecnie dr Diana Mańko-Jurkowska. Na stronie internetowej Biura BOND oraz na stronie Wydziału dostępne są szczegółowe informacje dotyczące oferowanych form wsparcia, jak również dane kontaktowe do koordynatorów.

Poniżej przedstawiono szczegółowy opis alternatywnych rozwiązań oraz form wsparcia stosowanych w Uczelni, wynikających z praw i obowiązków studenta określonych w Regulaminie Studiów, a mających na celu zapewnienie studentom pełnego i równego udziału w zajęciach dydaktycznych. Obejmują one:

1. możliwość odbywania zajęć — w miarę dostępności infrastruktury lokalowej Uczelni — na parterze lub w budynkach przystosowanych do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, bez konieczności przemieszczania się pomiędzy kondygnacjami, w szczególności w przypadku studentów z niepełnosprawnością ruchową, wzroku, słuchu lub mowy;
2. możliwość realizacji zajęć w salach wyposażonych w sprzęt wspomagający odbiór i utrwalanie treści dydaktycznych przez osoby z niepełnosprawnościami, rozumiany jako specjalistyczne rozwiązania techniczne, sprzętowe lub programowe, dostosowane do indywidualnych potrzeb studenta, takie jak m.in. pętle indukcyjne, komputery ze specjalistycznym oprogramowaniem, klawiatury alternatywne, rejestratory dźwięku oraz inne właściwe narzędzia;
3. możliwość wyznaczenia stałego miejsca w sali dydaktycznej na czas trwania zajęć;
4. możliwość uczestnictwa w zajęciach dydaktycznych osoby wspierającej studenta z niepełnosprawnością, takiej jak tłumacz języka migowego, asystent osobisty, asystent dydaktyczny, tutor społeczny lub inna właściwa osoba;
5. możliwość uzyskania dostępu do materiałów dydaktycznych, w tym — w miarę możliwości — również przed planowanymi zajęciami, w formach dostosowanych do indywidualnych potrzeb studenta z niepełnosprawnością, w szczególności w alternatywnych formatach zapisu (np. druk w alfabecie Braille'a, tyflografika), a także w postaci materiałów elektronicznych, takich jak opracowane notatki, grafiki, nagrania audio, prezentacje i konspekty zajęć;

5. możliwość rejestrowania treści dydaktycznych podczas zajęć z wykorzystaniem urządzeń rejestrujących dźwięk lub obraz, takich jak komputer, dyktafon lub inne równoważne narzędzia;
6. możliwość zwiększenia dopuszczalnego limitu nieobecności na zajęciach dydaktycznych, zgodnie z zasadami określonymi w Regulaminie Studiów — w przypadku studentów z niepełnosprawnościami do 30% (zamiast standardowych 20%), za zgodą Prodziekana.

Każdy rocznik studentów pozostaje pod opieką opiekuna roku, który wspiera studentów w zakresie zgłaszanych potrzeb indywidualnych oraz grupowych, w szczególności poprzez pomoc w racjonalnym planowaniu terminów egzaminów w trakcie sesji egzaminacyjnej.

W celu zapewnienia studentom pełnego udziału w module związanym z realizacją praktyk zawodowych istnieje możliwość odbywania praktyk zawodowych organizowanych przy udziale właściwych jednostek merytorycznych Uczelni, w podmiotach zapewniających odpowiednie warunki ich realizacji, dostosowane do indywidualnych potrzeb studentów z niepełnosprawnościami wynikających z rodzaju niepełnosprawności.

Obejmuje to w szczególności możliwość:

1. odbywania praktyk zawodowych — w miarę możliwości lokalowych danego podmiotu — na parterze lub w budynkach przystosowanych do potrzeb osób z niepełnosprawnościami;
2. realizacji praktyk zawodowych w pomieszczeniach wyposażonych w odpowiedni sprzęt wspomagający odbiór i przetwarzanie przekazywanych treści, taki jak m.in. specjalistyczne urządzenia techniczne, urządzenia udźwiękowiające, klawiatury alternatywne oraz inne rozwiązania dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami;
3. dostępu do materiałów niezbędnych do realizacji praktyk zawodowych, przygotowanych w formach dostosowanych do indywidualnych potrzeb studenta, w szczególności w alternatywnych formatach zapisu (np. druk w alfabecie Braille’a, nagrania audio, notatki w wersji elektronicznej, dokumenty graficzne lub inne formy zapisu elektronicznego);
4. ustalenia zindywidualizowanego sposobu i trybu odbywania praktyk zawodowych, odpowiadającego indywidualnym potrzebom studenta z niepełnosprawnością oraz umożliwiającego realizację zakładanych efektów uczenia się. Ponadto, dla komfortu studentów z potrzebami wyciszenia się w budynku Wydziału przygotowywany jest pokój ciszy.

W celu zapewnienia **pełnego udziału studentów w lektoratach z języków obcych** stosowane są odpowiednie alternatywne rozwiązania oraz formy wsparcia, analogiczne do opisanych powyżej.

**W zakresie zapewniania pełnego udziału w zajęciach z wychowania fizycznego** stosuje się zarówno alternatywne rozwiązania i formy wsparcia, o których mowa wyżej, jak również możliwość uczestnictwa w zajęciach dostosowanych do indywidualnych potrzeb studentów z niepełnosprawnościami. Obejmuje to udział w zajęciach rehabilitacyjnych lub innych alternatywnych formach aktywności fizycznej dedykowanych osobom z niepełnosprawnościami, w tym prowadzonych przez instruktorów posiadających odpowiednią wiedzę i doświadczenie w

pracy z osobami z niepełnosprawnościami, a także możliwość realizacji zajęć teoretycznych w Studium Wychowania Fizycznego i Sportu SGGW.

W razie potrzeby wysoko wykwalifikowana kadra Studium Wychowania Fizycznego i Sportu SGGW opracowuje indywidualny rozkład zajęć, uwzględniający stan zdrowia studenta oraz jego aktualne możliwości.

Niezależnie od zajęć dydaktycznych wszyscy studenci mają możliwość rozwijania aktywności sportowej w ramach działalności Akademickiego Związku Sportowego SGGW. Dla studentów z niepełnosprawnościami klub oferuje w szczególności takie dyscypliny jak integracyjna boccia, tenis stołowy oraz badminton, przy czym — w zależności od zainteresowania — możliwe jest również uruchamianie innych form aktywności sportowej.

W ramach projektu IMP AZS utworzono integracyjną sekcję sportową, w której zajęcia realizowane są jako równoważne z zajęciami wychowania fizycznego, zgodnie z obowiązującym regulaminem zaliczeń ([NOWOŚĆ – sportowe zajęcia integracyjne w ramach WF sggw - Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie](#)). Zajęcia te adresowane są do studentów zainteresowanych budowaniem atmosfery wzajemnego wsparcia, zrozumienia i akceptacji. Pierwszeństwo zapisu przysługuje studentom z niepełnosprawnościami oraz szczególnymi potrzebami edukacyjnymi, a w dalszej kolejności pozostałym studentom realizującym zajęcia wychowania fizycznego.

Oprócz indywidualizacji toku zajęć sportowych studenci mogą korzystać z dodatkowych form wsparcia, w tym z pomocy Pełnomocnika Rektora ds. studentów z niepełnosprawnościami, możliwości ubiegania się o stypendia oraz innych rozwiązań wspierających, których szczegółowe informacje dostępne są w Sekcji ds. Osób z Niepełnosprawnościami na stronie internetowej Biura ds. Osób z Niepełnosprawnościami i Dostępności SGGW.

**W celu zapewnienia dostępności procesu weryfikacji efektów uczenia się**, obejmującego udział studentów w zaliczeniach i egzaminach, Uczelnia umożliwia stosowanie zindywidualizowanych rozwiązań dostosowanych do potrzeb studentów z niepełnosprawnościami. Dopuszcza się udział w zaliczeniu lub egzaminie osoby wspierającej studenta z niepełnosprawnością, takiej jak tłumacz języka migowego, asystent osobisty, asystent dydaktyczny, tutor społeczny lub inna właściwa osoba, z zastrzeżeniem, że osoby te nie mogą być merytorycznie ani zawodowo związane z modułem, z którego przeprowadzana jest weryfikacja efektów uczenia się.

**W ramach dostosowania form zaliczeń i egzaminów możliwe jest w szczególności:**

1. zmiana formy zaliczenia lub egzaminu z pisemnej (w tym w formie elektronicznej) na ustną lub odwrotnie;
2. wydłużenie czasu trwania zaliczenia lub egzaminu, nie więcej jednak niż o 40% czasu przewidzianego na daną formę weryfikacji;
3. indywidualne ustalenie terminu zaliczenia lub egzaminu;
4. umożliwienie korzystania z krótkich przerw w trakcie zaliczenia lub egzaminu;
5. możliwość przygotowania pisemnego konspektu odpowiedzi podczas zaliczenia lub egzaminu ustnego;
6. podział zaliczenia lub egzaminu na części, w szczególności w przypadku weryfikacji obejmującej obszerny zakres materiału;

7. przekazywanie treści pytań egzaminacyjnych zarówno w formie ustnej, jak i pisemnej;
8. dobór miejsca przeprowadzania zaliczenia lub egzaminu, w tym organizację ich w środowisku ograniczającym czynniki rozpraszające;
9. zastosowanie podczas zaliczenia lub egzaminu urządzeń technicznych oraz rozwiązań technologicznych wspomagających studenta z niepełnosprawnością, takich jak komputer, oprogramowanie udźwiękawiające, urządzenia brajlowskie, specjalistyczne klawiatury lub inne właściwe narzędzia;
10. zapewnienie dostępu do materiałów zaliczeniowych i egzaminacyjnych przygotowanych w formach dostosowanych do indywidualnych potrzeb studentów z niepełnosprawnościami, w szczególności w alternatywnych formatach zapisu (np. druk w alfabecie Braille'a, nagrania audio, materiały elektroniczne lub dokumenty graficzne).

**Kampus SGGW jest w pełni przystosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.**

Biblioteka Główna oferuje dostęp do stanowisk komputerowych oraz urządzeń powiększających dla osób słabowidzących. Wśród dostępnych udogodnień znajdują się m.in. pętle indukcyjne zainstalowane na pierwszym stanowisku Wypożyczalni Podręczników oraz na stanowiskach obsługi w Czytelni i Oddziale Informacji Naukowej, a także kabiny i fotele akustyczne, w tym dwie kabiny przeznaczone dla osób z zaburzeniami sensorycznymi oraz trzy fotele akustyczne zapewniające warunki sprzyjające koncentracji i wyciszeniu.

**Dodatkowo w Bibliotece dostępne są** biurka z regulowaną wysokością, umożliwiające dostosowanie stanowiska pracy do indywidualnych potrzeb użytkowników, a także książkomat i wrzutnia — samoobsługowe urządzenia do odbioru i zwrotu książek, dostępne całodobowo przez siedem dni w tygodniu. Funkcjonuje również Czytelnia C, przeznaczona do pracy grupowej, wyposażona w wygodne miejsca do siedzenia, z jednoczesnym zaleceniem poszanowania komfortu innych użytkowników.

**Ponadto Uczelnia zapewnia studentom dostęp do wsparcia psychologicznego oraz organizuje kursy i szkolenia motywacyjne, wspierające ich rozwój osobisty i zawodowy.**

Wszelkie informacje na temat dostępnych form wsparcia można znaleźć na stronie internetowej <https://www.sggw.edu.pl/uczelnia/rowne-traktowanie-w-sggw/osoby-z-niepełnosprawnościami/wsparcie/>.

Regulamin studiów w SGGW wprowadza także możliwość realizacji Indywidualnej ścieżki kształcenia. Zgodnie z Regulaminem studiów, SGGW umożliwia studentom realizację studiów w formie trzech rodzajów indywidualnej organizacji: Indywidualny Program Studiów, Indywidualny Plan Zajęć, Spersonalizowany Plan Studiów. **Indywidualny Program Studiów** stosowany wobec studentów szczególnie uzdolnionych, realizowany pod opieką wyznaczonego nauczyciela akademickiego. Umożliwia indywidualne dostosowanie sposobu realizacji programu studiów, przy zachowaniu zakładanych efektów uczenia się i standardowego czasu kształcenia. **Indywidualny Plan Zajęć** umożliwia studentowi dostosowanie harmonogramu zajęć m.in. do jego sytuacji życiowej lub zdrowotnej. IPZ obejmuje indywidualny układ zajęć przy zachowaniu realizacji obowiązujących efektów uczenia się. **Spersonalizowany Plan Studiów** zapewnia dalszą elastyczność w zakresie sekwencji realizowanych modułów oraz terminów ich zaliczania, umożliwiając dopasowanie ścieżki kształcenia do potrzeb i możliwości studenta. Wszystkie trzy rozwiązania służą zapewnieniu studentom zróżnicowanej indywidualizacji procesu kształcenia, przy zachowaniu integralności efektów uczenia się.

Zarządzenie Nr 82 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 22 września 2023 r. w sprawie wprowadzenia nauczania zindywidualizowanego w formie tutoringu i mentoringu akademickiego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Załącznik 2.5) ustanowiło funkcjonowanie w uczelni niezmiernie ważnych narzędzi indywidualizacji dydaktyki w postaci **Programu Tutoringu Akademickiego** oraz **Programu Mentoringu Akademickiego**. Wskazane zarządzenie JM Rektora określa zindywidualizowane formy i zasady pracy w formie tutoringu lub mentoringu ze studentem lub doktorantem. Tutoring akademicki realizowany jest w formie bezpośredniej współpracy tutora i studenta. Celem procesu tutorskiego w Programie Tutoringu Akademickiego w SGGW jest identyfikacja potrzeb, możliwości i zainteresowań podopiecznego, wspieranie jego indywidualnego rozwoju oraz motywowanie do osiągania zamierzonych celów. Proces tutorski prowadzi do rozwoju kompetencji osobistych, społecznych i akademickich podopiecznego, identyfikacji potencjału, samodzielnego myślenia, wyrażania własnych poglądów, logiki i dyskusji. Proces tutorski wspiera rozwijanie pasji badawczej, analizę zdobywanej wiedzy, samodoskonalenie oraz identyfikację z Uczelnią. Opiera się o ustalone pomiędzy tutorem i podopiecznym metody i techniki pracy. Na zajęcia prowadzone w formie tutoringu w Programie tutoringu akademickiego w SGGW prowadzona jest rekrutacja, odrębna dla każdego semestru w danym roku akademickim. Informacje techniczne, sposób składania aplikacji, terminarz rekrutacji i wzór listu intencyjnego publikowane są na stronach internetowych dedykowanych tutoringowi w SGGW. Jednostką organizacyjną SGGW koordynującą rekrutację na zajęcia prowadzone w formie tutoringu w Programie Tutoringu Akademickiego w SGGW jest Biuro Doskonałości Dydaktycznej. Proces tutoringu może być zaliczony jako przedmiot obieralny z programu studiów za maksymalnie 2 ECTS.

Mentoring akademicki koncentruje się na rozwoju naukowym studenta, wspierając osiągnięcie efektów uczenia się poprzez cykliczną pracę z mentorem. Relacja ma charakter indywidualny, a jej przebieg dokumentowany jest w karcie procesu mentorskiego. Program Mentoringu Akademickiego w SGGW koncentruje się w szczególności na rozwoju naukowym studenta i doktoranta, jednakże swoim zakresem obejmować może także inne obszary działalności Uczelni i jej otoczenia.

Oba programy wzmacniają indywidualizację ścieżki edukacyjnej i podnoszą jakość dydaktyki. Opisy tutoringu i mentoringu, różnice pomiędzy nimi, listy dostępnych Tutorów i Mentorów oraz zasady zapisu na zajęcia znajdują się na stronie internetowej SGGW poświęconej jakości kształcenia ([Tutoring i Mentoring w SGGW sggw - Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie](#)). Nauczyciele akademicy zaangażowani w program tutoringu na Wydziale to: dr inż. Agnieszka Tyburcy, dr inż. Jolanta Małajowicz, dr hab. Emilia Janiszewska, prof. SGGW, dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW, dr inż. Edyta Symoniuk. Nauczyciele akademicy zaangażowani w program mentoringu na Wydziale to: dr hab. Agata Fabiszewska, prof., dr inż. Agnieszka Tyburcy, dr hab. Emilia Janiszewska, prof. SGGW.

Kolejnym przykładem programu w SGGW wspierającego indywidualne potrzeby studentów **Uczelniane Zajęcia Obieralne (UZO)**. Program ten funkcjonuje w oparciu o Zarządzenie Nr 79 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 27 sierpnia 2024 r. w sprawie wprowadzenia w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie Programu Uczelnianych Zajęć Obieralnych (Załącznik 2.6). Celem tego programu jest zwiększenie elastyczności studiowania oraz umożliwienie studentom zdobywania wiedzy i umiejętności,

zgodnych z ich potrzebami i zainteresowaniami. UZO to zbiór różnorodnych zajęć dostępnych dla studentów wszystkich kierunków studiów. Program umożliwia pogłębianie wiedzy w ramach wybranego kierunku, jak i poszerzanie horyzontów poprzez uczestnictwo w zajęciach niezwiązanych bezpośrednio z danym kierunkiem. Nauczyciele akademicki są informowani drogą mailową (informacja przekazywana pracownikom SGGW) o możliwości przygotowania oferty zajęć do tego programu. Propozycje zajęć są następnie oceniane przez komisję uczelnianą, w której skład wchodzi także studenci. Najlepiej ocenione programy zajęć są następnie zatwierdzane i przedstawiane do wyboru studentom SGGW. Zapisy na te zajęcia odbywają się centralnie przed rozpoczęciem każdego semestru. Przykładowo, w semestrze zimowym w roku akademickim 2025/26 zostały uruchomione następujące przedmioty z Programu UZO: Badania biomedyczne – mity i fakty; Drugie życie rzeczy – dawne meble współcześnie; Fantastyczne zwierzęta i sztuczna inteligencja - kreatywność, kultura i nowe technologie; Mikroplastik w żywności i innych źródłach, Podstawy psychologii przydatne w pracy zawodowej; Składniki bioaktywne i dodatki oraz ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności; Sztuczna inteligencja; Uruchamianie i prowadzenie małych przedsiębiorstw; Zielone Zarządzanie - Innowacje w Gospodarce i Budownictwie. W ofercie przedmiotów znajdowały się także zajęcia w języku angielskim, jednakże nie zostały wybrane przez minimalną liczbę studentów, wymaganą do uruchomienia zajęć. Były to przedmioty: One Health, Resilient cities and bioeconomy, The art of negotiation, Sustainability in practice: design and competition applications. Lista z pełną ofertą przedmiotów z roku akademickiego 2024/2025 oraz 2025/2026 jest dostępna na stronie SGGW w zakładce jakości kształcenia i UZO. Studenci zarejestrowani na wymienione wyżej przedmioty, mają w systemie eHMS wygenerowane zajęcia w swoim planie zajęć. Zasady zapisów na zajęcia UZO, harmonogram zapisów oraz wszelkie inne istotne informacje dostępne są na stronie jakości kształcenia SGGW ([UZO - Jakość Kształcenia](#)). Udział w UZO pozwala na samodzielne kształtowanie swojego programu studiów, dostosowując go do preferencji oraz zawodowych aspiracji. Zajęcia w ramach UZO mogą być wykorzystywane jako alternatywa dla fakultetów oferowanych przez poszczególne wydziały. Studenci mają do wyboru zajęcia odpowiadające na najnowsze osiągnięcia w nauce, technice, badaniach oraz zmiany w społeczeństwie i gospodarce.

Indywidualizacja procesu uczenia się jest także możliwa dzięki rozwiniętej współpracy międzynarodowej i możliwości realizacji części programu studiów na uczelni zagranicznej w ramach **programu ERASMUS**, jak również dzięki uczestnictwu w szkołach letnich czy programach intensywnych mieszanych (Blended Intensive Programme) lub praktykach poza granicami kraju. Te możliwości zostały szczegółowo omówione w kryterium 8 raportu samooceny. W ramach tego typu wsparcia uznawane są efekty uczenia się uzyskane w innych uczelniach na podstawie ustalonego z Prodziekanem toku studiów za granicą. Student po powrocie z wymiany przedstawia wypis ocen uzyskanych w czasie studiów zagranicą, co stanowi podstawę do uznania efektów uczenia się uzgodnionej indywidualnej ścieżki dydaktycznej za granicą.

**SGGW oferuje dodatkowe mechanizmy wspierające indywidualne tempo i zakres kształcenia, m.in.:** możliwość realizacji awansem modułów z semestrów przyszłych (do 18 ECTS) w czasie oczekiwania na powtarzanie semestru. W obecnych czasach, przy narastających problemach związanych z brakiem wytrwałości i odporności psychicznej u młodych osób,

wskazane rozwiązanie ułatwia rozłożyć wysiłek w nauce. Jako wsparcie należy także uznać możliwość zmiany kierunku lub formy studiów z uznaniem zaliczonych modułów.

Należy także podkreślić możliwość realizacji zainteresowań naukowych i rozwoju praktycznych umiejętności badawczych w studenckich **kołach naukowych** działających przy Wydziale. Studenci mogą także rozwijać swoje kompetencje społeczne jako starości roku, członkowie **Rady Wydziałowej Samorządu Studentów, Rady Uczelnianej Samorządu Studentów RUS**, reprezentując studentów na uczelni, zajmując się sprawami socjalnymi i organizacyjnymi, a także organizując wydarzenia studenckie. Inne organizacje studenckie w SGGW umożliwiające rozwój indywidualnych zainteresowań i talentów to Chór Akademicki, Orkiestra Reprezentacyjna SGGW, Klub Uczelniany Akademickiego Związku Sportowego (AZS) SGGW, który posiada bogatą historię i oferuje szeroki wachlarz dyscyplin, jak również organizacje studenckie związane ze stowarzyszeniem Uniwersytet Europejski UNIGreen oraz Euroleague of Life Science.

Omówione rozwiązania zwiększają elastyczność edukacyjną i pozwalają na kształcenie i rozwijanie talentów zgodne z indywidualnym potencjałem studentów.

Studenci kierunku Towaroznawstwo i Marketing Żywności mają równe prawa i możliwość wpływu na organizację zajęć poprzez swoich przedstawicieli w Samorządzie Studentów oraz starostów, jak również w Radzie Programowej WTŻ. Plany zajęć przekazywane są przed rozpoczęciem semestru do zaopiniowania studentom.

Podsumowując, w SGGW funkcjonuje spójny, wieloaspektowy system wspierający studentów o zróżnicowanych potrzebach edukacyjnych. Obejmuje on zindywidualizowane rozwiązania organizacyjne, kompleksowe wsparcie studentów z niepełnosprawnościami, formalne mechanizmy prowadzenia studiów w trybie indywidualnym, dedykowane programy tutoringu i mentoringu, funkcjonujące zasady uznawania osiągnięć i mobilności. System ten umożliwia równy dostęp do kształcenia, zapewnia wysoką jakość procesu dydaktycznego i wspiera studentów w realizowaniu indywidualnych ścieżek rozwoju zgodnie z wymogami efektów uczenia się.

Regulamin studiów obowiązujący w SGGW przewiduje szereg dobrych praktyk i mechanizmów umożliwiających elastyczne kształtowanie sposobu uczestnictwa w zajęciach oraz zapewnienie równego dostępu do kształcenia, w tym: możliwość prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość; dostosowywanie przez prowadzących sposobu i terminu uzupełniania zaległości; możliwość uzyskania zgody Prodziekana na zwiększenie limitu nieobecności w uzasadnionych przypadkach; obowiązek zapewniania dostępności architektonicznej, cyfrowej i informacyjno-komunikacyjnej, wynikający z wewnętrznych regulacji uczelni. Rozwiązania te umożliwiają odpowiednie reagowanie na potrzeby zarówno grup studentów, jak i pojedynczych osób. Są wdrażane w odpowiedzi na wpływające wnioski studentów z zachowaniem zasad gwarantujących wysoką jakość kształcenia.

W ramach dobrej praktyki w zakresie wsparcia procesu dydaktycznego osób ze szczególnymi potrzebami koordynatorzy zajęć realizowanych na Wydziale Technologii Żywności zostali wyposażeni w instrukcję przygotowywania materiałów z zachowaniem zasad **dostępności cyfrowej materiałów i treści dydaktycznych**. Działając w celu lepszej organizacji procesu dydaktycznego i zapewnienia równych szans w dostępie do takich materiałów, Dziekan przekazał nauczycielom akademickim ogólną informację o kierunkach studiów i rocznikach, na których znajdują się osoby z niepełnosprawnością.

**Należy wskazać, że wszyscy studenci Wydziału zostali zaproszeni do wzięcia udziału w projekcie dydaktycznym “YOUng AgRifood European Innovators”, 2022-1-PL01-KA220-HED-000087693 (Narodowa Agencja Programu Erasmus+/Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji – FRSE), którego kierownikiem jest dr hab. Małgorzata Nowacka prof. SGGW. W latach 2022-2025 projekt YOUAREIN wspierał współpracę między uniwersytetami a sektorem przetwórstwa spożywczego w celu opracowania innowacyjnych szkoleń i materiałów dydaktycznych. W trakcie trwania projektu YOUAREIN i po jego zakończeniu studenci i młodzi przedsiębiorcy mają dostęp do obszernego kursu online, który zawiera informacje na temat różnych zrównoważonych technik produkcji żywności i modeli biznesowych. Kurs ten zapewnia im niezbędne umiejętności do założenia własnej działalności w sektorze rolno-spożywczym. Projekt YOUAREIN był finansowany przez Komisję Europejską w ramach programu Erasmus+ i koordynowany przez Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Poprzez integrację szkoleń z zakresu przedsiębiorczości z programem nauczania, podejście projektu YOUAREIN pomaga wypełnić luki w wiedzy oraz uzupełnić braki w zakresie narzędzi dydaktycznych dotyczących aspektów związanych z zakładaniem działalności gospodarczej. Uważamy ten projekt za bardzo ważne wsparcie w rozwoju indywidualnych zainteresowań studentów.**

5. *Harmonogram realizacji studiów z uwzględnieniem: zajęć lub grup zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia oraz studentów, zajęć lub grup zajęć związanych z działalnością naukową prowadzoną w uczelni oraz zajęć lub grup zajęć rozwijających kompetencje językowe w zakresie znajomości języka obcego, jak również zajęć lub grup zajęć do wyboru*

Studia na kierunku TiMŻ prowadzone są w profilu ogólnoakademickim i realizowane w trakcie siedmiu semestrów. W każdym semestrze realizowanych jest 30 punktów ECTS. Łącznie studenci zdobywają 210 ECTS. Studia te skonstruowane są w taki sposób, że wszystkie zajęcia (poza szkoleniem BHP) wymagają udziału nauczyciela akademickiego lub innych osób realizujących je ze studentami (w przypadku praktyk). Także wszystkie wymagają uczestnictwa w nich studentów (obecność na wykładach nie jest obowiązkowa, ale odbywają się one przy uczestnictwie studentów). Całkowita liczba godzin zajęć na studiach I stopnia wynosi 2915 i wszystkie realizowane są z udziałem nauczyciela akademickiego. Liczba punktów ECTS uzyskiwana przy bezpośrednim udziale nauczyciela akademickiego wynosi na tych studiach 118. Podczas studiów studenci odbywają czterotygodniowe praktyki zawodowe po 160 godzin (6 ECTS). Praktyki są realizowane przy udziale pracowników przedsiębiorstw z otoczenia gospodarczego Uczelni lub instytucji związanych z kontrolą bezpieczeństwa i jakości środków spożywczych. Zadaniem tych osób jest ugruntowanie i rozwinięcie najbardziej praktycznych kompetencji zawodowych studentów, a także usamodzielnienie studentów w zadaniach realizowanych poza macierzystą Uczelnią. Powyższe dane zostały przedstawione w tabeli II C. w Załączniku 1.

Sekwencja przedmiotów podczas studiów jest dobrana w sposób celowy. Studenci początkowo realizują przedmioty ogólne, poszerzające i systematyzujące dotychczasowe ich kompetencje w obszarach ważnych dla dalszych studiów, oraz przedmioty wprowadzające do zagadnień kierunkowych. W tym początkowym etapie przedmiotami do wyboru są fakultety humanistyczno-społeczne I, II i III oraz fakultet kierunkowy I. Przedmioty te są tak dobrane, by zapewnić treści humanistyczno-społeczne interesujące dla osób, które wybrały ten kierunek studiów (związane z tematyką studiów lub przydatne w rozwoju osobistych umiejętności), a także by wprowadzić już od 1. semestru treści związane z żywnością, pomimo naturalnej przewagi przedmiotów ogólnych

(fakultet kierunkowy). Ma to m.in. na celu zapobieganie zjawisku drop-outu w pierwszych semestrach studiów. Dalej, w głównej części programu studiów realizowane są przedmioty intensywnie rozwojowe w obrębie dyscyplin, w których osadzony jest program studiów. Dotyczą one zarówno zaawansowanych treści związanych ze specyfiką żywności jako surowca, z jej przetwórstwem i możliwościami kreowania szerokiej oferty rynkowej, jak i różnych perspektyw zarządzania w przedsiębiorstwach, analizy i segmentacji rynku oraz technik marketingowych. Końcowa część studiów I stopnia stanowi pewnego rodzaju podsumowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych studentów, czas na realizację zaawansowanych przedmiotów wymagających od studentów wiedzy i umiejętności zdobywanych sukcesywnie podczas wcześniejszych semestrów studiów (np. Strategia projektowania produktów spożywczych, Strategie rynkowe), a także możliwość indywidualnego doboru niektórych treści w postaci przedmiotów kierunkowych do wyboru (fakultety kierunkowe II, III i IV) oraz wybór obszaru realizacji i tematu pracy dyplomowej, przeprowadzenie badań, przygotowanie projektu lub ekspertyzy i obrona pracy.

Łączna liczba zrealizowanych na kierunku TiMŻ punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia wynosi przynajmniej 132 (63%) i może ulec zwiększeniu w zależności od wybranych przez studentów przedmiotów fakultatywnych. W celu udostępnienia studentom szerszej oferty przedmiotów do wyboru przygotowano bowiem także takie, których nie dotyczą bezpośrednio badania i publikacje nauczycieli akademickich zaangażowanych w realizację przedmiotów na omawianym kierunku. W tabeli II D w Załączniku 1 przedstawiono listę przedmiotów powiązanych z działalnością naukową na omawianym kierunku. Pogrubioną czcionką wyróżniono te spośród nich, które są realizowane przez wszystkich studentów. Łączna liczba punktów ECTS w ramach przedmiotów realizowanych przez wszystkich studentów oraz pozostałych, oferowanych fakultatywnie, powiązanych z działalnością naukową wynosi 163. Suma ECTS przedmiotów realizowanych przez wszystkich studentów i powiązanych z działalnością naukową wynosi 124 (59%).

Łączna liczba punktów ECTS, przypisana zajęciom do wyboru wynosi na kierunku TiMŻ 63 (30%). Przedmioty do wyboru oferowane na I stopniu należą do dwóch kategorii. Pierwsza z nich to grupa przedmiotów do wyboru oferowana podczas 1. semestru studiów oraz otwarte listy przedmiotów, z których realizowane są przedmioty wskazane przez studentów (którymi zainteresowana była najliczniejsza grupa studentów). Należą do nich fakultet ekonomiczny (3. semestr), fakultety kierunkowe II (5. semestr), fakultety kierunkowe III (6. semestr) oraz fakultety kierunkowe IV (7. semestr). Do wyboru są także punkty ECTS wynikające z indywidualnego wyboru studenta (bez konieczności utworzenia grupy zajęciowej): zajęcia z języka obcego (3. i 4. semestr), praktyk zawodowych (6. semestr) oraz punkty ECTS związane z realizacją pracy dyplomowej (7. semestr).

#### *6. Dobór form zajęć, proporcji liczby godzin przypisanych poszczególnym formom, a także liczebności grup studenckich oraz organizacji procesu kształcenia, harmonogramu zajęć*

Zajęcia na kierunku TiMŻ wykorzystują na I stopniu następujące formy dydaktyczne: wykład, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia projektowe, ćwiczenia seminaryjne, ćwiczenia terenowe, praktyki zawodowe, lektoraty i zajęcia z wychowania fizycznego. Zajęcia te realizowane są w sposób zróżnicowany i dostosowany do charakteru przedmiotu oraz z wykorzystaniem metod dydaktycznych adekwatnych do przekazywanej wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz do sposobu weryfikacji efektów uczenia się. Przedmioty

realizowane są więc z wykorzystaniem wielu przyjętych w szkolnictwie wyższym metod dydaktycznych. Do najczęściej wykorzystywanych na I stopniu studiów należą (Załącznik 2.7):

- wykłady tradycyjne (91 przedmiotów) i konwersatoryjne (20),
- dyskusja (47),
- studium przypadku (19) i burza mózgów (9),
- eksperyment (16), obserwacja (7) i interpretacja wyników (15),
- metoda projektu (17) i prezentacja (29),
- rozwiązywanie zadań (19),
- praca indywidualna (19) i praca zespołowa (33).

Ponadto m.in. dzięki przystąpieniu do projektu FERS metody dydaktyczne uległy wzbogaceniu o wykorzystanie gier symulacyjnych. Projekt ten zaowocował także wprowadzeniem technik wirtualnej rzeczywistości do nauczania na kierunku oraz wykorzystaniem praktyków z otoczenia społeczno-gospodarczego Uczelni do przygotowania scenariuszy zajęć.

Metody dydaktyczne powiązane są z treściami kształcenia i efektami uczenia się. Dane potrzebne do analizy dopasowania poszczególnych elementów przedstawione są w sylabusach przedmiotów. Podgląd sylabusów i możliwość ich pobrania w postaci plików pdf są możliwe w systemie prezentacji programów studiów Sylabus SGGW. Studia na kierunku TiMŻ są dostępne pod linkiem: <https://sylabus.sggw.edu.pl/pl/1/21/3/4/40/10/56>

Władze Wydziału Technologii Żywności dbają o to, by kształcenie na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności prowadziło do zdobywania praktycznych umiejętności przy utrzymaniu odpowiedniego udziału wiedzy przekazywanej na wykładach. Na kierunku realizowanych jest maksymalnie 1561 godzin wykładów (maksymalnie 54% godzin zajęć, w zależności od wybranych fakultetów) i 1354 godziny ćwiczeń realizowanych przez wszystkich studentów (46%). Grupy studenckie liczą do 16 osób w przypadku ćwiczeń laboratoryjnych ograniczonych liczbą stanowisk i do 19 osób w przypadku laboratoriów, w których można bezpiecznie kształcić większą liczbę studentów. Ćwiczenia audytoryjne realizowane są w grupach liczących do 32 studentów. Zajęcia projektowe w zależności od charakteru projektu mogą wymagać grup ograniczonych do 16 osób lub mogą być realizowane w grupach audytoryjnych. Zasady ustalania liczebności grup reguluje Zarządzenie Nr 105 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 10 października 2024 r. w sprawie pensum dydaktycznego oraz zasad jego rozliczania (Załącznik 2.8).

Zajęcia na studiach stacjonarnych na kierunku TiMŻ odbywają się od poniedziałku do piątku maksymalnie w godzinach 8.15-20.00, zgodnie z harmonogramem roku akademickiego (Załącznik 2 pkt 3) oraz zaakceptowanym przez Dziekana i Radę Wydziałową Samorządu Studentów planem zajęć kierunku.

#### *7. Program i organizacja praktyk, w tym w szczególności ich wymiaru i terminu realizacji oraz doboru instytucji, w których odbywają się praktyki, a także liczby miejsc praktyk*

Praktyki zawodowe stanowią integralny element programu studiów stacjonarnych pierwszego stopnia na przedstawianym kierunku. Zgodnie z Regulaminem Studiów SGGW (Załącznik 2.4)

praktyki zawodowe są jedną z obowiązkowych form zajęć dydaktycznych, a ich zaliczenie stanowi warunek ukończenia studiów i uzyskania dyplomu (o ile są przewidziane w programie studiów). Szczegółowe zasady organizacji, sposób i tryb realizacji oraz warunki zaliczenia praktyk określa regulamin studenckich praktyk zawodowych, przyjęty przez Radę Programową Wydziału Technologii Żywności, który pozostaje spójny z efektami uczenia się dla kierunku, profilem studiów oraz potrzebami rynku pracy w obszarze agrobiznesu, gospodarki żywnościowej i marketingu żywności.

Celem praktyki zawodowej realizowanej przez studentów kierunku TiMŻ jest:

- pogłębienie wiedzy teoretycznej zdobytej w toku studiów poprzez praktyczne przeszkolenie w ramach kierunku studiów, a w szczególności praktyczne przeszkolenie z zakresu towaroznawstwa produktów żywnościowych, zapoznanie z działalnością i organizacją przedsiębiorstw łańcucha żywnościowego, a w tym szczególnie z obszarem marketingu żywności, dystrybucją, systemami zarządzania jakością, organizacją i zarządzaniem produkcją żywności, żywieniem zbiorowym, przetwórstwem, a także w instytucjach obsługujących funkcjonowanie tych systemów;
- próba praktycznego wykorzystania wiedzy teoretycznej zdobytej w trakcie trwania studiów;
- zdobycie praktycznych doświadczeń w obszarze zgodnym z kierunkiem studiów, w tym doświadczeń w wykonywaniu obowiązków zawodowych.

Praktyki zawodowe realizowane są zgodnie z planem studiów, w czasie przerwy wakacyjnej, po zakończeniu sesji podstawowej, po 6 semestrze studiów. Łączny czas trwania praktyki wynosi 160 godzin (4 tygodnie, tj. 20 dni roboczych w cyklu 8-godzinnego dnia pracy).

Studenci odbywają praktykę w jednym zakładzie pracy, w sposób ciągły, czyli przez 4 następujące po sobie tygodnie (po pięć dni roboczych w tygodniu). W uzasadnionych przypadkach dopuszczone jest odbycie praktyki w dwóch różnych zakładach pracy, w trybie dwóch praktyk trwających po 2 tygodnie, z zachowaniem warunku odbywania każdej z dwutygodniowych praktyk w sposób ciągły i przy zachowaniu wymaganego łącznego czasu trwania obu praktyk 160 godzin. Na odbycie dwutygodniowych praktyk w dwóch zakładach pracy wymagana jest zgoda koordynatora ds. praktyk oraz zakładu pracy. W przypadku dwóch praktyk po 2 tygodnie wymagane jest podpisanie 2 umów, jak również wypełnienie 2 dzienników praktyki i przygotowanie 2 sprawozdań. Takie rozwiązanie umożliwia studentom zdobycie doświadczeń w różnych obszarach działalności zawodowej, przy jednoczesnym zachowaniu spójności procesu kształcenia.

Praktyki realizowane są w podmiotach o profilu działalności zgodnym z kierunkiem studiów, co zapewnia osiągnięcie zakładanych dla praktyk efektów uczenia się. Wydział Technologii Żywności dysponuje rozbudowaną i systematycznie aktualizowaną bazą podmiotów współpracujących, zapewniającą wystarczającą liczbę miejsc praktyk dla wszystkich studentów. Dla studentów kierunku TiMŻ zalecanymi miejscami odbycia praktyki są zakłady przemysłu spożywczego (o zatrudnieniu powyżej 10 osób stałej załogi produkcyjnej), zakłady gastronomiczne (o zatrudnieniu powyżej 5 osób stałej załogi), laboratoria naukowo-badawcze zajmujące się badaniem żywności, jednostki urzędowej kontroli żywności, dopuszczone jest również odbycie praktyki w hotelach, gospodarstwach agroturystycznych i innych jednostkach funkcjonujących w obszarze agrobiznesu, w tym w przedsiębiorstwach świadczących usługi na rzecz marketingu żywności.

Przykładami firm, w których studenci odbywają praktyki są działy produkcyjne zakładów przemysłu owocowo-warzywnego, mięsnego, mleczarskiego lub cukierniczego, działy handlowe i logistyczne zakładów funkcjonujących w obszarze usług lub obrotu towarów, laboratoria naukowo-badawcze zajmujące się badaniem żywności oraz jednostki urzędowej kontroli żywności.

Podstawą odbywania praktyki przez studentów kierunku jest umowa o prowadzenie studenckiej praktyki zawodowej zawarta pomiędzy Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydziałem Technologii Żywności reprezentowanym przez Dziekana Wydziału a zakładem pracy. Umowa określa podstawę prawną odbywania praktyk, miejsce i czas trwania praktyk, wskazuje obowiązki zakładu pracy i SGGW, wskazuje osoby odpowiedzialne za prawidłowy przebieg praktyki. Umowa musi być zawarta przed rozpoczęciem praktyki.

W trakcie odbywania praktyki student jest zobowiązany prowadzić na bieżąco dziennik praktyk, w którym zamieszcza sprawozdanie z przebiegu każdego dnia praktyki. Wiarygodność wpisów do dziennika praktyk powinna być potwierdzona podpisem studenta i zakładowego opiekuna praktyk. Upoważniony do dokonywania zaliczenia praktyk koordynator ds. praktyk dokonuje zaliczenia praktyki na oceny uogólnionej, tj. zaliczono (zal.) lub niezaliczono (nzal.) na podstawie:

- dokumentu podpisanego przez uprawnionego przedstawiciela zakładu pracy (właściciela, dyrektora, prezesa, kierownika lub opiekuna praktyk) i zawierającego jego pieczętkę imienną lub zakładową, poświadczającego odbycie praktyki w miejscu odpowiadającym kierunkowi studiów i zgodnym z regulaminem praktyk, w wymiarze zgodnym z programem studiów i regulaminem praktyk;
- pozytywnej opinii przedstawiciela zakładu pracy na temat realizacji praktyki;
- prawidłowo prowadzonego dziennika praktyki;
- załączonego do dziennika praktyki samodzielnie przygotowanego i poprawnego merytorycznie sprawozdania z praktyk (min. 3, maks. 5 stron; czcionka TNR 12 pkt., interlinia 1,5) zawierającego opis zakładu pracy i jego działalności, zgodnego z programem praktyk.

Informacje o praktykach odbytych przez studenta, w postaci przedostatniej i ostatniej strony dziennika praktyk zawierającej potwierdzenie odbycia praktyki, opinię zakładowego opiekuna praktyk o przebiegu praktyki oraz potwierdzenie zaliczenia praktyki są archiwizowane w aktach osobowych studenta. Pozostałe dokumenty, tj. dziennik praktyk oraz sprawozdanie z praktyk archiwizuje koordynator ds. praktyk, zgodnie z procedurami obowiązującymi na Wydziale Technologii Żywności. Studenckie praktyki zawodowe powinny być zaliczone w terminie określonym w Zarządzeniu Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie dotyczącym organizacji roku akademickiego dla studentów SGGW.

Informacje uzyskane w toku realizacji praktyk, w tym opinie studentów i pracodawców, są analizowane w ramach wewnętrznego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia i wykorzystywane do doskonalenia programu studiów, w szczególności w zakresie aktualizacji treści kształcenia oraz bazy miejsc praktyk.

8. *Dobór treści i metod kształcenia, form, liczebności grup studenckich w odniesieniu do zajęć lub grup zajęć, na których studenci osiągają efekty uczenia się prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich*

Na kierunku TiMŻ zajęcia, na których studenci osiągają efekty uczenia się prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich, prowadzone są przede wszystkim z wykorzystaniem następujących form dydaktycznych: wykład, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia projektowe, ćwiczenia audytoryjne oraz ćwiczenia terenowe. Zajęcia te realizowane są w sposób zróżnicowany i dostosowany do charakteru przedmiotu oraz z wykorzystaniem metod kształcenia adekwatnych do przekazywanej wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz do przyjętego sposobu weryfikacji efektów uczenia się. Przedmioty realizowane są z wykorzystaniem wielu przyjętych w szkolnictwie wyższym metod kształcenia. Do szerzej wykorzystywanych na kierunku TiMŻ należą: wykłady tradycyjne, konwersatoryjne i problemowe; dyskusja, studium przypadku i burza mózgów; eksperyment, obserwacja, pomiar i interpretacja wyników, pokaz, metoda projektu i prezentacja, rozwiązywanie zadań; analiza i interpretacja tekstów źródłowych; praca indywidualna i praca zespołowa. Zajęcia realizowane są także z wykorzystaniem obserwacji w terenie oraz gier symulacyjnych. Stosowane metody kształcenia są dobierane przez koordynatorów przedmiotów w taki sposób, aby studenci mogli przyswoić przekazywaną wiedzę i nabyć umiejętności istotne na rynku pracy w atrakcyjnej, nowoczesnej i praktycznej formie.

Treści kształcenia prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich są dobierane przez koordynatorów przedmiotów z uwzględnieniem aktualnego stanu wiedzy i współczesnych możliwości dydaktycznych. Przekazywana wiedza oraz umiejętności mają na celu przede wszystkim przygotować absolwenta do doboru narzędzi, oceny wiarygodności oraz interpretacji danych oraz ich wykorzystania w procesach przetwórczych, projektowaniu systemów oraz ocenie surowców i produktów żywnościowych, aby skutecznie zarządzać podmiotami łańcucha żywnościowego. Jako kluczowe przedmioty, których treści kształcenia pozwalają kształtować te umiejętności można wymienić: Procesy w produkcji żywności, Przechowywalność żywności, Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego, Strategię projektowania produktów spożywczych, Ekonomikę i organizację przedsiębiorstwa spożywczego i Technikę komputerową w obrocie towarowym. Treści kształcenia są ściśle powiązane z efektami uczenia się i dostosowane do potrzeb współczesnego rynku pracy.

Kształcenie na kierunku TiMŻ prowadzi do zdobywania praktycznych umiejętności przy utrzymaniu odpowiedniego udziału wiedzy przekazywanej na wykładach. Przy doborze liczebności grup uwzględnia się bezpieczeństwo studentów oraz stosowane na zajęciach metody kształcenia, tak aby proces dydaktyczny odbywał się efektywnie, w komfortowych warunkach i zapewniał osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się. Grupy studenckie w przypadku większości przedmiotów prowadzących do zdobycia kompetencji inżynierskich - praktyczne ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia projektowe, ćwiczenia terenowe - liczą do 16 osób. W wyjątkowych, wymaganych lub uzasadnionych doborem metod dydaktycznych przypadkach zajęć prowadzących do osiągnięcia tych kompetencji grupy mogą być liczniejsze.

W tabeli 2.7 przedstawiono zestawienie metod i treści kształcenia z kierunkowymi efektami uczenia się prowadzącymi do uzyskania kompetencji inżynierskich na przykładzie wybranych przedmiotów.

**Tabela 2.7. Zestawienie metod kształcenia, treści kształcenia oraz kierunkowych efektów uczenia się wybranych przedmiotów prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności**

Metody kształcenia	Treści kształcenia	Kierunkowe efekty uczenia się
<b>Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa spożywczego</b>		
Wykład tradycyjny, Wykład konwersatoryjny, Wykłady z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość, Dyskusja, Gry symulacyjne, Rozwiązywanie zadań, Metoda projektu	Zagadnienia związane z funkcjonowaniem przedsiębiorstwa w gospodarce rynkowej, w szczególności kryteria podziału i klasyfikacji przedsiębiorstw, istotę procesu produkcyjnego oraz jego strukturę. Podstawy kalkulacji kosztów, klasyfikacje kosztów oraz próg rentowności, a także planowanie produkcji, w tym planowanie zdolności produkcyjnych oraz zaopatrzenia materiałowego. Sprawozdawczość finansowa przedsiębiorstwa, w tym analiza wstępną i wskaźnikowa bilansu, oraz metodami oceny efektywności inwestycji, ze szczególnym uwzględnieniem prostych metod stosowanych w praktyce gospodarczej. Elementy zarządzania ryzykiem w działalności przedsiębiorstwa. Zagadnienia związane z zakładaniem przedsiębiorstwa i rozpoczęciem działalności gospodarczej, które są prezentowane z wykorzystaniem komputerowej gry symulacyjnej.	TO_K3_W05_inz TO_K3_W06_inz TO_K3_W07_inz TO_K3_U02_inz TO_K3_U03_inz TO_K3_U04_inz TO_K3_U06_inz
<b>Metody oceny fizykochemicznej produktów spożywczych</b>		
Wykład tradycyjny, Laboratorium (eksperyment), doświadczenie, nauka przez eksperyment	Podstawowe zasady prowadzenia analiz chemicznych, w tym walidację metod oraz pobieranie i przygotowanie próbek do badań. Omawiane są wybrane techniki analityczne stosowane w analizie żywności, w szczególności metody grawimetryczne, elektrochemiczne, spektroskopowe i separacyjne. Przedmiot obejmuje metody oznaczania i charakterystyki podstawowych składników żywności, takich jak białka, tłuszcze, sacharydy, woda, kwasy organiczne i składniki mineralne. W ramach ćwiczeń realizowane są praktyczne oznaczenia laboratoryjne oraz interpretacja uzyskanych wyników.	TO_K3_W02_inz TO_K3_W04_inz TO_K3_U02_inz
<b>Metody oceny mikrobiologicznej produktów spożywczych</b>		
Wykład tradycyjny, Praca zespołowa, Interpretacja wyników, Laboratorium (eksperyment), doświadczenie, nauka przez eksperyment	Podstawy pracy w laboratorium mikrobiologicznym. Morfologia i fizjologia grzybów i bakterii ważnych w ocenie jakości mikrobiologicznej surowców i produktów spożywczych. Metody oznaczania liczby drobnoustrojów. Sposoby planowania oznaczeń mikrobiologicznych oraz określania jakości mikrobiologicznej surowców i produktów spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.	TO_K3_W01_inz TO_K3_W02_inz TO_K3_U02_inz TO_K3_U04_inz
<b>Ogólna technologia żywności i podstawy towaroznawstwa</b>		
Wykład tradycyjny, Wykłady z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość, Ćwiczenia z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość, Praca zespołowa, Laboratorium (eksperyment), doświadczenie, nauka przez	Podstawowe pojęcia technologii żywności, zadania przemysłu spożywczego oraz charakterystykę surowców i materiałów pomocniczych z uwzględnieniem wymagań przetwórstwa. Zanieczyszczenia surowców oraz metody ich usuwania, a także podstawowe operacje i procesy stosowane w technologii żywności, w tym mechaniczne, termiczne, fizykochemiczne i biotechnologiczne. Przedmiot obejmuje zagadnienia utrwalania żywności, wpływu procesów technologicznych na jakość produktów oraz zasady higieny i kontroli procesu produkcyjnego w zakładach przemysłu spożywczego.	TO_K3_W02_inz TO_K3_W03_inz TO_K3_U02_inz

eksperyment, Obserwacja, Pokaz		
<b>Opakowalnictwo</b>		
Wykład tradycyjny, Wykłady z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość, Studium przypadku, Metoda projektu, Praca zespołowa, Laboratorium (eksperyment), doświadczenie, nauka przez eksperyment	Funkcje współczesnych opakowań do żywności, rodzaje i właściwości materiałów opakowaniowych i opakowań tradycyjnych oraz innowacyjnych. Metody pakowania. Towaroznawcza charakterystyka i ocena jakości oraz bezpieczeństwa materiałów opakowaniowych i opakowań. Projektowanie opakowania do żywności.	TO_K3_W01_inz TO_K3_W04_inz TO_K3_U02_inz TO_K3_U05_inz
<b>Procesy w produkcji żywności</b>		
Wykład tradycyjny, Prezentacja, Metoda problemowa, Praca zespołowa, Interpretacja wyników, Laboratorium (eksperyment), doświadczenie, nauka przez eksperyment, Pomiar	Podstawowe zagadnienia z zakresu procesów produkcyjnych z uwzględnieniem przenoszenia pędu, energii i masy, bilansowania procesów podstawowych oraz możliwości adaptacyjnych w skali przemysłowej. Badania procesu przepływu płynu, pomp i wentylatorów, filtracji przy stałym ciśnieniu mieszania, złożonej wymiany ciepła w wymiennikach, odparowania, krystalizacji oraz bilansowanie procesów wymiany masy i ciepła. Badania procesu przepływu płynu, pomp i wentylatorów, filtracji przy stałym ciśnieniu mieszania, złożonej wymiany ciepła w wymiennikach, odparowania, krystalizacji oraz bilansowanie procesów wymiany masy i ciepła	TO_K3_W01_inz TO_K3_W02_inz TO_K3_W03_inz TO_K3_W06_inz TO_K3_W07_inz TO_K3_U01_inz TO_K3_U02_inz TO_K3_U03_inz TO_K3_U04_inz TO_K3_U05_inz
<b>Przechowalnictwo żywności</b>		
Wykład tradycyjny, Wykłady z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość, Ćwiczenia z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość, Laboratorium (eksperyment), doświadczenie, nauka przez eksperyment, Obserwacje w terenie	Zadania i kierunki rozwoju przechowalnictwa, technologia przechowywania surowców roślinnych (owoce, warzywa, grzyby, ziarna zbóż, nasiona roślin oleistych) oraz zwierzęcych (mięso, jaja, ryby, mleko), procesy fizjologiczne i biochemiczne zachodzące podczas przechowywania surowców, optymalne warunki przechowywania, charakterystyka obiektów przechowalniczych, czynniki wpływające na trwałość przechowalniczą surowców i produktów żywnościowych, nowoczesne technologie przechowywania, opakowania stosowane w przechowalnictwie, przemiany zachodzące w trakcie przechowywania żywności przetworzonej (chemiczne, fizyczne, mikrobiologiczne, biochemiczne). Ocena wpływu warunków przechowywania na wybrane wyróżniki jakościowe surowców oraz produktów roślinnych i zwierzęcych. Zasada budowy oraz wyposażenie i eksploatacja obiektów przechowalniczych.	TO_K3_W01_inz TO_K3_W02_inz TO_K3_W03_inz TO_K3_U02_inz TO_K3_U04_inz TO_K3_U05_inz
<b>Przetwórstwo surowców pochodzenia roślinnego</b>		
Wykład tradycyjny, Dyskusja, Metoda problemowa, Wnioskowanie, Laboratorium (eksperyment), doświadczenie, nauka przez eksperyment	Podstawy przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego, technologie półproduktów i produktów owocowych oraz warzywnych, w tym produkcji soków, nektarów, napojów, mrożonek, suszy, kiszzonek, konserw, produktów pomidorowych, produktów słodzonych, napojów alkoholowych oraz produktów o minimalnym stopniu przetworzenia, ze wskazaniem stosowanych procesów i urządzeń. Technologia młynarstwa, kaszarstwa, piekarstwa, ciastkarstwa, produkcji makaronów, tłuszczów jadalnych i koncentratów	TO_K3_W02_inz TO_K3_W03_inz TO_K3_W04_inz TO_K3_U02_inz

	spożywczych, ze szczególnym uwzględnieniem wpływu surowców, substancji dodatkowych i parametrów technologicznych na jakość fizykochemiczną produktów.	
<b>Przetwórstwo surowców pochodzenia zwierzęcego</b>		
Wykład tradycyjny, Praca zespołowa, Praca indywidualna, Interpretacja wyników, Laboratorium (eksperyment), doświadczenie, nauka przez eksperyment, Obserwacja, Pomiar	Technologia produkcji mięsa i przetworów mięsnych. Technologia produkcji mleka i przetworów mlecznych. Technologia produkcji wybranych asortymentów przetworów mięsnych. Technologia produkcji wybranych asortymentów przetworów mlecznych. Dobór technologii, maszyn i urządzeń oraz parametrów procesu niezbędnych do przetwarzania wybranych surowców pochodzenia zwierzęcego, na podstawie zasobów świata cyfrowego, w tym technologii wizualizacji.	TO_K3_W02_inz TO_K3_W03_inz TO_K3_W04_inz TO_K3_U02_inz
<b>Strategia projektowania produktów spożywczych</b>		
Wykład tradycyjny, Wykład konwersatoryjny, Burza mózgów, Prezentacja, Rozwiązywanie zadań, Metoda projektu, Praca zespołowa, Interpretacja wyników, Pokaz	Kategorie nowych produktów spożywczych oraz czynniki decydujące o sukcesie lub niepowodzeniu ich wprowadzania na rynek. Podstawy opracowywania innowacyjnych produktów, w tym strategii produktowe, etapy procesu tworzenia nowych produktów, elementy niezbędne do powstania pomysłu oraz rola konsumenta w procesie innowacyjnym. Organizacja i zarządzanie procesem opracowywania nowych produktów w przemyśle spożywczym, z uwzględnieniem rodzaju rynku, specyfiki przedsiębiorstwa oraz roli kierownictwa w kreowaniu i wdrażaniu innowacji.	TO_K3_W02_inz TO_K3_W03_inz TO_K3_W04_inz TO_K3_W05_inz TO_K3_W08_inz TO_K3_U02_inz TO_K3_U03_inz TO_K3_U04_inz TO_K3_U05_inz TO_K3_U06_inz
<b>Technika komputerowa w obrocie towarowym</b>		
Wykład tradycyjny, Rozwiązywanie zadań, Metoda problemowa, Metoda projektu, Praca indywidualna	Budowa i funkcjonowanie komputerowych baz danych oraz funkcjonalności wybranych systemów komputerowych, takich jak MRP, ERP, WMS czy EDI. Procesy informatyzacji magazynów oraz wykorzystanie metod optymalizacyjnych, w tym projektowanie optymalnych planów produkcji i diet. Projektowanie, przetwarzanie, raportowanie i transfer danych w komputerowych systemach baz danych.	TO_K3_W03_inz TO_K3_W05_inz TO_K3_U01_inz TO_K3_U02_inz TO_K3_U04_inz TO_K3_U05_inz
<b>Technologia informacyjna</b>		
Wykład tradycyjny, Wykład problemowy, Praca zespołowa, praca pod kierunkiem prowadzącego	Podstawy budowy i funkcjonowania systemów komputerowych, sieci komputerowych oraz systemów operacyjnych. Omawiane są systemy informacyjne, w tym giełd towarowych, systemy bazodanowe i języki dostępu do danych, a także elementy programowania komputerowego. Przedmiot obejmuje wykorzystanie możliwości sieciowych komputera do pozyskiwania danych, obsługę arkuszy kalkulacyjnych, tabelarycznych baz danych, edytorów tekstu oraz podstawowe wykorzystanie programów prezentacji multimedialnych.	TO_K3_W01_inz TO_K3_W05_inz TO_K3_U01_inz TO_K3_U02_inz TO_K3_U03_inz TO_K3_U04_inz TO_K3_U05_inz TO_K3_U06_inz
<b>Towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego</b>		
Wykład tradycyjny, Wykłady z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość, Studium przypadku, Metoda problemowa, Ćwiczenia z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość,	Zasady towaroznawczej oceny jakości surowców i produktów pochodzenia roślinnego, ich klasyfikację, wartość odżywczą oraz wymagania jakościowe określone w normach i aktach prawnych. Opakowania, znakowanie i przechowywanie surowców i produktów oraz metody oceny jakości sensorycznej i fizykochemicznej, w tym owoców, warzyw, produktów zbożowych, piekarskich,	TO_K3_W02_inz TO_K3_W04_inz TO_K3_U01_inz TO_K3_U02_inz

Praca zespołowa, Interpretacja wyników, Laboratorium (eksperyment), doświadczenie, nauka przez eksperyment	cukierniczych, tłuszczów roślinnych, koncentratów spożywczych oraz produktów alkoholowych.	
<b>Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego</b>		
Wykład tradycyjny, Laboratorium (eksperyment), doświadczenie, nauka przez eksperyment	Zasady towaroznawczej oceny jakości surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym mleka, produktów mlecznych, mięsa i produktów mięsnych, ryb, jaj oraz tłuszczów zwierzęcych. Pozyskiwanie i wykorzystanie ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego w przemyśle spożywczym, aktualne akty prawne regulujące obrót tymi surowcami oraz handel międzynarodowy. Metody oceny towaroznawczej wybranych grup produktów, w tym napojów fermentowanych, masła, mleka spożywczego, proszków mlecznych oraz przetworów mięsnych.	TO_K3_W02_inz TO_K3_W04_inz TO_K3_U03_inz

### **Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie**

#### *1. Wymagania stawiane kandydatom, warunki rekrutacji na studia oraz kryteria kwalifikacji kandydatów na każdy z poziomów studiów*

Zasady rekrutacji kandydatów na studia na kierunek towaroznawstwo i marketing żywności są publikowane w uchwałach Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, przyjmowanych na rok przed rozpoczęciem roku akademickiego, którego dotyczy rekrutacja. Dokumenty te określają warunki, tryb, termin rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji oraz sposób przeprowadzenia postępowania rekrutacyjnego. Rekrutacja na studia na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności (TiMŻ) rozpoczynające się w roku akademickim 2025/2026 prowadzona była zgodnie z wytycznymi określonymi w Uchwale Nr 69 – 2023/2024 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 czerwca 2024 r. w sprawie zasad rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia w roku akademickim 2025/2026 (ze zmianami) (Załącznik 3.1). W przypadku wcześniejszych rekrutacji na studia na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności tj. od roku 2022/2023, zasady rekrutacji określone były w: Uchwale Nr 84 – 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 26 czerwca 2023 r. w sprawie zasad rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia SGGW w roku akademickim 2024/2025 (Załącznik 3.2), w Uchwale Nr 107 – 2021/2022 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 27 czerwca 2022 r. w sprawie zasad rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia SGGW w roku akademickim 2023/2024 (Załącznik 3.3) oraz w Uchwale Nr 127 – 2020/2021 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 28 czerwca 2021 r. w sprawie zasad rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia w SGGW w roku akademickim 2022/2023 (ze zmianami) (Załącznik 3.4). Do roku akademickiego 2023/2024 przeprowadzano postępowanie rekrutacyjne na studia I stopnia, na kierunek towaroznawstwo i marketing żywności prowadzone w trybie stacjonarnym i niestacjonarnym. Od roku akademickiego 2024/2025 postępowanie rekrutacyjne na kierunek TiMŻ prowadzone jest wyłącznie na studia stacjonarne. Nie udało się we wcześniejszych naborach zrekrutować wystarczającej liczby kandydatów do uruchomienia kierunku w formie niestacjonarnej.

ie rekrutacyjne kandydatów na studia na kierunek Towaroznawstwo i Marketing Żywności, podobnie jak na wszystkie kierunki studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, prowadzi Uczelniana Komisja Rekrutacyjna (UKR) powołana przez Rektora lub upoważnionego Prorektora. Uczelniana Komisja Rekrutacyjna, w porozumieniu z Dziekanem, kieruje wnioskiem o powołanie Wydziałowej Komisji Rekrutacyjnej (WKR) Wydziału Technologii Żywności (WTŻ), która uczestniczy w przeprowadzeniu procesu rekrutacyjnego dla prowadzonego na Wydziale kierunku Towaroznawstwo i Marketing Żywności. Przewodniczącym Wydziałowej Komisji Rekrutacyjnej jest Dziekan. Obsługę administracyjną postępowania rekrutacyjnego zapewnia Biuro Spraw Studenckich, Centrum Informatyczne oraz Wydział.

Wszystkie informacje dla kandydatów na studia, dotyczące oferty dydaktycznej SGGW oraz postępowania rekrutacyjnego, umieszczane są na stronach internetowych SGGW w Warszawie, w zakładce Rekrutacja. Dostępne są tam m.in. informacje na temat kierunków studiów prowadzonych na poszczególnych wydziałach SGGW w Warszawie, zasad rekrutacji na studia, wymaganych dokumentów, harmonogramu rekrutacji, badań lekarskich, opłat za studia oraz

przytoczone są obowiązujące akty prawne. W zakładce tej, podobnie jak na głównej stronie internetowej Uczelni znajduje się również odnośnik do systemu Internetowej Rekrutacji Kandydatów (IRK), wykorzystywanego do obsługi procesu rekrutacji. W systemie tym kandydaci zakładają konta i wprowadzają niezbędne do przeprowadzenia procesu rekrutacji dane. Za pośrednictwem systemu IRK kandydaci mają również możliwość skontaktowania się z przedstawicielami komisji rekrutacyjnych. Po każdym etapie rekrutacji kandydaci mogą sprawdzić na stronie internetowej Uczelni minimalne progi punktowe gwarantujące przyjęcie na studia, liczbę zakwalifikowanych osób oraz liczbę wolnych miejsc. Publikowanie tych informacji gwarantuje przejrzystość i bezstronność rekrutacji. Na stronie internetowej Uczelni, w zakładce Rekrutacja, dostępne są również zbiory informacji dla kandydatów zakwalifikowanych do przyjęcia na studia, dotyczące m.in. składania dokumentów oraz informacje dla osób nowoprzyjętych („pierwsze kroki na Uczelni”). Należy tu wspomnieć także o aktualizowanym co roku **przewodniku dla nowych studentów “Start Book”, dostępnym online** ([https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2025/07/Start-Book-2025\\_przewodnik-dla-studentow-pierwszego-roku\\_22.07.25\\_FINAL.pdf?x57716](https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2025/07/Start-Book-2025_przewodnik-dla-studentow-pierwszego-roku_22.07.25_FINAL.pdf?x57716)), w którym zebrane są najważniejsze informacje i adresy niezbędne podczas studiów w SGGW, oraz informacje pomagające nowym studentom odnaleźć się w rzeczywistości akademickiej oraz włączyć w różne obszary działalności akademickiej. Bardziej szczegółowo Start Book omówiono w kryterium 9 raportu.

Podstawą kwalifikacji w postępowaniu rekrutacyjnym na studia pierwszego stopnia na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności są wyniki uzyskane na egzaminie maturalnym albo wyniki uzyskane na egzaminie dojrzałości z przedmiotów wskazanych w załączniku do Uchwały Senatu określającej tryb i zasady rekrutacji. Przedmiotami kwalifikacyjnymi głównymi (PKG), których wyniki mogą być podstawą kwalifikacji w postępowaniu rekrutacyjnym są biologia albo chemia, albo matematyka. Przedmiotem kwalifikacyjnym dodatkowym (PKD) jest natomiast język obcy nowożytny. Wyniki kandydata są przeliczane na punkty SGGW według zasad określonych w Uchwale Senatu. W postępowaniu kwalifikacyjnym, zamiast PKD, mogą być uwzględniane wyniki egzaminu zawodowego lub egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie potwierdzone dyplomem zawodowym lub dyplomem potwierdzającym kwalifikacje zawodowe w zawodzie nauczonym na poziomie technika (na poziomie 4 Polskiej Ramy Kwalifikacji). Wyniki egzaminu zawodowego lub egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie (EZ) uwzględniane w postępowaniu rekrutacyjnym na kierunek towaroznawstwo i marketing żywności określa załącznik nr 1 do uchwały w sprawie zasad rekrutacji. Są to egzaminy zawodowe takich zawodów jak: Technik żywienia i usług gastronomicznych (343404), Technik przetwórstwa mleczarskiego (314402), Technik technologii żywności (314403), Technik agrobiznesu (331402) oraz Technik ekonomista (331403). Na podstawie wyników PKG i PKD v EZ wyliczany jest wynik kwalifikacji (WK) ( $WK = PKG \times 0,5 + (PKD \vee EZ) \times 0,5$ ).

Punkty SGGW dla kandydatów, którzy zdali egzamin maturalny (wyniki wyrażone w procentach na świadectwie dojrzałości, tzw. „nowa matura”) są przyznawane za wyniki egzaminów maturalnych pisemnych z poziomu rozszerzonego, jak i podstawowego. Punkty SGGW dla egzaminu maturalnego przyznawane są według następujących zasad:

Matura / Aneks z lat 2005 - 2024: Punkty SGGW = wynik maturalny uzyskany na poziomie podstawowym x 0,6; Punkty SGGW = wynik maturalny uzyskany na poziomie rozszerzonym x 1,0.

Punkty SGGW dla kandydatów, którzy zdali egzamin dojrzałości (wyniki wyrażone w skali ocen 2-5 lub 1-6 na świadectwie dojrzałości), potocznie zwany „starą maturą”, są przyznawane za wyniki egzaminów dojrzałości pisemnych lub ustnych i przeliczane na Punkty SGGW według następujących zasad: skala ocen 1-6: 6,0 – 100 pkt. SGGW, 5,0 – 80 pkt. SGGW, 4,0 – 60 pkt. SGGW, 3,0 – 40 pkt. SGGW, 2,0 – 18 pkt. SGGW, 1,0 – 0 pkt. SGGW. Skala ocen 2-5 5,0 – 100 pkt. SGGW, 4,0 – 70 pkt. SGGW, 3,0 – 40 pkt. SGGW, 2,0 – 0 pkt. SGGW.

Minimalna liczba Punktów SGGW (zarówno z egzaminu maturalnego zdawanego na poziomie rozszerzonym, jak i podstawowym), jaką może uzyskać kandydat, wynosiła w rekrutacji na studia na rok akademicki 2025/2026 18 pkt.

Kandydaci posiadający dyplom IB (International Baccalaureate), dyplom EB (European Baccalaureate) lub świadectwo potwierdzające uzyskanie wykształcenia w zagranicznym systemie edukacji mają przeliczane wyniki ze świadectwa na Punkty SGGW zgodnie z zasadami określonymi w załączniku do Uchwały Senatu określającej zasady i tryb postępowania rekrutacyjnego. Przy innej skali ocen niż określona w załączniku do uchwały, Wydziałowa Komisja Rekrutacyjna indywidualnie przelicza uzyskane przez kandydata wyniki ze świadectwa potwierdzającego uzyskanie wykształcenia w zagranicznym systemie edukacji na punkty SGGW, stosując zawarte w uchwale postanowienia. Analizowane są wyłącznie świadectwa zweryfikowane uprzednio pod względem formalnym przez pracowników Biuro Spraw Studenckich. Niezaakceptowanie świadectwa potwierdzającego uzyskanie wykształcenia w zagranicznym systemie edukacji skutkuje nieuwzględnieniem kandydata w rekrutacji.

Zasady przyjmowania na studia w roku akademickiego 2025/2026, na kierunek towaroznawstwo i marketing żywności, kandydatów będących laureatami lub finalistami olimpiad i konkursów określa Uchwała Nr 70 – 2023/2024 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 czerwca 2024 r. w sprawie uprawnień laureatów i finalistów olimpiad stopnia centralnego oraz laureatów konkursów w latach 2025/2026–2028/2029 (Załącznik 3.5). Zgodnie z zapisami niniejszej Uchwały kandydaci na kierunek TiMŻ będący laureatami oraz finalistami olimpiad przedmiotowych stopnia centralnego: Olimpiady Biologicznej lub Chemicznej lub Matematycznej, jak również Olimpiady języka angielskiego, francuskiego, hiszpańskiego lub niemieckiego otrzymywali maksymalną liczbę punktów SGGW z przedmiotu będącego tematem olimpiady. W kwalifikacji uwzględniano również olimpiady tematyczne stopnia centralnego, tj. Ogólnopolską Olimpiadę Logistyczną, Ogólnopolską Olimpiadę Wiedzy o Żywności, Ogólnopolską Olimpiadę Zdrowia Polskiego Czerwonego Krzyża z Biedronką, Olimpiadę Wiedzy Ekologicznej, Olimpiadę Wiedzy i Umiejętności Rolniczych oraz Olimpiadę Wiedzy o Żywieniu. W przypadku wcześniejszych rekrutacji na studia na kierunek towaroznawstwo i marketing żywności, tj. od roku 2022/2023 zasady przyjmowania na studia kandydatów będących laureatami lub finalistami olimpiad i konkursów określone były w: Uchwale Nr 85 – 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 26 czerwca 2023 r. w sprawie uprawnień laureatów i finalistów olimpiad stopnia centralnego oraz laureatów konkursów latach 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028 (Załącznik 3.6); Uchwale Nr 108 - 2021/2022 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 27 czerwca 2022 r. w sprawie uprawnień laureatów olimpiad i konkursów w latach 2023/24, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027 (Załącznik 3.7) oraz w Uchwale Nr 126 – 2020/2021 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 28 czerwca 2021 r. w sprawie uprawnień laureatów

*olimpiad i konkursów w latach 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026 (ze zmianami) (Załącznik 3.8).*

Na podstawie wyników kwalifikacji na studia pierwszego stopnia na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności tworzone są listy rankingowe, w kolejności od najwyższego do najniższego wyniku, z uwzględnieniem limitów przyjęć określonych dla kierunku studiów. Minimalna liczba punktów rekrutacyjnych wymaganych do przyjęcia na studia jest ustalana w każdym cyklu rekrutacyjnym w odniesieniu do punktów kandydatów aplikujących w danej turze rekrutacji. Wyniki kwalifikacji poszczególnych tur rekrutacji są jawne i ogłaszane w systemie IRK, na osobistym koncie rekrutacyjnym kandydata, w terminach określonych w harmonogramie rekrutacji. Kandydaci zakwalifikowani do przyjęcia na studia składają wymagane dokumenty w Biurze Spraw Studenckich SGGW w terminach określonych w harmonogramie rekrutacji.

Od kandydatów na kierunek TiMŻ, będących cudzoziemcami, wymagana jest również potwierdzona znajomość języka polskiego. Potwierdzenie to może być uzyskane poprzez posiadanie certyfikatu znajomości języka polskiego na poziomie B2 lub poprzez zdanie egzaminu sprawdzającego znajomość języka polskiego na poziomie B2. Egzamin znajomości języka polskiego jest przeprowadzany przez komisję powołaną przez Rektora lub upoważnionego Prorektora. Niezaakceptowanie certyfikatu językowego lub uzyskanie negatywnego wyniku egzaminu sprawdzającego znajomość języka polskiego skutkuje nieuwzględnieniem kandydata na liście rankingowej.

## *2. Zasady, warunki i tryb uznawania efektów uczenia się i okresów kształcenia oraz kwalifikacji uzyskanych w innej uczelni, w tym w uczelni zagranicznej*

Uznawanie efektów uczenia się oraz okresów studiów zrealizowanych poza SGGW odbywa się zgodnie z przejrzystymi procedurami określonymi w Regulaminie studiów. Zgodnie z ogólnymi zasadami uznawania efektów uczenia się i punktów ECTS, podstawą uznania jest porównanie osiągniętych efektów uczenia się, a nie jedynie nazw modułów. Punkty ECTS odzwierciedlają nakład pracy studenta oraz stopień osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się. Procedura uznawania obejmuje zarówno okresy studiów zrealizowane w ramach programów mobilności, jak i przeniesienia z innych uczelni, a także uznawanie punktów ECTS zdobytych w alternatywnych formach kształcenia. Student może zostać przyjęty na kierunek towaroznawstwo i marketing żywności w drodze przeniesienia z innej uczelni krajowej lub zagranicznej, zgodnie z Regulaminem Studiów SGGW (<https://www.sggw.edu.pl/studenci/regulamin-studiow/>). Warunkiem przyjęcia w tym trybie jest ukończenie co najmniej jednego pełnego okresu studiów (jednego semestru) na uczelni, z której student się przenosi, oraz posiadanie w momencie przeniesienia aktywnego statusu studenta.

Decyzję o przeniesieniu podejmuje Prodziekan na podstawie umotywowanego podania studenta, za zgodą Dziekana lub Prodziekana wydziału uczelni macierzystej, z uwzględnieniem zbieżności efektów uczenia się realizowanych w obu programach studiów. Zapoznanie się z opinią władz uczelni opuszczanej służy potwierdzeniu zgody na przeniesienie oraz weryfikacji, czy student dopełnił wszystkich obowiązków wynikających z przepisów obowiązujących w tej uczelni. Prodziekan WTŻ, na podstawie przedstawionej dokumentacji (karty przebiegu studiów lub dokumentu równoważnego oraz sylabusów przedmiotów), analizuje zbieżność efektów uczenia się oraz możliwość ich uznania, wspierając się opiniami koordynatorów właściwych przedmiotów. Następnie formułuje opinię dotyczącą możliwości pełnego lub częściowego

uznania efektów uczenia się poszczególnych przedmiotów, terminów uzupełnienia ewentualnych różnic programowych oraz możliwości zaliczenia ukończonych przez kandydata okresów kształcenia (semestrów). W zależności od zakresu stwierdzonych różnic programowych kandydat może uzyskać zgodę na kontynuację studiów od semestru następującego po ostatnim zaliczonym lub od semestru wcześniejszego (z wyłączeniem pierwszego semestru, który może być realizowany wyłącznie w drodze rekrutacji). Uznawanie efektów uczenia się uzyskanych w trakcie studiów na innej uczelni lub innym kierunku odbywa się wyłącznie w ramach opisanej procedury i dotyczy jednego toku studiów. Punkty ECTS uzyskane w ramach ukończonych studiów, które doprowadziły do uzyskania dyplomu, nie podlegają przeniesieniu na aktualnie realizowany tok studiów. W przypadku posiadania przez studenta kwalifikacji odpowiadających efektom uczenia się przewidzianym dla danego przedmiotu, student może – zgodnie z Regulaminem studiów – przystąpić do jego zaliczenia w terminie wcześniejszym, w tym na początku semestru.

Studenci kierunku towaroznawstwo i marketing żywności mogą uczestniczyć w programach wymiany międzynarodowej, takich jak Erasmus+, na podstawie umów zawartych przez Uczelnię. Student SGGW, po uzyskaniu zgody Prodziekana, może zrealizować część programu studiów w innej uczelni krajowej lub zagranicznej, obejmującą co najmniej jeden semestr. Dokumentacja stanowiąca podstawę Learning Agreement przygotowana jest przez studenta przy wsparciu Prodziekana, Koordynatora ds. współpracy międzynarodowej oraz Biura Współpracy Międzynarodowej SGGW. Obejmuje ona propozycje przedmiotów realizowanych w uczelni przyjmującej oraz odpowiadających im zajęć w SGGW. Porównanie przedmiotów realizowanych za granicą z przedmiotami obowiązującymi w SGGW odbywa się na podstawie Kart porównania przedmiotów oraz Kart uzgodnień, zatwierdzanych przed wyjazdem. Przy rozpatrywaniu wniosków Prodziekan uwzględnia zakres treści kształcenia, liczbę punktów ECTS oraz efekty uczenia się. W razie potrzeby zasięga opinii koordynatorów odpowiednich przedmiotów. Student jest informowany o przedmiotach, które mogą zostać uznane w całości lub częściowo, zarówno w semestrze wyjazdu, jak i w kolejnych semestrach. Efekty uczenia się, które nie podlegają uznaniu, muszą zostać uzupełnione w terminach określonych przez Prodziekana w ramach bezpłatnych różnic programowych.

Po zakończeniu okresu mobilności, na podstawie dokumentów potwierdzających zaliczenia (Transcript of Records), Prodziekan podejmuje decyzję o uznaniu ustalonych wcześniej przedmiotów. Program Erasmus+ umożliwia również realizację zagranicznych praktyk – obowiązkowych lub dodatkowych – pod warunkiem spełnienia wymagań określonych dla danego kierunku studiów. Zrealizowany i zatwierdzony program stanowi podstawę zaliczenia okresu studiów w SGGW. W przypadku niepełnej realizacji programu Prodziekan wskazuje moduły do uzupełnienia oraz określa terminy ich zaliczenia.

W SGGW możliwe jest także uznawanie punktów ECTS zdobytych w ramach uczelnianych przedmiotów obieralnych, programów tutoringowych połączonych z pracą z opiekunem oraz szkół letnich, o ile posiadają one określone efekty uczenia się i przypisaną liczbę punktów ECTS. Punkty te mogą zastępować moduły realizowane w ramach zajęć dowolnego wyboru. Uznanie następuje wyłącznie na wniosek studenta.

Podsumowując, uznawanie efektów uczenia się oraz okresów kształcenia w SGGW odbywa się według jednolitych i transparentnych zasad, obejmujących: analizę zbieżności efektów uczenia

się oraz liczby punktów ECTS, zatwierdzenie programu przed jego realizacją poza Uczelnią, możliwość pełnego lub częściowego uznania zaliczeń, obowiązek uzupełnienia ewentualnych różnic programowych. Procedura ta ma na celu zapewnienie ciągłości i wysokiej jakości kształcenia, a jednocześnie sprzyja mobilności akademickiej i sprawnej kontynuacji studiów przez studentów.

### *3. Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów*

Zasady i tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie określa Uchwała nr 146–2018/2019 Senatu SGGW z dnia 24 czerwca 2019 r. w sprawie zasad i trybu potwierdzania efektów uczenia się (Załącznik 3.9).

Zgodnie z obowiązującymi przepisami, potwierdzanie efektów uczenia się może być przeprowadzane wobec kandydatów spełniających wymagania określone w uchwale, w tym m.in. osób posiadających kwalifikację pełną na poziomie 5 Polskiej Ramy Kwalifikacji lub kwalifikację nadaną w ramach zagranicznego systemu szkolnictwa wyższego odpowiadającą poziomowi 5 Europejskich Ram Kwalifikacji. Regulacje te odnoszą się również do kandydatów ubiegających się o przyjęcie na studia wyższych poziomów kształcenia oraz na kolejne kierunki studiów, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Odpowiedzialność za inicjowanie i organizację procesu potwierdzania efektów uczenia się, w tym za dotrzymanie harmonogramu postępowania, spoczywa na kandydacie. Pozytywne zakończenie procesu skutkuje zaliczeniem określonej liczby punktów ECTS przypisanych w programie studiów do przedmiotów, których zakładane efekty uczenia się zostały potwierdzone na podstawie zweryfikowanych efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów. Liczba punktów ECTS uznanych w wyniku potwierdzania efektów uczenia się nie może przekroczyć 50% punktów ECTS wymaganych do uzyskania kwalifikacji przypisanej do danego poziomu kształcenia.

Proces potwierdzania efektów uczenia się obejmuje formalną weryfikację oraz uznanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych nabytych w ramach uczenia się formalnego, pozaformalnego lub nieformalnego, realizowanego poza systemem studiów. Postępowanie to prowadzone jest na poziomie wydziału. Za organizację procesu odpowiada Koordynator ds. Potwierdzania efektów uczenia się, powoływany – w razie potrzeby – przez Dziekana spośród członków Rady Programowej kierunku.

Na dzień sporządzenia niniejszego raportu nie odnotowano przypadków przeprowadzenia postępowania w sprawie potwierdzania efektów uczenia się dla kierunku Towaroznawstwo i Marketing Żywności na studiach I stopnia.

### *4. Sposoby oraz narzędzia monitorowania i oceny postępów studentów (np. liczba kandydatów, przyjętych na studia, odsiew studentów, liczba studentów kończących studia w terminie) oraz działania podejmowane na podstawie tych informacji, jak również sposoby wykorzystania analizy wyników nauczania w doskonaleniu procesu nauczania i uczenia się studentów*

Monitorowanie procesu rekrutacji na studia oraz monitorowanie i ocena postępów studentów w realizacji programu studiów stanowią stały element systemu zapewniania jakości kształcenia na Wydziale. **Działania te są dokumentowane w sprawozdaniach z funkcjonowania Wydziału,**

**przygotowywanych przez Prodziekana oraz członków Wydziałowej Komisji Rekrutacyjnej,** przedstawianych na posiedzeniach Rady Programowej i zatwierdzanych przez Radę Programową. Sprawozdania z procesu rekrutacji obejmują w szczególności: liczbę miejsc oferowanych kandydatom na studia, stopień wykorzystania limitów przyjęć, liczbę podpisanych umów w odniesieniu do liczby przyjętych studentów, a także inne dane istotne z punktu widzenia efektywności rekrutacji na kierunki prowadzone przez Wydział. Dane te są analizowane w ujęciu porównawczym z latami poprzednimi, co umożliwia identyfikację tendencji oraz ocenę skuteczności podejmowanych działań ukierunkowanych na pozyskiwanie świadomych swojego wyboru kandydatów. Każde sprawozdanie zawiera wnioski oraz rekomendacje dotyczące ewentualnych działań korygujących lub doskonalących. Sprawozdania dotyczące monitorowania postępów studentów w nauce obejmują informacje dotyczące liczby studentów na poszczególnych kierunkach, stopniach, trybach i semestrach studiów z uwzględnieniem danych dla kierunku towaroznawstwo i marketing żywności. Uwzględniają one m.in. liczbę studentów realizujących studia warunkowo (wraz ze wskazaniem przedmiotów objętych warunkami), liczbę skreśleń z listy studentów, powtórzeń semestrów, urlopów dziekańskich i zdrowotnych, liczbę studentów zagranicznych, a także liczbę zakończonych obron prac dyplomowych oraz przypadków ich przedłużenia. Sprawozdania te kończą się podsumowaniem oraz wnioskami wskazującymi możliwe działania naprawcze służące poprawie sytuacji dydaktycznej oraz dalszemu doskonaleniu procesu kształcenia. Sprawozdania są przedstawiane Radzie Programowej po zakończeniu sesji zimowej i letniej oraz po zakończeniu rekrutacji zimowej i letniej. W ostatnich latach szczególną uwagę poświęcano zjawisku rezygnacji ze studiów (drop-out), zwłaszcza w pierwszym semestrze kształcenia. Prodziekan informował Radę Programową o podejmowanych działaniach mających na celu identyfikację przyczyn rezygnacji studentów. W szczególności prowadzono bezpośrednie kontakty (telefoniczne) z osobami skreślonymi z listy studentów w celu ustalenia powodów rezygnacji, zarówno w przypadkach skreśleń na wniosek studenta, jak i wynikających z absencji lub nieuzyskania zaliczeń. Działania te były intensyfikowane w okresie pandemii oraz bezpośrednio po jej zakończeniu. Zebrane informacje były prezentowane na posiedzeniach Rady Programowej i stanowiły podstawę do dyskusji oraz wypracowania propozycji działań ograniczających skalę rezygnacji. Analiza przyczyn skreśleń po pierwszym semestrze wskazuje, że rezygnacje ze studiów na Wydziale relatywnie rzadko wynikały z niezadowolenia z wybranego kierunku, a częściej były związane z podjęciem aktywności zawodowej, trudnościami w uzyskaniu wymaganych zaliczeń oraz niezaliczeniem egzaminów. Z rozmów ze studentami wynika, że do częstszych przyczyn zmniejszania się liczby studentów po pierwszym semestrze należą także trudności w nauce (konieczność systematycznej pracy, kolokwia) oraz problemy adaptacyjne związane z rozpoczęciem studiów. Wśród przyczyn nieukończenia studiów w regulaminowym terminie dominują niezłożenie pracy dyplomowej w terminie, aktywność zawodowa, sytuacja rodzinna oraz – coraz częściej – problemy zdrowotne.

Liczbę studentów i absolwentów kierunku towaroznawstwo i marketing żywności przedstawiono w Załączniku 1 w Tabeli II A. Na pierwszy rocznik realizowanego kierunku studiów (rok akademicki 2022/2023) przyjęto 46 osób, spośród których po pierwszym semestrze studiów skreślono 28 osób. Tylko 16 przeszło cały cykl 7-semesteralnego kształcenia. Rezygnacje i skreślenia odnotowano zatem głównie po pierwszym semestrze studiów. Należy zaznaczyć, że dotyczy to okresu bezpośrednio po pandemii Covid-19. Studia ukończyło w bieżącym roku akademickim 2025/2026 15 absolwentów (jedna osoba nie uzyskała jeszcze absolutorium), co stanowi ok. 33%

liczby przyjętych na studia. Aktualnie na pierwszym roku studiuje 29 studentów, na drugim 16 (spośród 36 przyjętych na studia) oraz na trzecim roku 26 studentów (spośród 56 przyjętych na studia). Ze względu na brak kolejnych roczników absolwentów nie jest możliwe przedstawienie pełnych danych dotyczących odsiewu w dalszych etapach studiów.

W celu ograniczenia niezyskiwania zaliczeń i poprawy zdawalności egzaminów na Wydziale podejmowane są działania wspierające studentów, w szczególności zachęcanie do korzystania z konsultacji nauczycieli akademickich, powoływanie opiekunów kolejnych roczników oraz zwiększenie ich aktywności, a także modyfikacja programu kształcenia i wzmocnienie wsparcia dydaktycznego w zakresie przedmiotów, które sprawiają studentom największe trudności, w szczególności chemii i matematyki.

Dodatkowo podejmowane są wspólne działania Dziekana, Prodziekana, przedstawicieli samorządu studenckiego, studentów starszych roczników, opiekunów roku oraz nauczycieli akademickich. Istotnym elementem wsparcia adaptacyjnego są spotkania organizowane na początku roku akademickiego w ramach tzw. Orientation Days, z udziałem władz uczelni oraz przedstawicieli jednostek organizacyjnych SGGW, w tym Biura Spraw Studenckich, Biura Współpracy Międzynarodowej, Biura ds. Osób z Niepełnosprawnościami i Dostępności oraz Biura Doskonałości Dydaktycznej. Spotkania te, ujęte w planie zajęć studentów pierwszego roku, mają na celu wzmocnienie poczucia przynależności do społeczności akademickiej oraz ograniczenie zjawiska poczucia izolacji w początkowym okresie studiów.

Zjawisko rezygnacji ze studiów w pierwszym okresie kształcenia ma charakter ogólnouczelniany, w związku z czym w SGGW podejmowane są również działania systemowe o charakterze centralnym, ukierunkowane na ograniczenie skali drop-outu wśród studentów pierwszego roku.

W Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie realizowany jest szereg projektów ukierunkowanych na dostosowanie programów kształcenia do potrzeb współczesnych studentów oraz wymagań dynamicznie zmieniającego się rynku pracy. **Działania te są finansowane m.in. ze środków Funduszy Europejskich dla Rozwoju Społecznego (FERS), w szczególności w ramach Działania 01.05 „Umiejętności w szkolnictwie wyższym”.**

Jednym z kluczowych przedsięwzięć realizowanych w tym obszarze jest projekt **FERS 1 „Zrównoważony Kampus SGGW – kształcenie na rzecz branż kluczowych”**, realizowany w okresie od 1 kwietnia 2024 r. do 31 grudnia 2029 r. Celem projektu jest modernizacja programów kształcenia w odpowiedzi na potrzeby rynku pracy, ze szczególnym uwzględnieniem wyzwań związanych z transformacją cyfrową i zieloną. Projekt zakłada m.in. wdrażanie nowoczesnych, atrakcyjnych dla studentów metod dydaktycznych oraz rozwój kompetencji przyszłości. Działania projektowe obejmują kierunek towaroznawstwo i marketing żywności, dla którego dokonano modyfikacji programu studiów, w tym w zakresie metod i form prowadzenia zajęć.

Oferta dydaktyczna rozwijana w ramach projektu FERS 1 dostosowana jest do potrzeb branż kluczowych, w szczególności sektora rolno-spożywczego, energetyki odnawialnej oraz obszarów związanych z zieloną i cyfrową transformacją. Istotnym elementem projektu jest Zadanie 3, obejmujące realizację tzw. Laboratoriów Przyszłości, ukierunkowanych na przeciwdziałanie zjawisku przedwczesnego kończenia studiów. Laboratoria te adresowane są do uczniów szkół ponadpodstawowych i umożliwiają im udział w zajęciach praktycznych prowadzonych w pracowniach SGGW, co sprzyja świadomemu wyborowi kierunku studiów. Kierunek towaroznawstwo i marketing żywności został objęty tym działaniem, a także wdrażaniem

nowoczesnych technik dydaktycznych, takich jak wykorzystanie technologii wirtualnej rzeczywistości (VR), branżowych symulacji biznesowych oraz włączanie praktyków z otoczenia społeczno-gospodarczego w proces formułowania treści kształcenia. Projekt przewiduje również organizację wizyt studyjnych, płatnych staży zawodowych dla studentów oraz szkoleń dla studentów i nauczycieli akademickich.

**W ramach projektu FERS 1 zaplanowano dla studentów kierunku towaroznawstwo i marketing żywności m.in. szkolenia z zakresu:** kompetencji cyfrowych, kompetencji miękkich, kompetencji branżowych, projektowania uniwersalnego oraz zagadnień związanych z zieloną transformacją. Dodatkowo realizowane są webinary informacyjne dla kandydatów na studia, spotkania z psychologiem, coachem i doradcą zawodowym, a także indywidualne wsparcie psychologiczne dla studentów pierwszego roku, prowadzone z zachowaniem zasad poufności i na podstawie opracowanego regulaminu. **Projekt FERS 1 przewiduje również szerokie wsparcie rozwoju kompetencji kadry dydaktycznej zaangażowanej w realizację procesu kształcenia na modyfikowanych kierunkach, w tym na studiach I stopnia na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności.** W ramach Zadania 1 realizowane są szkolenia obligatoryjne z zakresu kompetencji zielonych, cyfrowych oraz uniwersalnego projektowania, a także szkolenia fakultatywne obejmujące nowoczesne metody dydaktyczne, kompetencje interpersonalne oraz szkolenia branżowe. Nauczyciele akademicy mogą również uczestniczyć w stażach dydaktycznych. Dodatkowe działania szkoleniowe przewidziano w ramach Zadania 2 projektu. Przykładowe szkolenia dla pracowników naukowo-dydaktycznych wskazano poniżej:

1. Szkolenia obligatoryjne (okres realizacji 07.2025 – 06.2026 r.):
  - Kompetencje zielone: Integrowanie zasad zrównoważonego rozwoju, Zrównoważone innowacje, Kompetencje cyfrowe
  - Sztuczna inteligencja – wsparcie w pracy naukowca: AI w pracy nauczyciela akademickiego, Narzędzia statystyczne dla dydaktyków i analiza danych jakościowych
  - Uniwersalne projektowanie: Tworzenie dostępnych materiałów dydaktycznych
2. Szkolenia fakultatywne (okres realizacji od 07.2025 – 12.2029 r.):
  - Nowoczesne metody dydaktyczne szkolenie pn. „Nowoczesne metody nauczania na uczelni wyższej”
  - Szkolenia z umiejętności interpersonalnych, w tym komunikacyjne i psychologiczne szkolenie pn. Komunikacja międzypokoleniowa na uczelni wyższej”
  - Branżowe - ich zakres będzie ustalany z uczestnikami projektu na podstawie ich preferencji lub zdiagnozowanych potrzeb.

Modyfikacja programu kształcenia na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności odbywa się z udziałem interesariuszy zewnętrznych. W ramach projektu FERS 1 zorganizowano spotkanie fokusowe z przedstawicielami branży spożywczej (28.10.2024 r.), którego celem było zidentyfikowanie aktualnych potrzeb rynku pracy oraz oczekiwanych kompetencji absolwentów. Wnioski ze spotkania stanowiły podstawę do sformułowania rekomendacji dotyczących zmian w programie studiów.

W zmodyfikowanym programie zwiększono nacisk na aktywizujące formy kształcenia, w tym zajęcia z wykorzystaniem VR, symulacje biznesowe oraz wizyty studyjne. Zmiany obejmują m.in. przedmioty: Ekologia i ochrona środowiska, Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa spożywczego, Zarządzanie bezpieczeństwem żywności oraz Przetwórstwo surowców

pochodzenia zwierzęcego. Studenci uzyskali również możliwość odbywania płatnych staży zawodowych po drugim roku studiów.

Kolejnym przedsięwzięciem realizowanym na Uczelni, którego celem jest ograniczenie zjawiska drop-outu, jest projekt „SGGW4You – inteligentna uczelnia”. W jego ramach powołano jednostkę monitorującą ryzyko rezygnacji ze studiów oraz wdrażane są rozwiązania oparte na sztucznej inteligencji, umożliwiające analizę danych i personalizację wsparcia studentów. Projekt „SGGW – Uczelnia równych szans 2.0”, realizowany w ramach działania „Dostępność szkolnictwa wyższego”, koncentruje się natomiast na zwiększaniu dostępności uczelni dla studentów o zróżnicowanych potrzebach edukacyjnych.

Działania projektowe realizowane przez Uczelnię obejmowały w minionym okresie szeroką ofertę szkoleń dla studentów, zwiększających atrakcyjność studiowania i wspierających rozwój kompetencji kluczowych. Przykładem jest projekt „Sukces z natury – kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania SGGW” (POWER 1), realizowany w latach 2018–2024, w ramach którego studenci Wydziału uczestniczyli m.in. w certyfikowanych szkoleniach językowych, warsztatach z zakresu kompetencji kluczowych oraz kompetencji informatycznych. W ramach projektu POWER 3 („Zintegrowany Program Rozwoju SGGW na rzecz Rozwoju Regionalnego”) studenci WTŻ mieli możliwość udziału w licznych szkoleniach tematycznych, dobieranych zgodnie z indywidualnymi zainteresowaniami i potrzebami rozwojowymi.

Dodatkowe możliwości rozwoju kompetencji dydaktycznych i doskonalenia procesu kształcenia wynikają z aktywnego udziału SGGW w aliansach uniwersyteckich, takich jak UNIGreen oraz Euroleague for Life Sciences (ELLS). Uczestnictwo to umożliwia udział nauczycieli akademickich w szkoleniach i warsztatach dotyczących m.in. innowacyjnych metod dydaktycznych, wykorzystania sztucznej inteligencji w dydaktyce oraz przygotowywania nowoczesnych materiałów edukacyjnych. Współpraca ta sprzyja również rozwojowi krótkoterminowych, intensywnych form kształcenia o charakterze mieszanym (Blended Intensive Programmes), umożliwiających indywidualizację ścieżek edukacyjnych studentów.

Programy kształcenia realizowane na Wydziale podlegają systematycznemu monitorowaniu i doskonaleniu w ramach wewnętrznego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia. Proces ten obejmuje m.in. analizę matrycy efektów uczenia się, ocenę sposobów ich weryfikacji przez koordynatorów przedmiotów, analizę wyników ankiet studenckich i absolwenckich, hospitage zajęć dydaktycznych oraz weryfikację sposobu oceniania prac dyplomowych. Monitorowanie programu prowadzone jest przez Radę Programową Wydziału, działającą pod przewodnictwem Dziekana, z udziałem przedstawicieli kadry akademickiej, studentów oraz interesariuszy zewnętrznych. Struktura Rady Programowej zapewnia pełny przepływ informacji i skuteczne doskonalenie jakości kształcenia.

Stałe podnoszenie jakości kształcenia jest również wynikiem systematycznego rozwoju kompetencji merytorycznych i dydaktycznych nauczycieli akademickich, związanych zarówno z prowadzonymi badaniami naukowymi, jak i udziałem w szkoleniach. Dzięki temu treści programowe są aktualizowane, a proces kształcenia pozostaje spójny z aktualnymi potrzebami studentów i rynku pracy. W Załączniku 3.10 przedstawiono przykładowe szkolenia podnoszące wskazane kompetencje pracowników.

## *5. Ogólne zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągnięcia efektów uczenia się*

W Regulaminie Studiów w SGGW, stanowiącym Załącznik nr 1 do Uchwały Nr 86–2024/2025 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 28 kwietnia 2025 r. w sprawie zmian w Regulaminie Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Załącznik 3.11), określone zostały prawa i obowiązki studentów związane z zaliczaniem przedmiotów, zdawaniem egzaminów, zaliczaniem etapów studiów oraz zakończeniem procesu kształcenia. Regulamin precyzuje również ramy organizacyjne procesu weryfikacji osiągnięć studenta, określa tryb postępowania odwoławczego oraz konsekwencje niezaliczenia przedmiotu.

W procesie sprawdzania i oceniania stopnia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się na poziomie przedmiotu nauczyciele akademicki stosują następującą skalę ocen: bardzo dobry (5/A), dobry plus (4,5/B), dobry (4/C), dostateczny plus (3,5/D), dostateczny (3/E) oraz niedostateczny (2/F). Ocena końcowa z przedmiotu ustalana jest na podstawie kryteriów określonych w sylabusie przedmiotu, opracowanym przez koordynatora przedmiotu. Sylabus stanowi podstawowy dokument opisujący przedmiot i zawiera m.in. informacje dotyczące zakładanych efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, sposobów ich weryfikacji oraz wag poszczególnych elementów oceny wpływających na ocenę końcową. Sylabusy przedmiotów realizowanych w toku studiów na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności są publicznie dostępne na stronie internetowej SGGW (studia I stopnia [towaroznawstwo i marketing żywności: 2025/26, studia pierwszego stopnia \(inżynier\), studia stacjonarne - Sylabus SGGW](#)). Każdy nauczyciel akademicki jest zobowiązany do przedstawienia studentom, podczas pierwszych zajęć z danego przedmiotu, warunków zaliczenia oraz sposobów weryfikacji efektów uczenia się przewidzianych w programie studiów, zgodnych z zapisami zawartymi w sylabusie przedmiotu. Po zakończeniu procesu zaliczeniowego osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu wypełnia protokół zaliczeniowy w elektronicznym systemie e-HMS. Następnie, po ostatecznym zamknięciu protokołu, zobowiązana jest do wygenerowania w tym systemie formularza weryfikacji efektów uczenia się (WEU). Formularz WEU zawiera zestawienie rozkładu ocen uzyskanych przez studentów oraz pytania umożliwiające ocenę stopnia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się dla danego przedmiotu, w szczególności dotyczące: zgodności ocen końcowych z efektami uczenia się określonymi w sylabusie, zasadności modyfikacji treści programowych, adekwatności stosowanych form i metod dydaktycznych, skuteczności sposobów weryfikacji efektów uczenia się oraz form dokumentowania osiągniętych efektów. Dla każdego z pytań przewidziano możliwość udzielenia odpowiedzi opisowej. W formularzu WEU koordynator przedmiotu może również zgłosić planowane zmiany w sylabusie, które mają zostać wprowadzone w kolejnym roku akademickim w celu doskonalenia procesu kształcenia. Ogólne zasady wypełniania formularza WEU zostały opracowane przez Pełnomocnika Rektora ds. jakości kształcenia.

Po zakończonym semestrze wypełnione formularze WEU są analizowane przez Wydziałowego Koordynatora ds. jakości kształcenia i na podstawie tej analizy są wyciągane wnioski dotyczące istniejących wyzwań i obszarów, które muszą zostać poddane doskonaleniu, i mogą dotyczyć pojedynczych przedmiotów lub być szersze. W roku akademickim 2024/2025 analiza weryfikacji efektów uczenia się przeprowadzonej na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności dotyczyła 26 przedmiotów w semestrze zimowym oraz 31 przedmiotów w semestrze letnim (Załącznik 3.12). W przypadku większości przedmiotów, dla których zweryfikowano efekty uczenia się, osoby klasyfikowane zaliczyły przedmiot w pierwszym terminie. Na podstawie

analizy formularzy WEU stwierdzono, że zakładane efekty uczenia się zostały osiągnięte, a koordynatorzy przedmiotów zgłaszali konieczność wprowadzenia zmian w treści sylabusów. Zaproponowane przez koordynatorów rozwiązania dotyczyły jedynie zmian w sposobach weryfikacji efektów uczenia się i określały, że: Należy w sylabusie sprecyzować, iż obecność na zajęciach jest obowiązkowa” i „Przydałoby się dodać ocenę za aktywność. Spora część pracy na zajęciach to dyskusja w grupach i parach – przy braku oceny za aktywność część studentów ma niewielką motywację do dyskusji”.

Przedmioty ujęte w programie studiów na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności rozliczane są jedną oceną końcową. Udział poszczególnych elementów zaliczeniowych (takich jak egzamin, kolokwia, testy cząstkowe, sprawozdania, raporty) w ocenie końcowej określony jest każdorazowo w sylabusie przedmiotu. Koordynator przedmiotu dokonuje wpisu oceny do elektronicznego systemu e-HMS, przy czym oceny te są udostępniane studentom przed ich ostatecznym zatwierdzeniem. System e-HMS umożliwia studentom bieżący wgląd w uzyskane wyniki oraz zgłoszenie ewentualnych wątpliwości przed zamknięciem protokołu zaliczeniowego.

Zgodnie z Regulaminem studiów w przypadku uzyskania w trakcie trwania semestru, w wyniku przeprowadzenia określonych form weryfikacji efektów uczenia się określonych w sylabusie, ocen negatywnych, studentowi przysługuje jeden termin poprawkowy. Termin ten wyznaczany jest przez osobę odpowiedzialną za moduł i może zostać ustalony w terminie sesji zaliczeniowej. W przypadku zajęć, dla których formą weryfikacji efektów uczenia się jest egzamin, jeden termin egzaminu przypada w sesji zaliczeniowej, drugi termin w poprawkowej sesji zaliczeniowej. Terminy te ustalane są w porozumieniu ze studentami przez osobę odpowiedzialną za moduł. Nadzór nad prawidłową organizacją sesji sprawuje dziekan.

Student, który nie uzyskał zaliczenia w terminie poprawkowym, ma prawo – w terminie do 7 dni od ogłoszenia wyników egzaminu poprawkowego – złożyć umotywowane, pisemne podanie do Prodziekana z wnioskiem o przeprowadzenie zaliczenia komisyjnego. Zaliczenie komisyjne odbywa się w terminie do 2 tygodni od daty złożenia podania, przed komisją powołaną przez Prodziekana. W skład komisji egzaminacyjnej wchodzi: Prodziekan (jako przewodniczący komisji), dwóch nauczycieli akademickich, w tym co najmniej jeden specjalista w zakresie treści przedmiotu objętego zaliczeniem komisyjnym, oraz przedstawiciel samorządu studenckiego. Członkami komisji są osoby, które nie prowadziły zajęć z danego przedmiotu dla ocenianego rocznika. W przypadku przedmiotów o wysokim stopniu specjalizacji dopuszcza się możliwość powołania do komisji osoby spoza Instytutu Nauk o Żywności, Instytutu Ekonomii i Finansów lub Instytutu Zarządzania. W zaliczeniu komisyjnym, w charakterze obserwatorów, mogą uczestniczyć koordynator przedmiotu oraz osoba wskazana przez studenta (np. opiekun roku lub Koordynator ds. równego traktowania).

Zgodnie z Regulaminem Studiów w SGGW, na wniosek studenta z niepełnosprawnością formy zaliczenia przedmiotu mogą zostać dostosowane do jego indywidualnych możliwości wynikających z rodzaju i stopnia niepełnosprawności. W procesie zaliczeń i egzaminów dopuszcza się udział tłumaczy języka migowego oraz asystentów wspierających studentów z niepełnosprawnością ruchową lub studentów niewidomych. Udział osób wspierających wymaga każdorazowo zgody Prodziekana.

Osoba przeprowadzająca zaliczenie lub egzamin ma prawo odmówić udziału asystenta w przypadku, gdy jest on merytorycznie lub zawodowo związany z przedmiotem, z którego odbywa się zaliczenie lub egzamin, co mogłoby naruszać zasadę obiektywności oceny.

W okresie ostatnich trzech lat na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności nie odnotowano przypadków wymagających zastosowania powyższych rozwiązań.

- 6. Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych osiągniętych przez studentów w trakcie i na zakończenie procesu kształcenia (dyplomowania), przykładowe powiązania metod sprawdzania i oceniania z efektami uczenia się odnoszącymi się do działalności naukowej w zakresie dyscypliny, do której kierunek jest przyporządkowany, efekty dotyczące stosowania właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych, jak również kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego*

Metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się określone są w dokumencie opisującym przedmiot, tj. w sylabusie. Zgodnie z Uchwałą Nr 59 – 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 kwietnia 2023 r., dotyczącą zasad tworzenia oraz wprowadzania zmian w programach studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich, opis przedmiotu (Załącznik 3.13) sporządzany jest w systemie Sylabus SGGW (<https://sylabus.sggw.edu.pl/>). Przygotowując sylabus, koordynator przedmiotu dobiera metody weryfikacji efektów uczenia się, uwzględniając wszystkie zdefiniowane dla danego przedmiotu efekty w obszarze wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, powiązane z efektami kierunkowymi. Propozycje koordynatorów zawarte w sylabusach podlegają weryfikacji przez zespół opracowujący program studiów, a następnie przez zespół roboczy ds. nauczania w języku polskim oraz Radę Programową, przed ostatecznym zatwierdzeniem programu kształcenia.

Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności jest spójny z efektami kierunkowymi, treściami programowymi oraz formami zajęć i odpowiada profilowi ogólnoakademickiemu kierunku przyporządkowanego do dyscyplin technologia żywności i żywienia oraz nauki o zarządzaniu i jakości. Stosowane metody weryfikacji są zróżnicowane i dostosowane do charakteru poszczególnych przedmiotów oraz realizowanych efektów uczenia się, w szczególności tych odnoszących się do działalności naukowej w ww. dyscyplinach. Bardziej szczegółowe przykłady zawarto w dalszym opisie kryterium.

Stosowane sposoby weryfikacji zakładanych efektów uczenia się są dostosowane do specyfiki poszczególnych przedmiotów oraz form ich realizacji. System oceniania integruje weryfikację wiedzy teoretycznej z oceną umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych, zapewniając spójność metod sprawdzania efektów uczenia się z charakterem działalności naukowej właściwej dla dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek, tj. technologii żywności i żywienia oraz nauk o zarządzaniu i jakości, co znajduje szczególne odzwierciedlenie w sposobach weryfikacji efektów uczenia się w zakresie umiejętności i kompetencji społecznych.

**Efekty uczenia się w obszarze wiedzy weryfikowane są przede wszystkim na podstawie egzaminów oraz prac zaliczeniowych, zarówno w formie pisemnej, jak i ustnej, a także poprzez prezentacje i referaty czy przygotowanie pracy dyplomowej (np. *Materiałoznawstwo w technologii żywności, Ekologia i ochrona środowiska, Właściwości chemiczne składników żywności, Ogólna***

*technologia żywności i podstawy towaroznawstwa, Logistyka, Podstawy marketingu*). Końcowym elementem weryfikacji efektów uczenia się w zakresie wiedzy jest egzamin dyplomowy, obejmujący m.in. pytania losowane przez studentów z części ogólnej oraz kierunkowej. Wskazane metody umożliwiają ocenę stopnia opanowania szerokiej wiedzy teoretycznej, rozumienia procesów technologicznych i rynkowych, chemicznych, fizycznych i organizacyjnych oraz zdolności analizy problemów typowych dla działalności naukowej w obszarze technologii żywności i nauk o zarządzaniu i jakości. Efekty uczenia się w zakresie umiejętności oceniane są głównie na podstawie projektów, raportów i sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych, prezentacji, przygotowywanych indywidualnie i zespołowo, analiz przypadków oraz zadań problemowych, a także poprzez ocenę eksperymentów realizowanych podczas zajęć laboratoryjnych oraz sporządzanych z nich sprawozdań (np. *Metody oceny fizykochemicznej produktów spożywczych, Procesy w produkcji żywności, Sensoryczne metody oceny produktów spożywczych, Zarządzanie bezpieczeństwem żywności czy Marketing w erze cyfrowej*). Zastosowane metody pozwalają na weryfikację umiejętności planowania i realizacji prostych badań, doboru metod analitycznych i narzędzi badawczych, interpretacji wyników, formułowania wniosków oraz wykorzystania technik informacyjno-komunikacyjnych, co bezpośrednio odnosi się do efektów związanych z działalnością naukową w przyporządkowanych dyscyplinach. W przypadku efektów uczenia się w zakresie kompetencji społecznych weryfikowane są one poprzez ocenę pracy studenta podczas zajęć laboratoryjnych i projektowych, aktywności w trakcie zajęć, np. udział w dyskusji i realizacji praktycznej części zajęć, pracy zespołowej, rzetelności wykonania zadań oraz przestrzegania zasad etyki i bezpieczeństwa pracy (m.in. w przedmiotach: *Towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, Przetwórstwo surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, Zarządzanie marketingowe, Strategie rynkowe*). Metody te umożliwiają ocenę gotowości do współpracy, odpowiedzialności za realizowane zadania, krytycznej analizy wyników oraz świadomego funkcjonowania w środowisku akademickim i zawodowym. Osiągnięcie efektów uczenia się w zakresie wiedzy i umiejętności stanowi także pozytywną przesłankę do oceny kompetencji społecznych, rozumianych jako gotowość do wykorzystania posiadanego potencjału w przyszłej pracy zawodowej oraz w innych aktywnościach o charakterze społecznym.

**Zakres efektów inżynierskich uwzględnionych w programie nauczania ocenianego kierunku odpowiada podstawowym elementom warsztatu badawczego: formułowaniu problemu, doborowi metod, prowadzeniu eksperymentu, analizie danych i interpretacji rezultatów. Tym samym efekty inżynierskie nie ograniczają się tylko do zastosowań praktycznych w przemyśle, ale przygotowują studenta także do realizacji badań naukowych oraz do kontynuowania kształcenia na studiach II stopnia. W przypadku przedmiotów wykładowo-ćwiczeniowych o charakterze inżynierskim** zapewniono spójny i adekwatny system weryfikacji efektów uczenia się obejmujący wiedzę, umiejętności oraz kompetencje społeczne. Przyjęty system weryfikacji efektów uczenia się zapewnia najczęściej powiązanie, np. egzaminu jako narzędzia oceny wiedzy teoretycznej z raportem/projektem jako formą potwierdzającą osiągnięcie efektów umiejętności i kompetencji, co jest zgodne z profilem kształcenia inżynierskiego. Przykładowo, w przedmiocie Chemia ogólna i organiczna przypisano efekty kierunkowe inżynierskie w zakresie wiedzy (m.in. budowa i reaktywność związków chemicznych), umiejętności laboratoryjnych oraz kompetencji związanych z pracą zespołową i bezpieczeństwem pracy. Weryfikacja obejmuje zaliczenie pisemne oraz raport z ćwiczeń laboratoryjnych, co pozwala na ocenę zarówno efektów wiedzy, jak i praktycznych umiejętności

inżynierskich. Z kolei Technologia informacyjna obejmuje efekty inżynierskie w zakresie analizy danych, tworzenia raportów i wykorzystania narzędzi informatycznych. Osiągnięcie efektów weryfikowane jest poprzez test, projekt oraz kolokwia praktyczne. Analogicznie w przedmiocie Ekologia i ochrona środowiska efekty wiedzy z zakresu procesów zachodzących w ekosystemie oraz zarządzania środowiskowego weryfikowane są testem, natomiast umiejętność oceny wpływu działalności przemysłu spożywczego na środowisko – poprzez raport. W przypadku przedmiotów o charakterze technologicznym, dla których przypisano efekty uczenia się o charakterze inżynierskim (np. Towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego, Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego, Przetwórstwo surowców pochodzenia roślinnego, Przetwórstwo surowców pochodzenia zwierzęcego), efekty inżynierskie także weryfikowane są w sposób komplementarny poprzez egzamin pisemny (weryfikacja efektów wiedzy technicznej i technologicznej), zaliczenie pisemne (zadania problemowe/obliczeniowe), weryfikujące umiejętności doboru procesów i metod, raport z ćwiczeń laboratoryjnych (weryfikacja umiejętności eksperymentalnych, analitycznych i interpretacyjnych) oraz w wyniku realizacji badań i pracy zespołowej (ocena kompetencji inżynierskich i organizacyjnych). Taki model weryfikacji zapewnia zgodność z profilem kształcenia inżynierskiego, łącząc ocenę wiedzy teoretycznej z oceną umiejętności praktycznych i kompetencji zawodowych.

Rozwijanie umiejętności studentów w zakresie prowadzenia badań naukowych odbywa się w trakcie zajęć laboratoryjnych i audytoryjnych, seminariów oraz realizacji projektów, a w przypadku studentów wykazujących szczególne zainteresowanie działalnością naukową — również w ramach aktywności Koła Naukowego. Biorąc powyższe pod uwagę, absolwenci kierunku towaroznawstwo i marketing żywności są przygotowani w stopniu wystarczającym do realizacji prac badawczych oraz potrafią samodzielnie lub przy wsparciu ekspertów formułować i rozwiązywać proste problemy badawcze.

**W przypadku doboru metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych na zakończenie procesu kształcenia (dyplomowania)** w pierwszej kolejności oceniana jest przygotowana praca dyplomowa. Warunkiem dopuszczenia inżynierskiej pracy dyplomowej do obrony jest spełnienie wymagań formalnych obowiązujących dla prac dyplomowych realizowanych w SGGW oraz wymagań szczegółowych obowiązujących na Wydziale Technologii Żywności SGGW w Warszawie ([prace dyplomowe wymagania od r. ak. 2021\\_2022 — OneDrive](#)). Promotor oraz wyznaczony recenzent sporządzają recenzje pracy dyplomowej w systemie eHMS, uwzględniające zarówno ocenę formalną, jak i merytoryczną pracy. Recenzja ta w sylabusie pracy dyplomowej określona jest mianem Raportu.

1. Ocena tematu pracy określonego w tytule, w szczególności jego adekwatności do treści pracy,
2. Ocena struktury pracy z uwzględnieniem wymagań właściwych dla danego typu pracy, obejmująca poprawność układu, podziału treści, kolejności, kompletności oraz proporcji rozdziałów,
3. Ocena merytoryczna pracy, obejmująca poprawność doboru narzędzi i metod badawczych, stosowanej terminologii, sposobu prowadzenia rozważań, interpretacji i dyskusji wyników oraz formułowania wniosków, a także stopień realizacji celu i zakresu pracy,

4. Ocena elementów nowatorskich pracy, takich jak nowatorstwo tematyki, zakresu, zastosowanych metod badawczych czy sposobu rozwiązania problemów badawczych,
5. Ocena doboru i wykorzystania źródeł, z uwzględnieniem ich wiarygodności, trafności i kompletności,
6. Ocena formalna pracy, obejmująca poprawność językową, stylistyczną, gramatyczną i ortograficzną, a także poprawność numeracji i czytelność tabel oraz rycin, spisu treści, streszczenia, odsyłaczy i spisu literatury,
7. Ocena elementów aplikacyjnych pracy, w tym możliwości jej praktycznego wykorzystania, np. jako materiału źródłowego, dydaktycznego, publikacji lub poprzez udostępnienie zainteresowanej instytucji lub firmie.

W ramach dyplomowania organizowany jest następnie ustny egzamin dyplomowy, którego przebieg opisano w dalszej części kryterium.

**Efekty uczenia się dotyczące stosowania właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych,** realizowane są w toku studiów poprzez zróżnicowane formy zajęć dydaktycznych oraz samodzielną pracę studentów. Studenci nabywają umiejętność doboru i wykorzystania adekwatnych metod, narzędzi oraz technologii informacyjno-komunikacyjnych właściwych dla analizowanych zagadnień, w szczególności w zakresie pozyskiwania, przetwarzania, analizy i prezentacji danych. W pierwszym semestrze studiów efekty te są realizowane w ramach przedmiotu Technologia informacyjna. W ramach zajęć dydaktycznych studenci korzystają ze specjalistycznego oprogramowania, narzędzi analitycznych oraz platform wspierających proces kształcenia, co pozwala im na praktyczne zastosowanie nowoczesnych rozwiązań technologicznych w pracy indywidualnej i zespołowej. Są to rozwiązania zróżnicowane, w zależności od modułu zajęć. Osiąganie tych efektów weryfikowane jest m.in. poprzez realizację projektów, przygotowywanie raportów, prezentacji multimedialnych, analiz przypadków oraz ocenę poprawności doboru i zastosowania narzędzi informacyjno-komunikacyjnych w rozwiązywaniu określonych problemów.

**Efekty uczenia się w zakresie kompetencji językowych** obejmują znajomość języka obcego na poziomie umożliwiającym korzystanie z obcojęzycznych źródeł literaturowych, dokumentacji specjalistycznej oraz zasobów informacyjnych, a także komunikowanie się w środowisku akademickim i zawodowym. Kompetencje te rozwijane są w ramach lektoratów językowych, zajęć kierunkowych oraz samodzielną pracę studentów, w szczególności poprzez analizę tekstów specjalistycznych, przygotowywanie opracowań pisemnych i prezentacji w języku obcym. Weryfikacja osiągnięcia efektów uczenia się w tym zakresie odbywa się poprzez zaliczenia i egzaminy z lektoratów, ocenę prac pisemnych i prezentacji, a także poprzez ocenę umiejętności wykorzystania języka obcego w realizacji zadań dydaktycznych i projektowych. Student powinien opanować znajomość przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Wiąże się to z osiągnięciem niezależności językowej umożliwiającej efektywne postępowanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej.

Zgodnie z wymaganiami szczegółowymi przygotowania prac dyplomowych inżynierskich na WTŻ w tekście pracy należy zacytować oraz zamieścić w spisie literatury co najmniej 30 pozycji bibliograficznych o charakterze merytorycznym (naukowych lub popularnonaukowych), w tym

przynajmniej 5 obcojęzycznych, co także wiąże się z weryfikacją znajomości języka obcego branżowego i jest spójne z przygotowaniem do badań naukowych.

**Odnosząc się do doboru metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się osiągniętych przez studentów w trakcie realizacji praktyki zawodowej (do wyboru Praktyka zawodowa 1, 2 oraz 3)** podstawowymi metodami sprawdzania i oceniania efektów uczenia się są: dziennik studenckiej praktyki zawodowej prowadzony przez studenta, pozytywna opinia zakładowego opiekuna praktyk oraz sprawozdanie z praktyki zawodowej przygotowane przez studenta w formie pracy pisemnej. Metody te pozwalają na wieloaspektową ocenę realizacji praktyki, obejmującą obserwację pracy studenta, analizę wykonywanych czynności, stopień zaangażowania oraz poziom refleksji nad funkcjonowaniem przedsiębiorstwa lub instytucji.

W zakresie wiedzy weryfikacja efektów uczenia się dotyczy m.in. znajomości organizacji i profilu działalności zakładów przetwórstwa żywności, przedsiębiorstw handlowych branży spożywczej oraz jednostek otoczenia instytucjonalnego i urzędowej kontroli żywności. Ocena obejmuje także rozumienie procesów technologicznych, zasad planowania produkcji, analizy kosztów, struktury zatrudnienia, funkcjonowania systemów zapewnienia i zarządzania jakością, a także znajomość metod kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności oraz stosowanych metod analitycznych. Efekty te są potwierdzane poprzez zapisy w dzienniku praktyk oraz treść sprawozdania końcowego, w którym student opisuje poznane procesy, technologie, procedury oraz metody badawcze stosowane w praktyce zawodowej, odnosząc je do wiedzy zdobytej w toku studiów.

W zakresie umiejętności oceniana jest zdolność studenta do praktycznego zastosowania właściwych metod i narzędzi, w tym aparatury kontrolno-pomiarowej, metod fizykochemicznych i mikrobiologicznych, zasad pobierania i przygotowania próbek, sporządzania protokołów oraz raportów z kontroli jakości. Weryfikacji podlega również umiejętność analizy procesów technologicznych, organizacyjnych i logistycznych, a także dokumentowania przebiegu pracy i formułowania wniosków. Sprawozdanie z praktyki oraz dziennik praktyk pozwalają ocenić stopień opanowania umiejętności związanych z prowadzeniem dokumentacji, analizą danych oraz wykorzystaniem narzędzi informacyjno-komunikacyjnych stosowanych w przedsiębiorstwach i laboratoriach.

Efekty uczenia się odnoszące się do działalności naukowej w dyscyplinie, do której przyporządkowany jest kierunek, są weryfikowane poprzez ocenę umiejętności stosowania poznanych metod analitycznych, interpretacji wyników badań jakościowych i bezpieczeństwa żywności oraz rozumienia ich znaczenia w ocenie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych. Student wykazuje te kompetencje w sprawozdaniu z praktyki, opisując zakres analiz wykonywanych w laboratoriach zakładowych lub jednostkach kontrolnych oraz stosowane metody badawcze.

W zakresie kompetencji społecznych oceniana jest gotowość studenta do pracy w zespołach pracowniczych, odpowiedzialność za powierzone zadania, przestrzeganie zasad bezpieczeństwa, jakości i etyki zawodowej, a także umiejętność funkcjonowania w strukturze organizacyjnej przedsiębiorstwa lub instytucji. Kluczową rolę w ocenie tych efektów odgrywa opinia zakładowego opiekuna praktyk, który potwierdza poziom zaangażowania, samodzielności oraz kultury pracy studenta.

Kompetencje językowe w zakresie znajomości języka obcego oraz umiejętność posługiwania się terminologią specjalistyczną są oceniane pośrednio poprzez analizę dokumentacji, procedur,

norm jakościowych oraz instrukcji stosowanych w zakładach pracy i jednostkach kontrolnych, a także poprzez sposób opisu procesów technologicznych i analitycznych w sprawozdaniu z praktyki.

Zastosowany zestaw metod sprawdzania i oceniania zapewnia spójność pomiędzy zakładanymi efektami uczenia się a realizowanymi treściami programowymi praktyk zawodowych oraz umożliwia rzetelną ocenę osiągnięć studentów na etapie realizacji praktyki i po zakończeniu procesu kształcenia.

Realizacja programu kształcenia na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności podlega stałemu monitorowaniu poprzez walidację efektów uczenia się, analizę procesu dyplomowania, ocenę ankietową zajęć dydaktycznych oraz procesu studiowania, a także hospitacje zajęć. Działania te mają charakter systemowy i są prowadzone w sposób ciągły.

Istotnym elementem monitorowania stopnia osiągania efektów uczenia się jest również analiza matrycy efektów uczenia się, prowadzona już na etapie opracowywania programu i planu studiów oraz przy każdej ich modyfikacji. Takie podejście pozwala na identyfikację efektów uczenia się realizowanych w ramach poszczególnych przedmiotów oraz określenie form zajęć i metod ich weryfikacji. Zgodnie z Wewnętrznym Systemem Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia na Wydziale Technologii Żywności, programy kształcenia, plany studiów oraz zakładane efekty uczenia się podlegają corocznemu przeglądowi. Przeglądu programów studiów pierwszego i drugiego stopnia dokonują Dziekan oraz Poddziekan, we współpracy z Koordynatorem ds. jakości kształcenia. Raporty z przeglądu sporządzane są przez osoby odpowiedzialne za jego przeprowadzenie, natomiast wnioski oraz propozycje zmian, po zaopiniowaniu przez Koordynatora ds. Jakości kształcenia przekazywane są Dziekanowi, który występuje do Rady Programowej z wnioskiem o zaopiniowanie proponowanych modyfikacji.

#### *7. Zasady, warunki i tryb dyplomowania na każdym z poziomów studiów*

Zasady, warunki oraz tryb dyplomowania na ocenianym kierunku studiów w roku akademickim 2024/2025 zostały określone w Regulaminie studiów obowiązującym w tym roku akademickim w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Załącznik 3.11), a także w Wytycznych dotyczących przygotowywania prac dyplomowych w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, wprowadzonych Zarządzeniem Nr 100 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 22 września 2021 r. (Załącznik 3.14). Na ocenianym kierunku studiów pierwszego stopnia towaroznawstwo i marketing żywności studenci przygotowują prace dyplomowe inżynierskie, których charakter oraz przykładową tematykę przedstawiono w dalszej części niniejszego kryterium.

Wymagania wskazane w wytycznych SGGW w wybranych obszarach zostały doprecyzowane decyzją Rady Programowej Wydziału Technologii Żywności, co stanowi ukierunkowujące wsparcie dla studentów w procesie przygotowywania prac dyplomowych (Załącznik 3.15). Dokumenty te precyzyjnie określają zarówno wymagania edytorskie, jak i merytoryczne, co ułatwia studentom prawidłowe przygotowanie pracy dyplomowej oraz umożliwia ocenę jej formalnej poprawności na etapie dopuszczenia do obrony lub skierowania do poprawy. Jak wskazano wcześniej, spełnienie obowiązujących wytycznych jest uwzględniane w recenzji pracy dyplomowej oraz ma wpływ na jej ocenę końcową.

Egzaminy dyplomowe na studiach pierwszego stopnia są przeprowadzane zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

(Załącznik 3.11). Do egzaminu dyplomowego na studiach pierwszego stopnia może przystąpić student po uzyskaniu wszystkich niezbędnych zaliczeń oraz po złożeniu pracy dyplomowej. Wewnętrzne zasady egzaminowania obowiązujące na WTŻ na studiach pierwszego stopnia zawarte zostały w Instrukcji I.VI.7 (Załącznik 3.16). Za organizację egzaminu dyplomowego odpowiada Prodziekan. Problematyka zagadnień przewidzianych na egzaminie dyplomowym jest podawana do wiadomości studentom z semestralnym wyprzedzeniem, poprzez zamieszczenie wykazu tych zagadnień na stronie internetowej Wydziału (<https://wtz.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/sites/27/2025/10/Pytania-dyplomowe-TiMZ.pdf?x26647>). Odbywa się to po uprzednim przygotowaniu pytań przez koordynatorów przedmiotów z toku programu studiów i zaopiniowaniu zestawów pytań egzaminacyjnych przez Radę Programową WTŻ.

Egzamin dyplomowy odbywa się przed komisją powołaną przez Prodziekana, składającą się z minimum trzech osób. W skład komisji wchodzi przewodniczący komisji, którym jest Prodziekan lub nauczyciel akademicki przez niego wyznaczony, oraz promotor i/lub recenzent pracy dyplomowej. Decyzje podejmowane są większością głosów, a przy równej liczbie głosów, ostateczną decyzję podejmuje przewodniczący komisji. Z przebiegu egzaminu dyplomowego sporządzany jest protokół. Egzamin dyplomowy ma charakter egzaminu ustnego składającego się z trzech pytań, w tym dwóch losowanych przez studentów z puli pytań zatwierdzonych przez Radę Programową. Jedno pytanie związane z pracą inżynierską, formułowane jest przez komisję egzaminacyjną. W przypadku pytań losowanych należą one do pytań z zagadnień ogólnych (pytanie losowane przez studenta z puli pytań ogólnych) i pytanie z zagadnień kierunkowych (pytanie losowane przez studenta z puli pytań kierunkowych). Egzamin dyplomowy uznaje się za zdany po uzyskaniu oceny pozytywnej za każde z pytań egzaminacyjnych. W przypadku uzyskania z egzaminu oceny niedostatecznej lub nieusprawiedliwionego nieprzystąpienia do egzaminu w ustalonym trybie, Prodziekan wyznacza drugi termin egzaminu jako ostateczny. Powtórny egzamin nie może się odbyć wcześniej niż po miesiącu od daty pierwszego egzaminu i nie później niż po upływie trzech miesięcy. Terminy egzaminów ustalane są stosownie wcześniej w porozumieniu ze studentami, którzy wpisują się na listę w dziekanacie lub przygotowują listę w porozumieniu ze starostą roku, który przekazuje ustalenia do dziekanatu i Prodziekana.

Student zobowiązany jest złożyć pracę dyplomową inżynierską w dziekanacie nie później niż do 31 stycznia w roku akademickim ukończenia studiów. Obrona pracy dyplomowej odbywa się maksymalnie 2 miesiące od daty złożenia pracy w dziekanacie. Prodziekan na wniosek studenta zaopiniowany przez promotora może przedłużyć termin złożenia pracy dyplomowej do 6 miesięcy. Ocena z pracy dyplomowej jest średnią arytmetyczną ocen wystawionych przez promotora oraz recenzenta, przy czym obie oceny muszą być pozytywne. Ocena pracy dyplomowej i jej recenzja są sporządzane elektronicznie w systemie eHMS, w którym przed obroną student może się z nimi zapoznać. Ocena ta musi pojawić się w systemie najpóźniej na dwa dni przed terminem egzaminu dyplomowego.

*8. Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich, z ukazaniem przykładowych powiązań tych metod z efektami uczenia się.*

Proces weryfikacji efektów uczenia się na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności został zaprojektowany w sposób systemowy, spójny z przyjętymi efektami kierunkowymi oraz efektami inżynierskimi, a także dostosowany do idei praktycznego kształcenia. Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się uwzględnia zróżnicowanie kategorii efektów (wiedza,

umiejętności, kompetencje społeczne) oraz ich bezpośrednie powiązanie z osiągnięciem kwalifikacji inżynierskich, w szczególności w zakresie analizy, projektowania, oceny i doskonalenia rozwiązań stosowanych w obszarze marketingu oraz jakości i bezpieczeństwa żywności. Liczbowe zestawienie metod wykorzystywanych do weryfikacji efektów inżynierskich na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności przedstawiono w tabeli 3.1.

Efekty uczenia się w kategorii wiedzy, w tym najważniejsze efekty inżynierskie odnoszące się do znajomości procesów technologicznych, właściwości surowców i produktów żywnościowych, zasad zapewnienia jakości i bezpieczeństwa oraz podstaw ekonomii i marketingu, weryfikowane są przede wszystkim za pomocą egzaminów i zaliczeń pisemnych. Metody te dominują ilościowo w strukturze weryfikacji efektów inżynierskich, co potwierdza ich istotną rolę w ocenie stopnia opanowania wiedzy teoretycznej. Szczególnie adekwatnym rozwiązaniem jest stosowanie egzaminów z pytaniami opisowymi oraz testów zawierających zadania wymagające interpretacji wyników badań jakościowych i ilościowych oraz podejmowania decyzji inżynierskich. Takie podejście pozwala nie tylko na ocenę zakresu przyswojonej wiedzy, lecz również na sprawdzenie umiejętności jej praktycznego zastosowania w kontekście zawodowym. Przykładem powiązania metody z efektem uczenia się są przedmioty istotne dla realizacji efektów inżynierskich, takie jak „Strategia projektowania produktów spożywczych” czy „Przechowalnictwo żywności”, w których wiedza weryfikowana jest poprzez zaliczenia pisemne, a także projekty i raporty obejmujące zagadnienia o charakterze przekrojowym i aplikacyjnym.

Efekty uczenia się w zakresie umiejętności, stanowiące podstawę kompetencji inżynierskich, oceniane są z wykorzystaniem metod praktycznych, takich jak projekty, sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych, zadania projektowe, studia przypadków oraz kolokwia pisemne. Metody te są szczególnie trafne w kontekście efektów inżynierskich związanych z planowaniem i realizacją badań, analizą jakości żywności, oceną zgodności produktów z wymaganiami prawnymi oraz opracowywaniem nowych rozwiązań technologicznych i organizacyjnych. Na uwagę zasługuje szerokie wykorzystanie projektów zespołowych i indywidualnych, realizowanych w ramach najważniejszych przedmiotów inżynierskich. Projekty te wymagają od studentów samodzielnego doboru metod badawczych, analizy uzyskanych wyników oraz formułowania wniosków o charakterze praktycznym, co w sposób bezpośredni wspiera osiągnięcie efektów inżynierskich. Przykładowo, w ramach przedmiotu „Strategia projektowania produktów spożywczych”, studenci przygotowują projekty obejmujące ocenę jakości wybranych produktów, analizę rynku lub opracowanie koncepcji wdrożenia produktu, co pozwala na kompleksową weryfikację efektów z zakresu umiejętności. Szczególnie dobrym rozwiązaniem jest powiązanie oceny projektów z jasno określonymi kryteriami odnoszącymi się bezpośrednio do efektów uczenia się, co zapewnia przejrzystość procesu oceniania oraz umożliwia rzetelną ocenę stopnia osiągnięcia kompetencji inżynierskich. Należy wskazać także, że realizowane przez studentów kierunkowo prace inżynierskie o zróżnicowanym charakterze (ekspertyza, projekt, eksperyment), realizujące konkretny problem badawczy, muszą zakończyć się sformułowaniem wniosku do praktycznego zastosowania.

Efekty uczenia się w obszarze kompetencji społecznych, w tym efekty dotyczące odpowiedzialności zawodowej, pracy zespołowej, komunikacji oraz świadomości wpływu działalności inżynierskiej na otoczenie społeczne i środowiskowe, weryfikowane są głównie poprzez obserwację pracy studentów, ocenę aktywności na zajęciach oraz realizację projektów zespołowych. Szczególnie właściwym rozwiązaniem jest uwzględnienie kompetencji społecznych w ocenie projektów realizowanych zespołowo, gdzie oceniana jest nie tylko wartość

merytoryczna opracowania, lecz również sposób współpracy, podział ról oraz odpowiedzialność za realizację powierzonych zadań. Metody te są skutecznie stosowane w przedmiotach ważnych dla efektów inżynierskich, co sprzyja kształtowaniu postaw zgodnych z wymaganiami rynku pracy oraz specyfiką zawodu inżyniera.

Dodatkowym atutem systemu weryfikacji jest powiązanie oceny kompetencji społecznych z realizacją zajęć o charakterze praktycznym oraz kontaktami z otoczeniem społeczno-gospodarczym, co pozwala na ocenę gotowości studentów do funkcjonowania w środowisku zawodowym.

Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności należy uznać za spójny, zróżnicowany i adekwatny do charakteru kształcenia oraz wymagań związanych z uzyskiwaniem kompetencji inżynierskich. Pozytywnie należy ocenić szerokie wykorzystanie metod praktycznych, projektowych i problemowych, a także ich ścisłe powiązanie z podstawowymi przedmiotami realizującymi efekty inżynierskie. Tak skonstruowany system weryfikacji sprzyja rzetelnej ocenie osiągnięć studentów oraz zapewnia wysoki poziom realizacji efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.

**Tabela 3.1. Wykorzystanie metod weryfikacji efektów uczenia się do efektów inżynierskich**

Metoda weryfikacji efektów uczenia się	Liczba wystąpień w zakresie umiejętności	Liczba wystąpień w zakresie wiedzy
Zaliczenie pisemne	36	69
Egzamin pisemny	7	41
Projekt	36	19
Prezentacja	23	15
Test (pisemny lub komputerowy)	8	13
Ocena aktywności podczas zajęć	16	7
Wynik gry symulacyjnej	6	5
Raport	25	5
Kolokwium i/lub sprawozdanie na ćwiczeniach i/lub aktywność na ćwiczeniach	1	1
Ocena pracy w laboratorium	3	
Esej	2	
Kolokwium praktyczne ze stosowania narzędzi eksploracji i prezentacji danych oraz wykonywania na nich obliczeń	6	
Ocena wystąpień w trakcie zajęć	1	

### 9. Rodzaje, tematyka i metodyka prac etapowych i egzaminacyjnych, projektów

Rodzaje, tematyka oraz metodyka prac etapowych, egzaminacyjnych i projektowych realizowanych na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności są ściśle powiązane z treścią merytoryczną i formami zajęć oraz zakładanymi efektami uczenia się. Pozostają zgodne z profilem ogólnoakademickim kierunku przyporządkowanego do dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz – w przypadku przedmiotów z obszaru zarządzania i marketingu – do dyscypliny nauk o zarządzaniu i jakości. Poniżej opisano wybrane przykłady przedmiotów z programu studiów w kontekście omawianego punktu kryterium.

Prace etapowe realizowane są przede wszystkim w ramach ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych i mają charakter bieżącej weryfikacji stopnia opanowania wiedzy oraz nabywania umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych. Przykładowo, w przedmiotach takich jak „Ogólna technologia żywności i podstawy towaroznawstwa”, „Przetwórstwo surowców pochodzenia roślinnego”, „Właściwości fizyczne żywności” czy „Metody oceny fizykochemicznej produktów spożywczych” **prace etapowe przyjmują formę pisemnych zaliczeń, kolokwii oraz sprawozdań i raportów z ćwiczeń laboratoryjnych.** Ich tematyka obejmuje analizę przebiegu operacji i procesów technologicznych, wykonywanie pomiarów, opracowanie i interpretację wyników doświadczeń, formułowanie wniosków oraz ocenę wpływu zastosowanych metod na jakość i bezpieczeństwo produktów spożywczych. Metodyka tych prac opiera się na pracy eksperymentalnej, analizie danych rzeczywistych, rozwiązywaniu zagadnień problemowych oraz krytycznej interpretacji uzyskanych rezultatów, co sprzyja kształtowaniu umiejętności badawczych właściwych dla działalności naukowej.

W ramach przedmiotu „Materiałoznawstwo w technologii żywności” formą weryfikacji efektów uczenia się są **pisemne zaliczenia pozwalające na sprawdzenie poziomu opanowania teoretycznej wiedzy studenta oraz zdolności do jej praktycznego zastosowania w kontekście wybranych zagadnień** odnośnie właściwości obecnie stosowanych materiałów inżynierskich, metod ich badania i kontroli jakości w oparciu o odpowiednią dokumentację (instrukcje, normy, certyfikaty). W obszarze umiejętności i kompetencji społecznych student nabywa wiedzę w zakresie doboru materiałów do określonych celów technicznych, stosowania metod ograniczających powstawanie wad materiałów wskutek ich wykorzystywania oraz praktycznego podejścia do zarządzania eksploatacją maszyn i urządzeń w zakładach produkcyjnych w kontekście uporządkowanego zarządzania produkcją w zakładzie lub laboratorium (na przykładzie laboratoriów Katedry Inżynierii Żywności) oraz bezpieczeństwa i higieny pracy osób obsługujących stanowiska pracy/badawcze. Zespołowe lub indywidualne opracowania pisemne i obliczeniowe pozwalają na sprawdzenie zdolności studenta do analizy danych i interpretacji wymagań prawnych. Odnosi się to do kierunkowych efektów uczenia się polegających na właściwym dobieraniu źródeł i dokonywaniu syntezy uzyskanych informacji dotyczących różnych materiałów, ich oceny towaroznawczej, zarządzania eksploatacją, a także gotowości do prowadzenia działalności zawodowej w sposób etyczny, odpowiedzialny społecznie i zgodny z interesem publicznym.

W przypadku przedmiotu „Logistyka” podstawową formą weryfikacji efektów uczenia się są dwa pisemne zaliczenia, jedno obejmujące zagadnienia wykładów, a drugie dotyczące ćwiczeń. Stanowią one 100% oceny końcowej, każde z wagą 0,5. **Zaliczenia pisemne pozwalają na sprawdzenie poziomu wiedzy studenta na temat istoty i roli logistyki w sprawnym funkcjonowaniu organizacji w zmieniającym się otoczeniu,** co bezpośrednio łączy się z kierunkowym efektem kształcenia zakładającym, że student zna i rozumie podstawy funkcjonowania rynku i skutecznego zarządzania przedsiębiorstwem w otoczeniu technicznym, społecznym, prawnym i ekonomicznym. **Zaliczenia pisemne sprawdzają także umiejętności i kompetencje czy student potrafi dobrać właściwe narzędzia i metody ilościowe w zarządzaniu zasobami materiałowymi w logistyce zaopatrzenia i dystrybucji** (w tym m.in. modele zamawiania zapasów; czynniki i narzędzia określające zdolność produkcyjną; metody klasyfikacji zapasów oraz metody optymalizacji wielkości zamówienia), co wiąże się bezpośrednio z kierunkowym efektem kształcenia zakładającym, że student potrafi

wykorzystywać wiedzę oraz zasoby i techniki świata cyfrowego podczas podejmowania decyzji i doboru metod, narzędzi oraz dokonywania obserwacji, pomiarów i obliczeń w zakresie zjawisk zachodzących podczas wytwarzania, przetwarzania, badania produktów branży spożywczej, a także do uznawania znaczenia wiedzy interdyscyplinarnej w życiu zawodowym.

W przypadku przedmiotu „*Podstawy marketingu*”, właściwego dla dyscypliny nauk o zarządzaniu i jakości, efekty w obszarze wiedzy weryfikowane są poprzez egzamin i kolokwium zaliczeniowe i obejmują zagadnienia teoretyczne z zakresu marketingu, segmentacji rynku, strategii marketingowych, polityki cenowej, promocji oraz dystrybucji i pozostają w ścisłym powiązaniu z problematyką analizowaną na wykładach i ćwiczeniach. Umiejętności praktyczne oceniane są na podstawie prezentacji oraz zadań projektowych, takich jak analiza cyklu życia produktu, strategii marki, promotion-mix czy social media marketingu na przykładzie wybranych firm, a także poprzez zadanie terenowe polegające na weryfikacji strategii marketingowej marki w realnym środowisku sprzedaży. Dodatkowo, rozwijanie umiejętności badawczych jest oceniane poprzez przygotowanie kwestionariusza ankiety z wykorzystaniem różnych skal pomiarowych, co nawiązuje do podstawowych metod badań marketingowych. Kompetencje społeczne kształtowane i oceniane są poprzez pracę zespołową, publiczne prezentowanie wyników analiz oraz dyskusje nad strategiami marek w różnych fazach cyklu życia produktu. Zastosowane metody oceniania umożliwiają integrację wiedzy teoretycznej z analizą praktyki rynkowej, co pozwala na osiąganie efektów uczenia się powiązanych z działalnością naukową i aplikacyjną w obszarze marketingu.

W przedmiotach o charakterze analitycznym i prawnym, takich jak „Podstawy prawa żywnościowego” czy „Zarządzanie bezpieczeństwem żywności”, **prace etapowe polegają na przygotowywaniu prezentacji, zestawień i opracowań dokumentacyjnych opartych na analizie aktów prawnych krajowych i europejskich, norm oraz wytycznych dotyczących bezpieczeństwa żywności.** Metodyka tych prac zakłada samodzielny dobór źródeł, interpretację wymagań prawnych oraz ich zastosowanie do oceny funkcjonowania przedsiębiorstw sektora spożywczego, co umożliwi weryfikację zarówno umiejętności analitycznych, jak i kompetencji społecznych związanych z odpowiedzialnym i etycznym wykonywaniem zadań zawodowych. W przedmiotach towaroznawczych, takich jak „*Towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego*” oraz „*Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego*”, prace etapowe realizowane w trakcie ćwiczeń laboratoryjnych obejmują kolokwia, sprawozdania oraz ocenę aktywności studentów i dotyczą planowania i przeprowadzania eksperymentów, oceny jakości surowców i produktów oraz interpretacji wyników pomiarów i obserwacji.

**Prace egzaminacyjne** stanowią końcowy etap weryfikacji efektów uczenia się, w szczególności w zakresie wiedzy teoretycznej. We wszystkich przedmiotach technologicznych i towaroznawczych, takich jak „*Właściwości chemiczne składników żywności*”, „*Ogólna technologia żywności i podstawy towaroznawstwa*”, „*Przetwórstwo surowców pochodzenia zwierzęcego*” czy „*Przetwórstwo surowców pochodzenia roślinnego*”, mają one formę egzaminów pisemnych obejmujących zagadnienia realizowane podczas wykładów, dotyczące właściwości surowców i produktów spożywczych, procesów technologicznych, metod utrwalania i przetwórstwa oraz ich wpływu na jakość i bezpieczeństwo żywności. Metodyka egzaminów opiera się na pytaniach problemowych i testowych, umożliwiających ocenę stopnia opanowania wiedzy oraz zdolności analizy zagadnień typowych dla działalności naukowej w obszarze technologii żywności i żywienia. W wybranych przedmiotach, takich jak „*Przekąski i*

*napoje bezalkoholowe – charakterystyka i technologia*”, weryfikacja efektów uczenia się ma charakter jednorazowy i odbywa się wyłącznie w formie egzaminu pisemnego obejmującego całość treści programowych.

**Projekty** realizowane są w ramach wybranych przedmiotów i służą pogłębionej weryfikacji umiejętności praktycznych, analitycznych oraz kompetencji społecznych. W przedmiotach z zakresu marketingu i zarządzania, takich jak „*Marketingowe opracowanie produktu*”, „*Strategie rynkowe*”, „*Zarządzanie marketingowe*” czy „*Marketing w erze cyfrowej*”, projekty mają charakter zespołowy i polegają na opracowaniu strategii marketingowych, analizie studiów przypadków przedsiębiorstw sektora spożywczego, projektowaniu kampanii marketingowych oraz interpretacji danych rynkowych. **Metodyka projektów zakłada pracę zespołową, analizę literatury i danych empirycznych, przygotowanie raportów pisemnych oraz prezentacji multimedialnych i publiczne przedstawienie wyników.** Przykładowo, w przypadku przedmiotu „*Strategie rynkowe*” efekty w obszarze wiedzy weryfikowane są nie tylko poprzez egzamin, ale też oceniane są prezentacje i dyskusje dotyczące zachowań konsumentów rynku żywności, segmentacji rynku, zaufania do informacji rynkowej, strategii marketingowych w agrobiznesie oraz uwarunkowań regulacyjnych i środowiskowych. Kolokwium obejmuje przygotowanie części strategii marketingowej wybranego przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego. Umiejętności praktyczne oceniane są na podstawie projektów zespołowych, w tym zadania terenowego polegającego na analizie technik merchandisingowych w różnych formatach sklepów oraz ćwiczeń projektowych opartych na analizie trendów konsumenckich i dostosowaniu oferty rynkowej przedsiębiorstw sektora żywnościowego. Kompetencje społeczne kształtowane i oceniane są poprzez pracę zespołową, wspólne rozwiązywanie problemów decyzyjnych oraz prezentowanie i rozwiązań strategicznych. Zastosowane metody oceniania umożliwiają powiązanie efektów uczenia się z działalnością naukową i aplikacyjną w obszarze strategii rynkowych przedsiębiorstw sektora agrobiznesu. W przypadku przedmiotu „*Zarządzanie marketingowe*” efekty w obszarze wiedzy weryfikowane są poprzez test zaliczeniowy z wykładów, obejmujący kluczowe koncepcje i narzędzia zarządzania marketingowego, takie jak analizy strategiczne, strategie konkurencji oraz metody oceny atrakcyjności sektora. Umiejętności praktyczne oceniane są na podstawie projektu zespołowego realizowanego w ramach ćwiczeń, polegającego na kompleksowej analizie case study wybranej firmy z branży spożywczej z wykorzystaniem m.in. analizy SWOT, modeli portfelowych, analizy pięciu sił Portera oraz map grup strategicznych. Kompetencje społeczne kształtowane i oceniane są poprzez pracę zespołową nad projektem, planowanie działań, podział ról oraz odpowiedzialność za wspólnie wypracowane rozwiązania. Zastosowane metody oceniania umożliwiają integrację wiedzy teoretycznej z praktyką zarządzania marketingowego oraz powiązanie efektów uczenia się z działalnością naukową i aplikacyjną w sektorze żywnościowym.

W przedmiocie „*Zarządzanie bezpieczeństwem żywności*” projekty obejmują m.in. opracowanie dokumentacji systemu HACCP, analizę raportów RASFF oraz prezentację wyników pracy zespołowej, co umożliwia ocenę umiejętności interpretacji dokumentów normatywnych oraz współpracy w zespole. W przedmiocie „*Żywność cyrkularna*” jedyną formą weryfikacji efektów uczenia się jest projekt grupowy realizowany po zakończeniu wykładów.

Całość stosowanych form prac etapowych, egzaminacyjnych i projektowych charakteryzuje się spójnością tematyczną i metodyczną oraz umożliwia systematyczną i wieloaspektową

weryfikację efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, zgodnie z profilem kierunku oraz wymaganiami stawianymi kształceniu akademickiemu.

*10. Charakterystyka prac dyplomowych (tematyka i metodyka) ze szczególnym uwzględnieniem nabywania i weryfikacji osiągnięcia przez studentów kompetencji związanych z prowadzeniem działalności naukowej oraz kompetencji inżynierskich.*

Prace dyplomowe inżynierskie realizowane na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności, mają charakter interdyscyplinarny i łączą aspekty technologii żywności i żywienia z naukami o zarządzaniu i jakości. Głównym celem tych prac jest praktyczne wykorzystanie przez studentów wiedzy oraz umiejętności zdobytych w trakcie studiów I stopnia, rozwijanie kompetencji inżynierskich i naukowych oraz przygotowanie studenta do samodzielnej pracy badawczej i projektowej w branży spożywczej. Charakterystyczne dla prac dyplomowych realizowanych na ocenianym kierunku jest to, że oprócz znajomości teorii wymagają one praktycznego zastosowania wiedzy w rozwiązywaniu rzeczywistych problemów technologicznych, analitycznych i marketingowych, co pozwala na weryfikację zarówno wiedzy merytorycznej, jak i umiejętności praktycznych oraz kompetencji społecznych. Wymagana jest część praktyczna pracy, w której student rozwiązuje zagadnienie o charakterze inżynierskim, adekwatne do wiedzy i umiejętności zdobytych podczas studiów I stopnia. Prace dyplomowe mają prowadzić do przedstawienia konkretnych rozwiązań i mogą być realizowane w formie projektu, ekspertyzy, eksperymentu. Wszystkie mogą zakończyć się publikacją naukową, jeśli do Prodziekana zostanie złożony stosowny wniosek.

Zgodnie z zapisami w sylabusach prac inżynierskich o wskazanym wyżej charakterze (projekt, ekspertyza lub eksperyment), te o charakterze projektów obejmują opracowanie koncepcji nowego produktu spożywczego, udoskonalenie procesu technologicznego, projektowanie lub dobór urządzeń oraz przygotowanie dokumentacji systemów technologicznych. Ekspertyzy umożliwiają diagnozowanie stanu, właściwości lub skutków określonych zjawisk, analizę danych rynkowych, wyników badań laboratoryjnych lub ankietowych, a także formułowanie zaleceń praktycznych. Eksperymenty technologiczne, analityczne lub techniczne uczą studentów planowania badań, posługiwania się aparaturą laboratoryjną, stosowania odpowiednich metod analitycznych oraz opracowywania wyników z wykorzystaniem narzędzi statystycznych. Publikacje naukowe, przygotowywane w formie artykułu lub rozdziału w monografii, pozwalają natomiast na rozwijanie kompetencji w zakresie prezentacji wyników badań, dyskusji naukowej i redakcji prac naukowych zgodnie z wymaganiami wydawniczymi i są dodatkowym elementem rozwijania kompetencji związanych z przygotowywaniem studentów do realizacji badań naukowych.

Należy podkreślić, że szczegółowy charakter pracy dyplomowej – w tym forma, zakres części praktycznej oraz oczekiwane efekty – jest określony w wytycznych obowiązujących na Wydziale Technologii Żywności ([prace dyplomowe wymagania od r. ak. 2021\\_2022 — OneDrive](#)), natomiast metodyka realizacji pracy zależy od konkretnego tematu. Tematy prac przed ich przekazaniem studentom są opiniowane przez Kierowników Katedr, Radę Programową oraz ostatecznie akceptowane przez Prodziekana.

Tematyka prac dyplomowych jest dostosowana do profilu kierunku i obejmuje zarówno zagadnienia technologiczno-towaroznawcze, jak i problemy związane z marketingiem, zachowaniami konsumentów na rynku żywności oraz zarządzaniem produktami spożywczymi.

Pierwsi absolwenci kierunku zrealizowali w roku akademickim 2025/2026 tematy prac dyplomowych wskazane w Załączniku 2 pkt. 6. Dotyczyły one m.in. analizy wpływu marketingu cyfrowego i influencer marketingu na decyzje zakupowe konsumentów, oceny postrzegania etykiet cyfrowych, badania preferencji pokolenia Z w zakresie reklamy i zakupów online, a także analizy dostępności rynkowej produktów spożywczych, oceny cech jakościowych surowców i produktów oraz opracowywania innowacyjnych rozwiązań technologicznych. Prace technologiczno-towaroznawcze obejmowały ocenę metod utrwalania owoców, analizę emulsji i proszków spożywczych, zastosowanie liofilizacji i innych procesów technologicznych w produkcji żywności oraz weryfikację efektywności nowych metod produkcji i przetwarzania.

Jak wskazano, proces przygotowania pracy dyplomowej umożliwia studentom rozwijanie kompetencji inżynierskich, naukowych i społecznych. W zakresie kompetencji inżynierskich studenci uczą się planować i realizować badania technologiczne, dobierać odpowiednie metody i narzędzia analityczne, interpretować wyniki, opracowywać dokumentację projektową oraz formułować zalecenia praktyczne. Kompetencje naukowe obejmują umiejętność przeglądania literatury, krytycznej analizy danych, dyskusji wyników w kontekście literatury fachowej, formułowania problemu badawczego i wniosków naukowych oraz przygotowywania opracowań pisemnych zgodnie z wymogami akademickimi. Kompetencje społeczne rozwijane w trakcie realizacji pracy obejmują samodzielność, odpowiedzialność, rzetelność oraz gotowość do ciągłego pogłębiania wiedzy i korzystania z wiarygodnych źródeł w dobie cyfryzacji.

Prace dyplomowe są przygotowywane pod ścisłym nadzorem promotora i zgodnie z indywidualnym harmonogramem. Każda praca obejmuje przygotowanie wstępu z elementami przeglądu literatury, opis założeń metodycznych realizacji projektu, eksperymentu lub ekspertyzy, opis problemu badawczego, prezentację wyników, dyskusję oraz formułowanie wniosków i zaleceń praktycznych. W przypadku korzystania z narzędzi sztucznej inteligencji obowiązuje przestrzeganie aktualnych regulacji prawnych w SGGW. Cały proces przygotowania pracy dyplomowej ma na celu pogłębienie wiedzy studenta, rozwinięcie umiejętności inżynierskich i naukowych oraz przygotowanie absolwenta do samodzielnej pracy w zawodzie, w tym prowadzenia badań, projektowania rozwiązań technologicznych i podejmowania decyzji w obszarze produkcji i marketingu żywności.

*11. Opis sposobów dokumentowania efektów uczenia się osiągniętych przez studentów (np. testy, prace egzaminacyjne, pisemne prace etapowe, raporty, zadania wykonane przez studentów, projekty zrealizowane przez studentów, wypełnione dzienniki praktyk, prace artystyczne, prace dyplomowe, protokoły egzaminów dyplomowych).*

Sposób weryfikacji efektów uczenia się osiągniętych przez studentów kierunku towaroznawstwo i marketing żywności opisany jest w formularzach sylabusów poszczególnych przedmiotów i omawianych przez nauczycieli akademickich na pierwszych zajęciach z danego przedmiotu. Sposób weryfikacji efektów uczenia się jest dostosowany do specyfiki przedmiotu oraz jego formy (przedmiot wykładowo-ćwiczeniowy, wykładowy, ćwiczeniowy, lektorat, WF).

Do dokumentacji efektów uczenia się można zaliczyć m.in. prace projektowe, raporty/sprawozdania (np. z badań, analiz chemicznych i innych zadań wykonywanych w trakcie zajęć), prezentacje multimedialne na zadane tematy, pisemne kolokwia i inne pisemne prace zaliczeniowe, prace egzaminacyjne, testy egzaminacyjne. Kompletna dokumentacja w wersji papierowej jest przechowywana przez nauczycieli akademickich w szafach zamykanych na klucz

w ich pokojach służbowych. Kompletna dokumentacja w wersji elektronicznej jest przechowywana w zaszyfrowanych plikach na dysku służbowych komputerów lub w folderach plików i/lub w utworzonych przez prowadzących zadaniach/testach w zespołach dedykowanych przedmiotom w aplikacji Ms Teams – dostępnych po zalogowaniu do domeny SGGW.

Sposoby dokumentacji efektów uczenia się w ramach praktyk zawodowych obejmują dziennik studenckiej praktyki zawodowej, który uwzględnia bieżącą dokumentację realizowanych zadań, poznanych procesów technologicznych, organizacyjnych i kontrolnych, potwierdza zdobywaną wiedzę oraz rozwijane umiejętności praktyczne, jak również jest odzwierciedleniem stopnia zaangażowania studenta w wykonywane czynności. Sprawozdanie z praktyki zawodowej stanowi pracę pisemną studenta opisującą organizację i profil działalności zakładu lub instytucji, w której odbywane są praktyki, charakterystykę procesów technologicznych, metod kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności oraz stosowanych metod analitycznych, dokumentację wykorzystania właściwych metod i narzędzi, w tym aparatury kontrolno-pomiarowej. Opinia zakładowego opiekuna praktyk jest potwierdzeniem realizacji programu praktyki, dokumentuje osiągnięcie kompetencji społecznych, w tym odpowiedzialności, samodzielności, umiejętności pracy w zespole oraz przestrzegania zasad jakości i bezpieczeństwa, stanowi ocenę postawy studenta i jakości wykonywanych zadań. Cała dokumentacja związana z przebiegiem praktyk Stanowi potwierdzenie osiągnięcia efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych. Są one dodatkowo weryfikowane przez koordynatorów praktyk, ale także w czasie zajęć dydaktycznych następujących po semestrze, w którym praktyki zostały zrealizowane.

Dokumentacją efektów uczenia się są ponadto protokoły egzaminacyjne i protokoły zaliczeniowe oraz karty zaliczeniowe. Protokoły są wypełniane przez nauczycieli akademickich odpowiedzialnych za poszczególne przedmioty w wersji elektronicznej w wirtualnym dziekanacie (w systemie elektronicznym e-HMS). Karty zaliczeniowe studentów po zaliczeniu semestru, są drukowane z systemu e-HMS w dziekanacie, podpisywane przez Prodziekana i przechowywane w indywidualnych teczkach studentów.

Dokumentację efektów uczenia się stanowią również protokoły z egzaminów dyplomowych. Protokoły takie są podpisywane przez członków komisji, składane w dziekanacie i przechowywane w indywidualnych teczkach studentów.

Indywidualne teuczki studenckie są przechowywane w dziekanacie przez 1 rok od daty egzaminu dyplomowego i po tym czasie przekazywane do Archiwum SGGW, gdzie są przechowywane przez 50 lat, zgodnie z Zarządzeniem Nr 64 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 13 grudnia 2018 r. w sprawie wprowadzenia Instrukcji kancelaryjnej dla Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Jednolitego rzeczowego wykazu akt dla Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania Archiwum Centralnego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Załącznik 3.17).

*12. Wyniki monitoringu losów absolwentów ukazujące stopień przydatności na rynku pracy efektów uczenia się osiągniętych na ocenianym kierunku oraz luki kompetencyjne, jak również informacje dotyczące kontynuowania kształcenia przez absolwentów ocenianego kierunku.*

SGGW jako jedna z pierwszych uczelni w Polsce podjęta działania mające na celu zapewnienie absolwentom pomocy w poszukiwaniu miejsca pracy. W 1997 r. powstała Sekcja Promocji

Absolwentów AGROKADRA. W następnym latach została ona przekształcona w Biuro Karier i Monitorowania Losów Zawodowych Absolwentów, obecnie funkcjonujące pod nazwą Biuro Karier, którego działalność prowadzona jest zarówno w języku polskim, jak i angielskim. Zgodnie ze Statutem SGGW (DZIAŁ VI - Studia i studenci, Rozdział 1 - Studia i sprawy studenckie, par. 66) (Załącznik 3.18) Uczelnia może monitorować kariery zawodowe swoich absolwentów w celu dostosowywania programów studiów do potrzeb rynku pracy.

W kontakcie studentów z przyszłymi pracodawcami pośredniczy w SGGW Biuro Karier. Pracodawcy na stronie internetowej biura: <https://bk.sggw.pl/> mogą bezpłatnie zamieszczać oferty praktyk, staży i pracy skierowane do studentów/absolwentów SGGW zapewniając swojej firmie dobrze wykwalifikowany personel. Studenci/absolwenci mają natomiast możliwość znalezienia pracy zgodnej z ich kwalifikacjami zawodowymi. Oferty pracy oraz pozostałe informacje dostępne są także w social mediach (Facebook Biura Karier SGGW, LinkedIn Biura Karier SGGW).

Studentów mogą uzyskać od Biura Karier pomoc w odpowiednim przygotowaniu się do wejścia na rynek pracy, ponieważ taka forma wsparcia jest w zakresie kompetencji tej jednostki. W latach 2018-2023 na uczelni realizowany był projekt „Sukces z Natury” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020, którego głównym celem było wdrożenie zmian w zakresie zarządzania procesem kształcenia i podniesienia jakości nauczania przez SGGW w okresie 5 lat. W ramach tego projektu studenci ostatnich dwóch semestrów studiów, zarówno I, jak i II stopnia, mogli m.in. skorzystać z bezpłatnych konsultacji z doradcą zawodowym, przejść badanie online testem zintegrowanej osobowości, wziąć udział w warsztatach z identyfikacji i opracowania ścieżki rozwoju dotyczących kompetencji miękkich, a także coachingu i mentoringu. Obecnie, po zakończeniu projektu, studenci oraz absolwenci nadal korzystają z doradztwa zawodowego. Dla grup studenckich kończących studia I stopnia organizowane są bezpośrednio na wydziałach spotkania z doradcą zawodowym w ramach tzw. Mobilnego Biura Karier. Studenci/absolwenci mogą także indywidualnie skorzystać z bezpłatnych konsultacji z Job Coachem, warsztatów i praktycznych szkoleń z przygotowania CV, przygotowania się do rozmowy kwalifikacyjnej oraz umiejętności interpersonalnych. W SGGW cyklicznie organizowane są również targi pracy. W tegorocznej XIV edycji tego wydarzenia wzięło udział ponad 50 firm, w tym międzynarodowe koncerny spożywcze, farmaceutyczne, przedsiębiorstwa z sektora rolnego, technologicznego oraz instytucje państwowe. Było ono okazją do rozmów o przyszłej karierze, stażach i możliwościach zatrudnienia. W programie targów pracy były także prelekcje, m.in. zachęcające do podjęcia studiów III stopnia „Twój start w doktorat” oraz były prowadzone dyskusje na temat przyszłości rynku pracy w dobie sztucznej inteligencji czy kluczowych kompetencji przyszłości.

Monitorowanie losów zawodowych absolwentów SGGW odbywa się w oparciu o wyniki badań ankietowych. Zgodnie z przyjętymi procedurami ankiety wysyłane są do absolwentów studiów I i II-go stopnia, po 3 i 5-ciu latach od ukończenia studiów. Wysyłaniem ankiet zajmuje się Biuro Karier, a ich opracowaniem wydziałowy Koordynator ds. monitorowania losów absolwentów. Ankiety są anonimowe. Wyniki ankiet prezentowane są na Radzie Programowej Wydziału. Dobierając pytania do ankiety założono, że odpowiedzi udzielane przez absolwentów powinny dawać możliwość poznania wymagań rynku pracy oraz umożliwiać dopasowywanie programów nauczania do potrzeb pracodawców. Pytania ankietowe dotyczą m.in. związku pracy zawodowej z ukończonym kierunkiem/specjalizacją studiów, przydatności wiedzy i umiejętności zdobytych

w czasie studiów w wykonywanej pracy zawodowej, luk kompetencyjnych, potrzeby kontynuowania kształcenia na dodatkowych studiach, kursach czy szkoleniach. W lutym 2026 r. studia I stopnia towaroznawstwo i marketing żywności ukończyło pierwszych 15 absolwentów uzyskując dyplom inżyniera. Z tej grupy 9 osób zarejestrowało się na studia II stopnia na kierunku Technologia żywności i żywienia człowieka realizowany na WTŻ. Zgodnie z obowiązującymi procedurami, składając pracę dyplomową studenci wypełnili w systemie e-HMS oświadczenie dotyczące wyrażenia zgody na udział w badaniu „Monitorowanie losów zawodowych absolwentów”. Pierwsze wyniki badań ankietowych, które dostarczą wiedzy o losach zawodowych absolwentów studiów I stopnia kierunku towaroznawstwo i marketing żywności, będą dostępne w 2029 r. Uzyskane dane będą wykorzystywane w ocenie przydatności na rynku pracy efektów uczenia się obowiązujących na tym kierunku studiów, pozwolą poznać ewentualne luki kompetencyjne absolwentów i wskażą ewentualne kierunki zmian w programie kształcenia, co pozwoli na tworzenie jeszcze bardziej atrakcyjnej i spójnej z zapotrzebowaniem pracodawców oferty edukacyjnej.

### **Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 3:**

Na Wydziale przyjęto rozwiązania organizacyjne sprzyjające utrzymaniu wysokiej jakości procesu dyplomowania. Jedną z utrwalonych dobrych praktyk jest sposób wyznaczania recenzentów prac dyplomowych, który uwzględnia zarówno doświadczenie dydaktyczne, jak i zgodność kompetencji recenzenta z tematyką ocenianej pracy. Funkcję recenzenta mogą pełnić pracownicy samodzielni, natomiast pracownicy niesamodzielni po uzyskaniu zgody Rady Programowej, pod warunkiem wykazania się doświadczeniem w promowaniu co najmniej pięciu prac dyplomowych. Takie podejście pozwala na zapewnienie odpowiedniego przygotowania merytorycznego osób zaangażowanych w ocenę prac końcowych. Ostatecznego wyboru recenzenta dokonuje Prodziekan, kierując się tematyką pracy dyplomowej, co ma na celu zagwarantowanie rzetelnej i kompetentnej oceny jej zawartości merytorycznej.

Warto również podkreślić, że na Wydziale stosowane są rozwiązania uwzględniające potrzeby studentów w procesie oceniania. Przykładem jest możliwość sporządzenia przez studenta pisemnego zarysu odpowiedzi podczas egzaminu ustnego, jeśli taka forma uporządkowania myśli jest dla niego pomocna. Praktyka ta sprzyja ograniczeniu stresu egzaminacyjnego oraz umożliwia pełniejsze zaprezentowanie posiadanej wiedzy.

Na wysoką jakość kształcenia na Wydziale wskazują także osiągnięcia i wyróżnienia nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku. W 2025 roku pracownicy Wydziału zostali nominowani w pierwszej edycji Plebiscytu Złotego Grona SGGW, organizowanego przez Samorząd Studentów SGGW, którego celem było wyróżnienie najlepszych nauczycieli akademickich z poszczególnych wydziałów. Nominacje przyznawane były w dwóch kategoriach. W kategorii najlepszego dydaktyka, obejmującej osoby wyróżniające się wysokim poziomem przygotowania merytorycznego, pasją do nauczania oraz umiejętnością przekazywania wiedzy w sposób przystępny i inspirujący, nominacje z Wydziału uzyskali dr Diana Mańko-Jurkowska, dr hab. Agata Fabiszewska, prof. SGGW, dr hab. Elżbieta Hać-Szymańczuk, prof. SGGW, dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW oraz dr hab. Stanisław Kalisz, prof. SGGW, przy czym dr hab. Elżbieta Hać-Szymańczuk, prof. SGGW została laureatką nagrody w tej kategorii. Druga kategoria, najbardziej pro-studencki prowadzący, obejmowała nauczycieli wyróżniających się otwartością, dostępnością i zaangażowaniem we wsparcie studentów oraz tworzenie przyjaznej atmosfery współpracy. W tej kategorii nominacje otrzymali: dr Diana Mańko-Jurkowska, dr inż. Agnieszka

Tyburcy, która uzyskała nagrodę, dr inż. Iwona Ścibisz, dr hab. Agata Fabiszewska, prof. SGGW, dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW, dr hab. Elżbieta Hać-Szymańczuk, prof. SGGW oraz dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW.

Potwierdzeniem wysokiego poziomu realizacji zajęć dydaktycznych są również wyniki ankiety studenckiej, których analiza została przeprowadzona w roku akademickim 2024/2025. Zgodnie z uzyskanymi rezultatami zajęcia prowadzone przez nauczycieli akademickich Wydziału Technologii Żywności zostały ocenione jako jedne z najlepiej realizowanych w skali całej uczelni.

#### **Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry**

- 1. Liczba, struktura kwalifikacji oraz dorobek naukowy nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia ze studentami na ocenianym kierunku, jak również ich kompetencje dydaktyczne (z uwzględnieniem przygotowania do prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość oraz w językach obcych)*

W roku akademickim 2025/2026 zajęcia z przedmiotów podstawowych i kierunkowych na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności w Instytucie Nauk o Żywności (INoŻ) prowadziło łącznie 67 pracowników badawczo-dydaktycznych i dydaktycznych. W składzie kadry znajdowało się 10 profesorów tytularnych (prof. dr hab.), 20 profesorów SGGW, 11 adiunktów ze stopniem doktora habilitowanego, 23 adiunktów, 3 doktorantów.

Z Instytutu Ekonomii i Finansów (IEiF) i Instytutu Zarządzania (IŻ) w semestrze letnim 2024/2025 oraz w semestrze zimowym 2025/2026, na kierunku TiMŻ, zajęcia z przedmiotów obowiązkowych i fakultatywnych prowadziło 14 nauczycieli akademickich. W grupie pracowników badawczo-dydaktycznych i dydaktycznych reprezentujących oba te Instytuty prowadzących zajęcia na kierunku TiMŻ – 1 osoba posiada tytuł profesora, 4 - stopień doktora habilitowanego zatrudnionych na stanowisku profesora SGGW, a 9 osób ze stopniem doktora.

Pracownicy badawczo-dydaktyczni INoŻ reprezentowali dziedzinę nauki rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Kadra INoŻ stanowiła podstawową grupę osób realizujących zajęcia na kierunku TiMŻ, co zapewniało wysoki poziom kształcenia. Doświadczenie badawczo-dydaktyczne i dydaktyczne pracowników umożliwiło realizację programu studiów obejmującego zarówno solidne podstawy naukowe, jak i treści aplikacyjne kluczowe dla kierunku TiMŻ. Pozostali pracownicy badawczo-dydaktyczni prowadzący zajęcia na kierunku TiMŻ reprezentowali ekonomie i finanse, nauki o zarządzaniu i jakości, nauki socjologiczne, nauki o polityce i administracji, zootechnikę i rybactwo, rolnictwo i ogrodnictwo oraz nauki leśne. Szczegółowe dane potwierdzające kompetencje kadry kształcącej na kierunku zawarte są w kartach pracowników charakteryzujących ich profil działalności badawczo-badawczej oraz dydaktycznej (Załącznik 2 pkt. 4).

Warto podkreślić, że wśród osób prowadzących zajęcia są uznani krajowi eksperci oraz specjaliści w zakresie technologii żywności i żywienia. Kadra INoŻ wykazuje szeroką i zróżnicowaną aktywność w środowisku naukowym, co potwierdza ich ugruntowaną pozycję oraz rozpoznawalność w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. W latach 2020-2025 pracownicy INoŻ należeli do krajowych i/lub międzynarodowych towarzystw naukowych, w tym Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności (ponad 30 osób, m.in. prof. dr hab. Agata Marzec – prezes Oddziału Warszawskiego PTTŻ, prof. dr hab. Hanna Kowalska – vice prezes Oddziału Warszawskiego PTTŻ, prof. dr hab. Ewa Jakubczyk – członek Zarządu Oddziału Warszawskiego PTTŻ, prof. dr hab. Ewa Gondek – sekretarz Oddziału Warszawskiego, dr hab. Dorota Pietrzak – skarbnik Oddziału Warszawskiego PTTŻ), Polskiego Towarzystwa Agrofizycznego (m.in. dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW, dr inż. Magdalena Dadan), Polskiego Towarzystwa Mikrobiologów oraz Polskiego Towarzystwa Badań na Wirusami Mikroorganizmów (m.in. dr hab. Iwona Gientka, prof. SGGW), European Federation for the Science and Technology of Lipids (dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW, dr inż. Katarzyna Ratusz, dr hab. Małgorzata Wroniak, prof. SGGW), Stowarzyszenia TOP500 Innovators (dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW). Dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW od grudnia 2025 roku jest członkiem Rady Naukowej

Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. Prof. Wacława Dąbrowskiego - Państwowego Instytutu Badawczego. Pracownicy INoŻ uczestniczą również w międzynarodowych akcjach badawczych COST, takich jak CA18229 i CA18103, reprezentują INoŻ w strukturach FAO/WHO jako członek Elektronicznej Grupy Roboczej działającej w ramach Komitetu FAO/WHO ds. Higieny Żywności oraz należą do ELLS Student Presentation Prize Committee (dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW).

Pracownicy INoŻ pełnią także funkcje eksperckie oraz biorą udział w pracach komitetów i sekcji naukowych. Aktywność ta obejmuje m.in. zaangażowanie w Komitecie Nauk o Żywności i Żywieniu PAN, sekcjach tematycznych PAN, European Federation of Chemical Engineering oraz gremiach doradczych ministerstw. W obszarze działalności Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN oraz jego sekcji aktywnych jest kilku przedstawicieli Instytutu. Prof. dr hab. Dorota-Witrowa-Rajchert jest przewodniczącą Komitetu Nauk o Żywności PAN, a prof. dr hab. Ewa Jakubczyk jest przewodniczącą Sekcji Fizyki i Inżynierii Żywności PAN oraz sekretarzem Prezydium Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN. Ponadto, prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert w latach 2024-2025 była zastępcą Dziekana Wydziału II Nauk Biologicznych i Rolniczych PAN. Członkami Sekcji Fizyki i Inżynierii Żywności KNoŻiŻ PAN są: prof. dr hab. Ewa Jakubczyk – przewodnicząca, prof. dr hab. Hanna Kowalska, prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert, dr hab. Emilia Janiszewska-Turak, prof. SGGW, dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW, dr inż. Alicja Barańska-Dołomisiewicz, mgr inż. Aleksandra Skarżyńska (Matys), dr inż. Magdalena Dadan oraz dr inż. Magdalena Karwacka. Dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW jest członkiem Akademii Młodych Uczonych Polskiej Akademii Nauk. Prof. dr hab. Małgorzata Gniewosz, w latach 2022-2025 była przewodniczącą Sekcji Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN, do którego należą także dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW, dr hab. Marek Kieliszek, prof. SGGW, dr Kamil Piwowarek oraz dr inż. Karolina Kraśniewska. W gremiach o zasięgu międzynarodowym Instytut reprezentuje prof. dr hab. Katarzyna Samborska, która pełni funkcję polskiego delegata w Working Party on Drying działającym w ramach European Federation of Chemical Engineering (EFCE). Ponadto dr Kamil Piwowarek pełni funkcję członka grupy roboczej ELLS (The Euroleague for Life Sciences) – „wine and soft fruits”, zajmującej się problematyką produkcji, jakości i biotechnologii win oraz owoców miękkich. Istotną część działalności eksperckiej stanowią funkcje pełnione w gremiach doradczych, komisjach oraz zespołach projektowych. Przykładem jest udział dr hab. Agaty Górskiej, prof. SGGW w zespole doradczym ds. infrastruktury badawczej przy Ministerstwie Nauki i Szkolnictwa Wyższego oraz prof. dr hab. Doroty Witrowej-Rajchert w zespole doradczym ds. programów „Doskonała Nauka”. Pracownicy INoŻ należą także do Polskiego Komitetu Normalizacyjnego, Polskiego Stowarzyszenia Producentów Olejów, Polskiego Oddziału World’s Poultry Science Association, Polskiego Towarzystwa Chemicznego, Stowarzyszenia Konsumentów Polskich w zakresie żywności i żywienia.

Pracownicy INoŻ pełnią liczne funkcje redakcyjne w czasopismach naukowych o zasięgu krajowym i międzynarodowym. Zakres tych funkcji obejmuje m.in. stanowiska członków rad redakcyjnych (Editorial Board), Associate Editors, Topic Editors oraz redaktorów naczelnych. Dr hab. Emilia Janiszewska-Turak, prof. SGGW jest członkiem Editorial Board czasopisma International Journal of Food Sciences and Technology. Dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW pełni funkcje członka Editorial Board w czasopismach Molecules, Foods, AIMS Molecular Science, Journal of Biological and Environmental Sciences, Journal of Applied Microbiological

Research oraz Journal of Food Nutrition and Dietetics. Dr hab. Sabina Galus, prof. SGGW pełni funkcję członka Editorial Board czasopisma Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. Znaczącą aktywność redakcyjną wykazuje prof. dr hab. Małgorzata Ziarno, która jest członkiem Editorial Board czasopism Food Control, Applied Sciences i Scientific Reports, a jednocześnie pełni funkcję associate editora w Frontiers in Microbiology. Ponadto jest topic editorem i członkiem Topical Advisory Panel Applied Sciences, członkiem Topical Advisory Panel czasopisma Foods, członkiem Reviewer Board International Journal of Environmental Research and Public Health, a także członkiem Advisory Board czasopism Heliyon oraz Food Science and Nutrition. Pani dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW jest edytorem w czasopiśmie wydawnictwa Springer – Chemical Papers. Rozbudowaną działalność redakcyjną prowadzi dr hab. Marek Kieliszek, prof. SGGW, który jest członkiem Editorial Board czasopism Current Opinion in Food Science, Frontiers in Bioscience – Landmark, Food Biotechnology and Agricultural Sciences, Plant Foods for Human Nutrition, Discover Biotechnology, Discover Food, Biological Trace Element Research oraz Carpathian Journal of Food Science and Technology. Pełni również funkcję scientific editora czasopisma Future Postharvest and Food oraz associate editora czasopisma Journal of Food Measurement and Characterization, a ponadto jest stałym edytorem naukowym czasopisma Open Life Sciences. W Załączniku 4.1 przedstawiono projekty badawcze finansowane ze źródeł NCN, NCBR, MNiSW, MRiRW oraz funduszy samorządowych realizowane przez pracowników INoŻ, prowadzących m.in. zajęcia na kierunku TiMŻ.

Warto podkreślić, że pracownicy INoŻ aktywnie uczestniczą we współpracy międzynarodowej, czego wyrazem jest realizacja projektów finansowanych przez Komisję Europejską (Horizon 2020, Horizon Europe, w tym WIDERA), a także projektów międzynarodowych finansowanych przez NCBR, Erasmus+ oraz inicjatyw COST (tabela 4.1).

**Tabela 4.1. Wykaz międzynarodowych projektów realizowanych przez pracowników INoŻ w latach 2020-2025**

Lata realizacji	Tytuł projektu	Źródło finansowania	Zaangażowani pracownicy
2016-2020	Anti-Microbial Coating Innovations to prevent infectious diseases (AMICI) CA15114	KE, Akcja COST	dr inż. Karolina Kraśniewska
2018 – 2023	Innovation with Glycans: new frontiers from synthesis to new biological targets INNOGLY CA18103	KE, Akcja COST	dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW
2019 – 2023	Non-Conventional Yeasts for the Production of Bioproducts CA18229	KE, Akcja COST	dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW
2019-2023	Innovative down-scaled Food processing in a box (FOX) 817683	KE, Horyzont 2020	Kierownik: dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW Wykonawcy: dr hab. Artur Wiktor, prof. SGGW, dr inż. Katarzyna Rybak, prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert, dr inż. Magdalena Dadan, prof. dr hab. Ewa Jakubczyk, prof. dr hab. Ewa Gondek, dr inż. Alicja Barańska-Dołomisiewicz, prof. dr hab. Katarzyna Samborska, mgr inż. Aleksandra Skarżyńska (Matys)
2020-2023	Innovative down-scaled Food processing in a box (FOX) 473308/PnH2/2020	MEiN, Premia na Horyzoncie 2	Kierownik: dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW Wykonawcy: dr hab. Artur Wiktor, prof. SGGW, dr inż. Katarzyna Rybak, prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert, dr inż. Magdalena Dadan, prof. dr hab. Ewa Jakubczyk, prof. dr hab. Ewa Gondek, dr inż. Alicja Barańska-Dołomisiewicz, prof. dr hab. Katarzyna Samborska, mgr inż. Aleksandra Skarżyńska (Matys)

2020-2025	acronim: MILDSUSFRUIT, Innowacyjne łagodne przetwarzanie dostosowane do zapewnienia trwałych i wysokiej jakości ekologicznych produktów owocowych (ang. Innovative Mild Processing Tailored to Ensure Sustainable and High Quality Organic Fruit Products SF-CO/MILDSUSFRUITS/2/2021	NCBR, Core Organic ID 32 (ERA-NET SUSFOOD, 2021-2024)	Kierownik: Dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW Wykonawcy: dr inż. Katarzyna Rybak, prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert, dr hab. Artur Wiktor, prof. SGGW, dr inż. Magdalena Dadan, prof. dr hab. Hanna Kowalska, dr hab. Agnieszka Ciurzyńska, prof. SGGW, dr hab. Sabina Galus, prof. SGGW, dr hab. Aleksandra Jedlińska, dr inż. Katarzyna Pobiega
2022-2025	YOUng AgRifood European Innovators 2022-1-PL01-KA220-HED-000087693	Narodowa Agencja Programu Erasmus+/Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji – FRSE	Kierownik: Dr hab. Małgorzata Nowacka prof. SGGW Wykonawcy: prof. dr hab. Katarzyna Samborska, dr hab. Sabina Galus, prof. SGGW
2025-2026	Chemical and microbiological hazard identification and characterization of cereals processed by novel non-thermal technologies as raw materials in plantbased drinks (CheMiHaz) EUBA-EFSA-2024-ENREL-01	EFSA, EUBA-EFSA-2024-ENREL-01	Prof. dr hab. Piotr Koczoń
2025-2028	Scientific Exchange to assess QUALity and Risks of FOODs obtained by novel processing and Packaging Technologies (SEQUR FOOD) 101182843	KE, Horizon Europe, Excellent Science /Marie Skłodowska-Curie Actions (MSCA) /Staff Exchanges (MSCA-SE)	Prof. dr hab. Piotr Koczoń
2025-2029	Alternative Proteins Research and Innovation Skills Enhancement (APRISE) 101216976	KE, HORIZON-WIDERA-2024-TALENTS-03	Prof. dr hab. Małgorzata Nowacka
2025-2029	International Food Techno-functionality – Data (INFOTECH-DATA) CA24145	KE, Horyzont Europa, Projekty European Cooperation in Science and Technology	Prof. dr hab. Małgorzata Nowacka
2025-2029	European Network for Valorizing Food Processing Waste into Sustainable Fibers (ENFiber) CA24111	KE, Horyzont Europa, Projekty European Cooperation in Science and Technology	Prof. dr hab. Małgorzata Nowacka

Wymiernym potwierdzeniem aktywności naukowej pracowników INoŻ są również zgłoszenia patentowe oraz udzielone patenty (tabela 4.2). Część z tych osiągnięć powstała we współpracy z innymi krajowymi ośrodkami naukowymi (np. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu oraz Uniwersytetem Warszawskim) a część z jednostkami zagranicznymi (np. State Agrarian University in Omsk, Federacja Rosyjska).

**Tabela 4.2. Wykaz zgłoszeń patentowych / udzielonych patentów pracowników INoŻ w latach 2020-2025**

Rok	Tytuł	Imię i nazwisko
2020	Sposób obróbki wstępnej surowców roślinnych przed procesem suszenia zgłoszenie P.421709, numer patentu/prawa Pat.236595	Artur Wiktor, Małgorzata Nowacka, Magdalena Dadan, Katarzyna Rybak, Dorota Witrowa-Rajchert
2021	Sposób klasyfikacji tuszek drobiu zgłoszenie P.424332, numer patentu/prawa Pat.236615	Lech Adamczak, Dorota Pietrzak, Marta Chmiel, Tomasz Florowski Tomasz Barczak, Marcin Witkowski
2021	Sposób wytwarzania wyrobu ciastkarskiego zgłoszenie P.426674, numer patentu/prawa Pat.237024	Anna Żbikowska, Katarzyna Marciniak-Lukasik Katarzyna Sylwia Onacik-Gur, Małgorzata Kowalsk
2021	Sposób wytwarzania oleju mikrobiologicznego o wysokiej zawartości kwasów omega-3 zgłoszenie P.426836, numer patentu/prawa PL239071B1	Agata Fabiszewska, Bartłomiej Zieniuk, Dorota Nowak Patrycja Mazurczak, Ewa Biatecka-Floriańczyk
2021	Sposób otrzymywania proszku miodowego zgłoszenie P.427692, Numer patentu/prawa: Pat.237629	Katarzyna Samborska, Aleksandra Jedlińska, Artur Wiktor, Dorota Witrowa Rajchert
2021	Sposób otrzymywania powłoki pullulanowej zgłoszenie P.422784, Numer patentu/prawa: Pat.236599	Małgorzata Gniewosz, Karolina Kraśniewska, Katarzyna Pobiega

2021	Zastosowanie liofilizowanego ekstraktu wodnego catogo z raka pręgowatego zgłoszenie.429355, Numer patentu/prawa: Pat.237977	Piotr Koczoń Klara Zglińska, Tomasz Niemiec, Jaworski Sławomir, Andrzej Łozicki, Magdalena Matusiewicz Adrian Czechowski, Iwona Kosieradzka
2022	Metoda produkcji mleka roślinnego [Способ получения растительного молока], Patent Federacji Rosyjskiej patent №2783686	Małgorzata Ziarno
2022	Sposób produkcji produktu z fasoli typu ser tofu [Способ Получения Бобового Продукта Типа Сыр Тофу], Patent Federacji Rosyjskiej patent №2782858	Małgorzata Ziarno
2023	Sposób wytwarzania oleju mikrobiologicznego z hodowli mikroorganizmów olejogennych zgłoszenie 437980, Numer patentu/prawa: 243222	Agata Fabiszewska, Bartłomiej Zieniuk, Katarzyna Wierchowska, Dorota Nowak Maja Ukleja
2023	Sposób otrzymywania kwasu propionowego i kwasu octowego przy użyciu bakterii <i>Propionibacterium freudenreichii</i> i szczep bakterii z gatunku <i>Propionibacterium freudenreichii</i> zgłoszenie 437539, Numer patentu/prawa: 243559	Kamil Piwowarek, Edyta Lipińska, Elżbieta Hać-Szymańczuk
2023	Sposób otrzymywania biomasy bakterii z gatunku <i>Propionibacterium freudenreichii</i> oraz szczep bakterii <i>Propionibacterium freudenreichii</i> zgłoszenie 437540, Numer patentu/prawa: 243327	Kamil Piwowarek, Edyta Lipińska, Elżbieta Hać-Szymańczuk
2023	Blendy olejów tłoczonych na zimno o cechach prozdrowotnych i technologicznych Numer zgłoszenie 432048, Numer patentu/prawa: 242824	Monika Fedko Dominik Kmieciak, Joanna Kobus- Cisowska, Bartosz Kulczyński, Monika Przeor, Anna Gramza- Michałowska
2024	Nowy szczep <i>Aureobasidium pullulans</i> i jego zastosowanie oraz sposób otrzymywania wysokobiałkowej biomasy grzybowej zgłoszenie P.448507	Małgorzata Gniewosz, Katarzyna Pobiega, Alicja Synowiec
2024	Emulsja do powlekania folii spożywczej, folia spożywcza, opakowanie do produktów spożywczych i sposób otrzymywania pakowania aktywnego z emulsją z pullulanu i roślinnym olejkiem eterycznym zgłoszenie P.448919	Małgorzata Gniewosz, Karolina Kraśniewska, Katarzyna Pobiega
2024	Sposób otrzymywania oleju z nasion aronii i maliny metodą ekstrakcji wspomaganiej ultradźwiękami oraz oleje uzyskane sposobem zgłoszenie P.448825	Iga Piasecka-Lenartowicz, Agata Górska, Artur Wiktor, Rita Brzezińska
2024	Sposób wytwarzania roślinnej alternatywy sera z porostem pleśni Zgłoszenie P.448784	Agata Fabiszewska, Katarzyna Wierchowska, Bartłomiej Zieniuk, Karina Jasińska
2025	Zastosowanie poliaminooksydazy i diaminooksydazy do wytwarzania żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i jej użycie zgłoszenie PL447405A	Marta Ciecierska, Krzysztof Dasiewicz, Tomasz Florowski, Paulina Kęszyccka, Ewa Lange, Katarzyna Ratusz, Krzysztof Szajko, Rafał Wieczorek, Rafał Wotosiak, Elwira Worobiej
2025	Sposób otrzymywania estrów kwasu chlorogenowego i alkoholi, na drodze biokatalizy zgłoszenie P.451973	Karina Jasińska, Fabiszewska Agata, Bartłomiej Zieniuk

Wysoki poziom merytoryczny i naukowy kadry prowadzącej zajęcia na kierunku TIMŻ potwierdzają liczne nagrody oraz wyróżnienia o zasięgu krajowym i międzynarodowym, przyznawane za osiągnięcia naukowe bezpośrednio związane z obszarem kształcenia oraz treściami realizowanymi na wymienionym kierunku. Od 2020 roku pracownicy Instytutu Nauk o Żywności uzyskali nagrody i wyróżnienia, świadczące o wysokiej randze dorobku naukowego i jego znaczeniu dla rozwoju dyscypliny technologia żywności i żywienia. Do najważniejszych wyróżnień w poszczególnych latach należą m.in.:

- Magdalena Karwacka – wyróżnienie za wygłoszony referat podczas VIII Ogólnopolskiej Konferencji Młodych Naukowców „Nowe wyzwania dla polskiej nauki”, Warszawa, 5-12.12.2020;

- Iga Piasecka-Lenartowicz, Agata Górka – wyróżnienie (poster) podczas Ogólnopolskiej Konferencji Młodych Naukowców VIII Edycja, prezentacja pt. „Możliwości zagospodarowania produktów odpadowych przemysłu owocowego”, 12.12.2020;
- Iga Piasecka-Lenartowicz – wyróżnienie za prezentację ustną podczas Ogólnopolskiej Konferencji Doktorantów „Cztery Żywioty – Współczesne Problemy w Naukach o Życiu”, referat „Zastosowanie wyłoków owocowych w produkcji żywności”. Opiekun naukowy: dr hab. Agata Górka, 18.12.2020;
- Magdalena Dadan, Małgorzata Nowacka, Katarzyna Rybak, Dorota Witrowa-Rajchert i in. – nagroda za poster: „The analysis of the biospeckle activity, process kinetics and chemical components contents in basil leaves during drying and rehydration”, 4th International Caparica Conference on Ultrasonic-based Applications – Ultrasonics 2020, Caparica, Portugalia, 20–23.07.2020;
- Magdalena Karwacka – główna nagroda za referat pt. „Wybrane właściwości liofilizowanych przekąsek warzywnych wytworzonych z wykorzystaniem pełnowartościowych odpadów” podczas XLV Sesji Naukowej Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN „Żywność w strategii zielonego ładu”, Gdańsk, 1–2.07.2021;
- Magdalena Karwacka – wyróżnienie za wygłoszony referat podczas IV Konferencji Doktorantów „Cztery Żywioty – Współczesne problemy w naukach o życiu”, Lublin, 14.12.2021;
- Aleksandra Skarzyńska (Matys) – wyróżnienie za prezentację ustną pt. „Wpływ pulsacyjnego pola elektrycznego na przebieg suszenia próżniowego i jakość uzyskanego suszu jabłkowego” podczas XIV Konferencji Naukowej z cyklu „Żywność XXI wieku” pt. „Żywność a oczekiwania współczesnego konsumenta”, 2021;
- Aleksandra Skarzyńska (Matys) – wyróżnienie za prezentację ustną pt. „Wpływ pulsacyjnego pola elektrycznego i zmiennych parametrów powietrza na przebieg suszenia konwekcyjnego i wybrane cechy jakościowe tkanki jabłka” podczas IV Konferencji Doktorantów „Cztery Żywioty – współczesne problemy w naukach o życiu”, 2021;
- Małgorzata Ziarno – wyróżnienie Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności za artykuł pt. „Wpływ kietkowania na zawartość wybranych węglowodanów i polifenoli ogółem w napojach z fasoli” jako najlepsza publikacja badawcza roku 2021;
- Magdalena Dadan, Małgorzata Nowacka – wyróżnienie Wydziału II Nauk Biologicznych i Rolniczych PAN za cykl publikacji pt. „Wpływ nietermicznych, niekonwencjonalnych metod (PEF i ultradźwięków) na jakość żywności oraz przebieg procesów opartych na wymianie masy i ciepła”, 25.11.2021;
- Agata Fabiszewska – nagroda dla najlepszego wystąpienia na The 3rd International Electronic Conference on Foods: Food, Microbiome, and Health—A Celebration of the 10th Anniversary of Foods' Impact on Our Wellbeing, 2022;
- Magdalena Karwacka – wyróżnienie za e-poster zaprezentowany podczas VII Sympozjum Inżynierii Żywności, Warszawa, 29–30.06.2022;
- Iga Piasecka-Lenartowicz, Agata Górka, Stanisław Kalisz, Rita Brzezińska, Artur Wiktor – Best Poster Award za poster on-line pt. „Ultrasound-assisted extraction of bioactive compounds from black currant and chokeberry pomaces” podczas The 3rd International Electronic Conference on Foods: Food, Microbiome and Health, 1–15.10.2022 (on-line).

- Stanisław Kalisz – Best Poster Award podczas The 3rd International Electronic Conference on Foods, 01–15.10.2022;
- Magdalena Dadan – nagroda za najlepszą prezentację ustną pt. „The comparison of the influence of Pulsed Electric Field treatment combined with vacuum and convective drying on the process kinetics and selected properties of dried carrot” podczas 4th Nordic Baltic Drying Conference, Wrocław, 7–9.09.2022;
- Małgorzata Ziarno - nagroda wydawnictwa MDPI dla publikacji Cichońska P., Ziarno M. 2022 „Legumes and Legume-Based Beverages Fermented with Lactic Acid Bacteria as a Potential Carrier of Probiotics and Prebiotics” za jedno z najczęściej cytowanych artykułów w czasopiśmie Microorganisms w 2022;
- Hanna Kowalska, Ewelina Masiarz, Anna Ignaczak, Mateusz Barankowski, Jolanta Kowalska - wyróżnienie w konkursie PTTŻ na najlepszą pracę opublikowaną w czasopiśmie Żywność. Nauka. Technologia. Jakość w 2022;
- Magdalena Karwacka – nagroda za wygłoszony referat podczas XXVII Sesji Naukowej Sekcji Młodej Kadry Naukowej „Rozwój Nauk o Żywności. Zrównoważona przyszłość”, Warszawa, 11–12.05.2023;
- Alicja Barańska-Dołomisiewicz, Aleksandra Jedlińska, Katarzyna Samborska – II nagroda w sesji referatowej za prezentację pt. „Dehumidified air application as a method of elimination of carriers in food powders production by spray drying” podczas 11th Scientific Conference of the Doctoral Schools, Galați, Rumunia, 8–9.06.2023;
- Magdalena Karwacka – wyróżnienie za najlepszą publikację przeglądową w czasopiśmie Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 2024;
- Agnieszka Ciurzyńska – wyróżnienie za najlepszą publikację przeglądową w czasopiśmie Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 2024;
- Mariola Kozłowska – pierwsze miejsce w plebiscycie publiczności na Najlepszy wykład 28. Festiwalu Nauki w Warszawie, referat pt. „Chemia – czarująca nauka”, 2024;
- Magdalena Karwacka – wyróżnienie za najlepszą prezentację posterową podczas The 6th International Electronic Conference on Foods, 2025;
- Monika Janowicz – wyróżnienie za prezentację doniesienia pt. „Analiza wybranych właściwości bioprotekcyjnych kompozytowych powłok jadalnych otrzymanych z wykorzystaniem bulionu wołowego” podczas XLVII Konferencji Naukowej Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN „Doskonalenie żywności i żywienia dla zachowania komfortu życia człowieka”, 3–4.07.2025, Olsztyn;
- Emilia Janiszewska-Turak – III miejsce w konkursie na najlepszy referat Sekcji Nauk o Żywności i Biotechnologii, 2025.

Ponadto, w 2022 r. dr hab. Agata Fabiszewska, prof. SGGW zdobyła srebrny medal na International Warsaw Invention Show IWIS 2022 za metodę produkcji oleju mikrobiologicznego o wysokiej zawartości kwasów omega-3, opracowaną wspólnie z dr inż. Bartłomiejem Zieniukiem, Patrycją Mazurczak-Zieniuk, dr hab. Dorotą Nowak oraz prof. dr hab. Ewą Białecką-Florjańczyk, a w 2024 r. Iga Piasecka-Lenartowicz otrzymała wyróżnienie w konkursie „Kobiety tworzą innowacje” organizowanym przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, w kategorii Naukowczynie w produkcji zwierzęcej i przetwórstwie rolno-spożywczym. W 2024 r. dr hab. Anna Bzducha Wróbel, prof. SGGW, a w 2025 r. prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert były nominowane do Nagrody im. Prof. Marii Joanny Radomskiej. Celem konkursu jest docenienie i

promowanie kobiet pracujących w SGGW, które mają szczególne osiągnięcia w obszarze naukowym i organizacyjnym, a tym samym wskazują wzorce dobrych praktyk w zakresie rozwoju kariery naukowej.

W latach 2022–2025 pracownicy Instytutu Nauk o Żywności regularnie pojawiali się w najbardziej prestiżowych międzynarodowych zestawieniach dotyczących wpływu i cytowalności wyników badań naukowych, w tym w światowym rankingu World’s Top 2% Scientists. Obecność w tym zestawieniu stanowi jedno z najważniejszych wyróżnień bibliometrycznych na świecie, ponieważ potwierdza znaczący wpływ dorobku naukowego pracowników INoŻ na rozwój dyscypliny w skali globalnej. W omawianym okresie wyróżniono następujących pracowników INoŻ, których aktywność naukowa charakteryzuje się wysoką cytowalnością oraz międzynarodowym uznaniem, a byli to:

- prof. dr hab. Katarzyna Samborska, która została ujęta w zestawieniu World’s Top 2% Scientists w latach 2024 i 2025,
- dr hab. Małgorzata Nowacka, prof., SGGW została wyróżniona w tym rankingu w 2022, 2024 i 2025 r.,
- dr hab. Sabina Galus, notowana w rankingu w latach 2021–2025,
- dr hab. Marek Kieliszek, który w latach 2020–2025 regularnie znajdował się wśród najbardziej wpływowych i cytowanych uczonych na świecie.

W roku 2025 do grona wyróżnionych w zestawieniu World’s Top 2% Scientists dołączyła dr inż. Katarzyna Pobiega.

Pracownicy INoŻ prowadzący zajęcia na kierunku TiMŻ doceniani są także za swoją aktywność naukową przez gremia zewnętrzne. W latach 2020–2025 otrzymywali oni stypendia przyznawane zarówno przez instytucje krajowe, jak i międzynarodowe, co świadczy o wysokiej ocenie ich działalności (tabela 4.3).

**Tabela 4.3. Stypendia dla pracowników INoŻ przyznawane przez instytucje zewnętrzne w latach 2020-2025**

Rok	Imię i nazwisko pracownika	Stypendium	Instytucja
2021	Dr hab. Sabina Galus, prof. SGGW	Stypendium Ministra dla Wybitnych Młodych Naukowców	Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego
2021	Dr hab. Marek Kieliszek, prof. SGGW	Stypendium na pobyt naukowy w Institute of Microbiology and Biotechnology, University of Latvia, Ryga, Łotwa (04.09–28.09.2021) – PROM – International Scholarship Exchange of PhD Candidates and Academic Staff	Program PROM, NAWA
2021	Dr inż. Katarzyna Pobiega	Stypendium Ministra dla Wybitnych Młodych Naukowców	Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego
2022	Dr hab. Aleksandra Jedlińska	Stypendium na miesięczny pobyt naukowy w Cesena (Włochy) 2022/23 – program wymiany osobowej studentów i naukowców w ramach współpracy bilateralnej	NAWA
2022	Dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW	Stypendium na badawczy staż naukowy: National Scholarship Program of the Slovak Republic for Support of Mobility of Students, Ph.D. students, University Teachers, Researchers and Artists	Government of the Slovak Republic
2023	Dr inż. Alicja Barańska-Dotomisiewicz	Stypendium na 2-miesięczny pobyt naukowy w Rumunii 2022/23 – program wymiany osobowej studentów i naukowców w ramach współpracy bilateralnej	NAWA
2023	Dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW	Stypendium badawcze GlycoFoodChem Group, Department of Chemistry, University of Aveiro, Portugal przyznane w ramach Short Term Scientific Mission (STSM) Grant (E-COST-GRANT-CA18229-15ef219d)	Akcja COST Action CA18229 Yeast4Bio
2024	Mgr inż. Aleksandra Skarżyńska (Matys)	Stypendium na staż w Cornell University (Ithaca, Nowy Jork, Stany Zjednoczone Ameryki) – The Kosciuszko Foundation Exchange Program to the United States	The Kosciuszko Foundation

2024	Dr hab. Aleksandra Jedlińska	Stypendium na 4-miesięczny pobyt naukowy w Cesena (Włochy) 2022/23	Własny fundusz stypendialny SGGW
2024	Dr hab. Marek Kieliszek, prof. SGGW	Stypendium na staż w University of British Columbia Vancouver – Dekaban Foundation Senior Scholar	Dekaban Foundation
2025	Prof. dr hab. Anna Kamińska-Dwórznička	Stypendium na staż w University of British Columbia Vancouver – Dekaban Foundation Senior Scholar	Dekaban Foundation

Każdego roku kilkudziesięciu pracowników prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku otrzymuje nagrody JM Rektora SGGW za działalność naukową, dydaktyczną lub organizacyjną. Nagrody te stanowią jedno z najważniejszych wyróżnień przyznawanych pracownikom Uczelni i potwierdzają wysoki poziom ich zaangażowania oraz wkładu w rozwój badań, dydaktyki i funkcjonowania SGGW. Wykaz nagród Rektora SGGW dla pracowników INoŻ – zarówno indywidualnych, jak i zespołowych – przedstawiono w tabeli 4.4.

**Tabela 4.4. Wykaz nagród Rektora SGGW dla pracowników INoŻ w latach 2020-2025**

Rok	Indywidualna		Zespołowa		
	naukowa	organizacyjna	naukowa	dydaktyczna	organizacyjna
2020	3	3	44	15	-
2021	-	6	28		16
2022	6	7	39	8	22
2023		8	38	7	14
2024	5	7	43	-	18
2025	-	4	36	3	19

W latach 2020–2025 pracownicy INoŻ byli także wyróżniani przez JM Rektora SGGW prof. dr hab. Michała Zasadę w ramach Motywacyjnego Systemu Wynagradzania (okresowe zwiększenie wynagrodzenia za osiągnięcia naukowe), byli to m.in. dr hab. Anna Berthold-Pluta, prof. SGGW, dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW, mgr inż. Aleksandra Skarzyńska, dr hab. Marek Kieliszek, prof. SGGW, prof. dr hab. Monika Janowicz. Pracownicy INoŻ otrzymywali także odznaczenia i medale, w tym medale za długoletnią służbę, medale Komisji Edukacji Narodowej oraz odznaki honorowe nadawane przez Prezydenta RP i Ministerstwo Edukacji i Nauki. W gronie wyróżnionych znaleźli się zarówno doświadczeni profesorowie, jak i młodszy pracownicy naukowcy, co świadczy o szerokim zasięgu i wysokim poziomie zaangażowania kadry Instytutu. Złote Medale za Długoletnią Służbę otrzymali m.in.: prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert (2020 r.), prof. dr hab. Ewa Domian (2021 r.), prof. dr hab. Małgorzata Gniewosz (2021 r.), prof. dr hab. Stanisław Błażej (2023 r.), dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak, prof. SGGW (2024 r.), dr hab. Dorota Nowak (2024 r.) oraz dr Beata Dasiewicz (2024 r.). Medal Srebrny przyznano m.in. dr hab. Agacie Górskiej, prof. SGGW (2020 r.), dr hab. Elizie Gruczyńskiej-Sękowskiej (2020 r.), dr hab. Rafałowi Wołosiakowi, prof. SGGW (2020 r.), dr hab. Ewie Gondek (2020 r.), dr hab. Ewie Majewskiej (2021 r.), prof. dr hab. Małgorzacie Ziarno (2021 r.), prof. dr hab. Ewie Jakubczyk (2022 r.), dr hab. Katarzynie Marciniak-Łukasiak, prof. SGGW (2022 r.), dr hab. Stanisławowi Kaliszowi, prof. SGGW (2022 r.), dr hab. Jolancie Kowalskiej, prof. SGGW (2024 r.) oraz dr hab. Marioli Kozłowskiej, prof. SGGW (2024 r.). Pracownicy INoŻ otrzymali również Medale Komisji Edukacji Narodowej, przyznawane za szczególne osiągnięcia w działalności oświatowej i wychowawczej, a byli to: prof. dr hab. Stanisław Błażej (2022 r.), prof. dr hab. Ewie Domian (2022 r.), oraz prof. dr hab. Annie Żbikowskiej (2023 r.). Ponadto kilku pracowników zostało uhonorowanych Odznaką Honorową „Za zasługi dla SGGW”, w tym dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak (2021 r.), prof. dr hab. Ewa Jakubczyk (2022 r.) oraz dr hab. Agata Górską, prof. SGGW (2025 r.). W 2020 r. prof. dr hab. Mirosław Słowiński został odznaczony Złotym Krzyżem Zasługi.

Osiągnięcia pracowników Instytutu znajdują uznanie nie tylko w ocenach formalnych i nagrodach przyznawanych przez instytucje zewnętrzne, lecz także w bezpośrednich wyróżnieniach ze strony studentów. W 2025 roku w ramach plebiscytu „Złote Grono”, organizowanego przez społeczność studencką SGGW, przyznano dwa znaczące wyróżnienia pracownikom INoŻ: dr inż. Agnieszka Tyburcy otrzymała tytuł Najbardziej prostudenckiego prowadzącego, natomiast dr hab. Elżbieta Hać-Szymańczuk, prof. SGGW została nagrodzona jako Najlepszy dydaktyk. Nagrody te stanowią ważny wskaźnik wysokiej jakości kształcenia oraz zaangażowania nauczycieli akademickich w tworzenie przyjaznego i inspirującego środowiska dydaktycznego.

W INoŻ ważne formy zindywidualizowanego wsparcia rozwoju studentów stanowią Tutoring i Mentoring Akademicki. Oparte są one na rozpoznaniu potencjału uczestnika oraz dostosowaniu działań do jego potrzeb i celów. Mimo że różnią się charakterem, to oba bazują na partnerskiej relacji mistrz–uczeń i sprzyjają świadomemu planowaniu ścieżki rozwoju zawodowego oraz naukowego studenta. Proces tutorski lub mentorski trwa jeden semestr i obejmuje do 10 indywidualnych spotkań z wybranym opiekunem, podczas których wspólnie definiowane są cele oraz monitorowane postępy. Obecnie w INoŻ zadania te realizuje pięciu tutorów (dr hab. Emilia Janiszewska-Turak, prof. SGGW, dr inż. Jolanta Małajowicz, dr inż. Edyta Symoniku oraz dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW) i trzech mentorów (dr hab. Emilia Janiszewska-Turak, prof. SGGW, dr hab. Agata Fabiszewska, prof. SGGW, dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW oraz dr inż. Agnieszka Tyburcy), którzy oferują wsparcie m.in. w rozwijaniu kompetencji, przygotowywaniu publikacji, pracy projektowej czy poszerzaniu umiejętności badawczych studentów.

Wśród pracowników prowadzących zajęcia dydaktyczne na kierunku TiMŻ są również osoby, które w swoim dorobku posiadają publikacje o charakterze dydaktycznym. Poniżej zestawiono przykładowe tego typu aktywności pracowników INoŻ (Załącznik 4.2).

W latach 2020–2025 pracownicy INoŻ aktywnie realizowali Misję Uczelni, prowadząc liczne działania popularyzujące naukę oraz promujące Instytut i SGGW. Działania te obejmowały m.in. udział w kolejnych edycjach Festiwalu Nauki (wykłady popularnonaukowe oraz zajęcia laboratoryjne), Dniach Otwartych SGGW, Dniach SGGW, projektach edukacyjnych oraz warsztatach i wykładach kierowanych do młodzieży szkolnej, studentów oraz szerokiej publiczności. Pracownicy INoŻ prowadzili także warsztaty i szkolenia dla rolników (ośrodki doradztwa rolniczego), pracowników firm oraz webinaria branżowe. Zajęcia były prowadzone również w języku angielskim. Stałe zaangażowanie w popularyzację nauki potwierdzają m.in. funkcje organizacyjne pełnione od wielu lat w ramach Festiwalu Nauki, w tym udział prof. dr hab. Katarzyny Samborskiej jako członkini Rady Programowej Festiwalu Nauki (od 2023 r.) oraz dr hab. Doroty Derewiaki, prof. SGGW jako członkini zespołu organizacyjnego z ramienia SGGW (od 2015 r.). Z kolei koordynatorem Dyrektora INoŻ ds. Festiwalu Nauki jest dr hab. Elżbieta Hać-Szymańczuk, prof. SGGW. Tematyka lekcji festiwalowych obejmowała szeroki zakres zagadnień z zakresu nauk o żywności, m.in. technologii przetwarzania i utrwalania żywności, mikrobiologii żywności, czy też wykorzystania dodatków do żywności. Szczególne miejsce w omawianym okresie zajmuje projekt edukacyjny „YOUng AgRifood European Innovators” (2022–2025), realizowany w ramach programu KA2-HE (wniosek nr 2022-1-PL01-KA220-HED-000087693). Projekt, w który zaangażowani są m.in. pracownicy INoŻ (dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. dr hab. Katarzyna Samborska, prof. dr hab. Anna Kamińska-Dwórznińska), polegał na opracowaniu multimedialnego szkolenia ([www.youarein.eu](http://www.youarein.eu)) o innowacyjnych strategiach wytwarzania

produktów żywnościowych zrównoważonych ekonomicznie, środowiskowo i społecznie. W ramach projektu prowadzona była również gra biznesowa dotycząca wytworzenia innowacyjnych produktów, w której uczestnicy mogli zdobyć wiedzę i praktyczne doświadczenie w tworzeniu koncepcji produktów.

W ramach Dni SGGW, Dni Otwartych SGGW oraz Otwartych Laboratoriów pracownicy INoŻ prowadzą warsztaty, pokazy laboratoryjne i prezentacje kierowane głównie do uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych oraz kandydatów na studia. Zajęcia te obejmują m.in. warsztaty z zakresu analizy jakości żywności, mikrobiologii żywności, wykorzystania metod instrumentalnych i biotechnologii, a także pokazy chemiczne oraz prezentacje oferty dydaktycznej Wydziału. Część pracowników pełni funkcje koordynatorów tych przedsięwzięć na poziomie katedralnym lub instytutowym. W analizowanym okresie kontynuowana była także współpraca z partnerami zewnętrznymi przy realizacji projektów edukacyjnych i obozów naukowych, w tym działań finansowanych przez NCBR (np. zajęcia prowadzone w ramach „Innowacyjnego Obozu Naukowego SmartUp – Adamed” w 2021 r.). Ponadto, liczne lekcje pokazowe, warsztaty tematyczne oraz wizyty studyjne dla uczniów szkół z całej Polski (m.in. techników i liceów ogólnokształcących) umożliwiły młodzieży bezpośredni kontakt z nowoczesną infrastrukturą badawczą oraz zapoznanie się z ofertą dydaktyczną. W 2023 r. w INoŻ przeprowadzono także szereg warsztatów dla uczestników XXVII Sesji Naukowej SMKN Rozwój Nauk o Żywności. Zrównoważona przyszłość, a w 2024 i 2025 r. warsztatów dla dzieci pt. "Zdrowo. Stodko. Z uśmiechem" oraz "Czy fast food może być zdrowy i kolorowy?" (dr inż. Iwona Szymańska, we współpracy z firmą Chris). W latach 2020-2022 pracownicy INoŻ byli także egzaminatorami w bloku technologia Żywności Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych (dr hab. Marta Chmiel – koordynator, dr hab. Tomasz Florowski, dr hab. Lech Adamczak, dr hab. Elżbieta Hać-Szymańczuk, prof. SGGW, dr inż. Katarzyna Sujka, dr inż. Anna Florowska, dr Beata Dasiewicz, dr inż. Bartosz Kruszewski, dr hab. Monika Garbowska, prof. SGGW, dr hab. Stanisław Kalisz, prof. SGGW, dr hab. Agnieszka Cieurzyńska, prof. SGGW, dr hab. Lidia Stasiak-Różańska, prof. SGGW).

Kadra prowadząca zajęcia na kierunku TiMŻ posiada kompetencje niezbędne do realizacji zajęć dydaktycznych z wykorzystaniem nowoczesnych metod i technik kształcenia na odległość (opis szczegółowy w opisie kryterium 2, pkt. 3), a także do prowadzenia zajęć w języku angielskim.

## *2. Obsada zajęć, ze szczególnym uwzględnieniem zajęć, które prowadzą do osiągnięcia przez studentów kompetencji związanych z prowadzeniem działalności naukowej oraz inżynierskich*

Za obsadę zajęć dydaktycznych realizowanych na Wydziale Technologii Żywności odpowiada dziekan, który koordynuje to zadanie we współpracy z dyrektorami i zastępcami dyrektorów Instytutów oraz kierownikami Katedr zaangażowanych w proces kształcenia. Nauczyciele akademicki realizujący zajęcia na kierunku TiMŻ na I stopniu studiów posiadają specjalistyczną wiedzę i kompetencje gwarantujące osiągnięcie przez studentów zaplanowanych efektów uczenia się. Zasada doboru nauczyciela akademickiego do pełnienia funkcji koordynatora opiera się na stosowanej na Wydziale zasadzie dobrej praktyki dydaktycznej. Uwzględnia ona m.in. dorobek naukowy nauczyciela, zdobyte doświadczenie praktyczne poza Uczelnią, wyniki oceny w ankiecie studenckiej, czy też ocenę zajęć wynikająca z hospitacji. Propozycje osób mających pełnić funkcje koordynatora przedmiotu zgłasza najczęściej kierownik Katedry, po konsultacji założeń nowego programu z pracownikami jednostki. Zajęcia dydaktyczne prowadzone są zatem przez nauczycieli akademickich specjalizujących się w konkretnych zagadnieniach,

posiadających bogaty dorobek naukowy w swoich dziedzinach. Przedmioty z zakresu dyscypliny technologia żywności i żywienia realizują pracownicy INoŻ wskazujących tę dyscyplinę jako wiodącą, prowadzący badania i publikujący w tej dyscyplinie. Są to wielokrotnie osoby osiadające doświadczenie w międzynarodowej współpracy naukowej i dydaktycznej. Podobnie, nauczyciele akademicy z Instytutów Ekonomii i Finansów oraz Instytutu Zarządzania, realizujący przedmioty z zakresu nauk o zarządzaniu i jakości, posiadają udokumentowane doświadczenie naukowe przedstawione w Załączniku 2 pkt. 4.

Przedmioty kierunkowe są prowadzone przez nauczycieli akademickich, którzy nie tylko specjalizują się w danej tematyce, ale również aktywnie prowadzą badania naukowe w tematyce ściśle związanej z dyscypliną technologia żywności i żywienia. Przedmioty z zakresu ogólnego (np. matematyka) lub z bloku humanistycznego realizowane są przez pracowników innych Instytutów SGGW, posiadających dorobek naukowy w reprezentowanych dyscyplinach oraz dorobek dydaktyczny w tym zakresie.

Doświadczenie i dorobek naukowy kadry realizującej proces kształcenia na kierunku TiMŻ jest spójny z treściami zawartymi w programie kształcenia. **Szczegółowe informacje w tym zakresie zawarte są w tabelach charakteryzujących indywidualny dorobek naukowy i dydaktyczny osób zaangażowanych w proces dydaktyczny na ocenianym kierunku Załącznik nr 2, pkt. 4.** Wyjątek mogą stanowić zaproszeni goście, w szczególności związani z gospodarką oraz interesariusze Wydziału. Zapraszający nauczyciel akademicki podczas tak realizowanego wykładu jest zawsze obecny i pomaga przybliżyć studentom poruszane kwestie, gdy jest taka potrzeba.

Obsada zajęć odbywa się z uwzględnieniem obowiązującego wymiaru pensum i zrównoważonego obciążenia dydaktycznego, przy zachowaniu zasady powierzania zajęć osobom z odpowiednimi kwalifikacjami. Przydział zajęć oraz obciążenie godzinowe poszczególnych nauczycieli akademickich, zatrudnionych w SGGW w Warszawie jako podstawowym miejscu pracy oraz innych osób prowadzących zajęcia, są zgodne z wymaganiami dotyczącymi pensum ustalonego w SGGW zgodnie z Zarządzeniem nr 105 Rektora SGGW z dnia 10 października 2024 r. w sprawie pensum dydaktycznego oraz zasad jego rozliczania (Załącznik 4.3). W odniesieniu do wymiaru pensum dydaktycznego, dla nauczycieli akademickich na stanowiskach badawczo-dydaktycznych ustalono następujące wartości: dla asystenta wynosi ono 240 godzin rocznie, dla adiunkta ze stopniem doktora 240 godzin lub 210 godzin dla doktorów habilitowanych, natomiast profesorowie uczelni realizują pensum w wymiarze 210 godzin, a profesorowie tytularni – 180 godzin rocznie. Zgodnie z zarządzeniem nauczyciele akademicy zaangażowani w realizację projektów badawczych finansowanych ze źródeł zewnętrznych mogą ubiegać się o obniżenie pensum dydaktycznego. W zależności od budżetu projektu, redukcja pensum może wynosić od 60 do 300 godzin, co pozwala im na efektywne połączenie działalności naukowej z działalnością dydaktyczną. Nauczyciele akademicy, oprócz prowadzenia zajęć dydaktycznych, są zobowiązani do realizacji innych prac związanych z procesem dydaktycznym, takich jak konsultacje (2 godziny zegarowe tygodniowo), przeprowadzanie egzaminów, kolokwium, sprawdzanie prac cząstkowych i dyplomowych studentów oraz opieka naukowa nad pracami dyplomowymi i recenzowanie prac dyplomowych.

Program studiów I stopnia na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności zapewnia studentom równoległe kształtowanie kompetencji naukowych oraz kompetencji inżynierskich. Wspomniane kompetencje rozwijane są dzięki odpowiedniemu doborowi treści programowych,

form zajęć oraz metod dydaktycznych, logicznemu rozmieszczeniu zajęć w kolejnych semestrach studiów oraz współpracy z wykwalifikowaną, aktywną naukowo kadrą akademicką, specjalizującą się w określonych obszarach technologii żywności i żywienia oraz nauk o zarządzaniu i jakości.

**Kompetencje naukowe absolwentów kierunku towaroznawstwo i marketing żywności obejmują w szczególności rozumienie podstaw teoretycznych zjawisk przyrodniczych i społeczno-ekonomicznych, umiejętność prowadzenia obserwacji, pomiarów i obliczeń, pracę z aparaturą badawczą, prezentację i dyskusję wyników, pracę zespołową w ramach projektów badawczych, krytyczną analizę, interpretację danych oraz wnioskowanie naukowe, krytyczną ocenę informacji, wykorzystywanie metod analitycznych i statystycznych, co stanowi dobre przygotowanie do prowadzenia badań i kontynuowania kształcenia na studiach II stopnia.** Przykładowo, podstawy kompetencji naukowych ważnych dla ocenianego kierunku studiów budowane są w pierwszych semestrach studiów poprzez przedmioty takie jak: **Chemia ogólna i organiczna** (m.in. rozwój umiejętność planowania i realizacji eksperymentów chemicznych oraz interpretacji wyników). Przedmioty **Matematyka podstawowa** oraz **Matematyka zaawansowana** kształtują kompetencje analityczne, umiejętność operowania modelami matematycznymi oraz rozwiązywania problemów ilościowych, podczas gdy zajęcia z **Technologii informacyjnej** rozwijają umiejętności przetwarzania i analizy danych, pracy z bazami danych oraz przygotowywania raportów i wizualizacji wyników. Zajęcia obejmują projekty oraz kolokwia praktyczne. Warsztat badawczy studentów rozwijany jest następnie w kolejnych semestrach studiów poprzez intensywne zajęcia laboratoryjne i analityczne, np. w ramach przedmiotów: **Właściwości chemiczne składników żywności, Metody oceny fizykochemicznej produktów spożywczych, Metody oceny mikrobiologicznej produktów spożywczych** czy **Statystyka matematyczna**. Ostatnie ze wskazanych zajęć wyposażają studentów w narzędzia do analizy danych eksperymentalnych, wnioskowania statystycznego oraz oceny wiarygodności i krytycznej analizy wyników badań.

Zajęcia laboratoryjne prowadzone w ramach przedmiotów technologicznych i towaroznawczych uczą systematycznego podejścia do pomiaru, dokumentowania wyników oraz ich interpretacji w kontekście jakości i bezpieczeństwa żywności. Przykładowo, przedmioty: **Towaroznawstwo żywności, Zarządzanie bezpieczeństwem żywności** czy **Sensoryczne metody oceny produktów spożywczych** kształtują umiejętność wieloaspektowej oceny produktów, łączenia wyników analiz fizykochemicznych, mikrobiologicznych i sensorycznych oraz interpretowania ich w kontekście wymagań prawnych i rynkowych.

Kulminacją kształtowania kompetencji naukowych jest **Seminarium dyplomowe**, w ramach którego studenci analizują literaturę naukową, uczą się m.in. formułowania problemu badawczego i prowadzenia dyskusji naukowej, co przebiega równoległe z realizacją **Pracy inżynierskiej** o charakterze eksperymentu, projektu lub ekspertyzy.

**Oceniany kierunek prowadzi do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera. W przypadku kierunku towaroznawstwo i marketing żywności rozwój kompetencji inżynierskich należy wiązać z nauką projektowania procesów i systemów, doboru technologii i materiałów, analizą efektywności i bezpieczeństwa rozwiązań, wdrażaniem produktów na rynek, jak również integrowaniem wiedzy technicznej i ekonomicznej.** Kluczową rolę odgrywają tu przykładowe przedmioty: **Procesy w produkcji żywności, Przetwórstwo surowców pochodzenia roślinnego, Przetwórstwo surowców pochodzenia zwierzęcego, Przechowalnictwo żywności** czy **Zrównoważone przetwórstwo żywności**. Wskazane zajęcia

realizowane są w znacznej części w formie ćwiczeń laboratoryjnych oraz projektowych, co pozwala studentom na analizę parametrów procesów technologicznych, ocenę ich efektywności oraz identyfikację czynników wpływających na jakość i trwałość produktu. Istotne znaczenie mają przedmioty o charakterze projektowym, m.in. takie jak: **Opakowalnictwo, Znakowanie żywności, Strategia projektowania produktów spożywczych** czy **Zarządzanie przedsiębiorstwem w warunkach rynkowych**. Ćwiczenia projektowe wymagają od studentów opracowania koncepcji produktu, doboru opakowania, analizy zgodności z przepisami prawa oraz uwzględnienia uwarunkowań rynkowych. W ten sposób rozwijana jest umiejętność projektowania rozwiązań techniczno-organizacyjnych z uwzględnieniem aspektów prawnych i ekonomicznych.

**Koncepcją kształcenia na kierunku** towaroznawstwo i marketing żywności łączy komponent technologiczny z ekonomiczno-marketingowym poprzez przedmioty takie jak: **Podstawy marketingu, Zarządzanie marketingowe, Marketing w erze cyfrowej, Strategie rynkowe** oraz **Psychologia reklamy i konsumenta**. Pozwala to na wykształcenie absolwenta zdolnego do komunikowania się z różnymi działami przedsiębiorstwa oraz do podejmowania decyzji uwzględniających zarówno parametry technologiczne, jak i potrzeby rynku.

**Należy także wspomnieć o Praktyce zawodowej (160 godzin)**, która także stanowi istotny element kształcenia kompetencji inżynierskich. Realizowana m.in. w zakładach przetwórczych, laboratoriach lub centrach logistycznych, umożliwia studentom konfrontację wiedzy teoretycznej z realnymi warunkami funkcjonowania przedsiębiorstwa branży spożywczej oraz rozwijanie umiejętności organizacyjnych i technicznych.

Nauczyciele akademicki realizujący zajęcia na ocenianym kierunku wspomagają rozwój omawianych kompetencji poprzez stosowanie zróżnicowanych metod dydaktycznych, w tym: wykładów problemowych i konwersatoryjnych, ćwiczeń laboratoryjnych (eksperyment, pomiar, raport), ćwiczeń projektowych (opracowanie koncepcji, analiza przypadku), ćwiczeń audytoryjnych (rozwiązywanie zadań i problemów), czy dyskusji naukowej. Zróżnicowanie metod sprzyja rozwijaniu zarówno kompetencji poznawczych, jak i praktycznych oraz społecznych.

Podsumowując, każdy przedmiot o charakterze analitycznym, projektowym, badawczym powiązany z dyscypliną technologia żywności i żywienia oraz nauki o zarządzaniu i jakości prowadzony jest przez osobę aktywną naukowo. Profil kadry charakteryzuje się **wysoką aktywnością naukową i projektową**, co ma bezpośredni wpływ na jakość kształcenia i rozwój kompetencji badawczych studentów. **Kadra tworzy środowisko sprzyjające uczeniu się, oparte na współpracy, projektach, kołach naukowych i pracy badawczej**. Wszyscy prowadzący mają kwalifikacje zgodne z wymaganiami dyscyplin, do których przypisany jest kierunek i zakresem przedmiotów. Dorobek obejmuje publikacje, projekty, mobilności, granty i patenty. Kadra opiekuje się licznymi kołami naukowymi, m.in.: KN Technologów Żywności, KN Dietetyków, KN Biotechnologów, KN Zarządzania Jakością. Efektem tej opieki są nagrody dla studentów na przeglądach kół naukowych, udział studentów w projektach badawczych czy publikacje i wystąpienia konferencyjne studentów, opisane w kolejnym podpunkcie kryterium.

### *3. Łączenie przez nauczycieli akademickich i inne osoby prowadzące zajęcia działalności dydaktycznej z działalnością naukową oraz włączania studentów w prowadzenie działalności naukowej*

Kadra prowadząca zajęcia kierunkowe na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności łączy działalność naukową z działalnością dydaktyczną. Osoby zaangażowane w proces dydaktyczny

są autorami publikacji naukowych z listy JCR i pozostałych czasopism naukowych w zakresie treści realizowanych przedmiotów. Pracownicy wykazują się także inne formami aktywności pogłębiających stopień rozwoju naukowego. Wykazują doświadczenie w kierowaniu lub wykonywaniu projektów badawczych, wdrożeniowych i edukacyjnych. Prowadzą prace zlecane przez otoczenie gospodarcze, które z jednej strony niekiedy pozwalają na zapoznanie studentów z realnymi potrzebami przemysłu, a z drugiej przyczyniają się do rozwoju pracowników w zakresie praktycznego wykorzystania wiedzy. Są wykładowcami na kursach, szkoleniach i konferencjach organizowanych dla pracowników zakładów przemysłowych branż przemysłu spożywczego. Mają też uprawnienia audytorów. Jednym z głównych kryteriów doboru pracowników do prowadzenia zajęć dydaktycznych jest zgodność ich tematyki z szeroko pojętą działalnością badawczą oraz umiejętności dydaktyczne, potwierdzone wynikami ankiet studenckich. Potwierdzają je informacje zawarte w indywidualnych kartach charakterystyki doświadczenia badawczego i dydaktycznego, oraz dane zestawione w tabelach stanowiących załączniki do niniejszego raportu dotyczących aktywności publikacyjnej, projektowej, konferencyjnej, eksperckiej, w tym w gremiach poza uczelnią.

Udział studentów w pracach badawczych kół naukowych działających na Wydziale Technologii Żywności stanowi doskonały wstęp do rozwoju ich działalności naukowej. Studenci kierunku towaroznawstwo i marketing żywności mają możliwość rozwijania swoich naukowych zainteresowań w ramach różnych kół naukowych, a w szczególności Koła Naukowego Technologów Żywności oraz Koła Naukowego Zielona Chemia. Wymiernym efektem zaangażowania studentów Wydziału w działalność kół jest realizacja różnorodnych prac badawczych. W 2024 roku zrealizowali oni łącznie 26 projektów, które były finansowane przez Wydział Technologii Żywności oraz przez JM Rektora SGGW. Dodatkowo dwa projekty naukowe Koła Naukowego Technologów Żywności zdobyły finansowanie przez Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego w ramach konkursu Studenckie Koła Naukowe Tworzą Inspiracje. Wysoki poziom merytoryczny projektów realizowanych w ramach kół naukowych wynika m.in. z opieki naukowej pracowników naukowych pracujących w Instytucie Nauk o Żywności. Dobra współpraca pracowników ze studentami zaowocowała również wieloma nagrodami i wyróżnieniami, co dokładniej opisano w Kryterium 8.

Wyrazem łączenia przez nauczycieli akademickich i inne osoby prowadzące zajęcia działalności dydaktycznej z działalnością naukową oraz włączania studentów w prowadzenie działalności naukowej jest także aktywność pracowników w ramach funkcjonujących w SGGW Programów Tutoringu Akademickiego oraz Programu Mentoringu Akademickiego w SGGW.

Celem procesu tutorskiego w Programie Tutoringu Akademickiego w SGGW jest identyfikacja potrzeb, możliwości i zainteresowań podopiecznego, wspieranie jego indywidualnego rozwoju oraz motywowanie do osiągnięcia zamierzonych celów. Proces tutorski prowadzi do rozwoju kompetencji osobistych, społecznych i akademickich podopiecznego, identyfikacji potencjału, samodzielnego myślenia, wyrażania własnych poglądów, logiki i dyskusji. Proces tutorski wspiera rozwijanie pasji badawczej, analizę zdobywanej wiedzy, samodoskonalenie oraz identyfikację z Uczelnią. Mentoring akademicki koncentruje się na rozwoju naukowym studenta, wspierając osiągnięcie efektów uczenia się poprzez cykliczną pracę z mentorem. Relacja ma charakter indywidualny, a jej przebieg dokumentowany jest w karcie procesu mentorskiego.

Procesy tutorskie i mentorskie w ramach Programów w SGGW prowadzą nauczyciele akademicy wpisani na Listę Tutorów i Mentorów SGGW, którzy ukończyli certyfikowany kurs, np. organizowany w SGGW w ramach Projektu „Doskonałość Dydaktyczna Uczelni”. Wpis na Listę dokonywany jest na podstawie zgłoszenia nauczyciela akademickiego posiadającego co najmniej certyfikat tutora I stopnia, skierowanego do Biura Doskonałości Dydaktycznej. Wśród tutorów i mentorów są pracownicy realizujący zajęcia na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności, co wskazano w opisie kryterium 2.

*4. Założenia, cele i skuteczność prowadzonej polityki kadrowej, z uwzględnieniem metod i kryteriów doboru oraz rekrutacji kadry, sposobów, zasad i kryteriów oceny jakości kadry oraz udziału w tej ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów, a także wykorzystania wyników oceny w rozwoju i doskonaleniu kadry*

Polityka kadrowa INoŻ w latach 2020-2025 realizowana w oparciu o zasady określone przez Uczelnię w Statucie Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Załącznik 4.4). Należy wskazać, że SGGW jest instytucją naukową, której Komisja Europejska nadała wyróżnienie HR Excellence in Research, świadczące m.in. o tym, że spełnia ona wysokie standardy związane z tworzeniem dobrych warunków pracy naukowej i badawczo-rozwojowej, przeciwdziałaniem dyskryminacji czy prowadzeniem przejrzystych procesów rekrutacji.

Przyjęta polityka kadrowa ma na celu podniesienie jakości kształcenia i prowadzenia badań naukowych. Realizowana jest w oparciu o potrzeby w zakresie kształcenia (liczba studentów, liczba godzin dydaktycznych) oraz badawcze (zapewnienie wysokiego poziomu badań) Instytutu, analizę ciągłości zatrudnienia w aspekcie posiadanych zasobów kadrowych oraz możliwości finansowe. Władze Instytutu analizują stan kadrowy i w zależności od potrzeb i możliwości składają wnioski do JM Rektora o zatrudnienie nowych pracowników. Istotnymi czynnikami są przewidywana liczba studentów (w tym przewidywana rekrutacja) oraz wiek pracowników – z uwagi na możliwość przejścia na emeryturę. Ponadto polityka kadrowa Instytutu wynika również z polityki kadrowej Uczelni, na przykład zatrudnianie tylko w wyjątkowych przypadkach osób dla których Uczelnia nie jest podstawowym miejscem pracy (np. kierowanie grantem).

Celem polityki kadrowej INoŻ jest taki dobór pracowników badawczo-dydaktycznych, który zapewni jednocześnie wysoki poziom badań naukowych i wysoki poziom prowadzonej dydaktyki. W związku z tym w konkursach na zatrudnienie lub awans przewiduje się dodatkowe wymagania – poza tymi wynikającymi ze Statutu SGGW – dostosowane do profilu konkretnej Katedry, w której potencjalny/a kandydat/ka na stanowisko ma być zatrudniony/a. Naczelną zasadą jest zatrudnianie najlepszych kandydatów. O skuteczności tego podejścia świadczy m.in. publikowanie przez pracowników INoŻ w uznanych czasopismach indeksowanych w bazach SCOPUS i Web of Science, prowadzenie badań w ramach programów Horyzont 2020, grantów NCN, NCBR, czy też uzyskanie od kilkunastu lat kategorii A lub B+ w ramach ewaluacji jednostek naukowych.

Kandydaci na zatrudnienie lub awans, przed przedstawieniem wniosku JM Rektorowi, muszą uzyskać pozytywną opinię Rady Instytutu.

Uzyskaniu wysokiej jakości procesu dydaktycznego i badań naukowych służy także przeprowadzana na SGGW ocena nauczycieli akademickich przeprowadzana za lata 2022-2025 zgodnie z Zarządzeniem nr 137 Rektora SGGW z dnia 30 grudnia 2021 r. w sprawie wprowadzenia

*Regulaminu oceny nauczyciela akademickiego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie* (Załącznik 4.5). W Załączniku do Zarządzenia znajduje się Regulamin oceny nauczyciela akademickiego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Zgodnie z powyższym Regulaminem oceny nauczyciela akademickiego dokonuje się na podstawie wypełnionego i złożonego przez pracownika arkusza ankiety oceny nauczyciela akademickiego oraz złożonych wraz z nim załączników. Nauczyciel akademicki wypełnia arkusz oceny samodzielnie, z wyłączeniem pól przeznaczonych do wypełnienia przez bezpośredniego przełożonego i właściwą komisję oceniającą. W ankiecie nauczyciel akademicki ma prawo uwzględnić tylko i wyłącznie odpowiednio do grupy pracowników i rodzaju stanowiska, w których jest on zatrudniony, osiągnięcia badawcze oraz dydaktyczne i organizacyjne uzyskane w ocenianym okresie, których dokonał jako pracownik Uczelni i które dotyczą rodzaju zajmowanego przez tego pracownika stanowiska i pełnionej w Uczelni funkcji. W takiej sytuacji nauczyciel akademicki dołącza do ankiety związane informacje dotyczące istotnych, z jego punktu widzenia, osiągnięć dla działalności badawczej oraz dydaktycznej i organizacyjnej wraz z dokumentami poświadczającymi te osiągnięcia, potwierdzonymi przez bezpośredniego przełożonego. Punkty za inne aktywności, nieujęte w ankiecie, przedstawione przez pracownika, przyznaje odpowiednia komisja. W przypadku publikacji w czasopismach naukowych i popularno-naukowych możliwe jest podawanie wyłącznie publikacji, które zostały opublikowane w okresie oceny (pełne dane bibliometryczne) i są afiliowane w SGGW. Niewypełnienie ankiety w przewidzianym terminie jest równoznaczne z brakiem osiągnięć i skutkuje otrzymaniem negatywnej oceny. Podanie nieprawdziwych informacji w ankiecie oceny, które potwierdziły się w toku prac Komisji, skutkują oceną negatywną w danym zakresie oceny. Wypełnioną ankietę wraz z załącznikami i ich wykazem pracownik składa w wymaganym terminie do Komisji osobiście, za pośrednictwem pełnomocnika, w systemie informatycznym lub listem poleconym ze zwrotnym potwierdzeniem odbioru. Nadanie listu w placówce pocztowej w terminie przewidzianym na złożenie ankiety oznacza złożenie jej w terminie. W Regulaminie oceny nauczyciela akademickiego podano także liczbę punktów niezbędnych do uzyskania oceny pozytywnej. Ocenę pozytywną w działalności wskazanej poniżej, uzyskuje nauczyciel akademicki, który przez okres lat podlegających ocenie uzyskał średniorocznie liczbę punktów podanych w niniejszym paragrafie odpowiednio dla swojej grupy i swojego stanowiska. Średnioroczną liczbę punktów ustala się przez podzielenie sumy punktów uzyskanych w okresie objętym oceną przez liczbę lat, za które dokonywana jest ocena.

Minimalna średnioroczna liczba punktów, niezbędnych do uzyskania pozytywnej oceny z działalności badawczej przez nauczyciela akademickiego wynosi:

- 160 pkt. w przypadku nauczyciela akademickiego zatrudnionego na stanowisku profesora lub profesora uczelni,
- 120 pkt. w przypadku nauczyciela akademickiego zatrudnionego na stanowisku adiunkta,
- 80 pkt. w przypadku nauczyciela akademickiego zatrudnionego na stanowisku asystenta.

W ocenie działalności dydaktycznej i organizacyjnej nauczyciela akademickiego ustala się minimalną średnioroczną liczbę punktów niezbędnych do uzyskania oceny pozytywnej:

- 30 pkt. w przypadku nauczyciela akademickiego zatrudnionego na stanowisku profesora lub profesora uczelni,

- 20 pkt. w przypadku nauczyciela akademickiego zatrudnionego na stanowisku adiunkta,
- 6 pkt. w przypadku nauczyciela akademickiego zatrudnionego na stanowisku asystenta.

W przypadku pracowników dydaktycznych powyższe wartości są powiększone o 50%.

W zakresie działalności naukowej w ankiecie pracownik uzyskuje punkty za autorstwo albo współautorstwo publikacji w czasopismach naukowych i monografiach, liczbę cytowań publikacji naukowych według bazy ISI Web of Science, których autorem lub współautorem jest nauczyciel akademicki podlegający ocenie, aktywność w pozyskiwaniu środków finansowych na badania naukowe i prace rozwojowe, osiągnięcia w zakresie praktycznych wyników badań naukowych o potencjale komercyjnym i wdrożeniowym (np. patenty, wdrożenia), wykonane ekspertyzy, promotorstwo pracy doktorskiej, recenzowanie (rozpraw doktorskich, osiągnięć będących podstawą do nadania stopnia naukowego doktora habilitowanego, nadania tytułu naukowego profesora, będących podstawą awansu na stanowisko profesora, udział w pracach komisji doktorskiej lub habilitacyjnej), uczestnictwo w konferencjach naukowych (wygłaszanie referatu, prezentacja posteru, e-posteru, komunikatu), odbycie stażu naukowego, recenzowanie prac naukowych (monografie, artykuły naukowe, projekty), pełnienie funkcji naukowych poza SGGW w krajowych oraz międzynarodowych towarzystwach, organizacjach i instytucjach naukowych lub artystycznych lub inżynierjno-technicznych oraz członkostwo w komitetach naukowych PAN i radach naukowych instytutów, pełnienie funkcji w kolegiach redakcyjnych czasopism naukowych i recenzowanych materiałów z konferencji międzynarodowych, zamieszczonych w aktualnym wykazie MEiN, członkostwo w Radzie Doskonałości Naukowej, Radzie Głównej Nauki i Szkolnictwa Wyższego, Polskiej Akademii Nauk (członek rzeczywisty lub korespondencyjny), Polskiej Akademii Umiejętności, Akademii Młodych Uczonych, Polskiej Komisji Akredytacyjnej, Radzie Narodowego Centrum Nauki/Narodowego Centrum Badań i Rozwoju, NAWA, Fundacji na Rzecz Nauki Polskiej, Agencji Badań Medycznych oraz międzynarodowych instytucji i organizacji o podobnym profilu.

Profil ankiety nauczyciela akademickiego został tak skonstruowany, by stymulować rozwój naukowy i dydaktyczny, co bezpośrednio przekłada się na podnoszenie jakości realizowanych zajęć. W ocenie działalności dydaktycznej uwzględniane są m.in. prowadzenie zajęć w języku obcym, prowadzenie zajęć z modułów z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, promotorstwa i recenzje zakończonych prac dyplomowych, autorstwo publikacji dydaktycznych, podnoszenie kompetencji dydaktycznych, uzyskane projekty dydaktyczne oraz zajęcia dydaktyczne realizowane na uczelniach zagranicznych. Punktowane są więc działania stymulujące innowacje i doskonalenie własnego warsztatu dydaktycznego. W obszarze działalności dydaktycznej brane są także pod uwagę wyniki oceny pracowników i przedmiotów dokonane przez studentów. Studenci mają możliwość oceny każdego zajęcia i prowadzących w formie zstandaryzowanej, elektronicznej ankiety uruchamianej pod koniec każdego semestru. Wyniki ankiet studenckich analizowane są w ramach Wydziału i Instytutu, udostępniane kierownikom Katedr oraz pracownikom (podsumowanie ankiet). Podsumowane wyniki ankiet prezentowane były też podczas posiedzenia Rady Programowej i Rady Dyscypliny, co umożliwiło pracownikom umiejscowić siebie w Instytucie i na Uczelni. Wyniki oceny nauczycieli akademickich dokonywanej przez studentów są ważnym elementem brany pod uwagę przy doborze obsady zajęć dydaktycznych w kolejnym roku akademickim. Dodatkowym elementem brany pod uwagę przy dokonywaniu obsady zajęć dydaktycznych są wyniki hospitacji oraz

opinie uzyskane w czasie rozmów ze studentami odbywającymi zajęcia i samorządem studenckim.

Ocena działalności organizacyjnej nauczycieli akademickich obejmuje m.in. funkcje pełnione na Uczelni i poza nią, aktywność wychowawczo-organizacyjną, organizację konferencji, targów i festiwali oraz reprezentowanie uczelni w środowisku międzynarodowym.

Arkusze oceny okresowej pracowników dydaktycznych opiniowane są przez kierownika Katedry i przekazywane do sekretariatu Instytutu Nauk o Żywności, a następnie do Komisji ds. oceny pracowników. Na posiedzeniu Komisji ankieta każdego nauczyciela poddawana jest analizie, w wyniku której dokonywano oceny działalności wydając w każdym obszarze ocenę pozytywną lub negatywną. Ogólna ocena pozytywna jest możliwa tylko w przypadku uzyskania za każdą formę działalności oceny pozytywnej. Z opinią komisji zapoznaje się pracownik, który w przypadku braku zgody z przedstawioną oceną może odwołać się do Uczelnianej Komisji. Ostateczne wyniki oceny przekazywane są Rektorowi.

Formą wyróżniania najlepszych dydaktyków na SGGW, organizowaną przez Radę Uczelnianą Samorządu Studentów SGGW, jest Plebiscyt Złotego Grona. Jego celem jest docenienie nauczycieli akademickich wyróżniających się wyjątkowym zaangażowaniem w proces kształcenia, pasją do nauczania, wysokim poziomem merytorycznym oraz umiejętnością przekazywania wiedzy w sposób inspirujący oraz budowaniem przyjaznej relacji ze studentami, osób otwartych i wspierających, które aktywnie odpowiadają na potrzeby studentów, tworząc atmosferę współpracy i zrozumienia. W głosowaniu mogą wziąć udział wszyscy studenci SGGW, a otrzymane wyróżnienie jest dla pracowników badawczo-dydaktycznych szczególnie cenną formą uznania. W 2025 r. nagrodzone zostały:

- dr hab. Elżbieta Hać-Szymańczuk, prof. SGGW – w kategorii Najlepszy dydaktyk,
- dr inż. Agnieszka Tyburcy – w kategorii Najbardziej prostudencki prowadzący.

Nominacje studentów w kategorii Najlepszy Dydaktyk otrzymali:

- dr Diana Mańko-Jurkowska
- dr hab. Agata Fabiszewska, prof. SGGW
- dr hab. Elżbieta Hać-Szymańczuk, prof. SGGW (nagroda)
- dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW
- dr hab. Stanisław Kalisz, prof. SGGW
- dr Ewa Majewska.

W kategorii Najbardziej prostudencki prowadzący nominacje otrzymali:

- dr Diana Mańko-Jurkowska
- dr inż. Agnieszka Tyburcy (nagroda)
- dr inż. Iwona Ścibisz
- dr hab. Agata Fabiszewska, prof. SGGW
- dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW
- dr hab. Elżbieta Hać-Szymańczuk, prof. SGGW
- dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW
- dr Ewa Majewska
- dr hab. Iwona Gientka, prof. SGGW
- dr inż. Katarzyna Tarnowska.

### 5. System wspierania i motywowania kadry do rozwoju naukowego lub artystycznego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych

Kadra badawczo-dydaktyczna INoŻ jest systematycznie wspierana i motywowana do rozwoju zawodowego dzięki wielowymiarowym działaniom funkcjonującym na poziomie Uczelni oraz Instytutu. Działania te obejmują zarówno rozwój kompetencji naukowych, dydaktycznych, jak i organizacyjnych, a ich efektywność znajduje potwierdzenie w licznych awansach zawodowych, pozytywnych wynikach ewaluacji oraz wysokiej aktywności pracowników.

O wysokiej motywacji pracowników INoŻ do rozwoju zawodowego świadczy fakt, że w latach 2020-2025 12 pracowników Instytutów otrzymało z rąk Prezydenta RP tytuł profesora (4 kolejne postępowania są w toku), 12 osób uzyskało stopień doktora habilitowanego, a 11 osób stopień doktora (tabela 4.5). Jest to także udokumentowaniem pozytywnego skutku polityki kadrowej Instytutu.

Potwierdzeniem wysokiej jakości działalności naukowej pracowników obu Instytutów są także otrzymane wyniki ewaluacji jednostek naukowych. W 2016 roku Wydział Nauk o Żywności (poprzednik INoŻ) uzyskał kategorię A. W latach 2017-2021 ewaluacja obejmowała dyscyplinę technologia żywności i żywienia, współtworzoną przez Instytut Nauk o Żywności i Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka. W tej ewaluacji uzyskano kategorię B+. Ponadto, fakt, iż niemal cała kadra reprezentuje dyscyplinę technologia żywności i żywienia, stanowi dowód jej wysokiego potencjału naukowego, ściśle powiązanego z efektami kształcenia na ocenianym kierunku.

**Tabela 4.5. Wykaz pracowników INoŻ, którym nadano tytuł profesora, stopień doktora habilitowanego lub stopień doktora w latach 2020-2025, a które są aktualnie zatrudnione w INoŻ**

Rok nadania tytuł / stopnia	Imię i nazwisko pracownika	Stopień / tytuł	Dziedzina / dyscyplina	
2020	Piotr Koczoń	Profesor	Nauki rolnicze / technologia żywności i żywienia	
	Anna Żbikowska			
2023	Hanna Kowalska			
2024	Ewa Gondek			
	Ewa Jakubczyk			
	Monika Janowicz			
2025	Agata Marzec			
	Małgorzata Ziarno			
	Anna Kamińska-Dwórznicza			
	Katarzyna Samborska			
2020	Marta Chmiel			Dr hab.
2021	Sabina Galus			
2023	Agata Fabiszewska			
	Monika Garbowska			
2024	Aleksandra Jedlińska			
2021	Bartłomiej Zieniuk	Dr inż.		
	Katarzyna Pobiega			
2023	Rita Brzezińska			
	Katarzyna Rybak			
	Iwona Szymańska			
2024	Alicja Barańska-Dotomisiewicz			
2025	Katarzyna Wierchowaska			
	Magdalena Karwacka			
	Iga Piasecka-Lenartowicz			

Kadra badawczo-dydaktyczna jest wspierana i motywowana do ciągłego rozwoju przez programy działające na Uczelni i w Instytucie. Na wniosek Dyrektora Instytutu po zaopiniowaniu przez

Senacką Komisję Nauki, co roku wyróżniającym się pracownikom INoŻ przyznawane są nagrody JM Rektora SGGW za całokształt działalności na SGGW oraz za szczególne osiągnięcia w zakresie działalności naukowej, dydaktycznej i organizacyjnej (tabela 4.4.). W INoŻ działa system podziału subwencji na badania naukowe uzależniający ilość środków, jakie otrzymuje jednostka od wyników działalności naukowej wg algorytmu uczelnianego. Dyrektor INoŻ dokonuje podziału przyznanej subwencji na podstawie liczby punktów za publikacje za ostatnie 4 lata, liczby zrealizowanych godzin dydaktycznych (wykłady + ćwiczenia x 2), stanu kadry (zróżnicowane punkty za stanowisko), przyniesionych środków z działań innych niż subwencja. Jednym z instrumentów motywacyjnych w SGGW w Warszawie jest motywacyjny system wynagrodzeń (Zarządzenie Nr 78 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 31 lipca 2023 r. w sprawie wymogów i zasad przydzielania punktów motywacyjnego systemu wynagradzania pracowników SGGW – Załącznik 4.6) mający na celu finansowe wspieranie i wyróżnianie tych pracowników, których osiągnięcia znacząco wpływają na rozwój Uczelni i przyczyniają się do wzrostu jej prestiżu na forum krajowym i międzynarodowym. Funkcjonowanie systemu polega na okresowym zwiększeniu wynagrodzenia zasadniczego pracowników SGGW przez kolejnych 12 miesięcy. Z INoŻ takie wynagrodzenie przyznawane jest 2-3 osobom. Ubiegać się o niego może pracownik, który w roku poprzedzającym ocenę spełnił łącznie następujące kryteria: pełnił rolę kierownika projektu badawczego lub badawczo-rozwojowego, finansowanego w trybie konkursowym, realizowanego przez SGGW o wartości dofinansowania projektu dla SGGW co najmniej 100 000 zł lub pełnił rolę kierownika zadania w projekcie realizowanym we współpracy SGGW z innymi podmiotami w ramach konsorcjum, w którym wartość dofinansowania projektu dla SGGW wyniosła co najmniej 100 000 zł lub kierował realizacją usług badawczej o charakterze naukowym (KZL) na zlecenie podmiotu nienależącego do systemu szkolnictwa wyższego i nauki o wartości jednorazowego zlecenia na ww. usługę co najmniej 100 000 zł oraz w roku poprzedzającym ubieganie się o okresowe zwiększenie wynagrodzenia opublikował, jako autor pierwszy lub korespondencyjny, publikację naukową z afiliacją SGGW, o wartości punktowej co najmniej 100 pkt. Pracownicy, którzy biorą udział w realizacji projektów finansowanych ze środków pochodzących ze źródeł innych niż subwencja mogą mieć także obniżone pensum dydaktyczne (Zarządzenie Nr 105 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 10 października 2024 r. w sprawie pensum dydaktycznego oraz zasad jego rozliczania – Załącznik 4.3). Do programów motywujących pracowników do intensywnej pracy naukowej, realizacji staży naukowych oraz samorozwoju należą także:

1. Własny Fundusz Stypendialny (Zarządzenie Nr 156 Rektora SGGW z dnia 19 grudnia 2024 r. zmieniającego Zarządzenie Nr 124 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 30 listopada 2021 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu w sprawie zasad, trybu przyznawania i wypłacania stypendiów finansowanych z Własnego Funduszu Stypendialnego SGGW dla pracowników będących nauczycielami akademickimi i doktorantów wraz z Załącznikiem – Załącznik 4.7),
2. System Wsparcia Finansowego dla Naukowców i Zespołów Badawczych w celu przyznania wsparcia finansowego naukowcom i zespołom badawczym. Dotyczy on zespołów, które złożyły wnioski o dofinansowanie projektów w ramach zewnętrznych konkursów otwartych o zasięgu krajowym lub międzynarodowym ogłaszanych przez instytucje finansujące, a nie uzyskały pozytywnej decyzji o przyznaniu dofinansowania na ich realizację (Zarządzenie nr 36 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w

Warszawie z dnia 14 kwietnia 2021 zmieniające Zarządzenie nr 2 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 12 lutego 2019 roku w sprawie *Systemu Wsparcia Finansowego dla Naukowców i Zespołów Badawczych w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie – Załącznik 4.8*),

Program mentoringowy "Twój start w doktorat" – inicjatywa wspierająca kandydatów do Szkoły Doktorskiej SGGW na każdym etapie rekrutacji, od przygotowania dokumentów po rozmowy kwalifikacyjne – stworzony przez doktorantów SGGW w Warszawie.

Wszystkie te działania znacząco przyczyniają się do podnoszenia jakości aktywności naukowej pracowników i doktorantów Instytutu, a także pozytywnie wpływają na jakość prowadzonej dydaktyki.

Pracownicy Instytutu każdego roku aplikują i wyjeżdżają w ramach programu Erasmus+ na krótkoterminowe wyjazdy dydaktyczne na uczelnie zagraniczne (tabela 4.6).

**Tabela 4.6. Działalność dydaktyczna pracowników INoŻ na uczelniach zagranicznych w latach 2022-2025**

Imię i nazwisko pracownika	Termin pobytu	Uczelnia/Instytut przyjmujący	Program
Dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW	7.11-11.11.2022	Czech University of Life Sciences, Czechy	Staff Mobility for Teaching
Prof. dr hab. Ewa Jakubczyk	24.04-28.04.2023	University of Bologna, Włochy	
Prof. dr hab. Anna Kamińska-Dwórznicza	24.04-28.04.2023	University of Bologna, Włochy	
Prof. dr hab. Piotr Koczoń	24.04-28.04.2023	University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca, Rumunia	
Dr hab. Marek Kieliszek, prof. SGGW	24.04-28.04.2023	University of Split, Chorwacja	
Dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW	18.09-22.09.2023	Izmir Institute of Technology, Turcja	
Dr Ewa Majewska	18.09-22.09.2023	Izmir Institute of Technology, Turcja	
Dr hab. Agata Górską, prof. SGGW	11.09-15.09.2023	Higher Education Institution, Litwa	
Dr hab. Ewa Ostrowska-Ligeża, prof. SGGW	11.09-15.09.2023	Higher Education Institution, Litwa	
Dr hab. Magdalena Wirkowska-Wojdyła, prof. SGGW	11.09-15.09.2023	Higher Education Institution, Litwa	
Dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW	18.09-22.09.2023	University of Zagreb, Chorwacja	
Prof. dr hab. Piotr Koczoń	29.09-4.10.2023	University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca, Rumunia	
Prof. dr hab. Anna Żbikowska	4.12-8.12.2023	Slovak University of Agriculture in Nitra, Słowacja	
Dr Ewa Majewska	12.02-16.02.2024	University of British Columbia, Kanada	
Prof. dr hab. Anna Kamińska-Dwórznicza	20.05-25.05.2024	University of Galati, Rumunia	
Prof. dr hab. Katarzyna Samborska	20.05-25.05.2024	University of Galati, Rumunia	
Dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW	4.12-22.12.2023	Bohai University, Chiny	Porozumienie z Bohai University
Dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW	02-13.07.2023	Robert H. Smith Faculty of Agriculture Food and Environment, The Hebrew University of Jerusalem, Rehovot, Izrael	BIP "Food-of-the-Future – Nutritional and Technological Aspects" Euro league for Life Sciences Summer School, Virtual component
Dr Ewa Majewska	12-16.02.2024	University of British Columbia	Staff Mobility for Teaching
Dr Ewa Majewska	14-18.10.2024	Ecole Nationale Agroalimentaire et de l'Alimentation Nantes Atlantique Oniris	

Dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW	14-18.10.2024	Ecole Nationale Agroalimentaire et de l'Alimentation Nantes Atlantique Oniris	
Dr inż. Jolanta Małajowicz	11-17.09.2024	L'Institut Agro Dijon, Francja	
Dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW	09-13.09.2024	Czech University of Life Sciences Prague, Czechy	
Prof. dr hab. Anna Zbikowska	08-12.07.2024	Slovak University of Agriculture in Nitra, Słowacja	
Dr hab. Marek Kieliszek, prof. SGGW	26.08.2024-30.08.2024	University of Split, Chorwacja	
Dr hab. Marek Kieliszek, prof. SGGW	15.06.2024-30.06.2024	The University of British Columbia, Vancouver, Kanada	Stypendium Fundacji im. A. i P. Dekaban
Dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW	31.05-05.06.2024	The University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Cluj-Napoca, Rumunia	Staff Mobility for Teaching
Prof. dr hab. Piotr Koczoń	1.09-30.09.2024	Bohai University, Chiny	Porozumienie z Bohai University
Dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW	25-29.11.2024	University of Montenegro, Czarnogóra	Staff Mobility for Teaching
Dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW	25-29.11.2024	Podgorica, Czarnogóra	
Dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW	29.05-28.06.2024	Bohai University, Chiny	Porozumienie z Bohai University
Dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW	02.09-27.09.2024	Bohai University, Chiny	
Prof. dr hab. Piotr Koczoń	31.05-05.06.2024	The University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Cluj-Napoca, Rumunia	Staff Mobility for Teaching
Dr hab. Agata Fabiszewska, prof. SGGW	11-17.09.2024	L'Institut Agro Dijon, Francja	
Dr hab. Aleksandra Jedlińska	07.05-31.05.2024	Bohai University, Chiny	Porozumienie z Bohai University
Dr inż. Agnieszka Górka	3.06-7.06.2024	Instituto Politecnico de Coimbra, Portugalia	Staff Mobility for Teaching
Dr inż. Rita Brzezińska	3.06-7.06.2024	Instituto Politecnico de Coimbra, Portugalia	
Dr hab. Magdalena Wirkowska-Wojdyła, prof. SGGW	9-12.09.2024	University of Zagreb, Chorwacja	
Dr hab. Ewa Ostrowska-Ligeża, prof. SGGW	9-12.09.2024	University of Zagreb, Chorwacja	
Dr hab. Agata Górka, prof. SGGW	9-12.09.2024	University of Zagreb, Chorwacja	
Dr hab. Magdalena Wirkowska-Wojdyła, prof. SGGW	8-12.09.2025	Universitat Politecnica de Valencia, Włochy	
Dr hab. Ewa Ostrowska-Ligeża, prof. SGGW	8-12.09.2025	Universitat Politecnica de Valencia, Włochy	
Dr hab. Agata Górka, prof. SGGW	8-12.09.2025	Universitat Politecnica de Valencia, Włochy	
Dr inż. Bartłomiej Zieniuk	03-07.03.2025	University of Banja Luka, Bośnia i Hercegowina	
Dr inż. Agnieszka Górka	23-30.06.2025	Universidad de Almeria, Hiszpania	
Dr inż. Agnieszka Górka	2-6.06.2025	National Chung Hsing University, Tajwan	
Prof. dr hab. Ewa Jakubczyk	05-26.05.2025	Bohai University, Chiny	
Dr hab. Aleksandra Jedlińska	24.05-12.06.2025	Bohai University, Chiny	
Dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW	27.05.2025	UNIMORE, Università Degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Włochy	
Dr hab. Dorota Derewiaka, prof. SGGW	13-16.05.2025	University of Zagreb, Chorwacja	Staff Mobility for Teaching
Dr Ewa Majewska	02-06.06.2025	National Chung Hsing University, Tajwan	
Dr Ewa Majewska	15-18.09.2025	Instituto Politecnico de Coimbra, Portugalia	

Dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW	15-19.09.2025	Instituto Politecnico de Coimbra, Portugalia	
Dr inż. Iga Piasecka-Lenartowicz	25-30.05.2025	Aristotle University of Thessaloniki, Grecja	
Dr inż. Jolanta Małajowicz	26-30.05.2025	Hospital del Mar Research Institute, Barcelona, Hiszpania	
Prof. dr hab. Katarzyna Samborska	12-16.05.2025	Akdeniz University, Turcja	
Dr inż. Alicja Barańska-Dotomisiewicz	12-16.05.2025	Akdeniz University, Turcja	
Dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW	07-11.07.2025	University of Piza, Włochy	
Dr hab. Marek Kieliszek, prof. SGGW	04.08.2025-08.08.2025	University of Latvia, Ryga, Łotwa	Staff Mobility for Teaching
Dr inż. Rita Brzezińska	23-30.06.2025	Universidad de Almeria, Hiszpania	
Dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW	02-06.06.2025	University of Zagreb, Zagrzeb, Chorwacja	
Dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW	31.08.-29.09.2025	Bohai University, Chiny	Porozumienie z Bohai University
Dr hab. Agata Fabiszewska, prof. SGGW	26-30.05.2025	Hospital del Mar Research Institute, Barcelona, Hiszpania	Staff Mobility for Training
Dr inż. Katarzyna Wierzchowska	26-30.05.2025	Hospital del Mar Research Institute, Barcelona, Hiszpania	
Prof. dr hab. Piotr Koczoń	31.05-5.06.2025	The University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Cluj-Napoca, Rumunia	Staff Mobility for Teaching
Prof. dr hab. Piotr Koczoń	1.06-30.06.2025	Bohai University, Chiny	Porozumienie z Bohai University

Zaprezentowane wyżej możliwości tworzą solidne podstawy systematycznego rozwoju pracowników, a w konsekwencji – do podnoszenia ich kwalifikacji i kompetencji. Prowadzenie zajęć dydaktycznych wymaga dziś od wykładowców nie tylko bardzo dobrej znajomości wykładanego przedmiotu, lecz także szerokiej wiedzy ogólnej, pozwalającej na prowadzenie dyskusji wykraczających poza wąski zakres tematyczny. Studenci oczekują bowiem możliwości zadawania pytań i podejmowania rozmów również na tematy luźno związane z treściami zajęć. Dlatego prowadzący zajęcia powinni dysponować zarówno aktualną wiedzą merytoryczną, jak i doświadczeniem oraz umiejętnościami dydaktycznymi, które umożliwią osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów uczenia się w obszarze wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Wymagania te doprowadziły do konieczności weryfikacji osób prowadzących i koordynujących zajęcia, również pod kątem zgodności prowadzonych przez nich badań naukowych z treściami programowymi kierunku.

Pracownicy prowadzący dydaktykę na ocenianym kierunku ciągle podnoszą swoje kompetencje. Uczelnia m.in. w ramach Zintegrowanego Programu Rozwoju SGGW na rzecz Rozwoju Regionalnego (POWER) w latach 2019-2023 stworzyła cały szereg możliwości dotyczących doskonalenia kompetencji kadr uczelni, m.in. kursy językowe, zajęcia z kompetencji tzw. miękkich itp. Pracownicy INoŻ licznie biorą także udział w szkoleniach i kursach realizowanych w ramach projektu „Zrównoważony Kampus SGGW – kształcenie na rzecz branż kluczowych” (FERS.01.05-IP.08-0067/23-00), którego celem jest dostosowanie oferty dydaktycznej Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie do potrzeb branży rolnej, spożywczej i energetyki odnawialnej, zielonej i cyfrowej transformacji oraz projektu „GreenTechEducation – SGGW dla gospodarki przyszłości” (FERS.01.05-IP.08-0330/23-00), którego celem jest dostosowanie oferty dydaktycznej Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie do potrzeb gospodarki, rynku pracy, zielonej i cyfrowej transformacji w okresie 06.2024-12.2029, poprzez kompleksowy program wsparcia i działania, które służą uprządkowaniu, uatrakcyjnieniu i ubranżowaniu kształcenia.

W latach 2020–2025 pracownicy INoŻ systematycznie podnosili swoje kwalifikacje, biorąc udział w szerokim wachlarzu kursów, szkoleń, studiów podyplomowych oraz programów mentorskich, zarówno krajowych, jak i zagranicznych (Załącznik 4.9). Zestawienie pokazuje, że rozwój zawodowy kadry ma charakter wielowymiarowy i bezpośrednio przekłada się na jakość kształcenia na ocenianym kierunku. Pracownicy odbyli szereg szkoleń z zakresu nowoczesnych metod dydaktycznych i wykorzystania technologii w kształceniu, w tym były to kursy dotyczące projektowania materiałów e-learningowych, wykorzystania gier, tutoringu i mentoringu akademickiego oraz pracy z narzędziami cyfrowymi. Dzięki temu kadra posiada aktualne kompetencje do prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod aktywizujących, technik kształcenia na odległość oraz pracy w środowisku cyfrowym. Bardzo rozbudowany był również blok szkoleń dotyczących wsparcia studentów i dostępności – praca z osobami w spektrum autyzmu, z zaburzeniami psychicznymi, neuroróżnorodnością czy w sytuacjach kryzysowych oraz przeciwdziałanie dyskryminacji i mobbingowi. Potwierdza to, że INoŻ konsekwentnie realizuje założenia Uczelni dostępnej i włączającej oraz dba o wysoką jakość relacji nauczyciel–student. Dzięki szkoleniom pracownicy rozwinęli także swój potencjał naukowy i metodyczny, biorąc udział w licznych szkoleniach ze statystyki, analizy danych, data science, nowoczesnych technik analitycznych i mikrobiologicznych, a także kursy poświęcone pisaniu i upowszechnianiu publikacji naukowych oraz pozyskiwaniu grantów. Uczestnictwo w tego typu aktywnościach wzmacnia potencjał badawczy INoŻ i umożliwia bieżące przenoszenie wyników badań do procesu dydaktycznego. Dopetnieniem kompetencji pracowników INoŻ jest udział w szkoleniach z zakresu bezpieczeństwa informacji, ochrony danych osobowych, BHP oraz pierwszej pomocy, a także rozwój kompetencji miękkich, mentorskich i zarządczych. Jest to zatem spójny system wsparcia kadry, w którym rozwój naukowy, dydaktyczny, organizacyjny i psychospołeczny traktowane są jako ściśle powiązane elementy podnoszenia jakości kształcenia na kierunku TIMŻ.

Misją SGGW jest służenie rozwojowi gospodarczemu i intelektualnemu polskiego społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem obszarów wiejskich, gospodarki żywnościowej i szeroko rozumianego środowiska przyrodniczego. Uczelnia stawia sobie za cel prowadzenie na najwyższym poziomie badań naukowych i kształcenia oraz działalności wdrożeniowej. Podstawą tożsamości i sukcesów Uczelni są wartości takie, jak profesjonalizm, dbałość o jakość, pracowitość oraz innowacyjność. SGGW jako jedna z pierwszych dwudziestu uczelni polskich w dniu 1 lipca 2015 r. podpisała Deklarację poparcia dla stosowania zasad Europejskiej Karty Naukowca (EKN) i Kodeksu Postępowania przy rekrutacji pracowników naukowych (KP). Było to zarówno naturalnym elementem wypełniania misji Uczelni, jak i stosowania zaleceń Komisji Europejskiej. SGGW w pełni rozpoznaje potrzebę tworzenia atrakcyjnego środowiska pracy badawczej, aby naukowcy zatrudnieni w Uczelni czuli się zmotywowani do aktywnej pracy w środowisku naukowym krajowym i zagranicznym, a Uczelnia była postrzegana przez potencjalnych pracowników naukowych, także z zagranicy, jako poważny partner do współpracy oraz atrakcyjne miejsce pracy. Dzięki temu SGGW będzie mogła tworzyć nowe silne zespoły naukowe i wykorzystywać nowoczesną infrastrukturę badawczą do podniesienia jakości badań, poziomu kształcenia i wzmocnienia międzynarodowej konkurencyjności, co pozwoli na wypełnienie misji Uczelni i realizację strategii rozwoju Uczelni. 19 maja 2017 roku SGGW otrzymała prawo używania logo HR Excellence in Research (HRS4R). W ramach działań ujętych w tej strategii był m.in. dostęp do doradztwa zawodowego - upowszechnienie systemu informowania pracowników naukowych o wymaganych kryteriach do uzyskania awansów naukowych (np. na stopień doktora habilitowanego) oraz wprowadzenie systemu redukcji

pensum dydaktycznego dla osób o dużym zaangażowaniu w prowadzenie badań naukowych. Aktualne wymagania przedstawione są w Zarządzeniu Nr 90 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 20 października 2023 r. w sprawie pensum dydaktycznego oraz zasad jego rozliczania. W dniu 5 lipca 2024 r. odbyło się uroczyste powołanie członków Zespołów roboczych, których zadaniem jest zapewnienie wdrażania Strategii HR Excellence in Research w SGGW zgodnie z Zarządzeniem nr 7 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 16 lutego 2024 r. w sprawie powołania Komitetu Sterującego, Koordynatora o wdrażania Strategii HR LOGO oraz Zespołów roboczych do realizacji Strategii Zarządzania Zasobami Ludzkimi dla Naukowców i Planu działania w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w oparciu o Europejską Kartę Naukowca (Załącznik 4.10). W skład wskazanych zespołów roboczych wchodzi pracownicy Instytutu Nauk o Żywności (dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW).

Od dnia 1 października 2019 r., zgodnie z Ustawą z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. 2018 r., poz. 1668), stopień doktora habilitowanego jest nadawany w drodze postępowania habilitacyjnego, wszczętego na wniosek składany do podmiotu habilitującego za pośrednictwem Rady Doskonałości Naukowej. Zasady przeprowadzania postępowań w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego, dla których podmiotem habilitującym jest SGGW określa Regulamin wprowadzony Uchwałą Nr 90 – 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 26 czerwca 2023 roku w sprawie uchwalenia Regulaminu przeprowadzania postępowań w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Załącznik 4.11).

Nawiązanie stosunku pracy z nauczycielem akademickim w SGGW, na czas określony lub nieokreślony, na podstawie umowy o pracę, w wymiarze przekraczającym połowę pełnego wymiaru czasu pracy, w przypadkach przewidzianych przez Ustawę z dn. 20.07.2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. 2018 poz. 1668), następuje po przeprowadzeniu otwartego konkursu, zgodnie z zasadami określonymi w Statucie SGGW. Konkurs na stanowisko profesora nadzwyczajnego ogłasza Rektor na wniosek Dyrektora Instytutu, a wniosek jest wcześniej opiniowany przez Radę Instytutu. O ogłoszeniu konkursu na stanowisko profesora nadzwyczajnego w określonej dziedzinie, dyscyplinie i specjalności naukowej (którego treść akceptowana jest przez Rektora za pośrednictwem Biura Obsługi Nauki) informuje się w Biuletynie Informacji Publicznej na stronach podmiotowych: SGGW, ministra oraz ministra nadzorującego uczelnię w terminie 30 dni odpowiednio przed konkursem i po jego zakończeniu. Informację o konkursie Rektor udostępnia także w języku angielskim na stronach internetowych Komisji Europejskiej w europejskim portalu dla mobilnych naukowców, przeznaczonym do publikacji ofert pracy dla naukowców, w terminie 30 dni przed konkursem. Informację o konkursie można było także udostępnić poprzez wywieszenie ogłoszeń na terenie SGGW oraz przesłanie informacji o konkursie do innych uczelni i instytucji naukowych krajowych lub zagranicznych.

Zgodnie z zasadami wskazanymi w Statucie SGGW i Ustawie, nauczyciele akademicki mogą być awansowani przez Rektora:

- z własnej inicjatywy po zasięgnięciu opinii dyrektora Instytutu i Rady Instytutu,
- na wniosek Dyrektora Instytutu i Rady Instytutu,
- na wniosek kierownika jednostki niewchodzącej w skład instytutu, w której nauczyciel akademicki jest zatrudniony.

Rektor każdorazowo, w przedmiocie awansowania nauczycieli akademickich, podejmuje decyzje o zastosowanie jednej z dwóch, określonych w Statucie, procedur: konkursowej - na zasadach przewidzianych w Statucie do nawiązywania stosunku pracy z nauczycielami akademickimi w SGGW albo bezkonkursowej. Rektor przy awansowaniu nauczycieli akademickich kieruje się zasadami, odnoszącymi się do spełniania wymogów przy zatrudnianiu na stanowiska pracowników dydaktycznych, badawczych i badawczo-dydaktycznych oraz bierze w szczególności pod uwagę:

- całość dorobku nauczyciela akademickiego, w tym jego dotychczasowe osiągnięcia naukowe w przypadku pracowników badawczych i badawczo-dydaktycznych, a w przypadku pracowników dydaktycznych osiągnięcia dydaktyczne i uznany dorobek zawodowy w odpowiedniej specjalności;
- wyniki oceny okresowej,
- potrzeby stabilizacji i rozwoju kadry naukowo-dydaktycznej w instytucie lub w jednostce organizacyjnej niebędącej instytutem, w której nauczyciel akademicki jest zatrudniony.

Na przykład na stanowisku profesora uczelni zatrudniona może być osoba, która:

- posiada co najmniej stopień doktora oraz wykazuje się wyróżniającym i uznanym w środowisku międzynarodowym dorobkiem naukowym w reprezentowanej specjalności,
- jest autorem lub współautorem co najmniej 20 artykułów naukowych lub monografii naukowych, które ukazały się w czasopismach lub wydawnictwach ujętych w obowiązującym dla roku ich opublikowania wykazie, o którym mowa w § 87 ust. 1 i 4, w tym co najmniej 10 artykułów naukowych w czasopismach z bazy JCR, a po uzyskaniu stopnia doktora habilitowanego co najmniej 5 artykułów naukowych lub monografii naukowych, które ukazały się w czasopismach lub wydawnictwach ujętych w obowiązującym dla roku ich opublikowania wykazie, w tym co najmniej 3 artykułów naukowych w czasopismach z bazy JCR,
- w ciągu ostatnich 2 lat kalendarzowych uzyskała średniorocznie liczbę punktów za artykuły naukowe, monografie naukowe lub rozdziały w monografiach naukowych o co najmniej 50% wyższą niż minimalna średnioroczna liczba punktów niezbędnych do uzyskania pozytywnej oceny z działalności badawczej dla nauczyciela akademickiego zatrudnionego na stanowisku adiunkta, określona w aktualnych na dzień złożenia wniosku zasadach oceny nauczyciela akademickiego,
- pełni lub pełniła rolę kierownika projektu lub projektów obejmujących badania naukowe lub prace rozwojowe lub realizację inwestycji związanych z kształceniem i działalnością naukową, utrzymaniem aparatury naukowo-badawczej, stanowiska badawczego (SPUB) lub specjalnej aparatury informatycznej (SPUBi), finansowanych w trybie konkursowym przez instytucje zagraniczne lub organizacje międzynarodowe oraz przez instytucje krajowe, lub pozyskanie, za pośrednictwem SGGW, funduszy na wykonanie usług badawczych (KZL) na zlecenie podmiotów nienależących do systemu szkolnictwa wyższego i nauki o wartości co najmniej 100 000 zł lub odbyta łącznie co najmniej ośmiotygodniowy udokumentowany staż naukowy w zagranicznym ośrodku naukowym,
- posiada udokumentowany dorobek dydaktyczny lub autorstwo podręczników lub kierowanie projektami dydaktycznymi lub edukacyjnymi w ramach konkursów zewnętrznych instytucji finansujących badania,

- wykazuje się dorobkiem w zakresie kształcenia kadr naukowych i była lub jest promotorem lub promotorem pomocniczym w co najmniej jednym przewodzie doktorskim lub postępowaniu w sprawie nadania stopnia doktora lub sprawuje opiekę naukową jako promotor lub promotor pomocniczy doktoranta w szkole doktorskiej lub sporządziła co najmniej jedną recenzję rozprawy doktorskiej lub w postępowaniu habilitacyjnym,
- posiada co najmniej dobrą znajomość języka angielskiego lub innego języka kongresowego, w stopniu umożliwiającym samodzielne pisanie publikacji naukowych w tym języku oraz wygłaszanie doniesień na konferencjach naukowych,
- spełnia dodatkowe wymagania, w tym konkretne cele i zadania badawcze lub organizacyjne, określone w warunkach konkursu.

#### **Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 4:**

Ważną formą działalności kadry badawczo-dydaktycznej INoŻ, podnoszącą jej kwalifikacje są organizowane, często we współpracy z interesariuszami zewnętrznymi, konferencje i seminaria naukowe, podczas których istnieje możliwość wymiany informacji i prowadzenia dyskusji naukowych, co w efekcie przekłada się na doskonalenie warsztatu dydaktycznego. W latach 2020-2025 Instytut był organizatorem lub współorganizatorem szeregu konferencji, a m.in. corocznego Sympozjum Inżynierii Żywności organizowanego przez Katedrę Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji oraz Sympozjum naukowego z cyklu "Drobnoustroje i ich metabolity" organizowanego przez Katedrę Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności, a także Konferencji Naukowo-Branżowej pt: „Sieć badawcza uczelni przyrodniczych na rzecz rozwoju polskiego sektora mleczarskiego – projekt badawczy. INoŻ współorganizował także z Euroleague for Life Sciences w ramach konferencji studenckiej w ramach sieci Euroleague for Life Sciences (ELLS) - Green (r)evolution: from molecules to ecosystems, Food Symposium 3.0 współorganizowaną z LSU AgCenter (Luisiana, USA), XXVII Sesji Naukowej Sekcji Młodej Kadry Naukowej oraz konferencję poświęconą kompetencjom potrzebnym w sektorze spożywczym, również w kontekście trendów konsumenckich ("Oczekiwane kompetencje w branży spożywczej w kontekście aktualnej i prognozowanej sytuacji gospodarczej oraz trendów konsumenckich. Podsumowanie działań Sektorowej Rady ds. Kompetencji w sektorze żywności wysokiej jakości"). Od wielu lat Instytut oferuje także studia podyplomowe, które cieszą się zainteresowaniem słuchaczy, a są to studia podyplomowe pt:

- Bezpieczeństwo i jakość w łańcuchu żywnościowym - Studia rozwijają kompetencje w zakresie zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności zgodnie z prawem UE oraz wymaganiami WPR. Skierowane są do pracowników sektora spożywczego i osób nadzorujących systemy jakości,
- Chemia dla nauczycieli - przygotowują nauczycieli do nauczania chemii w szkołach podstawowych i ponadpodstawowych zgodnie z wymogami MEN. Umożliwia zdobycie wiedzy merytorycznej i formalnych uprawnień,
- Metody oceny handlowej i bezpieczeństwa żywności - Studia uczą stosowania metod analitycznych do oceny jakości i bezpieczeństwa żywności oraz zapoznają z zasadami akredytacji laboratoriów. Przeznaczone są dla osób pracujących w przemyśle spożywczym, laboratoriach i jednostkach nadzoru,
- Techniki mikrobiologiczne oraz systemy zarządzania w zapewnieniu higieny, jakości i bezpieczeństwa w praktyce przemysłowej - program obejmuje metody mikrobiologiczne

i systemy zapewniania higieny oraz jakości w branżach spożywczej, farmaceutycznej i kosmetycznej. Dedykowany jest pracownikom laboratoriów i osobom odpowiedzialnym za kontrolę procesów produkcyjnych.

**W ramach szkoleń dla pracowników i studentów na kampusie Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie 7.10.2025 odbyły się ćwiczenia służb mundurowych, w których uczestniczyli funkcjonariusze Policji oraz Straż Akademicka SGGW. Wspólne szkolenie, które odbyło się z inicjatywy SGGW miało na celu doskonalenie współpracy w sytuacjach kryzysowych, sprawdzenie skuteczności obowiązujących procedur oraz podniesienie poziomu bezpieczeństwa całej społeczności akademickiej.** Podczas ćwiczeń przeprowadzono symulacje interwencji, które mogą wystąpić na terenie uczelni. Kampus stał się na kilka godzin miejscem realistycznych scenariuszy działań – z udziałem umundurowanych funkcjonariuszy, radiowozów oraz sygnałów dźwiękowych i świetlnych. Wszystkie aktywności były wcześniej zaplanowane i stanowiły element cyklicznego programu profilaktyczno-szkoleniowego prowadzonego przez SGGW. Te działania uznajemy za bardzo ważne dla poczucia bezpieczeństwa studentów i nauczycieli akademickich.

## **Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie**

- 1. Stan, nowoczesność, rozmiary i kompleksowość bazy dydaktycznej i naukowej służącej realizacji zajęć oraz działalności naukowej na ocenianym kierunku w dyscyplinie/dyscyplinach, do której/których kierunek jest przyporządkowany*

Kampus Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego jest jednym z największych w Polsce oraz stanowi wyjątkowo przyjazne środowisko dla studentów. Na jednym obszarze zlokalizowane są obiekty związane z realizacją procesu dydaktycznego, w tym budynek przeznaczony do nauczania języków obcych, Biblioteka Główna, obiekty sportowe uczelni, domy studenckie, budynki administracyjne, a także przestrzenie przeznaczone do działalności studentów zrzeszonych w samorządach, kołach naukowych oraz agendach kulturalnych uczelni, jak również inne obiekty infrastruktury akademickiej. W obecnej strukturze organizacyjnej SGGW INoŻ jest jednostką naukowo-badawczą SGGW prowadzącą badania naukowe w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. WTŻ stanowi jednostkę dydaktyczną SGGW organizującą kształcenie w ramach 4 kierunków studiów (w tym towaroznawstwo i marketing żywności - TiMŻ) osadzonych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. WTŻ i INoŻ dysponują odpowiednią infrastrukturą dydaktyczną oraz zapleczem badawczo-naukowym, które umożliwiają realizację procesu kształcenia i programu studiów na wysokim poziomie. Z kolei dzięki temu studenci mają możliwość osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia/ uczenia się. Wszystkie zajęcia ujęte w planie studiów ocenianego kierunku realizowane są w budynkach zlokalizowanych na terenie nowej części Kampusu SGGW, zlokalizowanej pomiędzy ulicą Nowoursynowską, Ciszewskiego oraz aleją Jana Rodowicza „Anody” na Ursynowie. W największym wymiarze są one realizowane w budynku INoŻ (bud. 32, ul. Nowoursynowska 159c), a w proces kształcenia włączone są następujące jednostki organizacyjne INoŻ: Katedra Technologii i Oceny Żywności (KTiOŻ), Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności (KBiMŻ), Katedra Inżynierii Żywności (KIŻ) oraz Katedra Chemii (KCh). Wszystkie Katedry zlokalizowane są w budynku INoŻ (bud. 32, ul. Nowoursynowska 159c), przy czym Katedra Chemii jest także częściowo zlokalizowana w bud. 23 (ul. Ciszewskiego 8), natomiast część Katedry Technologii i Oceny Żywności zajmuje pomieszczenia w budynku 34 (ul. Nowoursynowska 159). Łączna powierzchnia użytkowana przez Katedry INoŻ wynosi 5920 m<sup>2</sup>.

W kształcenie na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności (TiMŻ) zaangażowani są także pracownicy innych jednostek organizacyjnych SGGW, takich jak: Instytut Rolnictwa (Katedra Agronomii, Katedra Biometrii), Instytut Nauk Socjologicznych i Pedagogiki (Katedra Socjologii), Instytut Ekonomii i Finansów (Katedra Logistyki; Katedra Polityki Rozwoju i Marketingu, Katedra Finansów, Katedra Ekonomiki i Organizacji Przedsiębiorstw), Instytut Zarządzania, Instytut Nauk Leśnych (Katedra Urządzania Lasu, Dendrometrii i Ekonomiki Leśnictwa), Instytut Nauk o Zwierzętach (Katedra Hodowli i Żywienia Zwierząt), Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka (Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej), a także interesariusze zewnętrzni.

Wykłady dla studentów odbywają się w ogólnouczelnianych salach wykładowych, zarządzanych przez centralną administrację uczelni, a także w salach wydziałowych/instytutowych. W skład wyposażenia sal wykładowych i seminaryjnych wchodzi podstawowe środki audiowizualne, tj. wizualizery oraz projektory multimedialne, umożliwiające prezentacje komputerowe oraz przekaz TV i VIDEO. W salach wykładowych i seminaryjnych (o pojemności 50-90 osób) dostępne jest też nagłośnienie. Komputery znajdujące się na wyposażeniu tych sal posiadają podstawowe

oprogramowanie oraz dostęp do Internetu, umożliwiające wykorzystanie zasobów sieciowych w trakcie zajęć. Zajęcia dydaktyczne na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka odbywają się w przeważającej większości w budynkach 32 (ul. Nowoursynowska 159c), częściowo 23 (ul. Ciszewskiego 8), 37 (ul. Nowoursynowska 164) oraz 34 (ul. Nowoursynowska 159). We wszystkich budynkach dostępna jest nowoczesna baza dydaktyczna i naukowo-badawcza. W budynku 32 (w części należącej do WNoŻ/INOŻ) znajduje się 7 sal wykładowych ogólnouczelnianych (m.in. Aule I i III o pojemności 240 osób i powierzchni 226 m<sup>2</sup>; sale wykładowe ogólnodostępne o powierzchniach od 30 do 65 m<sup>2</sup>: nr 09 (o pojemności 90 osób), 068, 2007, 2070 (wszystkie o pojemności 30 osób) i nr 6 (o pojemności 50 osób)). Wszystkie te sale przystosowane są dla osób niepełnosprawnych. Ćwiczenia odbywają się również w salach audytoryjnych (5 sal o pojemności 16-40 osób; nr 2008, 2069, 1065, 1064 i 1005), laboratoriach Katedr (o powierzchniach od ), laboratoriach Katedr (o powierzchniach od 30 do 80 m<sup>2</sup>, posiadających wszystkie niezbędne wyposażenie do właściwego prowadzenia procesu dydaktycznego) i salach komputerowych (sale nr 1010 i 1067, każda dla 32 osób). Wyposażenie wszystkich sal wykorzystywanych w procesie dydaktycznym oraz same pomieszczenia spełniają standardy gwarantujące właściwą i bezpieczną realizację procesu kształcenia oraz zdobycie ujętych w programie studiów efektów uczenia się/kształcenia. Sale ćwiczeniowe (laboratoria) mieszczą maksymalnie 16-osobowe grupy studenckie.

Nauczanie języków obcych odbywa się w pracowniach dydaktycznych Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych (ul. Ciszewskiego 10, budynki nr 27 i 28), gdzie studenci mają do dyspozycji 23 sale dydaktyczne (liczba miejsc od 14 do 26), komputery/laptopy z podstawowym oprogramowaniem i dodatkowymi głośnikami oraz dostępem do Internetu, umożliwiającym prowadzenie zajęć językowych, projektory multimedialne/rzutniki umożliwiające prezentację materiałów dydaktycznych, bibliotekę oraz laboratorium SITA.

Wychowanie fizyczne realizowane jest przez pracowników Studium Wychowania Fizycznego i Sportu SGGW zlokalizowanego przy Obiektach Sportowych SGGW (ul. Ciszewskiego 10) w ramach, których funkcjonuje: **nowoczesny basen** sportowy z częścią rekreacyjną i zjeżdżalnią, **3 sale sportowe (przeznaczone do piłki ręcznej, siatkowej, koszykówki i siatkówki), boisko do tenisa ziemnego** (3 korty na Wolicy), **dwie sauny suche, solarium stojące, sala do aerobiku, siłownia i salon masażu specjalistycznego**. W SGGW funkcjonuje również Arena Piłkarska, która poza godzinami wynajmu komercyjnego jest dostępna dla studentów. Wszystkie obiekty kompleksu sportowego SGGW są przystosowane dla osób z niepełnosprawnością. Osoby z niepełnosprawnością korzystające z pływalni, a poruszające się na wózkach mają możliwość skorzystania z wózka basenowego, do którego przesiadają się w przygotowanym do tego celu miejscu.

Istotnym elementem praktycznego kształcenia na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności są nowoczesnie wyposażone laboratoria instytutowe. Pracownie laboratoryjne, obejmujące sale ćwiczeniowe oraz laboratoria badawcze Katedr, dysponują aparaturą dostosowaną do specyfiki prowadzonych działań naukowo-badawczych. Jednostki te są bardzo dobrze zaopatrzone w podstawowy, drobny sprzęt laboratoryjny, który umożliwia studentom samodzielną realizację części praktycznej zajęć zgodnie z ich założeniami dydaktycznymi. Specjalistyczna aparatura naukowo-badawcza dostępna w Katedrach pozwala na prowadzenie badań na wysokim poziomie merytorycznym. Studenci korzystają z niej przede wszystkim w trakcie zajęć specjalizacyjnych, realizacji badań związanych z przygotowaniem prac

dyplomowych, a także podczas projektów badawczych kół naukowych oraz udziału w badaniach prowadzonych przez pracowników Instytutu. Katedry INoŻ systematycznie modernizują swoje zaplecze laboratoryjne w ramach projektów finansowanych ze środków zewnętrznych oraz statutowych.

Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności dysponuje 3 pracownikami służącymi realizacji dydaktyki w ramach następujących przedmiotów: Żywność fermentowana dookoła świata; Metody oceny mikrobiologicznej produktów spożywczych; Zioła, żywność i zdrowie; Niekonwencjonalne metody produkcji piwa oraz Tradycja i nowoczesność w produkcji spirytusu. Katedra dysponuje ponadto 5 pracownikami naukowo-badawczymi (pracownią preparatyki i analizy instrumentalnej, pracownikami biotechnologicznymi, pracownią chemiczno-technologiczną). Do aparatury badawczej wykorzystywanej w procesie dydaktycznym należą: amplifikator oraz termocykler do reakcji PCR wraz z pozostałym oprzyrządowaniem, aparat Bioscreen C do prowadzenia mikrohodowli, biofermentor, chromatograf gazowy, mikroskop fluorescencyjny, mikroskopy optyczne z kamerami, aparat do dezintegracji komórek ultradźwiękami, komory laminarne, aparat do wizualizacji żeli agarozowych i poliamidowych, aparat do elektroforezy, spektrofotometr czy aparat do elektrofuzji drożdży, wyparka próżniowa, aparat do destylacji i aparat zacierny.

Katedra Chemii dysponuje jedną salą seminaryjną, dziewięcioma laboratoriami przeznaczonymi do celów dydaktycznych (8 w budynku 32 i 1 w budynku 23) oraz sześcioma pracownikami naukowo-dydaktycznymi (4 w budynku 32 i 2 w budynku 23). W Katedrze pracownie przeznaczone są do realizacji ćwiczeń z przedmiotów: Chemia ogólna i nieorganiczna; Chemia piękna; Mnemotechniki oraz Właściwości chemiczne składników żywności. Pracownie te wyposażone są m.in. w: konduktometry, mieszadła mechaniczne, refraktometr, polarymetry, spektrometr UV-Vis, spektrometr FT-IR, chromatograf gazowy, kalorymetr, reaktor mikrofalowy, termograwimetr i zestawy DSC, liofilizator, densytometr i myjkę ultradźwiękową. Podczas zajęć studenci korzystają także z pokoju wagowego wyposażonego w 7 stanowisk z wagami analitycznymi.

Katedra Inżynierii Żywności dysponuje halą półtechniki (o łącznej powierzchni 457 m<sup>2</sup>), w której realizowane są zajęcia dydaktyczne, dwiema salami ćwiczeniowo-seminaryjnymi wyposażonymi w środki audiowizualne i ośmioma pracownikami (materiałów sypkich, analiz klasycznych, bioinżynierii, opakowań i zaawansowanych pomiarów fizycznych, analiz chemicznych i termicznych, zaawansowanych technik wizualnych, pomiarów aktywności wody, pomiarów reologicznych). Hala półtechniki wyposażona jest m.in. w aglomeratory, ekstraktor, filtr płytowo-ramowy, kriostat, myjki ultradźwiękowe, pasteryzatory (płytowy, rurowy i natryskowy), suszarki konwekcyjne różnych typów, stanowiska do ultrafiltracji, zamrażania, a także wiele stanowisk dydaktycznych do realizacji ćwiczeń laboratoryjnych. Pracownie naukowo-badawcze wyposażone są m.in. w: reometr oscylacyjny, skaningowy mikroskop elektronowy, aparat do ultrasprawnej chromatografii cieczowej (UPLC), aparaty do pomiaru aktywności wody, aparaty do pomiaru barwy, teksturometry, maszynę wytrzymałościową, aparaturę do rejestracji sygnałów akustycznych, wiskozymetry (rotacyjny i kulkowy), biofermentory, wirówki, liofilizatory, komorę laminarną, kohezjometr, analizator wielkości cząstek, objętościomierz wstrząsowy, piknometr. Korzystając z tego wyposażenia Katedra realizuje dla kierunku Towaroznawstwo i Marketing Żywności zajęcia m.in. z przedmiotów: Materiałoznawstwo w technologii żywności; Myślenie projektowe; Żywność cyrkularna; Projektowanie graficzne; Ekologia i ochrona środowiska; Procesy w produkcji żywności; Właściwości fizyczne żywności; Zrównoważone przetwórstwo

żywności; Projektowanie w AutoCad; Żywność i suplementy dla osób aktywnych; Systemy zapewnienia jakości i Marketingowe opracowanie produktu.

Katedra Technologii i Oceny Żywności dysponuje własnymi salami ćwiczeniowymi i seminaryjnymi wyposażonymi w sprzęt audiowizualny oraz dobrze wyposażonymi laboratoriami, w których prowadzone są doświadczenia laboratoryjne bądź zajęcia audytoryjne, m.in. w ramach przedmiotów: Ogólna technologia żywności i podstawy towaroznawstwa; Podstawy prawa żywnościowego; Zarządzanie czasem; Historia zafałszowań żywności; Mity i fakty o żywności; Podstawy zarządzania; Kreatywne myślenie; Metody oceny fizykochemicznej produktów spożywczych; Towaroznawstwo żywności; Opakowalnictwo; Zarządzanie bezpieczeństwem żywności; Znakowanie żywności; Ochrona własności intelektualnej; Towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego; towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego; Przechowalnictwo żywności; Etyka biznesu; Alternatywne surowce do otrzymywania olejów jadalnych; Miód i inne produkty pszczele; Zamrażalnictwo żywności; Polskie superowoce; przekąski i napoje bezalkoholowe; System bezpieczeństwa żywności HACCP; Dodatki do żywności - aspekty zdrowotne; Dodatki do żywności - aspekty technologiczne; Znakowanie żywności; Żywność dla dzieci; Podstawy dietetyki; Żywność minimalnie przetworzona; Zarządzanie zasobami ludzkimi; Przetwórstwo surowców pochodzenia roślinnego; Przetwórstwo surowców pochodzenia zwierzęcego; Tłuszcze w technologii żywności; Żywność specjalna; Domowy wyrób serów i wędlin oraz Alergeny w żywności. Katedra dysponuje także halą półtechniki przeznaczoną do realizowania procesów obróbki mechanicznej, halą półtechniki przeznaczoną do realizowania procesów obróbki termicznej, siedmioma pracowniami technologicznymi, trzema chemiczno-technologicznymi, jedną fizyko-chemiczną i czterema analizy instrumentalnej. Wszystkie laboratoria mieszczą 16-osobowe grupy studenckie. Pracownie wyposażone są w sprzęt umożliwiający przeprowadzanie procesów technologicznych w skali mikro: wilki, kutry, mieszalki, komora wędzarniczo-parzelnicza, nastrzykiwarka, masownica, piec konwekcyjno-parowy, liofilizator, komora dojrzewalnicza, krawalnica, szarpak do owoców, prasy warstwowe, filtr płytowy, drylownica, przecieraczka łapowa, autoklaw, autoklaw mikrofalowy, homogenizatory, płytowy aparat zamrażalniczy, obłuskiwacz do nasion, młyny, separatory, miksery i miesiarki do ciasta, urządzenia do wyrobu i formowania makaronów, piec elektryczny modułowy (cukierniczy) oraz suszarki, rozpyłowa i próżniowa. Ponadto w pracowniach znajdują się: spektrofotokolorymetr do pomiaru barwy w przeźroczu i odbiciu, maszyna wytrzymałościowa, aparaty do wysokosprawnej chromatografii cieczowej, chromatograf gazowy, stanowiska do komputerowej analizy obrazu, stanowiska do oznaczania zawartości azotu, stanowiska do ekstrakcji tłuszczu, stanowiska do badania stabilności tłuszczu, wiskozymetry, mętnościomierz oraz urządzenia do badania właściwości ziarna, mąki i ciasta przed wypiekaniem (alweograf, farinograf, ekstensograf i amylograf) i po wypieku (skaner do pomiaru objętości). Pracownie wyposażone są także w urządzenia do przeprowadzania jednostkowych operacji technologicznych: autoklaw mikrofalowy, wyparka próżniowa, wirówka do mleka, pasteryzator płytowy, homogenizator, urządzenie laboratoryjne do procesów membranowych (mikro- i ultrafiltracji), laboratoryjny kociołek do topienia serów, komora do dojrzewania serów, pakowaczka próżniowa i do pakowania w atmosferze gazów obojętnych, krioskop, teksturometr, wiskozymetr, urządzenie do pomiaru aktywności wody, chromatografy gazowe (w tym dwuwymiarowy) sprzężone ze spektrometrami mas, aparaty do wysokosprawnej chromatografii cieczowej, zestaw do elektroforezy oraz do organicznej i nieorganicznej filtracji żelowej.

Dokładne wyposażenie Katedr Instytutu w aparaturę naukową zostało przedstawione w Załączniku 2 punkt 5. Wszechstronne, nowoczesne wyposażenie aparaturowe jednostek uczestniczących w procesie kształcenia na kierunku gwarantuje zdobycie przez studentów wiedzy i umiejętności praktycznych deklarowanych w celach i efektach kształcenia na kierunku na poziomie światowym.

Wyposażenie pracowni naukowo-badawczych i pracownie dydaktyczne poszczególnych Katedr INoŻ dostępne są dla studentów nie tylko w procesie dydaktycznym, ale także podczas realizacji badań własnych związanych z przygotowaniem prac projektowych, współuczestnictwem w badaniach naukowych pracowników oraz realizacją projektów badawczych przez członków kół naukowych. Studenci mogą dzięki temu poszerzać swoje umiejętności i pogłębiać własne zainteresowania naukowe. Rada Wydziałowa Samorządu Studentów oraz Koła Naukowe mają do dyspozycji w budynku nr 32 pomieszczenie biurowe. Ponadto, na terenie Kampusu SGGW, przy Domu Studenckim Feniks zlokalizowane jest Centrum Samorządowca SGGW, gdzie członkowie kół naukowych i samorządu mogą organizować różne spotkania i szkolenia.

Studenci kierunku towaroznawstwo i marketing żywności podczas zajęć dydaktycznych korzystają ze specjalistycznego oprogramowania: AutoCAD (program umożliwiający kształcenie studentów w zakresie specjalistycznego projektowania zakładów produkcyjnych, laboratoriów, procesów technologicznych oraz urządzeń produkcyjnych); Microsoft Office (edytor tekstów, arkusz kalkulacyjny, program do tworzenia prezentacji multimedialnych); Multiscan (specjalistyczne oprogramowania przystosowane do pracy ze wszystkimi czytnikami urządzeń ThermoFisher), STATISTICA (program umożliwiający analizę statystyczną wyników badań) oraz elektronicznej wersji norm. Studenci mogą na Uczelni korzystać z tzw. sal pracy własnej. Są to sale komputerowe w Bibliotece Głównej SGGW i Laboratorium Informatycznym Wydziału Zastosowań Informatyki i Matematyki (budynek 34, III piętro), które dostępne są codziennie i przeznaczone są tylko do pracy własnej studentów. Są one wyposażone w nowoczesne komputery z pełnym oprogramowaniem biurowym, statystycznym oraz dostępem do Internetu.

Studenci mogą korzystać z wirtualnego dziekanatu. Po zalogowaniu się do systemu eHMS (wirtualnego dziekanatu) mają możliwość sprawdzenia wyników zaliczeń oraz egzaminów, posiadają także możliwość komunikacji przez tę platformę.

W ramach ogólnouczelnianej sieci EDUROAM każdy student ma dostęp do bezpłatnej sieci bezprzewodowej. Studenci korzystają także z platformy MOODLE (e-learning), m.in. podczas obowiązkowych szkoleń BHP oraz szkoleń bibliotecznych dostępnych poprzez stronę <https://szkolenia.sggw.pl>. Do kursów można przystąpić z użyciem komputera lub smartfona po wcześniejszym zainstalowaniu aplikacji mobilnej Moodle Mobile.

Każdy student po zalogowaniu się do serwera uczelnianego posiada dostęp do bezpłatnych baz danych i publikacji ([www.bg.sggw.pl](http://www.bg.sggw.pl)): pełnotekstowa baza EBSCO (umożliwia dostęp do czasopism elektronicznych z zakresu m.in. biznesu, ekonomii, informatyki, medycyny, rolnictwa, zarządzania oraz nauk humanistycznych, społecznych, ścisłych i technicznych), baza ScienceDirect zawiera czasopisma przede wszystkim z zakresu nauk technicznych, chemii, fizyki i matematyki oraz przyrodniczych i medycznych), Infona (portal komunikacji naukowej stworzony przez Interdyscyplinarne Centrum Modelowania Matematycznego i Komputerowego UW), SpringerLink (wielod dziedzinowa baza zawierająca czasopisma elektroniczne wydawnictw Springer i Kluwer Academic Publishers), ProQuest (zawiera artykuły z czasopism zagranicznych,

uporządkowane w postaci baz danych o charakterze ogólnym i specjalistycznym), Wiley Online Library (baza powstała z połączenia Blackwell Synergy z bazą wydawnictwa Wiley), Oxford Journals (w ramach kolekcji Life Sciences SGGW posiada dostęp do pełnych tekstów 39 tytułów czasopism), JSTOR, EMIS, Nature, Springer oraz abstraktowe bazy danych: platforma Web of Science obejmuje różne bazy danych produkowane przez firmę Thomson Reuters, w tym bazy abstraktowo-bibliometryczne, tzw. indeksy cytowania; Scopus - wielod dziedzinowa baza danych, tworzona przez wydawnictwo Elsevier, Biological Abstracts, CAB Abstracts oraz Food Science and Technology Abstracts (baza zawierająca opisy bibliograficzne i streszczenia z zakresu nauki o żywności, technologii żywności i żywienia człowieka, towaroznawstwa, biotechnologii żywności, toksykologii żywności i in.).

W budynkach, w których odbywają się wykłady oraz ćwiczenia (poza Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych oraz Obiektami Sportowymi SGGW) dla studentów, funkcjonują bufety, w których studenci mogą zjeść ciepły posiłek, odpocząć. Na korytarzach, w ogólnodostępnych miejscach ustawione są dystrybutory wody pitnej (ciepłej i zimnej). W budynku nr 32 funkcjonuje pomieszczenie o nazwie „Strefa 32” (przyziemie budynku 32, sala nr A0132), które jest umeblowaną salą z automatami do sprzedaży kawy oraz przekąsek, sałatek i kanapek. Posiłki można odgrzać w kuchenkach mikrofalowych znajdujących się w tej sali. W każdym z budynków znajdują się liczne automaty z przekąskami oraz ciepłymi napojami typu kawa i herbata. Na terenie kampusu SGGW znajdują się poza bufetami, dwie stołówki: jedna w Domu Studenckim „Dendryt” (ul. Nowoursynowska 161d), druga w D.S. „Limba” (ul. Nowoursynowska 161l).

SGGW posiada 2391 miejsc w 11 domach studenckich w Warszawie zlokalizowanych przede wszystkim na Kampusie SGGW, z których korzystają także studenci kierunku Towaroznawstwo i Marketing Żywności. Do dyspozycji studentów są głównie pokoje 1- i 2-osobowe (3-osobowe wyłącznie na życzenie i za zgodą studentów). Większość domów studenckich podzielona jest na 4-pokojowe segmenty, w każdym segmencie jest oddzielna łazienka, wc i natrysk. W domach studenckich funkcjonuje bezprzewodowa sieć internetowa (wi-fi) i jest dostępna instalacja antenowa radiowo-telewizyjna. Na każdym piętrze znajduje się pomieszczenie kuchenne do przygotowywania posiłków we własnym zakresie. Najnowszy akademik (Limba) to wyłącznie pokoje 1- i 2-osobowe, pogrupowane w 2-pokojowe segmenty, każdy z łazienką i aneksem kuchennym. W domach studenckich część pokoi uwzględnia potrzeby osób z dysfunkcją narządów ruchu, w tym osób poruszających się na wózkach, a windy występują w D.S. Limba. Przygotowane są oznakowane miejsca postojowe dla samochodów, z których korzystają osoby niepełnosprawne.

Budynek Biblioteki Głównej SGGW zapewnia dostęp do czytelni studentom z niepełnosprawnością ruchową. Ponadto Biblioteka Główna dysponuje specjalistycznym stanowiskiem komputerowym dedykowanym osobom niedowidzącym i słabo-widzącym oraz powiększalnikiem stacjonarnym i przenośnymi lampami powiększającymi.

Obiekty kompleksu sportowego SGGW są przystosowane dla osób niepełnosprawnych. Infrastruktura budynków dydaktycznych także pozwala na poruszanie się po nich osób niepełnosprawnych. Do wejść do budynków prowadzą utwardzone dojścia i dojzdy, a parkingi wyposażone są w wydzielone miejsca postojowe. Budynki wyposażone są w windy oraz automatycznie otwierane drzwi. Szerokość drzwi dostosowana jest do szerokości wózków

inwalidzkich. Także w domach studenckich znajdują się pokoje przeznaczone dla osób z dysfunkcjami układu ruchowego.

Funkcję Pełnomocnika Rektora ds. studentów niepełnosprawnych pełni dr Beata Just-Brochocka, a Koordynatorem wydziałowym jest dr inż. Diana Mańko-Jurkowska.

Ponadto, na kampusie SGGW do dyspozycji studentów znajduje się Apteka pod Limbą oraz SGGW Students Health Center (Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej SGGW; ul. Nowoursynowska 161), oferujący poradnię podstawowej opieki zdrowotnej, punkt pobrań, poradnię diagnostyki obrazowej, usługi medycyny pracy oraz lekarzy specjalistów (okulista, otolaryngolog, ginekolog, pielęgniarka środowiskowa, psycholog, neurolog, kardiolog, reumatolog, endokrynolog). Uczelnia oferuje ponadto studentom możliwość skorzystania z usług Niepublicznego Przedszkola SGGW. Studenci mogą też korzystać ze wskazanych placówek instytucjonalnych, w których pomocy specjalistycznej udzielają profesjonaliści.

W obrębie kampusu SGGW działa kilka punktów ksero, sklepy wielobranżowe oraz klubokawiarnia Dziekanat 161 (ul. Nowoursynowska 161).

*2. Dostęp do technologii informacyjno-komunikacyjnej (w tym Internetu a także platformy e-learningowej, w przypadku, gdy na ocenianym kierunku prowadzone jest kształcenie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość) oraz stopnia jej wykorzystania w procesie nauczania i uczenia się studentów oraz w działalności i komunikacji naukowej*

Uczelnia zapewnia studentom kierunku towaroznawstwo i marketing żywności kompleksowy dostęp do technologii informacyjno-komunikacyjnych, które wspierają proces nauczania i uczenia się, komunikację akademicką oraz realizację zajęć dydaktycznych w formie stacjonarnej i z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych. Informacje dotyczące dostępnych usług informatycznych i wsparcia technicznego publikowane są na stronie: <https://www.sggw.edu.pl/studenci/wsparcie-dla-studentow/>

Podstawowym narzędziem obsługi toku studiów jest Wirtualny Dziekanat eHMS, umożliwiający studentom bieżący dostęp do ocen, planów zajęć, informacji o przebiegu kształcenia oraz komunikatów organizacyjnych (<https://ehms.sggw.edu.pl>). Studenci korzystają również z Elektronicznej Legitymacji Studenckiej oraz mLegitymacji, które usprawniają identyfikację i dostęp do usług uczelnianych (<https://www.sggw.edu.pl/studenci/informacje-praktyczne/legitymacje-studenckie/>).

Uczelnia zapewnia bezpłatny dostęp do Internetu na terenie kampusu poprzez sieć EDUROAM, a także sieć Wi-Fi w Domach Studenckich: <https://www.sggw.edu.pl/studenci/wsparcie-dla-studentow/eduroam/>

Studenci mogą również korzystać z ogólnodostępnych sal komputerowych zlokalizowanych w Bibliotece Głównej oraz w laboratoriach informatycznych, wyposażonych w aktualne oprogramowanie i szybkie łącza internetowe.

Każdy student otrzymuje indywidualne konto w pakiecie Microsoft 365, obejmujące pocztę Outlook, platformę Microsoft Teams, przestrzeń dyskową OneDrive oraz dostęp do aplikacji pakietu Microsoft Office w wersji online i instalacyjnej. Platforma Microsoft Teams jest powszechnie wykorzystywana do prowadzenia konsultacji, seminariów, pracy projektowej oraz bieżącej komunikacji dydaktycznej. Studenci mają także dostęp do narzędzia Microsoft Copilot,

wspierającego analizę danych oraz przygotowywanie materiałów dydaktycznych i projektowych. Instrukcje dotyczące logowania i korzystania z Microsoft 365 dostępne są pod adresem: <https://www.sggw.edu.pl/studenci/wsparcie-dla-studentow/microsoft-365/>

W procesie kształcenia wykorzystywana jest również uczelniana platforma e-learningowa, na której realizowane są szkolenia online, w tym szkolenie biblioteczne oraz kursy wprowadzające i uzupełniające, dostępne pod adresem: <https://szkolenia.sggw.edu.pl>

Uczelnia zapewnia studentom dostęp do licencjonowanego oprogramowania wykorzystywanego w dydaktyce i działalności naukowej, w tym m.in. STATISTICA, SPSS, AutoCAD oraz ArcGIS Pro. Informacje dotyczące dystrybucji oprogramowania dostępne są na stronie: <https://www.sggw.edu.pl/studenci/wsparcie-dla-studentow/dystrybucja-oprogramowania/>

Studenci mają ponadto dostęp do specjalistycznego sprzętu komputerowego wykorzystywanego w trakcie zajęć laboratoryjnych i projektowych. Wydział prowadzi systematyczną modernizację infrastruktury TIK, obejmującą m.in. zakup nowych laptopów i projektorów oraz aktualizację systemów operacyjnych i oprogramowania.

Istotnym elementem wsparcia procesu kształcenia jest również szeroki dostęp do elektronicznych zasobów Biblioteki Głównej, obejmujących bazy danych, czasopisma naukowe i książki dostępne zarówno w trybie stacjonarnym, jak i zdalnym: <https://bg.sggw.edu.pl>

Wsparcie techniczne w zakresie korzystania z infrastruktury informatycznej zapewnia Centrum Informatyczne SGGW, które udziela pomocy w sprawach związanych z dostępem do sieci, kontem Microsoft 365, oprogramowaniem oraz systemem eHMS, zarówno w formie zdalnej, jak i stacjonarnej.

Rozmieszczenie oraz zakres dostępnych zasobów technologii informacyjno-komunikacyjnych umożliwiają studentom sprawną realizację zajęć dydaktycznych, przygotowywanie prac projektowych i dyplomowych, a także prowadzenie aktywności naukowej. Technologie TIK stanowią integralny element procesu kształcenia na kierunku Towaroznawstwo i Marketing Żywności i są wykorzystywane w sposób systemowy zarówno w nauczaniu, jak i w komunikacji akademickiej.

### *3. Udogodnienia w zakresie infrastruktury i wyposażenia dostosowanych do potrzeb studentów z niepełnosprawnością*

Na poziomie Wydziału Technologii Żywności realizującego kształcenie na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności podejmowane są systemowe działania na rzecz zapewnienia dostępności infrastruktury oraz wyposażenia dydaktycznego dla studentów z niepełnosprawnością. Powołana została koordynatorka ds. studentów z niepełnosprawnościami, której zadaniem jest kompleksowe wsparcie studentów w procesie studiowania, w tym pomoc na etapie rekrutacji, pośredniczenie w kontaktach z pracownikami dydaktycznymi i administracyjnymi oraz identyfikacja potrzeb w zakresie dostosowania infrastruktury i wyposażenia Wydziału.

W ramach tych działań, od 2020 roku, ze środków Funduszu Wsparcia Osób Niepełnosprawnych (FWON) zakupiono specjalistyczne wyposażenie wspomagające proces dydaktyczny. Wydział dysponuje komputerami z oprogramowaniem wspierającym osoby z niepełnosprawnością wzroku, w tym pakietem głosów Ivona oraz programem ZoomText Magnifier and Reader. Jeden z zestawów wyposażono dodatkowo w monitor Optelec TwinView dla osób słabowidzących oraz

powiększoną klawiaturę Astra. Zakupiono także rejestratory dźwięku Olympus LS P4 z przewodnikiem głosowym, przenośną lupę elektroniczną Snow 10 PRO z funkcją OCR, a także zestawy wspomagające słyszenie (pętle indukcyjne, odbiorniki i nadajniki – system FM Domino Classic). Dla studentów z niepełnosprawnością narządu ruchu zakupiono laboratoryjne krzesła obrotowe z regulacją wysokości i oparciem oraz dwa biurka z elektryczną regulacją wysokości blatu, umożliwiające komfortową pracę osobom poruszającym się na wózkach. Zakup i sukcesywne uzupełnianie specjalistycznego wyposażenia stanowi element ciągłego doskonalenia warunków realizacji programu studiów na kierunku Towaroznawstwo i marketing żywności.

Większość zajęć dydaktycznych na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności realizowana jest w budynku nr 32, w którym mieszczą się Wydział Technologii Żywności oraz Instytut Nauk o Żywności. Obiekt ten jest w pełni przystosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Jedno z wejść znajduje się na poziomie gruntu, drugie wyposażone jest w podjazd z poręczą; oba posiadają automatycznie otwierane drzwi. W budynku znajdują się windy dostępne z dwóch holi, z szerokimi drzwiami, czytelnymi przyciskami i odpowiednią wysokością paneli sterujących. Wszystkie sale dydaktyczne są dostępne dla osób poruszających się na wózkach, drzwi mają odpowiednią szerokość, a brak progów umożliwia swobodne przemieszczanie się. Pomieszczenia oznakowane są w sposób kontrastowy i czytelny, a w budynku znajduje się toaleta przystosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnością. W holu umieszczono planszę informacyjną dotyczącą rozmieszczenia pomieszczeń, a w przyziemiu (pokój nr 088) działa dyspozytornia, w której można uzyskać pomoc lub informacje. Rozwiązania te umożliwiają studentom z niepełnosprawnością pełny i samodzielny udział we wszystkich formach zajęć przewidzianych programem studiów.

Na poziomie całej uczelni wdrożono liczne rozwiązania architektoniczne i organizacyjne sprzyjające dostępności. Do budynków dydaktycznych prowadzą utwardzone dojścia oraz podjazdy z poręczami, budynki wielopiętrowe wyposażone są w windy, a w każdym obiekcie znajdują się toalety dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Na terenie kampusu wyznaczono i odpowiednio oznakowano miejsca parkingowe dla osób z niepełnosprawnością. Szczegółowe informacje dotyczące dostępności poszczególnych budynków dostępne są na stronie: <https://www.sggw.edu.pl/deklaracja-dostepnosc/>.

Budynek Biblioteki Głównej SGGW jest w pełni przystosowany do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Wejścia A i C pozbawione są barier architektonicznych i wyposażone w automatycznie otwierane drzwi oraz system przywoławczy Call Here. W budynku znajduje się winda zapewniająca dostęp do wszystkich kondygnacji, a toalety dostosowano do potrzeb osób z ograniczoną mobilnością. Biblioteka wyposażona jest również w materace ewakuacyjne. Użytkownicy mogą korzystać ze stanowisk komputerowych z regulowaną wysokością biurek, specjalistycznych klawiatur, trackballi, elektronicznych powiększalników tekstu, lup oraz pętli indukcyjnych. Dodatkowo dostępne są kabiny i fotele akustyczne, biurka z regulacją wysokości oraz całodobowy książkomat i wrzutnia. Zastosowane rozwiązania zwiększają dostępność zasobów bibliotecznych i wspierają samodzielne uczenie się studentów z niepełnosprawnością.

W ramach realizacji programu studiów studenci z niepełnosprawnością korzystają także z infrastruktury sportowej SGGW. Nowoczesny kompleks sportowy jest w pełni dostosowany do ich potrzeb, w tym wyposażony w windę basenową oraz wózek basenowy. Studium Wychowania

Fizycznego i Sportu oferuje zajęcia dostosowane do indywidualnych możliwości studentów, w tym zajęcia rehabilitacyjne, alternatywne formy aktywności oraz – w uzasadnionych przypadkach – zajęcia teoretyczne. Studenci mogą również korzystać z obiektów sportowych poza zajęciami dydaktycznymi na preferencyjnych warunkach. Dostosowanie infrastruktury oraz form zajęć pozwala na realizację obowiązkowych treści programowych z uwzględnieniem indywidualnych możliwości studentów z niepełnosprawnością.

Uczelnia prowadzi także działania organizacyjne wspierające studentów z niepełnosprawnością. Od 2006 roku funkcjonuje Pełnomocnik Rektora ds. Studentów Niepełnosprawnych, a od 2022 roku działania te realizowane są przez Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami i Dostępności (BOND). Na stronie internetowej BOND <https://www.sggw.edu.pl/uczelnia/rowne-traktowanie-w-sggw/osoby-z-niepelnosprawnosciami/> publikowane są aktualne informacje dotyczące dostępności infrastruktury oraz form wsparcia. SGGW jest również beneficjentem projektu „Uczelnia Dostępna”, którego celem jest trwałe zwiększenie dostępności kształcenia.

Studenci z niepełnosprawnością mają możliwość zakwaterowania w domach studenckich SGGW przystosowanych do ich potrzeb. W pierwszej kolejności przyznawane są pokoje ułatwiające codzienne funkcjonowanie osobom z ograniczoną mobilnością. Dom Studenta „Limba” wyposażony jest w windy z oznaczeniami w alfabecie Braille’a oraz komunikatami głosowymi, a studenci posiadający odpowiednie orzeczenia otrzymują zazwyczaj pokoje jednoosobowe, zapewniające większy komfort i samodzielność.

Podejmowane przez SGGW działania w zakresie infrastruktury, wyposażenia oraz wsparcia organizacyjnego świadczą o konsekwentnej realizacji polityki równego dostępu do kształcenia. Tworzone rozwiązania umożliwiają studentom z niepełnosprawnością pełne uczestnictwo w procesie dydaktycznym oraz życiu akademickim, zgodnie z założeniami kryterium 5 oceny jakości kształcenia.

#### *4. Dostępność infrastruktury, w tym aparatury naukowej, oprogramowania specjalistycznego i materiałów dydaktycznych, w celu wykonywania przez studentów zadań wynikających z programu studiów w ramach pracy własnej*

Jakość prowadzonych badań i dydaktyki jest ściśle uzależniona od poziomu bazy laboratoryjnej. W INoŻ dostępne są dla studentów liczne laboratoria i pracownie specjalistyczne o zróżnicowanym profilu (chemiczne, mikrobiologiczne, chromatograficzne, czy też pracownie technologiczne i póltechniczne) przeznaczone zarówno do realizacji dydaktyki, jak i badań własnych studentów w ramach prac dyplomowych, projektów kół naukowych oraz prac naukowo-badawczych pracowników INoŻ, w które włączani mogą być studenci. Posiadana przez INoŻ infrastruktura naukowo-badawcza jest nowoczesna, co pozwala na podejmowanie współpracy z ośrodkami międzynarodowymi oraz z przemysłem, a liczne publikacje pracowników INoŻ w renomowanych czasopismach naukowych o zasięgu światowym potwierdzają wysoki poziom badań realizowanych z wykorzystaniem dostępnej aparatury. Studenci mogą korzystać ze specjalistycznej infrastruktury badawczej i związanego z nią oprogramowania specjalistycznego w ramach pracy własnej po uprzednim przeszkoleniu przez pracowników inżynierijno-technicznych, naukowo-technicznych lub pracowników naukowo-dydaktycznych i pod nadzorem tych osób. W pracowniach dostępne są instrukcje obsługi tej aparatury, zapewniające jej właściwe użytkowanie i stopniowe usamodzielnianie się studentów w obsłudze tych urządzeń. Urządzenia specjalistyczne są najczęściej zlokalizowane poza pracowniami, w

których regularnie realizowana jest dydaktyka, tak więc dostęp do niej jest możliwy w godzinach pracy pracowników Katedr. W innych przypadkach - dostępna jest poza godzinami realizacji zajęć dydaktycznych. W Katedrach dostępne są laboratoria dedykowane szczególnie realizacji prac dyplomowych – tzw. pracownie inżynierskie/magisterskie. Prace badawcze wykonywane przez studenta w ramach prac projektowych, inżynierskich lub magisterskich wspierane są merytorycznie przez promotorów, którzy zobligowani są do okresowej weryfikacji postępu wykonywanych badań i uzyskiwanych przez studenta efektów kształcenia/uczenia się. Odbywa się to z wykorzystaniem dyskusji oraz konsultacjach przy omawianiu, opracowywaniu i interpretacji wyników badań własnych studentów. Instytut dysponuje Halami Półtechniki zlokalizowanymi w Katedrze Inżynierii Żywności oraz Katedrze Technologii i Oceny Żywności specjalistyczną aparaturą wykorzystywaną do badań, w tym także na potrzeby współpracy z przemysłem i do realizacji projektów studenckich. Biorąc pod uwagę dostępność aparatury i drobnego sprzętu wszystkie laboratoria zapewniają odpowiednie warunki do samodzielnego wykonywania badań wynikających z programu studiów oraz aktywności naukowej studentów.

Infrastrukturę naukowo-dydaktyczną poszczególnych Katedr INoŻ przedstawiono w Załączniku 2 pkt 5. Katedry dysponują materiałami dydaktycznymi, w tym własnymi księgozbiorami literatury specjalistycznej i branżowej, elektroniczną wersją norm i oprogramowaniem specjalistycznym, ściśle związanym z zakresem aktywności naukowej. Są one do dostępne do dyspozycji studentów realizujących własne badania naukowe pod opieką pracowników Katedr. Przykładowo, w zbiorach Biblioteki dawnego Zakładu Technologii Mięsa (do 31.01.2026 r.) znajduje się ok. 650 szt. książek, 6 krajowych tytułów czasopism bieżących, 2 szt. tytułów czasopism bieżących zagranicznych. W budynku 32 działa też Biblioteka przy Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka, która posiada 16 000 woluminów ustawianych prezencyjnie (na półkach) z zakresu żywienia człowieka, nauk o żywności, towaroznawstwa, dietetyki, gastronomii, nauk ekonomicznych i konsumpcji. W trakcie zajęć prowadzonych w Katedrze Inżynierii Żywności studenci i pracownicy korzystają z programów specjalistycznych takich jak Autocad, Statistica, Multiscan oraz z specjalistycznego oprogramowania przystosowanego do pracy poszczególnych urzędów. W Katedrze Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności wykorzystywany jest m.in. program do komputerowej analizy obrazu (firmy Biorad, Quantity One – 4.2.1), do analizy zdjęć mikroskopowych drobnoustrojów czy do analizy procesu hodowli drobnoustrojów w bioreaktorach. Studenci SGGW mogą korzystać z ogólnodostępnych stanowisk komputerowych, które znajdują się w Bibliotece Głównej SGGW i Laboratorium Informatycznym Wydziału Zastosowań Informatyki i Matematyki (budynek 34, III piętro). Są one wyposażone w nowoczesne komputery z pełnym oprogramowaniem biurowym, statystycznym oraz dostępem do Internetu, poprzez które studenci mogą korzystać z zasobów on-line Biblioteki Głównej SGGW.

Pracownicy Instytutu Nauk o Żywności są aktywni w opracowywaniu licznych pomocy dydaktycznych w formie podręczników, skryptów, rozdziałów w podręcznikach akademickich oraz innych materiałów dydaktycznych, w tym udostępnianych on-line. Wykaz tych pomocy zamieszczono w opisie kryterium 8 pkt 2.

W realizację zajęć dydaktycznych na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności zaangażowani są również pracownicy kilku innych Instytutów i Katedr SGGW.

W Instytucie Rolnictwa zajęcia prowadzone są m.in. w Katedrze Agronomii (przedmiot: Podstawy produkcji roślinnej – realizowany w formie wykładów prowadzonych w sali 3/89, budynek 37, wyposażonej w komputer i rzutnik) oraz w Katedrze Biometrii (przedmioty: Matematyka

podstawowa oraz Matematyka zaawansowana – prowadzone w Auli I budynku 32, wyposażonej w komputer, projektor multimedialny, tablicę suchościeralną, mikrofon oraz oprogramowanie Wolfram Alpha; przedmioty: Technologia informacyjna i Statystyka matematyczna – prowadzone w pracowniach komputerowych nr 3/7, 2/75, 2/82, 2/86, budynek 32, wyposażonych (każda) w 16 stanowisk komputerowych z oprogramowaniem Windows, MS Office, LibreOffice, Statistica i z dostępem do Internetu, projektor multimedialny, tablicę suchościeralną i tablicę interaktywną)

Katedra Socjologii (Instytut Nauk Socjologicznych i Pedagogiki) realizuje dla studentów kierunku Towaroznawstwo i Marketing Żywności następujące przedmioty: Komunikacja międzykulturowa, Praktyczne kompetencje społeczne, Socjologia, Żywność w kulturze i społeczeństwie. Zajęcia te prowadzone są w formie wykładów on-line z wykorzystaniem komputerów dostępnych w Katedrze Socjologii.

W Instytucie Ekonomii i Finansów zajęcia dla kierunku TiMŻ prowadzone są w następujących Katedrach:

Katedra Logistyki (przedmiot: Logistyka, realizowany w formie wykładów (on-line z wykorzystaniem stanowisk komputerowych dostępnych w Katedrze Logistyki) oraz ćwiczeń audytoryjnych (sale ćwiczeniowe wyposażone w komputer i projektor multimedialny));

Katedra Polityki Rozwoju i Marketingu (przedmioty: Podstawy marketingu, Marketing w erze cyfrowej, Strategie rynkowe - realizowane w formie wykładów i ćwiczeń realizowanych w salach 2007 i 2027, budynek 32, wyposażonych w komputer, projektor i tablicę suchościeralną, krzesła i stoliki)

Katedra Finansów (przedmiot: Planowanie finansów – wykład realizowany on-line, ćwiczenia prowadzone w sali 2007, budynek 32, wyposażonej w komputer, projektor i tablicę suchościeralną, krzesła, stoliki);

Katedra Ekonomiki i Organizacji Przedsiębiorstw (przedmiot: Zarządzanie jakością – prowadzony w Sali 068, budynek 32, wyposażonej w stanowisko komputerowe, projektor, tablicę suchościeralną, krzesła i stoliki).

W Instytucie Zarządzania zajęcia dla studentów TiMŻ (m.in. przedmioty: Zrównoważona konsumpcja żywności, Psychologia reklamy i konsumenta) w formie wykładów oraz ćwiczeń audytoryjnych prowadzone są on-line, z wykorzystaniem komputerów dostępnych w Katedrze Zarządzania.

Przedmiot o nazwie „Technika komputerowa w obrocie towarowym” realizowany jest przez pracowników Katedry Urządzania Lasu, Dendrometrii i Ekonomiki Leśnictwa (Instytut Nauk Leśnych) w formie wykładów prowadzonych on-line z wykorzystaniem stanowisk komputerowych dostępnych w Katedrze oraz ćwiczeń laboratoryjnych prowadzonych w sali komputerowej (sala 1/3, budynek 34, 26 stanowisk komputerowych z oprogramowaniem Office Pro (Licencja NGFL Office Pro+).

W Katedrze Hodowli i Żywienia Zwierząt (Instytut Nauk o Zwierzętach) prowadzony jest przedmiot o nazwie „Podstawy produkcji zwierzęcej”. Jest on realizowany w formie wykładów prowadzonych w Sali 09 (budynek 32) wyposażonej w komputer, projektor, stoliki i krzesła.

W przypadku Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka w realizację dydaktyki zaangażowani są pracownicy Katedry Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej, która dysponuje: 4 pracownikami dydaktycznymi, 1 salą ćwiczeniowo-seminaryjną, 1 pracownią laboratoryjną (Pracownia Analizy Sensorycznej), 1 pracownią laboratoryjną (Pracownia Laboratorium Chemiczne). Katedra ta zaangażowana jest w realizację przedmiotu Sensoryczne metody oceny produktów spożywczych

(ćwiczenia są realizowane są w salach 1083 oraz 1084 w budynku 32, natomiast wykłady są prowadzone w sali 2007 – budynek 32).

Szczegółowy wykaz aparatury dostępnej w Katedrach pozostałych jednostek realizujących zajęcia na kierunku TiMŻ umieszczono w Załączniku 2 pkt 5.

5. *System biblioteczno-informacyjny uczelni, w tym dostęp do aktualnych zasobów informacji naukowej w formie tradycyjnej i elektronicznej, o zasięgu międzynarodowym oraz zakresie dostosowanym do potrzeb wynikających z procesu nauczania i uczenia się na ocenianym kierunku, a także działalności naukowej w zakresie dyscypliny, do której przyporządkowany jest kierunek, w tym w szczególności dostępu do piśmiennictwa zalecanego w sylabusach*

System biblioteczno-informacyjny SGGW zapewnia studentom kierunku Towaroznawstwo i Marketing Żywności pełny i ciągły dostęp do aktualnych zasobów informacji naukowej w formie tradycyjnej oraz elektronicznej, o zasięgu krajowym i międzynarodowym, dostosowanych do potrzeb wynikających z procesu nauczania i uczenia się na ocenianym kierunku, jak również do działalności naukowej prowadzonej w ramach dyscypliny nauki o żywności i żywieniu.

Podstawowym elementem systemu jest Biblioteka Główna im. Władysława Grabskiego, mieszcząca się w nowoczesnym, specjalnie zaprojektowanym obiekcie o powierzchni 8737 m<sup>2</sup>, zaliczanym do największych bibliotek o profilu rolniczo-przyrodniczym w kraju. Biblioteka oferuje 648 miejsc do pracy, w tym stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu, a także zróżnicowane przestrzenie wspierające pracę indywidualną i zespołową, takie jak kabiny akustyczne, fotele wyciszające, sale pracy grupowej oraz strefy cichej nauki.

Zbiory drukowane Biblioteki Głównej obejmują 390 202 woluminy, w tym 216 900 książek, 173 302 woluminy czasopism oraz 124 621 jednostek zbiorów specjalnych (m.in. prace doktorskie i magisterskie, dokumenty kartograficzne, normy i mikrofisz). W wolnym dostępie udostępniono kilkanaście działów tematycznych istotnych dla studentów kierunków żywnościowych, obejmujących zagadnienia z zakresu nauk o żywności, technologii żywności, żywienia człowieka, chemii żywności, towaroznawstwa, marketingu oraz zarządzania jakością.

Istotnym uzupełnieniem zbiorów tradycyjnych jest biblioteka cyfrowa, która obejmuje 897 woluminów czasopism SGGW, 950 unikatowych podręczników akademickich oraz 1869 pełnych tekstów prac doktorskich z lat 1922–2024. Biblioteka wykorzystuje system biblioteczny Aleph oraz wyszukiwarkę Primo, umożliwiające jednoczesne przeszukiwanie zasobów drukowanych, elektronicznych oraz materiałów Open Access. System HAN zapewnia całodobowy, zdalny dostęp do pełnotekstowych baz danych i czasopism naukowych użytkownikom logującym się kontem studenckim.

Studenci kierunku mają dostęp do 61 międzynarodowych baz pełnotekstowych, abstraktowych i faktograficznych, obejmujących specjalistyczne zasoby z zakresu nauk o żywności, technologii żywności, żywienia człowieka, chemii żywności, ekonomii, marketingu oraz zarządzania jakością. Zasoby te są na bieżąco aktualizowane i stanowią podstawę realizacji zajęć dydaktycznych oraz przygotowywania prac dyplomowych.

Biblioteka prowadzi także działalność szkoleniową, obejmującą kursy z zakresu wyszukiwania informacji naukowej, szkolenia dla dyplomantów oraz indywidualne konsultacje wspierające

przygotowanie prac licencjackich i magisterskich. Informacje o aktualnych szkoleniach dostępne są na stronie: <https://bg.sggw.edu.pl/studenci/szkolenia/>

Studenci mają możliwość zgłaszania zapotrzebowania na nowe pozycje książkowe, zarówno poprzez formularz elektroniczny: <https://bg.sggw.edu.pl/katalog-zasoby/zaproponuj-zakup/> jak i bezpośrednio w Wypożyczalni. Zgłoszenia te są analizowane, a braki w zbiorach uzupełniane zgodnie z potrzebami dydaktycznymi oraz literaturą zalecaną w sylabusach. Biblioteka monitoruje również aktualność podstawowych podręczników wykorzystywanych w procesie kształcenia.

Integralnym elementem systemu biblioteczno-informacyjnego jest Naukowa Sieć Informacyjna (NSI), dostępna dla studentów, doktorantów i pracowników. NSI zapewnia profesjonalne wsparcie w zakresie wyszukiwania literatury, zarządzania danymi badawczymi, publikowania w modelu otwartym oraz budowania profilu autora w bazach Scopus i Web of Science. Stanowi także nowoczesną przestrzeń do pracy projektowej i zespołowej. Informacje o działalności NSI dostępne są pod adresem: <https://bg.sggw.edu.pl/nsi/>

W jednostce funkcjonuje koordynator ds. zasobów biblioteczno-informacyjnych, odpowiedzialny za monitorowanie aktualności literatury zalecanej w sylabusach, współpracę z Biblioteką Główną w zakresie uzupełniania zbiorów oraz zbieranie informacji o potrzebach studentów za pośrednictwem opiekunów roku i starostów. Koordynator wspiera również komunikację między studentami a biblioteką oraz upowszechnia informacje o dostępnych usługach i szkoleniach bibliotecznych.

Uzupełniającą rolę w systemie pełni Biblioteka Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, z której mogą korzystać studenci kierunku towaroznawstwo i marketing żywności. Biblioteka instytutowa jest czynna od poniedziałku do piątku oraz w pierwszą i drugą sobotę miesiąca w godzinach 8:00–16:00. Czytelnia dysponuje 24 miejscami, trzema stanowiskami komputerowymi (w tym jednym dostosowanym do potrzeb osób z niepełnosprawnościami) oraz możliwością wykonywania kopii cyfrowych dzięki skanerowi A3 i skanerowi nabiurkowemu.

Księgozbiór Biblioteki Instytutu obejmuje 1192 woluminy w wolnym dostępie oraz około 200 woluminów w magazynie. Zbiory zawierają 98 tytułów czasopism polskich oraz 35 tytułów czasopism zagranicznych, w tym 14 w bieżącej prenumeracie, a także elektroniczną prenumeratę czasopisma *Food Technology* (USA), dostępną na miejscu u bibliotekarza dyżurnego. Instytut gromadzi również zbiory specjalne, obejmujące ponad 8,6 tys. prac dyplomowych obronionych po 1999 roku oraz wszystkie prace doktorskie obronione na Wydziale.

Zasoby dedykowane kierunkowi towaroznawstwo i marketing żywności obejmują 260 tytułów (791 egzemplarzy), w tym pozycje dostępne w Czytelni, Magazynie, Wypożyczalni oraz w zbiorach Biblioteki Instytutu. System biblioteczno-informacyjny SGGW, obejmujący Bibliotekę Główną i Bibliotekę Instytutu, zapewnia tym samym studentom ocenianego kierunku kompleksowy, aktualny i dostosowany do potrzeb kształcenia dostęp do literatury fachowej, baz danych oraz specjalistycznych zasobów informacji naukowej o zasięgu międzynarodowym.

*6. Sposób, częstość i zakres monitorowania, oceny i doskonalenia bazy dydaktycznej i naukowej oraz systemu biblioteczno-informacyjnego, a także udziału w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów*

Baza naukowa i dydaktyczna jest stale monitorowana, rozbudowywana i modernizowana. Za monitorowanie stanu bieżącego aparatury odpowiadają osoby odpowiedzialne za poszczególne aparaty i urządzenia wraz z kierownikami jednostek INoŻ. Unowocześnienie bazy naukowej i dydaktycznej na przestrzeni ostatnich lat miało miejsce przede wszystkim w ramach środków na działalność statutową, dydaktyczną oraz z pozyskanych grantów. W ramach projektu Centrum Żywności i Żywienia od 2018 r., Katedry również zakupiły aparaturę badawczą. Za stan techniczny pomieszczeń odpowiedzialna jest administracja budynku WTŻ/INoŻ, Dyrektor Instytutu, Dziekan, Kierownicy Katedr oraz opiekunowie poszczególnych sal i pracowni, o ile zostali tacy powołani. W monitorowaniu stanu bazy dydaktycznej i naukowej Dziekana wspierają Koordynatorzy: ds. zasobów dydaktycznych i ds. zasobów biblioteczno-informacyjnych. Istotny wpływ na doskonalenie bazy mają Kierownicy Katedr, którzy zgłaszają bieżące potrzeby w tym zakresie, a są one realizowane w miarę dostępności środków finansowych. Co roku Kierownicy Katedr zgłaszają także poważniejsze wnioski remontowe i modernizacyjne w stosunku do będącej w ich dyspozycji bazy. Zgłoszone wnioski po zweryfikowaniu przez Dyrektora Instytutu przekazywane są do kanclerza w celu podjęcia decyzji o ich ewentualnej realizacji ze środków ogólnouczelnianych. Stan wyposażenia pracowni dydaktycznych jest na bieżąco monitorowany i uzupełniany w ramach środków własnych poszczególnych jednostek.

Koordynator ds. biblioteczno-informacyjnych na WTŻ współpracuje z BG w zakresie dostępności literatury niezbędnej do kształcenia na Towaroznawstwo i Marketing Żywności oraz zasięga opinii studentów dotyczących dostępności niezbędnej i bieżącej literatury. Nauczyciele akademicki mogą również zgłaszać do Koordynatora potrzeby uzupełnienia dostępnego dla studentów piśmiennictwa z danego zakresu wiedzy. W roku akademickim 2024/2025 został powołany również Koordynator ds. zasobów dydaktycznych wraz z zespołem roboczym. Zespół ten odpowiada za weryfikację, rozwój i optymalizację dostępności sprzętu, materiałów oraz infrastruktury wspierającej proces dydaktyczny. Do jego zadań szczegółowych należy m.in. weryfikacja wyposażenia sal wykładowych i laboratoriów w sprzęt dydaktyczny, tworzenie i wdrażanie wytycznych dotyczących jakości zasobów dydaktycznych, udział w projektach edukacyjnych i badawczych związanych z dydaktyką. W ramach badania opinii nauczycieli akademickich na temat dostępnych zasobów została w bieżącym semestrze przeprowadzona ankieta, której wyniki posłużą dalszemu doskonaleniu zasobów dydaktycznych. W planach jest przeprowadzenie takiej ankiety również wśród studentów, w tym kierunku TiMŻ.

Baza dydaktyczna i naukowa jest tworzona i modernizowana z uwzględnieniem aktualnych trendów technologicznych i analitycznych. Wiedza w tym zakresie jest pozyskiwana poprzez kontakty pracowników INoŻ z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego w czasie różnych spotkań, konferencji i sympozjów.

#### **Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 5:**

Przy INoŻ i INoŻCz funkcjonuje Centrum Żywności i Żywienia – nowoczesne centrum badawczo-rozwojowe żywności i żywienia, w ramach projektu: „Centrum żywności i żywienia - modernizacja kampusu SGGW w celu stworzenia Centrum Badawczo-Rozwojowego Żywności i Żywienia (CŻiŻ)” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020 (nr projektu RPMA.01.01.00-14-8276/17; termin realizacji projektu: 01.01.2018r.- 30.12.2020 r.). Celem działalności działającego Centrum jest m.in. opracowywanie i wdrażanie innowacyjnych produktów i usług na rynku rolno-spożywczym, w

porozumieniu z biznesem. Badania naukowe poświęcone są m.in. pracy na rzecz rozwoju rynku mięsa, mleka i produktów mlecznych, przetwórstwa warzyw i owoców, przemysłu piekarskiego, żywności prozdrowotnej, sektora koncentratów spożywczych i napojów. W tworzenie Centrum Żywności i Żywienia zaangażowanych było wielu pracowników wszystkich Katedr obu Instytutów, którzy dzięki bogatemu wyposażeniu aparaturowemu centrum mogą obecnie podnosić swoje kwalifikacje zawodowe, wzmacniać potencjał naukowy i badawczy. Nowoczesna aparatura zakupiona w ramach centrum stanowi kluczowe wsparcie dla prowadzonych w Instytucie badań. Beneficjentami w tym zakresie są również studenci, którym przekazywana jest najnowsza wiedza z zakresu wypracowanych rozwiązań metodycznych i technologicznych, co znacząco podnosi ich kompetencje na rynku pracy oraz rozwija umiejętności naukowo-badawcze. W ramach tego projektu przeprowadzono modernizację wielu laboratoriów w Katedrach celem ich dostosowania do potrzeb Centrum Żywności i Żywienia. W budynku 32 modernizacji poddano 19 pomieszczeń laboratoryjnych, w budynku 23 (w pomieszczeniach użytkowanych przez Katedrę Chemii) modernizacji poddano 2 pomieszczenia. W budynku 34 modernizacji poddano 3 pomieszczenia laboratoryjne wchodzące w skład zasobów Katedry Technologii i Oceny Żywności.

W ramach projektu Centrum Żywności i Żywienia od 2018 r., Katedry INoŻ zakupiły następującą aparaturę badawczą:

Katedra Inżynierii Żywności: Analizator pian DFA100 z modułem struktury piany FSM, KRUSS (OZPF); Analizator dyspersji cieczowych o szerokim zakresie koncentracji i wielkości cząstek, TURBISCAN LAB, FORMULATION SAS, (PS); System do aplikacji światła pulsacyjnego Xenon X-1100, XENON CORPORATION (HP); Goniometr, OCA25, DATA PHYSICS INSTRUMENTS GmbH, (OZPF); Aparat do suszenia w punkcie krytycznym, procesor tkankowy, AUTOSAMDRI 391-25, TOUSIMS, RMC BOECKELER, (ZTW); Porozymetr PASCAL 140 Evo, THERMOSCIENTIFIC, (B); Mikrotomograf KOMPUTEROWY skscan1272, BRUCKER, (ZTW); Spektralny skaningowy mikroskop konfokalny na bazie zmotoryzowanego mikroskopu odwróconego OLYMPUS FV3000, Phenom XL, OLYMPUS, (ZTW); Reometr optyczny Rheolascrystal, UNI-EXPORT INSTRUMENTS, (PS); stanowisko laboratoryjne do badania procesów membranowych: mikrofiltracji, ultrafiltracji, nanofiltracji i dwróconej osmozy ARMFIELD LIMITED, (HP); Tester grubości ProGage, TWING-ALBERT (OZPF); Tensjometr PI-MT1A.KOM POLON-IZOT, (OZPF); Automatyczny grawimetryczny analizator sorpcji wody AQUADYNE DVS-2HT QUANTAHROME INSTRUMENTS (OZPF); Spektrometr TD-NMR-MQ20 1H Research system (s/n: NF4773), BRUCKER ,(OZPF); Precyzyjny miernik RLC, MICORTEST, (ACT); System analizy termicznej z funkcją zmian modulowanych i analizy termograwimetrycznej (TGA/DSC), METTLER-TOLEDO.

Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności: automatyczny analizator aminokwasów z wyposażeniem dodatkowy.; System 2D do identyfikacji frakcji białkowych w żelach poliakrylamidowych; Automatyczny licznik kolonii mikroorganizmów.; Bioreaktor do hodowli drobnoustrojów z oprogramowaniem; Wirówka do dużych objętości (preparatywna); Automatyczny aplikator warstw z wyposażeniem; Automatyczny gęstościomierz; Cieplarki i termostaty; Destylarki; Komory laminarne stołowe; Inkubator z wytrząsaniem z funkcją chłodzenia do hodowli drobnoustrojów; Przyrząd do SPE z systemem do odparowania próbek; Łażnia wodna olejowa; Młynek do próbek laboratoryjnych, Łażnia wodna z mieszadłem; pH-metry;; Spektrofotometry; Autoklawy; Suszarka laboratoryjna i komorowa; Waga laboratoryjna; Wirówka laboratoryjna, Zestaw do ultrafiltracji.

Katedra Chemii: system kompletnej dwuwymiarowej chromatografii gazowej GCxGC (Agilent Technologies) sprzężonej ze spektrometrem mas czasu przelotu Bench TOF-Select (Markes International) z autosamplerem (PAL System) oraz Spektrofotometr UV-VIS Jenway/6305001.

Katedra Technologii i Oceny Żywności: Aparat do analizy składu fizykochemicznego mięsa, farszów mięsnych i wyrobów gotowych z mięsa i mleka, FoodScan2; Zestaw do oznaczania wodochłonności mąki i właściwości reologicznych ciasta podczas miesienia, Farinograph-E; Homogenizator z systemem odpowietrzania; Homogenizator Magiclab; Aparat pakujący wraz z wyposażeniem dodatkowym oraz komputerem i oprogramowaniem, Aparat pakujący Multivac T250 z detektorem nieszczelności oraz wyposażeniem; Aparat do oznaczania stabilności oksydacyjnej tłuszczów, Rancimat; Reometr optyczny, Reolaser Master; Zestaw do oznaczania ilości i jakości mokrego i suchego glutenu w śrucie i mące pszennej z wyposażeniem, Glutomatic 2200, Wirówka typ 2015; Glutork typ 2020 oraz Skaner 3d, Skaner scan3D Universe 10MPix.

Wielu nauczycieli akademickich podnosi swoje kwalifikacje również w zakresie działań niezwykle aktualnych i potrzebnych dla funkcjonowania ich w przestrzeni środowiska akademickiego. Mogą je realizować m.in. w ramach podpisanej przez SGGW 1 grudnia 2025 r. umowy nr FERS.01.05-IP.08-0233/25-00 na dofinansowanie Projektu pt.: „Nowoczesna, dostępna, cyfrowa i zielona dydaktyka akademicka w SGGW” w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus. Realizacja projektu ma na celu wypracowanie mechanizmów ciągłego wspierania kadry akademickiej oraz uczestników szkoły doktorskiej SGGW w rozwijaniu kompetencji dydaktycznych. W okresie od 01.01.2026 do 31.12.2028 w Uczelni przeprowadzony zostanie m.in. dedykowany cykl szkoleń podnoszących kompetencje nauczycieli akademickich i doktorantów. Szczególnie istotne jest zadanie 5, które realizuje już kadra akademicka zaangażowana w tworzenie procesu dydaktycznego na kierunku Towaroznawstwo i Marketing Żywności. Zaliczenie trzech modułów zadania pozwoli jego uczestnikom przejść pełną ścieżkę „doskonałości dydaktycznej” – od projektowania zajęć, przygotowania materiałów, po prowadzenie dydaktyki i udzielanie informacji zwrotnej. Tematyka modułów jest następująca:

- Moduł 1 – projektowanie zajęć zgodnie z zasadami uniwersalnego projektowania i konstruktywnego dopasowania, ujmowania komponentów zielonej transformacji i uwzględniania zróżnicowanych potrzeb studentów.
- Moduł 2 – projektowanie nowoczesnych materiałów dydaktycznych z uwzględnieniem wykorzystania AI, narzędzi TIK oraz profesjonalnych baz danych i otwartych zasobów edukacyjnych.
- Moduł 3 – prowadzenie zajęć, z naciskiem na metody aktywizujące, pracę w środowisku online i hybrydowym, strategię angażowania studentów oraz prowadzenie zajęć w języku obcym, pracę z osobami ze zróżnicowanymi potrzebami edukacyjnymi.

Rezultatem projektu będzie utworzenie i wdrożenie systemów, procedur oraz narzędzi wspierających kadrę akademicką i doktorantów, a także przeszkolenie 150 osób w obszarze kluczowych kompetencjach cyfrowych, dydaktycznych, na rzecz zielonej transformacji i w zakresie projektowania uniwersalnego. Całkowity koszt projektu wynosi 1 986 500,00 zł, natomiast wkład Funduszy Europejskich (dofinansowanie) wynosi 1 923 500,00 zł.

## **Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku**

- 1. Zakres i formy współpracy uczelni z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym z pracodawcami oraz jej wpływ na koncepcję kształcenia, efekty uczenia się, program studiów i jego realizację. Sposób, częstość i zakres monitorowania, oceny i doskonalenia form współpracy i wpływu jej rezultatów na program studiów i doskonalenie jego realizacji*

Na Wydziale Technologii Żywności powołany jest Koordynator ds. współpracy z pracodawcami, do zadań którego należy koordynowanie oferty dydaktycznej we współpracy z podmiotami otoczenia społeczno-gospodarczego, uaktualnianie bazy teleadresowej oraz korespondencja z osobami z otoczenia gospodarczego współpracującymi z Wydziałem. Koordynator poszukuje potencjalnych partnerów z otoczenia gospodarczego i proceduje podpisywanie umów z takimi jednostkami. Koordynator ds. współpracy z pracodawcami monitoruje współpracę Wydziału z podmiotami społeczno-gospodarczymi, jak również poprzez reprezentowanie Wydziału na targach, konferencjach i spotkaniach buduje relacje w środowisku społeczno-gospodarczym. Rokrocznie przygotowuje sprawozdanie z działalności Wydziału na rzecz otoczenia społeczno-gospodarczego.

Ponadto, w SGGW zostało powołane Centrum Transferu Technologii SGGW (CTT), które jest mostem pomiędzy światem akademickim a biznesem. Celem CTT jest wsparcie procesów transferu wiedzy i technologii SGGW poprzez budowę stałych relacji pomiędzy otoczeniem gospodarczym a zespołami badawczo-rozwojowymi Uczelni (<https://www.sggw.edu.pl/wspolpraca/wspolpraca-z-biznesem-centrum-transferu-technologie/>).

Wydział Technologii Żywności (WTŻ) od początku swego istnienia współpracuje zarówno w zakresie prac badawczo-rozwojowych, jak i realizacji dydaktyki z podmiotami otoczenia gospodarczego takimi jak: stowarzyszenia i towarzystwa, organizacje działające na rzecz współpracy z gospodarką, a przede wszystkim z firmami i zakładami produkcyjnymi z branży spożywczej. Współpraca Wydziału z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest bardzo aktywna i różnorodna, opiera się na systematycznych, wieloletnich i często bezpośrednich (także nieformalnych) relacjach nauczycieli akademickich z interesariuszami zewnętrznymi. Jednym z efektów potwierdzających rozwoju współpracy są zawarte porozumienia o współpracy i umowy z podmiotami otoczenia gospodarczego – łącznie od 2013 r. 131, w tym: 2022 – 2; 2023 – 5; 2024 – 6; 2025 – 3. Na Wydziale w 2002 r. powołano Radę Promocji Wydziału, która następnie w 2013 r. została przekształcona w Wydziałową Radę ds. Współpracy z Gospodarką. Członkowie tej Rady to przedstawiciele firm, które podpisały porozumienie o współpracy, są zapraszani na różne wydarzenia odbywające się na Wydziale i w Instytucie Nauk o Żywności (INoŻ). Przedstawiciele tej Rady mogą wpływać na projektowanie, a także na realizację programu studiów poprzez opiniowanie, zgłaszanie sugestii i uwag oraz propozycji do programu studiów. Organizowane są spotkania pracowników INoŻ/WTŻ z przedstawicielami otoczenia gospodarczego, podczas których pozyskiwane są informacje na temat kompetencji studentów WTŻ i absolwentów. Monitorowane są również losy absolwentów. Jedno ze spotkań w formie on-line odbyło się 16.06.2021 r. nt. „Możliwości rozwoju współpracy Instytutu Nauk o Żywności i Wydziału Technologii Żywności”. Pokłosiem tego spotkania było powołanie nowego kierunku studiów realizowanego w języku angielskim, ale także modyfikacja programu kształcenia na kierunku

towaroznawstwo i marketing żywności (TiMŻ). Zmodyfikowany program kształcenia był opiniowany przez studentów i przedstawicieli firm spożywczych. Kolejne spotkania z przedstawicielami branży spożywczej odbyły się stacjonarnie w INoŻ (9 i 10.01.2023 r.) w celu zaprezentowania kierunków badawczych i możliwości współpracy w ramach Centrum Żywności i Żywienia SGGW. Spotkaniach tych uczestniczyli członkowie zarządu firmy Animex oraz przedstawiciele firm z branży spożywczej (Bakoma, Brenntag, Witpol/Sante, Cargill, Chr Hannsen, Sokołów SA, JAR, Bart, Danisco Poland, Merieux NutriSciences, Sawex Food, Amco, JFF/Amco, Food Fakty, Inter Europol; Emix, Polskie Młyny, HUB FOOD Development, La Lorraine, Maspex, Komarko, Lantmannen Unibake, IBPRS-PIB, PFPŻ i ZP, PGNiG Orlen, Food). W czasie spotkania 10.01.2023 r. przeprowadzona była ankieta dotycząca kompetencji i umiejętności wszystkich naszych absolwentów oraz oczekiwań firm. Wyniki tej ankiety potwierdziły celowość modyfikacji programów kształcenia i dostosowywania kompetencji absolwentów do potrzeb rynku. Następnie również w formie stacjonarnej w INoŻ we współpracy z PTTŻ Oddziałem Warszawskim odbyły się spotkania z przedstawicielami branży spożywczej (12 firm) (11.10.2023 r. oraz 10.01.2024 r.). Podejmowane przez Wydział i Instytut działania miały na celu nie tylko intensyfikację współpracy na polu badawczo-rozwojowym, ale również w zakresie dydaktyki (realizacja zajęć studyjnych, staży, praktyk i prac dyplomowych).

Wpływ współpracujących przedstawicieli na proces kształcenia na kierunku TiMŻ poza sformułowaniem opinii programu, dotyczy również realizacji zajęć w formie wyjazdów terenowych do zakładów takich jak: Zakład Mięsny Wierzejki, McCormick czy Piekarnia Inter Europol, tak aby studenci mogli bezpośrednio poznać innowacyjne i proekologiczne rozwiązania stosowane w produkcji żywności i procesie zarządzania.

Na WTŻ odbywają się zajęcia prowadzone przez praktyków, podczas których studenci poznają aktualne wyzwania związane z produkcją, zarządzaniem i marketingiem żywności. Takie spotkania z praktykami umożliwiają rozmowy na temat praktyk i staży w firmach.

Zgodnie z programem kierunku studiów TiMŻ, studenci odbywają praktyki w działach produkcyjnych, handlowych i logistycznych oraz w laboratoriach naukowo-badawczych. W roku akademicki 2024/2025 kilku studentów złożyło podania o zwolnienie z odbycia praktyk ze względu na pracę zawodową lub odbyte staże o profilu zgodnym z kierunkiem studiów. Praktyki i staże odbywali w:

- działach produkcyjnych zakładów przemysłu spożywczego (Ambra S.A., AmRest Coffee Sp. z o.o., Bruggen Polska Sp. z o.o., Develey Polska Sp. z o.o., NTFY Sp. z o.o., Zbyszko Company S.A., ZMK Delikates Sp. z o.o.),
- działach handlowych i logistycznych zakładów funkcjonujących w obszarze usług lub obrotu towarów (Confilogi Group Sp. z o.o., Jeronimo Martins Polska S.A., Makro Cash and Carry Polska S.A., Option1 Sp. z o.o.),
- laboratoriach naukowo-badawczych zajmujących się badaniem żywności i jednostkach urzędowej kontroli żywności (Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego, Miejski Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Kole), a także w innych firmach funkcjonujących w obszarze agrobiznesu (Gospodarstwo Rolne Paweł Sowiński, Firma Handlowo Usługowa MIKA, Sklep spożywczy COALA).

Rozwój współpracy z otoczeniem gospodarczym intensyfikuje nie tylko INoŻ/WTŻ, ale również SGGW poprzez realizację projektów. W ramach zadania 10 projektu nr POWR.03.05.00-00-ZR14/18. w 2023 r. zorganizowano i zrealizowano kilka edycji warsztatów praktycznych podnoszących kompetencje studentów

Wydziału Technologii Żywności oraz innych wydziałów, którzy byli członkami kół naukowych na WTŻ. W ramach projektu „Sukces z natury - kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie” nr POWER.03.05.00-00-Z033/17, studenci WTŻ realizowali staże w zakładach spożywczych oraz uczestniczyli z warsztatami organizowanymi przez firmy. W kolejnym „Projekcie współfinansowanym z Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027, Priorytet 1 Umiejętności, Działanie 01.05 Umiejętności w szkolnictwie wyższym” pt: Zrównoważony Kampus SGGW - kształcenie na rzecz branż kluczowych (okres realizacji projektu FERS1: 2024.04.01-31.12.2029) zostały przeprowadzone badania fokusowe mające na celu dogłębną analizę potrzeb kadry akademickiej, studentów kierunku TiMŻ oraz otoczenia gospodarczego w kontekście modyfikacji programów studiów i dostosowania ich do wymagań współczesnego rynku pracy. W spotkaniu zorganizowanym 28.10.2024 r. uczestniczyli poza zaangażowanymi w projekt nauczycielami akademickimi przedstawiciele przemysłu spożywczego i studenci WTŻ, podjęta była dyskusja m.in. na temat modyfikacji programu oraz praktycznego przygotowania i współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Przedstawiciele branży spożywczej wskazali na kilka kluczowych potrzeb i oczekiwań względem absolwentów kierunku TiMŻ, co pozwoliło na modyfikację programu i dostosowanie do potrzeb rynku. W ramach projektu zaplanowana jest modyfikacja zajęć w ramach następujących przedmiotów na kierunku TiMŻ: Ekonomia i organizacja przedsiębiorstwa spożywczego, Przetwórstwo surowców pochodzenia zwierzęcego, Zarządzanie przedsiębiorstwem w warunkach rynkowych, Zarządzanie bezpieczeństwem żywności oraz Ekologia i ochrona środowiska. Przedmioty Ekologia i ochrona środowiska oraz Przetwórstwo surowców pochodzenia zwierzęcego będą modyfikowane m.in. poprzez opracowanie treści zajęć przez praktyków z otoczenia społeczno-gospodarczego. Ekonomia i organizacja przedsiębiorstwa spożywczego oraz Zarządzanie przedsiębiorstwem w warunkach rynkowych będą realizowane z wykorzystaniem branżowych symulacji biznesowych (gier symulacyjnych), a zajęcia na przedmiocie Przetwórstwo surowców pochodzenia zwierzęcego będą realizowane z wykorzystaniem wirtualnej rzeczywistości. Pozwoli to na doskonalenie sposobu kształtowania kompetencji przyszłości w ramach przedmiotów prowadzonych na kierunku, co będzie bardzo ważne dla kompetencji absolwentów oraz dla ich przyszłych pracodawców.

Wydział posiada również stałą ofertę dydaktyczną w postaci wykładów i warsztatów w ramach Festiwalu Nauki, Dni SGGW, Warsztatów chemicznych w mikroskali dla uczniów jako przyszłych studentów SGGW, konkursu „Kampus SGGW 2030 oraz Otwartych Laboratoriów czy Laboratoriów Przyszłości skierowanych do uczniów szkół średnich. Działania podejmowane przez Wydział mają za zadanie propagowanie wiedzy na rzecz otoczenia gospodarczego, a także ograniczenie zjawiska przedwczesnego kończenia nauki. W organizację tych wydarzeń włączani są również studenci, szczególnie z kół naukowych.

Pracownicy Instytutu są członkami różnych organizacji działających w otoczeniu gospodarczym i uczestniczą w organizowaniu spotkań oraz konferencji angażując do tej działalności studentów. W 2023 r. odbyła się XXVII Sesja Naukowa Sekcji Młodej Kadry Naukowej organizowana przez Polskie Towarzystwo Technologów Żywności – Oddział Warszawa wraz z Instytutem Nauk o Żywności SGGW oraz Sekcją Młodej Kadry Naukowej PTTŻ. Sesja objęta została patronatem honorowym Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN, Stowarzyszenia Naukowo-Technicznego Przemysłu Spożywczego oraz JM Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie prof. dr. hab. Michała Zasady. Patronat medialny nad wydarzeniem objęły Wydawnictwo Sigma-Not, FoodFakty oraz Przemysł Spożywczy. Ponadto konferencja dofinansowana została ze środków Ministerstwa Edukacji i Nauki w ramach środków przeznaczonych na działalność upowszechniającą naukę w ramach programu „Doskonała Nauka” oraz wsparli ją licznie partnerzy z otoczenia gospodarki, kontakt z którymi jest kluczowy w transferze wiedzy z nauki do przemysłu. Sponsorem głównym konferencji była firma PK Components. W roli partnera merytorycznego oraz sponsora wspierała organizatorów konferencji firma Animex Foods. Wśród sponsorów znaleźli się także: FOSS, Eppendorf, Delta Optical, Zentis, Kaczmarek Komponenty, Bracia Kowalscy, Food processing in a box, Victoria Cymes, Merazet, Rogowski, Helpa, Ozdowscy, Food Bugs, EQVegan, Hortimex, Szkoła Doktorska SGGW oraz Podkawa. Partnerem wydarzenia była także Coca Cola HBC Polska.

W grudniu 2025 r. Zarząd Główny Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności przy udziale pracowników INoŻ w SGGW zorganizowano panel dyskusyjny nt. „Studia w służbie przyszłości foodtech — jak kształcić talenty dla zrównoważonego, cyfrowego i innowacyjnego przemysłu spożywczego?” Uczestnikami panelu byli przedstawiciele instytucji takich jak: Polska Komisja Akredytacyjna, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie i firm: Nestle Polska, Polska Federacja Producentów Żywności, FoodFakty. Podjęto dyskusję na temat sposobów zwiększenia zainteresowania kandydatów ciekawymi i praktycznymi kierunkami studiów na WTŻ.

Współpraca naukowa WTŻ z otoczeniem gospodarczym koncentruje się w dużej mierze na realizacji projektów, prac zleconych przez producentów żywności oraz udzielaniu wywiadów czy wygłaszaniu wykładów na rzecz gospodarki. W latach 2022-2025 pracownicy wykonali 238 prac badawczych i ekspertyz na rzecz otoczenia gospodarczego, byli współautorami projektów badawczo-rozwojowych. Na Wydziale prowadzona jest szeroka i wielopłaszczyznowa współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, a mocną stroną tej współpracy jest udział przedsiębiorstw w tworzeniu i kształtowaniu oferty edukacyjnej, wpływ na program i realizowane przedmioty, a także wspólna realizacja prac dyplomowych oraz doktoratów.

## **Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku**

- 1. Rola umiędzynarodowienia procesu kształcenia w koncepcji kształcenia i planach rozwoju kierunku oraz aspekty programu studiów i jego realizacji, które służą umiędzynarodowieniu, ze szczególnym uwzględnieniem kształcenia w językach obcych*

Internacjonalizacja stanowi jeden z kluczowych elementów strategii rozwoju Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, a także Wydziału oraz Instytutu, i jest konsekwentnie realizowana od wielu lat. Koncepcja kształcenia realizowana na WTŻ zakłada przygotowanie absolwentów do funkcjonowania na współczesnym rynku pracy, charakteryzującym się rosnącym stopniem umiędzynarodowienia. W związku z tym absolwenci kierunku towaroznawstwo i marketing żywności powinni posiadać kompetencje umożliwiające efektywne działanie w środowisku wielokulturowym, w tym znajomość języków obcych na poziomie specjalistycznym oraz świadomość różnic międzykulturowych. Rozwój i doskonalenie tych kompetencji są wspierane poprzez systematyczne działania w zakresie umiędzynarodowienia procesu kształcenia realizowanego na Wydziale.

Jednym z przejawów umiędzynarodowienia kształcenia na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności jest aktywne włączanie studentów oraz kadry naukowo-dydaktycznej w międzynarodową wymianę akademicką, realizowaną w ramach dostępnych programów stypendialnych, szkoleniowych i mobilnościowych. Działania te sprzyjają przepływowi wiedzy oraz zdobywaniu doświadczeń w środowisku międzynarodowym, przyczyniając się jednocześnie do doskonalenia prowadzonych badań naukowych oraz podnoszenia poziomu merytorycznego oferty dydaktycznej. W proces kształcenia studentów na Wydziale włączani są profesorowie wizytujący w ramach krótko- i długoterminowych pobytów zagranicznych. Goście z zagranicy realizują zajęcia dydaktyczne w formie wykładów, ćwiczeń oraz warsztatów, co zostało omówione w pkt 5 raportu. Równolegle Instytut prowadzi innowacyjne badania naukowe, a Wydział systematycznie aktualizuje treści kształcenia, wspierając proces umiędzynarodowienia poprzez realizację pobytów badawczych naukowców z zagranicy oraz studentów uczestniczących w projektach naukowych (pkt 4).

Kadra naukowo-dydaktyczna INoŻ podnosi swoje kwalifikacje poprzez udział w różnych formach międzynarodowej wymiany i współpracy naukowej, co również zostało przedstawione w pkt 4 raportu. Aktywność międzynarodowa pracowników Instytutu przyczynia się do promocji Wydziału poza granicami kraju, zwiększając zainteresowanie studiami oraz współpracą naukową wśród studentów, doktorantów i kadry akademickiej z zagranicy, w ramach programów wspierających mobilność międzynarodową.

Międzynarodowa wymiana doktorantów oraz pracowników naukowo-dydaktycznych Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie jest wspierana finansowo nie tylko w ramach programu Erasmus+, lecz także ze środków Własnego Funduszu Stypendialnego SGGW, programu CEEPUS oraz innych dostępnych źródeł finansowania. Rozwijanie współpracy międzynarodowej w procesie kształcenia umożliwia Wydziałowi poznawanie rozwiązań dydaktycznych stosowanych na kierunkach o zbliżonym profilu oraz adaptowanie dobrych praktyk w zakresie doskonalenia programów studiów i metod kształcenia.

W strukturze organizacyjnej SGGW działania wspierające umiędzynarodowienie realizowane są przez Biuro Współpracy Międzynarodowej (BWM), podlegające Prorektorowi ds. współpracy

międzynarodowej. Biuro odpowiada za wspieranie, promocję, koordynację oraz obsługę międzynarodowej wymiany akademickiej studentów i pracowników SGGW. Do jego zadań należy również organizacja zagranicznych praktyk zawodowych studentów, realizacja programów pobytowych dla gości zagranicznych, promocja oferty dydaktycznej SGGW za granicą oraz wsparcie wydziałów w zakresie rekrutacji kandydatów na studia prowadzone w języku angielskim. BWM organizuje m.in. spotkania informacyjne „Erasmus Day” skierowane do studentów zainteresowanych wyjazdami na studia wymienne oraz wydarzenia „Welcome Day” dla studentów zagranicznych rozpoczynających naukę w SGGW. Na Uczelni funkcjonuje również punkt WePoint, który zapewnia studentom i pracownikom zagranicznym kompleksowe wsparcie informacyjne na etapie przygotowania do przyjazdu oraz w trakcie pobytu w SGGW. WePoint udziela informacji dotyczących funkcjonowania Uczelni, doradza w zakresie formalności związanych z legalizacją pobytu w Polsce (wizy, zezwolenia na pobyt), wspiera proces adaptacji do życia w Polsce, a także oferuje programy wprowadzające dla nowo zatrudnionych pracowników naukowych oraz organizuje wydarzenia integracyjne skierowane do międzynarodowej społeczności akademickiej SGGW.

Na Wydziale powołany został Koordynator ds. współpracy międzynarodowej, który ściśle współpracuje z Biurem Współpracy Międzynarodowej. Do zadań Koordynatora należy wspieranie studentów i pracowników w procesie umiędzynarodowienia kształcenia. Koordynator przeprowadza nabór studentów kierunku na studia wymienne w ramach programu Erasmus+, prowadzi nabór ciągły na zagraniczne praktyki studenckie (internship), pomaga studentom w przygotowaniu programu studiów realizowanego na uczelniach partnerskich oraz wspiera organizację pobytów studentów zagranicznych, w tym poprzez wskazywanie opiekunów naukowych dla osób realizujących praktyki na Wydziale. Koordynator wydziałowy wspiera również pracowników dydaktycznych prowadzących zajęcia na kierunku TiMŻ, zainteresowanych realizacją mobilności dydaktycznych na uczelniach partnerskich. Ponadto organizuje pobyty nauczycieli akademickich przyjeżdżających w ramach programu Staff Mobility for Teaching, w tym aranżuje wykłady, prelekcje, seminaria oraz spotkania ze studentami kierunku, a także koordynuje pobyty oficjalnych delegacji zagranicznych odwiedzających SGGW.

Działania podejmowane w obszarze umiędzynarodowienia przyczyniają się do podnoszenia jakości kształcenia, umożliwiają studentom i pracownikom zdobywanie oraz rozwijanie kompetencji językowych i międzykulturowych, wspierają rozwój badań naukowych, a także zwiększają atrakcyjność kierunku TiMŻ dla studentów oraz kadry akademickiej z zagranicy.

Umiędzynarodowieniu procesu kształcenia w pierwszej kolejności służy obowiązkowy kurs języków obcych ujęty w programie studiów I stopnia na ocenianym kierunku. Przedmiot „Język obcy” (do wyboru: język angielski, język niemiecki, język hiszpański i język rosyjski) realizowany są na 3 i 4 semestrze i prowadzony jest przez pracowników Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW (SPNJO). Realizacja tych zajęć ma przygotować absolwentów w zakresie codziennej komunikacji oraz korzystania ze słownictwa specjalistycznego dla dyscypliny technologia żywności i żywienia. Realizacja prac dyplomowych na ocenianym kierunku wymaga znajomości języka obcego (już na etapie pracy inżynierskiej). Jednym z kryteriów formalnych przygotowania pracy dyplomowej na Wydziale jest wykorzystanie piśmiennictwa obcojęzycznego przy opracowywaniu przeglądu literatury i dyskusji wyników. Wymagania stawiane studentom w zakresie efektów uczenia się języków obcych zawarte są w sylabusach przygotowanych dla nauczania języków nowożytnych. Regulaminy realizacji zajęć z języków obcych w Studium

Praktycznej Nauki Języków obcych (SPNJO) dla studentów studiów stacjonarnych: pierwszego stopnia, jednolitych studiów magisterskich oraz drugiego stopnia, oraz dla studentów niestacjonarnych I i II stopnia, zamieszczone są na stronie internetowej SPNJO (<http://jezyki.sggw.pl/regulaminy/>). Dotyczy to także Regulaminu przystąpienia do egzaminu z języka obcego (na I stopniu studiów). Egzamin ten weryfikuje osiągnięte kompetencje językowe studentów w zakresie mowy, słuchania, pisania i czytania.

Podstawowymi metodami dydaktycznymi wykorzystywanymi w realizacji przedmiotów prowadzonych w języku obcym są wykłady z wykorzystaniem komputerowych prezentacji multimedialnych oraz materiałów audiowizualnych w języku obcym, w tym krótkich filmów tematycznie powiązanych z zakresem wykładów, a także ćwiczenia audytorijne.

Kolejnym aspektem programu studiów sprzyjającym umiędzynarodowieniu jest fakultet anglojęzyczny „Sustainable food”, realizowany na 7. semestrze jako przedmiot do wyboru. Sustainable food koncentruje się na globalnych aspektach żywności, zrównoważonych systemach produkcji i konsumpcji oraz wyzwaniach związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i jakości żywności w różnych ujęciach kulturowych i społecznych. Uczestnictwo w tym fakultecie sprzyja rozwijaniu kompetencji językowych i międzykulturowych, pogłębianiu wiedzy o globalnych trendach w zrównoważonym żywieniu oraz przygotowuje studentów do funkcjonowania w międzynarodowym środowisku zawodowym i badawczym.

Wydział stosuje elastyczne podejście do organizacji procesu kształcenia w kontekście międzynarodowej wymiany studenckiej. Studenci kierunku mają możliwość realizacji części programu studiów na 34 uczelniach partnerskich, z którymi SGGW posiada zawarte umowy dotyczące studiów wymiennych. Na liście uczelni partnerskich Wydziału znajdują się: Management Center Innsbruck, Universiteit Gent, Agraren Universitet – Plovdiv, University of Zagreb, University of Copenhagen, FESIA, Université de Bourgogne, AgroSup Dijon, Université Lille1, Université de Lorraine, Ecole Nationale Agroalimentaire et de l'Alimentation Nantes Atlantique – ONIRIS, AgroParisTech, AgroCampus Ouest, Institut Polytechnique UniLaSalle (UniLaSalle) Campus Beauvais, Agricultural University of Athens, Universidad Politecnica de Madrid, Universidad de Valladolid, Universidad de Zaragoza, Wageningen University, Vilniaus Kolegia University of Applied Sciences, Klaipeda State University of Applied Sciences, Latvia University of Life Sciences and Technology, University of Latvia, Instituto Politecnico de Coimbra, Instituto Politecnico de Castelo Branco, Universidade Católica Portuguesa - Escola Superior de Biotecnologia, Universitatea Tehnică din Cluj Napoca - Centrul Universitar Nord din Baia Mare, Cukurova University, Hacettepe University, Mehmet Akif Ersoy University, Gaziantep Üniversitesi, Mustafa Kemal University, Suleyman Demirel Üniversitesi, Istanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, Izmir Institute of Technology, Bulent Ecevit University, Università di Bologna. Studenci są zachęceni do korzystania z programów mobilności akademickiej jako formy rozwoju indywidualnego. Istnieje jednak konieczność wykazania możliwości uzyskania efektów uczenia się założonych w programie studiów na takiej wymianie. W celu pełnej przejrzystości programów studiów, ułatwienia wymiany studenckiej oraz uznawania okresu studiów za granicą, Wydział stosuje system transferu i akumulacji punktów (ECTS). Przyjęte w SGGW dokumenty ECTS (Learning Agreement, Karta porównania przedmiotów realizowanych w ramach wymiany z przedmiotami zgodnymi z planem studiów w SGGW, Karta uzgodnień, Transcript of Records) umożliwiają weryfikację zaplanowanego przez studenta programu studiów za granicą na etapie przygotowywania dokumentów wymaganych w ramach wymiany, a po powrocie zaliczenie części

studiów odbytych za granicą. Wymiana może trwać jeden lub dwa semestry w trakcie jednego roku akademickiego zgodnie z kalendarzem akademickim uczelni goszczącej.

Mobilność studentów realizowana jest przede wszystkim w ramach programu edukacyjnego Erasmus+, który na Wydziale stanowi wiodące narzędzie wspierające umiędzynarodowienie procesu kształcenia. Program ten umożliwi studentom nie tylko odbycie części studiów za granicą, lecz także realizację zagranicznych praktyk zawodowych. Ponadto promuje mobilność pracowników Instytutu oraz stwarza liczne możliwości udziału w projektach realizowanych we współpracy z partnerami zagranicznymi, co zostało szczegółowo omówione w podpunktach 3 i 4 niniejszego kryterium.

Studenci kierunku mogą również korzystać z innych form mobilności międzynarodowej, takich jak program CEEPUS, a także uczestniczyć w międzynarodowych szkołach letnich i zimowych organizowanych przez uniwersytety zrzeszone w ramach sieci Euroleague, której członkiem jest SGGW. Do sieci tej należą m.in.: University of Natural Resources and Life Sciences w Wiedniu (BOKU), University of Hohenheim, University of Copenhagen, Faculty of Science Swedish University of Agricultural Sciences, Wageningen University and Research Centre, Czech University of Life Sciences Prague oraz SGGW w Warszawie.

Studenci mają także możliwość uczestnictwa w krótkoterminowych mobilnościach Erasmus+ typu Blended Intensive Course (BIP). Studenci kierunku są ponadto zachęceni do korzystania z programów wymiany akademickiej realizowanych na podstawie umów bilateralnych SGGW, które oferują możliwość semestralnej lub rocznej mobilności w uczelniach zagranicznych, takich jak m.in.: Ilia State University, Georgian American University, Hiroshima University, Shibaura Institute of Technology, Pusan National University, Gachon University, Gwangju Institute of Science and Technology, National Chung Hsing University, National Cheng Kung University, National Ilan University, National Kaohsiung University of Science and Technology, National Pingtung University of Science and Technology oraz Louisiana State University.

Informacje dotyczące naboru na studia wymienne oraz wymagane dokumenty aplikacyjne udostępniane są na stronie internetowej Uczelni w zakładce „Współpraca międzynarodowa”, na stronie internetowej Wydziału, a także za pośrednictwem mediów społecznościowych. Postępowanie rekrutacyjne prowadzone jest wśród studentów, którzy zgłosili Koordynatorowi ds. współpracy międzynarodowej zamiar realizacji części studiów na uczelni partnerskiej w kolejnym roku akademickim. Kandydaci, którzy nie posiadają formalnego potwierdzenia znajomości języka obcego na poziomie wymaganym przez uczelnię partnerską, przystępują do egzaminu językowego organizowanego w SGGW, po uprzednim zgłoszeniu za pośrednictwem formularza przesłanego na adres poczty elektronicznej Koordynatora wydziałowego. Egzaminy językowe przeprowadzane są przez Biuro Współpracy Międzynarodowej i obejmują język angielski, niemiecki, francuski, hiszpański lub włoski.

Egzamin językowy jest bezpłatny dla studentów wyłonionych przez Wydział do udziału w mobilności, pod warunkiem przystąpienia do egzaminu w wyznaczonym terminie. O zakwalifikowaniu kandydata na studia wymienne decydują łącznie: wynik egzaminu językowego, średnia ocen uzyskana w całym okresie studiów oraz aktywność studenta w działalności organizacyjnej i naukowej Wydziału, w tym udział w kołach naukowych, wydarzeniach uczelnianych (np. Dniach SGGW) oraz zaangażowanie w opiekę nad studentami zagranicznymi. Po zakończeniu postępowania rekrutacyjnego sporządzany jest protokół z procesu

kwalifikacyjnego. Ostatecznie kandydaci są informowani przez Biuro Współpracy Międzynarodowej o przydziale miejsca na uczelni partnerskiej. W przypadku niewykorzystania dostępnych miejsc organizowana jest rekrutacja uzupełniająca, prowadzona na zasadach analogicznych do rekrutacji podstawowej, z zastrzeżeniem możliwości aplikowania wyłącznie na wyjazd na semestr letni w kolejnym roku akademickim. W ramach umiędzynarodowienia procesu kształcenia studenci mogą odbyć zagraniczną praktykę zawodową wspieraną programem Erasmus+, co stanowi bardzo cenne przygotowanie do efektywnego wejścia na rynek pracy. Praktyka musi być związana z kierunkiem studiów – może być realizowana jako obowiązkowa w ramach programu studiów I stopnia lub nieobowiązkowa – ponadprogramowa, zaliczana do indywidualnych osiągnięć studenta wpisywanych do suplementu dyplomu. Na etapie rekrutacji student powinien otrzymać wstępne potwierdzenie od wybranej przez siebie instytucji przyjmującej o akceptacji przyjęcia kandydata na praktykę (drogą mailową, faksem lub za pośrednictwem poczty).

## *2. Stopień przygotowania studentów do uczenia się w językach obcych i sposoby weryfikacji osiągnięcia przez studentów wymaganych kompetencji językowych oraz ich oceny*

Wymaganiem formalnym umożliwiającym uczęszczanie na zajęcia z języka angielskiego na I stopniu studiów na kierunku TIMŻ jest ukończenie kursu tego języka obcego na etapie szkoły średniej ze znajomością na poziomie min. B1 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz przystąpienie do testu poziomującego przeprowadzonego przez SPNJO. Nie ma natomiast wymagań formalnych, jeżeli chodzi o uczestniczenie w zajęciach z języka hiszpańskiego, francuskiego, niemieckiego i rosyjskiego. Ukończenie dwusemestralnego kursu języka obcego w Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW na I stopniu zakłada opanowanie języka angielskiego na poziomie B2 oraz efektywne posługiwanie się tym językiem w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej. Natomiast ukończenie dwusemestralnego kursu z języka hiszpańskiego, francuskiego, niemieckiego i rosyjskiego zakłada opanowanie tego języka na poziomie co najmniej A2 oraz efektywne posługiwanie się tym językiem w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej. Weryfikacja założonych celów odbywa się podczas organizowanego 4 razy w roku egzaminu końcowego z języka.

Realizacja i weryfikacja efektów uczenia się jest zgodna z zapisami w sylabusach przedmiotów. Weryfikacja ta odbywa się na podstawie bieżących ocen, kolokwium/prezentacji/sprawozdań na zajęciach ćwiczeniowych.

Studenci, którzy chcą aplikować na studia wymienne w ramach Erasmus+ powinni wykazać się znajomością języka obcego, w którym będą prowadzone zajęcia na uczelni partnerskiej. Język wykładowy obowiązujący na uczelni partnerskiej oraz wymagany poziom znajomości tego języka zawsze jest podany w informacjach podczas rekrutacji (tabela z wykazem miejsc w uczelniach partnerskich). Studenci, którzy nie posiadają stosownych certyfikatów potwierdzających znajomość języka obcego wymaganego przy rekrutacji na studia wymienne, zapisują się na egzamin językowy w SGGW za pomocą formularza zgłoszeniowego. Egzamin jest organizowany przez BWM. Egzamin przeprowadzany jest z języka: angielskiego, niemieckiego, francuskiego, hiszpańskiego lub włoskiego. Jest on bezpłatny dla studentów wyselekcjonowanych przez Wydział. Egzamin językowy odbywa się w formie online, informacje szczegółowe wraz z instrukcją

zostają przestane do wszystkich osób, które wyraziły chęć zdawania egzaminu w formularzu zgłoszeniowym na około tydzień przed egzaminem.

Studenci TiMŻ mogą wyjechać na praktykę w ramach programu Erasmus+. Rekrutacja na praktyki organizowana jest centralnie przez Biuro Współpracy Międzynarodowej i odbywa się przez cały rok. Warunkiem wyjechania na praktyki z programu Erasmus+ jest znajomość języka obcego na poziomie przynajmniej B1. Osoby nie posiadające certyfikatu językowego powinny zapisać się na egzamin językowy organizowany przez BWM (zobowiązani są zgłosić się do BWM w czasie trwania naboru na studia Erasmus+). Z egzaminu zwolnieni są studenci, którzy w czasie studiów na SGGW wzięli udział w egzaminie językowym kwalifikującym na wyjazd na studia zagraniczne organizowanym przez BWM.

### 3. Skala i zasięg mobilności i wymiany międzynarodowej studentów i kadry

Wydział aktywnie wspiera mobilność międzynarodową studentów i kadry naukowo-dydaktycznej, w ramach której uczestnicy mają możliwość korzystania z różnych programów wymiany akademickiej. Najczęściej wykorzystywaną formą jest program Erasmus+, który umożliwia realizację części studiów lub praktyk zawodowych na uczelniach partnerskich w Europie oraz mobilności krótkoterminowych w ramach BIP (Blended Intesive Programme). W tabelach 7.1-7.2 przedstawiono dane liczbowe dotyczące studentów WTŻ, którzy skorzystali z oferty mobilności zagranicznej w celach dydaktycznych.

**Tabela 7.1. Liczba studentów wyjeżdżających w celach dydaktycznych (w tym wyjazdy krótkoterminowe) w ramach programu Erasmus+**

Rok akademicki	Liczba wyjeżdżających studentów	Wyjazdy krótkoterminowe BIP
2022/2023	8	-
2023/2024	4	11
2024/2025	4	12
2025/2026 (semestr zimowy)	8	-

Celem wyjazdów dydaktycznych studentów kierunku były ośrodki akademickie wskazane w tabeli 7.2.

**Tabela 7.2. Uczelnie wybierane przez studentów wyjeżdżających w celach dydaktycznych w latach 2022/23-2024/25**

Nazwa uczelni	Liczba studentów wyjeżdżających			
	2022/23	2023/24	2024/25	2025/26 (semestr letni)
Instituto Politecnico de Castelo Branco	3	1		
Universidade Católica Portuguesa - Escola Superior de Biotecnologia	1	2		1
Universidad de Zaragoza	1			
University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine	1			
Universidade NOVA de Lisboa	1			
Izmir Institute of Technology	1			

University of Copenhagen		1		1
University of Szeged		1		
Universidad de Almeria		6		
Czech University of Life Sciences Prague		4		
Istanbul Sabahattin Zaim Universitesi			1	
University of Zagreb			1	2
Wageningen University			1	
Instituto Politecnico de Coimbra			2	2
University of Pisa			5	
Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia			4	
University of Maribor			2	
Management Center Innsbruck				1
Università di Bologna				1

W tabeli 7.3 przedstawiano dane liczbowe dotyczące studentów z zagranicy, którzy realizowali część swojego kształcenia na Wydziale w latach 2022/23-2024/25. Dane dotyczące przyjazdów studentów są wyliczane na podstawie algorytmu: Studenci przeliczeniowi => Studenci przyjeżdżający na podstawie godzin zrealizowanych przez Wydział w ramach przedmiotu studenta (w oparciu o system pensum i liczbę osób w przedmiocie). Dane do algorytmu dotyczą przyjazdów o długości min. 3 m-cy, dane raportowane są do systemu POLon.

**Tabela 7.3. Zestawienie liczbowe studentów z zagranicy realizujących na Wydziale zajęcia dydaktyczne w latach 2022/23-2024/25**

Rok akademicki	Liczba studentów przyjeżdżających
2024/2025	dane w opracowaniu
2023/2024	18,75
2022/2023	8,77

Wydział cieszy się dużym zainteresowaniem ze strony studentów zagranicznych przyjeżdżających w celu realizacji praktyk lub staży naukowo-badawczych pod merytoryczną opieką pracowników Instytutu Nauk o Żywności. Praktyki te zazwyczaj obejmują realizację krótkiego projektu badawczego i są organizowane w porozumieniu z Biurem Współpracy Międzynarodowej, Koordynatorem wydziałowym oraz opiekunem naukowym projektu. W Załączniku 7.1 przedstawiono zestawienie takich pobytów wraz z informacją o zrealizowanych tematach badawczych. W przedstawionym okresie taką praktykę badawczą odbyło 27 studentów z uczelni zagranicznych, między innymi z Czech (2 studentki), Francji (6 studentów), Turcji (7 studentów), Rumunii (2 studentki), Niemiec (1 studentka), Algierii (2 studentki), Chorwacji (3 studentki) i Włoch (4 studentów).

Pracownicy INoŻ są aktywni w zakresie międzynarodowych wyjazdów dydaktycznych, uczestnicząc w programach edukacyjnych i szkoleniowych. Działania te sprzyjają wymianie doświadczeń, pogłębianiu wiedzy oraz podnoszeniu kwalifikacji i kompetencji kadry zaangażowanej w proces kształcenia, w tym na kierunku Towaroznawstwo i Marketing Żywności. W latach 2022/2023 – 2025/2026 pracownicy Instytutu zrealizowali 70 wyjazdów związanych z

prowadzeniem zajęć dydaktycznych, co stanowi jeden z najwyższych wskaźników w skali uczelni. Szczegółowe zestawienie wyjazdów dydaktycznych pracowników INoŻ znajduje się w Załączniku 7.2.

Pracownicy Instytutu Nauk o Żywności aktywnie uczestniczą jako wykładowcy w kursach i szkoleniach organizowanych w ramach krótkoterminowych mobilności międzynarodowych (Blended Intensive Program, BIP). Dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof., dwukrotnie pełniła rolę prelegentki: w 2023 roku na The Hebrew University of Jerusalem w kursie “Food-of-the-Future – Nutritional and Technological Aspects”, oraz w 2025 roku na Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia w kursie “Discovery of the Top Food Productions: Scientific and Practical Approach”. Dr hab. Małgorzata Nowacka, prof., również dwukrotnie prowadziła wykłady w ramach kursów BIP: w 2024 roku na Czech University of Life Sciences Prague w kursie “Insects as Promising Sustainable Alternative Food”, oraz w 2025 roku na University of Pisa w kursie “Insects as Feed and Food”.

Pracownicy Instytutu Nauk o Żywności regularnie prowadzą wykłady dla studentów Bohai University w Chinach, na podstawie obowiązującego porozumienia z uczelnią oraz umowy z Polsko-Chińską Fundacją Wymiany Akademickiej. Od 2023 roku zrealizowano łącznie dziewięć takich wyjazdów dydaktycznych.

Aktywność międzynarodowa pracowników Instytutu Nauk o Żywności cechuje się dużą różnorodnością oraz wysokim poziomem zaangażowania. Kadra Instytutu uczestniczy w międzynarodowych programach edukacyjnych, badawczych i szkoleniowych, jest członkami prestiżowych stowarzyszeń naukowych, pełni funkcje redaktorów w uznanych czasopismach naukowych, a także bierze udział w konferencjach i odbywa staże zagraniczne w wiodących ośrodkach akademickich na świecie.

Szeroki zakres tych działań sprzyja intensywnej wymianie doświadczeń, pogłębianiu wiedzy oraz rozwijaniu kompetencji zawodowych, co wprost przekłada się na podnoszenie jakości kształcenia i poziomu prowadzonych badań naukowych. Opisana aktywność stanowi wyraz otwartości i dynamicznego rozwoju środowiska naukowego Instytutu, a jednocześnie wzmacnia jego pozycję w międzynarodowej przestrzeni akademickiej.

Pracownicy INoŻ wykazują aktywność w realizacji projektów międzynarodowych (tabela 7.4). Dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW z Katedry Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji była kierownikiem dwóch zadań badawczych w projektach finansowanych przez Komisję Europejską. W projekcie FOX opracowano elastyczne i mobilne rozwiązania dedykowane rolnikom i lokalnym producentom środków spożywczych w celu ułatwienia organizacji krótkich łańcuchów dostaw żywności. Projektowane rozwiązania oparto na wykorzystaniu m.in. nietermicznych metod przetwarzania żywności do wspomagania waloryzacji produktów ubocznych i odpadów z przemysłu spożywczego, suszenia żywności, tłoczenia soku. Projekt MILDSUSFRUIT miał na celu poprawę konkurencyjności sektora ekologicznego, podniesienie poziomu jakości i zrównoważonego rozwoju oraz zwiększenie zaufania konsumentów do ekologicznych produktów owocowych (jabłek, cytrusów i jagód), a także zwiększenie wykorzystania produktów ubocznych powstających przy produkcji żywności. W ostatnim okresie Małgorzata Nowacka rozpoczęła realizację kolejnego projektu APRISE, który ma na celu rozwijanie umiejętności badawczych, promowanie mobilności międzysektorowej, wzmacnianie współpracy między środowiskiem akademickim a biznesem oraz rozwijanie umiejętności w zakresie polityki w sektorze

alternatywnych źródeł białek. Kolejne dwa projekty realizowane są w Katedrze Chemii przez prof. dr. hab. Piotra Koczonia. Rozpoczęty w 2025 r. projekt SEQUR FOOD będzie dążył do zbudowania międzynarodowej sieci naukowej składającej się z badaczy z 4 krajów UE i 1 kraju w Ameryce Południowej (Kolumbii), pracującej nad rozwojem nowatorskich technologii przetwarzania żywności. Naukowcy będą zaangażowani w najnowocześniejsze badania w dziedzinie nowatorskiego przetwarzania żywności i opakowań bioaktywnych, a ostatecznym celem będzie opracowanie innowacyjnych, nowatorskich produktów charakteryzujących się dłuższym okresem przydatności do spożycia, wysokimi wartościami odżywczymi i właściwościami funkcjonalnym. Kolejny projekt to CheMiHaz, a jego celem jest przeszkolenie stypendysty w zakresie wskazywanych przez EFSA wytycznych dotyczących oceny ryzyka chemicznego i mikrobiologicznego nowej żywności, a w szczególności zagrożeń występujących podczas stosowania nowych technologii przetwarzania żywności.

Doświadczenie w zdobywaniu środków w projektach międzynarodowych oraz w ich realizacji, jakie zdobyła dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW, jest przez nią wykorzystywane również do oceniania wniosków grantowych w instytucjach zagranicznych: International Foundation for Science (Szwecja), Fundusz Naukowy Republiki Serbii. Projekty naukowe recenzuje również dr hab. Marek Kieliszek, prof. SGGW, w ramach współpracy z Ministerstwem Nauki i Technologii w Izraelu i Czech Science Foundation (tabela 7.5).

**Tabela 7.4. Wykaz projektów badawczych międzynarodowych realizowanych przez pracowników INOŻ w latach 2022-2025**

Lp.	Imię i nazwisko	Termin	Zagraniczna instytucja lub jednostka(i) współpracująca	Aktywność
1	Małgorzata Nowacka (kierownik zadania badawczego), Katarzyna Rybak, Dorota Witrowa-Rajchert, Magdalena dadan, Ewa Jakubczyk, Ewa Gondek, Alicja Barańska-Dotomisiewicz, Katarzyna samborska, Aleksandra Skarzyńska (Matys)	2022-2023	25 partnerów zagranicznych, koordynator - Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL), Niemcy	Grant Komisji Europejskiej w ramach programu Horyzont 2020 pt. "Innowacyjny system przetwarzania żywności na zmniejszoną skalę" (ang. Innovative down-scaled FOod processing in a boX) (Horyzont 2020, nr 817683, akronim: <b>FOX</b> , 1.06.2018-30.11.2023)
2	Małgorzata Nowacka (kierownik zadania badawczego), Katarzyna Rybak, Dorota Witrowa-Rajchert, Magdalena dadan, Hanna Kowalska, Agnieszka ciurzyńska, Sabina Galus, Aleksandra Jedlińska, Katarzyna Pobiega	2022-2025	6 partnerów zagranicznych, koordynator - Department of Experimental, Diagnostic and Specialty Medicine, University of Bologna, Institute of Neurological Sciences (IRCCS), Bologna, Włochy	Projekt Core Organic ID 32 (ERA-NET SUSFOOD, NCBR, 1.11.2020-31.01.2025), akronim: <b>MILDUSUSFRUIT</b> , „Innowacyjne łagodne przetwarzanie dostosowane do zapewnienia trwałych i wysokiej jakości ekologicznych produktów owocowych” (ang. Innovative Mild Processing Tailored to Ensure Sustainable and High Quality Organic Fruit Products”
3	Małgorzata Nowacka	2025	17 partnerów zagranicznych, koordynator - MIDDLE EAST TECHNICAL UNIVERSITY, Turcja	HORIZON-WIDERA-2024-TALENTS-03 “Zwiększenie umiejętności badawczych i innowacyjnych w zakresie alternatywnych białek” (ang. „Alternative Proteins Research and Innovation Skills Enhancement”) akronim <b>APRISE</b> (Horyzont, nr 101216976, akronim: <b>APRISE</b>

4	Piotr Koczoń	2025-2028	4 kraje UE i Kolumbia, 10 partnerów, koordynator - University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Cluj-Napoca, Rumunia	HORIZON-MSCA-2023-SE-01, Komisja Europejska, "Wymiana naukowa w celu oceny jakości i ryzyka żywności otrzymanej dzięki nowatorskim technologiom przetwarzania i pakowania" ( <b>SEQR FOOD</b> )
5	Piotr Koczoń	2025-2026	Konsorcjum z University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Cluj-Napoca, Rumunia	European Food Safety Authority (EFSA), EUBA-EFSA-2024-ENREL-01, "Identyfikacja i charakterystyka zagrożeń chemicznych i mikrobiologicznych zbóż przetwarzanych nowymi technologiami nietermicznymi jako surowców do napojów roślinnych" ( <b>CheMiHaz</b> )

**Tabela 7.5. Recenzje projektów badawczych międzynarodowych wykonane przez pracowników INoŻ**

L.p.	Imię i nazwisko	Termin	Nazwa instytucji/programu	Aktywność
1	Małgorzata Nowacka	2022 r.	International Foundation for Science- IFS	Recenzent wniosku grantowego dla International Foundation for Science- IFS, in Stockholm, Sweden
2	Małgorzata Nowacka	2022-2025 r.	Fundusz Naukowy Republiki Serbii	Ekspert oceniający wnioski projektów od 11.2020 r. - obecnie
3	Marek Kieliszek	2024 r.	Ministerstwo Nauki i Technologii, Izrael	Recenzja projektu naukowego
4	Marek Kieliszek	2022 r.	Czech Science Foundation	Recenzja projektu naukowego
5	Marek Kieliszek	2025 r.	Wydawnictwo Springer	Recenzja książki naukowej "Smart Microbes for Food and Nutraceuticals" (673178).
6	Ciurzyńska Agnieszka	2023 r.	Croatian Science Foundation	Recenzja projektu "Application of sustainable extraction and formulation principles in the development of tomato waste-derived nutraceuticals"

W latach 2022–2025 pracownicy Instytutu Nauk o Żywności odbyli 20 zagranicznych staży naukowych oraz 2 wyjazdy w celu udziału w międzynarodowych szkołach letnich. Wykaz tych pobyków przedstawiono w Tabeli 7.6. Kierunki wyjazdów obejmowały instytucje naukowe w: Włoszech (5), USA (3), Kanadzie (2), Grecji (1), Łotwie (3), Chorwacji (1), Rumunii (2), Słowacji (1), Portugalii (1) oraz Egipcie (1). Finansowanie wyjazdów pozyskano z konkursów organizowanych m.in. przez NAWA, The Kościuszko Foundation, Dekaban Foundation, a także z Własnego Funduszu Stypendialnego SGGW. Niektórzy pracownicy realizowali staże dwukrotnie, w tym dr hab. Aleksandra Jedlińska, dr inż. Alicja Barańska-Dotomisiewicz i mgr inż. Aleksandra Skarzyńska. Dr hab. Anna Bzducha-Wróbel również odbyła dwa wyjazdy, w tym jeden w ramach Short Term Scientific Mission (STSM) oraz drugi w ramach grantu Slovak Republic for Support of Mobility of Students, Ph.D. Students, University Teachers, Researchers and Artists.

Odbyte staże były zgodne z zainteresowaniami naukowymi pracowników i obejmowały szerokie spektrum nowoczesnych technologii w produkcji żywności i biotechnologii, ze szczególnym uwzględnieniem: opracowywania i stabilizacji układów emulsyjnych i mikrokapsułkowanych, zastosowania innowacyjnych metod przetwarzania surowców roślinnych (m.in. PEF, HP, ultradźwięki, światło, próżnia), badań właściwości biopolimerów (białka, mannanoproteiny, polisacharydy drożdżowe) oraz zrównoważonego wykorzystania produktów ubocznych przemysłu spożywczego.

**Tabela 7.6. Wykaz staży naukowych zrealizowanych przez pracowników INoŻ w latach 2022-2025**

L.p.	Imię i nazwisko	Termin	Nazwa insytucji/programu	Aktywność
1	Katarzyna Samborska	1-15.03. 2023	National Research Centre, Kair, Egipt	Wizyta naukowa, realizacja tematu badawczego „Practical knowledge and skills for the development of nanoemulsions” pod kierownictwem Prof. Amra Edrisa. Program wymiany osobowej dla studentów i naukowców w ramach współpracy bilateralnej Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej
2	Anna Kamińska-Dwórznicza	23.05.2025do 07.06.2025	The University of British Columbia, Vancouver, Kanada	Wyjazd naukowy na stypendium Dekaban Foundation Senior Scholar, Temat badawczy: Interfacial characterisation of canola meal proteins
3	Marek Kieliszek	15.06.2024-30.06.2024	The University of British Columbia, Vancouver, Kanada	Wyjazd naukowy na stypendium Dekaban Foundation Senior
4	Magdalena Karwacka	1.06-31.08.2023	Department of Agricultural and Food Sciences, University of Bologna, Cesena, Włochy	Wyjazd badawczy „Effect of high-pressure impregnation on the properties of obtained fruit product” pod kierownictwem prof. Urszuli Tylewicz. Własny Fundusz Stypendialny SGGW w Warszawie
5	Karolina Kraśniewska	16.05 - 13.08.22	LSU AgCenter, USA	Staż naukowy. Własny Fundusz Stypendialny SGGW w Warszawie
6	Alicja Barańska-Dołomisiewicz	01-12.07.2021	Aristotle University of Thessaloniki, Grecja	Staż naukowy “Encapsulation of plant extracts, juices and concentrates by spray drying”. Program PROM Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej
7	Alicja Barańska-Dołomisiewicz	18.04-17.06.2023	Dunarea de Jos” University of Galati, Rumunia	Staż naukowy “Encapsulation of plant extracts by electrospray drying”. Program wymiany osobowej dla studentów i naukowców w ramach współpracy bilateralnej Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej
8	Aleksandra Skarzyńska (Matys)	06.05-06.08.2023	University of Bologna, Department of Agricultural and Food Sciences, Cesena, Włochy	Staż naukowy pt. „The effect of pulsed electric fields on the metabolism of selected fruits and vegetables”. Własny Fundusz Stypendialny SGGW w Warszawie
9	Aleksandra Skarzyńska (Matys)	01.02-01.09.2025	Cornell University, Department of Food Science, Nowy Jork, Ithaca, USA	Staż naukowy pt. „Investigation of the impact of pulsed light on selected properties of commercial plant-based milk alternatives”. The Kosciuszko Foundation
10	Katarzyna Rybak	01.07-31.07.2023	University of Bologna, Department of Agricultural and Food Sciences, Cesena, Włochy	Staż naukowy: The effect of PEF, US and combined methods on the metabolism of red bell pepper
11	Iga Piasecka-Lenartowicz	20.06-20.09.2025	University of Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology, Chorwacja	Staż naukowy. Własny Fundusz Stypendialny SGGW
12	Elżbieta Hać-Szymańczuk	02.05.2022 – 29.07.2022) – 3 miesiące	Louisiana State of University, AgCenter, School of Nutrition and Food Science, USA	Staż naukowy, opiekun naukowy prof. Achyut Adhicari. Własny Fundusz Stypendialny SGGW
13	Aleksandra Jedlińska	01-31. 05.2022	Uniwersytet Boloński, Włochy	Staż naukowy “Vacuum Impregnation”. Program PROM Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej
14	Aleksandra Jedlińska	15.06.2024 - 15.09.2024	Uniwersytet Boloński, Włochy	Staż naukowy “Fish waste valorization in novel formulated products”. Własny Fundusz Stypendialny SGGW
15	Katarzyna Ratusz	14.08-8.09. 2023 r.	<b>Latvian Institute of Horticulture, Dobele, Łotwa</b>	Staż naukowy
16	Edyta Symoniuk	14.08-8.09. 2023 r.	<b>Latvian Institute of Horticulture, Dobele, Łotwa</b>	Staż naukowy
17	Małgorzata Wroniak	14.08-8.09. 2023 r.	Latvian Institute of Horticulture, Dobele, Łotwa	Staż naukowy

18	Anna Bzducha-Wróbel	22.05-23.06.2023	LAQV-REQUIMTE, GlycoFoodChem Group, Department of Chemistry, University of Aveiro, Portugal	Staż naukowy połączony z realizacją projektu naukowego finansowanego w ramach Short Term Scientific Mission (STSM) Grant (E-COST-GRANT-CA18229-15ef219d); Yeast4Bio COST Action CA18229 „Structural and emulsifying properties of mannoproteins of Wickerhamomyces anomalus cultivated on brewers' hops hydrolysate”
19	Anna Bzducha-Wróbel	14.03.-14.04.2022	Slovak Academy of Sciences, Institute of Chemistry, Department of Glycoconjugates Immunochemistry, Bratislava, Stowacja	Staż naukowy połączony z realizacją projektu naukowego finansowanego w ramach grantu: National Scholarship Program of the Slovak Republic for Support of Mobility of Students, Ph.D. students, University Teachers, Researchers and Artists, of the Government of the Slovak Republic. „Evaluation of the influence of growth conditions on Cyberlindnera jadinii ATCC 9950 cell wall glycans structural characteristic”
20	Katarzyna Tarnowska	14-28.09.25	Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara Cluj Napoca (USAMV CN), Rumunia	wyjazd w ramach projektu 101182843 — SEQR FOOD (Scientific Exchange to assess Quality and Risks of FOODs obtained by novel processing and Packaging Technologies) – prowadzenie badań, szkolenie)
21	Aleksandra Skarzyńska (Matys)	26-30.06.2023	University of Bologna, Bertinoro, Włochy	Szkola letnia pt. „Production and Consumption of Processed Vegetable Foods Summer School – Emilia Romagna Food Science Advanced Doctoral Training Programme”
22	Magdalena Karwacka	26-30.06.2023	University of Bologna, Włochy	Szkola letnia “Production and Consumption of Processed Vegetable Foods Summer School – Emilia Romagna Food Science Advanced Doctoral Training Programme”, Bertinoro, Włochy
23	Eliza Gruczyńska-Sękowska	14-28.09.25	Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara Cluj Napoca (USAMV CN), Rumunia	wyjazd w ramach projektu 101182843 — SEQR FOOD (Scientific Exchange to assess Quality and Risks of FOODs obtained by novel processing and Packaging Technologies) – prowadzenie badań, szkolenie)
24	Dorota Kowalska	14-28.09.25	Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara Cluj Napoca (USAMV CN), Rumunia	wyjazd w ramach projektu 101182843 — SEQR FOOD (Scientific Exchange to assess Quality and Risks of FOODs obtained by novel processing and Packaging Technologies) – prowadzenie badań, szkolenie)

Współpraca międzynarodowa pracowników Instytutu Nauk o Żywności przejawia się również w ich udziale jako uznanych ekspertów w procesach recenzowania i opiniowania przewodów doktorskich oraz magisterskich w instytucjach zagranicznych (Tabela 7.7). W latach 2022–2025 zarejestrowano 13 takich aktywności. Przykładowo, prof. dr hab. Katarzyna Samborska, ekspertka w zakresie suszenia rozpyłowego, pełniła funkcję oponenta w przewodzie doktorskim w Wageningen University & Research w Holandii, dotyczącym wytwarzania aglomerowanych mikrokapsulek tą metodą. Dr hab. Małgorzata Nowacka, prof., specjalizująca się w nietermicznych metodach obróbki żywności, była recenzentem rozprawy poświęconej metodzie PEF oraz zimnej plazmy, procedowanej na Uniwersytecie Bolońskim we Włoszech, z którym współpracuje w ramach licznych projektów naukowych. Dr Kamil Piwowarek, zajmujący się procesami fermentacyjnymi, recenzował pracę doktorską analizującą produkcję witaminy B12 w procesie fermentacji przez *Propionibacterium freudenreichii*. Dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof., specjalistka w zakresie mikrobiologii, pełniła rolę recenzenta rozprawy doktorskiej

dotyczącej wykorzystania naturalnych ekstraktów z *Lamium album* w biologicznej ochronie zbóż przed patogenami *Fusarium*, realizowanej w języku angielskim na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu.

**Tabela 7.7. Wykaz recenzji prac doktorskich/magisterskich wykonanych przez pracowników INoŻ w latach 2022-2025**

L.p.	Imię i nazwisko	Termin	Instytucja	Aktywność
1	Katarzyna Samborska	2025	Wageningen University & Research, Holandia	Oponent w procedurze doktorskiej Anneloes Pomme van Boven „From mist to matter: Steering particle structure development during pilot-scale spray drying”
2	Małgorzata Nowacka	2022	TEZPUR UNIVERSITY, Tezpur, Assam, Indie	Recenzent rozprawy doktorskiej Maanas Sharma “Extraction and encapsulation of phytochemicals from black jamun ( <i>Syzygium cumini</i> ) pulp and its application”
3	Małgorzata Nowacka	2024	Uniwersytet Boloński, Cesena, Włochy	Recenzent rozprawy doktorskiej Fabio D’Elia „Use of PEF for mass transfer modulation during salting of salmon fillets, prototype of cold smoking: effects on quality attributes of Atlantic salmon ( <i>Salmo salar</i> ), impact of cold plasma processing on the quality of seabream fillets during refrigerated storage”
4	Kamil Piwowarek	2025	University of Helsinki, Finlandia	Recenzent/oponent pracy doktorskiej “Fermentation-driven vitamin B12 production by <i>Propionibacterium freudenreichii</i> : From controlled conditions to food application”
5	Marek Kieliszek	2024	National Institute of Food Science and Technology, Faculty of Food, Nutrition and Home Sciences, University of Agriculture, Faisalabad, Pakistan	Recenzja pracy doktorskiej „Characterization and end use perspectives of melon by-products”
6	Marek Kieliszek	2025	University of Johannesburg, RPA	Recenzja pracy doktorskiej “Formulation and optimisation of <i>Opuntia ficus-indica</i> mucilage composite coating on quality attributes and cell wall integrity of bananas under retail conditions”
7	Marek Kieliszek	2023	Department of Food Engineering and Technology, Tezpur University, Tezpur, Assam, Indie	Recenzja pracy doktorskiej „Utilization of ripe papaya peels for extraction of valuable components and their applications in food processing
8	Anna Bzducha-Wróbel	2025	Department of Chemistry of the University of Life Sciences in Poznań	Recenzent pracy doktorskiej w języku angielskim Pascaline Aimee Uwineza: "Use of natural extracts from <i>Lamium album</i> in the biological protection of cereals against <i>Fusarium</i> pathogens" under the supervision of Prof. Dr hab. Agnieszka Waśkiewicz
9	Marek Kieliszek	2022	Department of Agricultural and Food Engineering Indian Institute of Technology Kharagpur, Kharagpur, West Bengal, Indie	Recenzja pracy doktorskiej „Freshness study of rohu ( <i>Labeo rohita</i> ) fish: characterization, modeling and non-destructive parameterisation”
10	Małgorzata Gniewosz	2022	Karuny Karel w Louisiana State University, USA	członek Komisji doktorskiej, obrona w dniu 24.03.2022 r.
11	Emilia Janiszewska-Turak	2022	Tshwane University of Technology (Tut)	Recenzent pracy doktorskiej Tumisi Beiri Jeremiah Molelekoa w Tshwane University of Technology “Characterization of pigments produced by filamentous fungi and their potential application”
12	Anna Bzducha-Wróbel	2025	University of Aveiro, Portugalia	Recenzent pracy magisterskiej Beatriz Belo Gonçalves, uczestnictwo w obronie (on-line) "Study of bioprocesses for the fermentative production of sweeteners and their separation by membranes"
13	Anna Bzducha-Wróbel	2025	University of Aveiro, Portugalia	Recenzent pracy <i>magisterskiej</i> Bruno da Costa Inglês, uczestnictwo w obronie (on-line)

				"Impact of crude glycerol on the production of the sweetener erythritol by <i>Yarrowia lipolytica</i> fermentation"
--	--	--	--	---

Pracownicy INoŻ uczestniczą w konferencjach międzynarodowych, również jako moderatorzy sekcji tematycznych i członkowie komitetów naukowych. W latach 2022-2025 wzięli udział łącznie w 45 konferencjach zagranicznych, oraz w 29 międzynarodowych organizowanych w Polsce, prezentując wyniki prowadzonych badań w postaci referatów oraz posterów, a także będąc 15-krotnie członkami komitetów naukowych tych konferencji. Konferencje te odbywały się w wielu krajach oraz online, a były wśród nich takie prestiżowe wydarzenia jak EFFoST International Conference, IUFOST World Congress, European Drying Conference, International ISEKI-Food Conference, Euro Fed Lipid Congress and Expo. Dr inż. Katarzyna Ratusz i dr hab. Małgorzata Wroniak, jako ekspertki w zakresie przetwarzania i charakterystyki tłuszczów roślinnych, są corocznie członkiniami komitetu naukowego konferencji międzynarodowej Scientific Conference Progress in Technology of Vegetable Fats odbywającej się w Polsce. Wykaz konferencji naukowych międzynarodowych, w których pracownicy INoŻ pełnili funkcje w komitetach naukowych przedstawiono w tabeli 7.8, natomiast wykaz konferencji naukowych międzynarodowych, w których pracownicy INoŻ brali udział przedstawiono w Załączniku 7.3, natomiast w Załączniku 7.4 przedstawiono wykaz konferencji, seminariów i telekonferencji międzynarodowych organizowanych w Polsce, w których uczestniczyli pracownicy INoŻ w latach 2022–2025.

**Tabela 7.8. Wykaz konferencji naukowych międzynarodowych, w których pracownicy INoŻ w latach 2022-2025 pełnili funkcje w komitetach naukowych**

L.p.	Imię i nazwisko	Termin	Tytuł konferencji	Funkcja
1	Katarzyna Samborska	2023	8th European Drying Conference, Łódź, 4-7 lipca 2023 r.	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji
2	Katarzyna Samborska	2025	9th European Drying Conference, Wageningen, 6-9 lipca 2025 r.	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji
3	Katarzyna Samborska	2023	11th International Symposium EUROALIMENT, Galați, Rumunia, 19-20 października 2023	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji
4	Katarzyna Samborska	2025	12th International Symposium EUROALIMENT, Galați, Rumunia, 23-24 października 2025	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji
5	Marek Kieliszek	2024	3th International Congress on Bee Sciences (ICbees), 24.04-26.04.2024 r.	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji
6	Katarzyna Marciniak-Łukasiak	2022	IXth International Session of Young Scientific Staff 'Nowadays food - local vs. global? Traditional vs. innovative?' (19-20.05.2022, Poznań, Polska)	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji
7	Katarzyna Marciniak-Łukasiak	2023	Xth International Session of Young Scientific Staff "Food Science Development. Sustainable Future" 11-12.05.2023, Warszawa	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji
8	Katarzyna Marciniak-Łukasiak	2024	XIth International Session of Young Scientific Staff, Gdańsk 16-17.05.2024	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji
9	Katarzyna Marciniak-Łukasiak	2025	XII International Session of Young Scientific Staff of PTTŻ, 29-30 maja 2025 Kraków, Polska	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji
10	Mariola Kozłowska	2023	The 2 <sup>nd</sup> International Conference on Quality and Management Sciences (2 <sup>nd</sup> ICQMSc 2023), Poznan, 13-15.09.2025	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji
11	Katarzyna Ratusz, Małgorzata Wroniak	2022	XXVIII Scientific Conference Progress in Technology of	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji

			Vegetable Fats, Warszawa, 29 September, 2022	
12	Katarzyna Ratusz, Małgorzata Wroniak	2023	XIX Scientific Conference <i>Progress in Technology of Vegetable Fats</i> , Falenty, 15-16.06. 2023	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji
13	Katarzyna Ratusz, Małgorzata Wroniak	2024	XX Scientific Conference <i>Progress in Technology of Vegetable Fats</i> , Kazimierz Dolny, 1-3.10.2024	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji
15	Katarzyna Ratusz, Małgorzata Wroniak	2025	XXI Scientific Conference <i>Progress in Technology of Vegetable Fats</i> , Siedlce, 11-12.09.2025	Członkostwo w komitecie naukowym konferencji

Prof. dr hab. Katarzyna Samborska od 2023 r. pełni funkcję członkini komitetu naukowego European Drying Conference, odbywającej się co dwa lata, co stanowi wyraz uznania dla jej dorobku naukowego w zakresie suszarnictwa. Została również zaproszona do pełnienia roli polskiego delegata w Working Party on Drying – grupie roboczej ds. suszarnictwa w European Federation of Chemical Engineering. Również inni pracownicy Instytutu Nauk o Żywności aktywnie uczestniczą w działalności międzynarodowych stowarzyszeń naukowych i pełnią w nich różne funkcje. Dr hab. Iwona Ginetka, prof. SGGW, jest członkinią grupy roboczej w projekcie COST FoodWaStop. Dr hab. Małgorzata Nowacka, prof. SGGW, uczestniczy w projektach COST ENFiber i INFOTECH-DATA jako członkini komitetów zarządzających. Dr hab. Anna Bzducha-Wróbel, prof. SGGW, corocznie zasiada w komitecie ELLS Student Presentation Prize Committee, oceniającym wystąpienia studentów, oraz uczestniczy w grupach roboczych trzech projektów COST.

Inni pracownicy Instytutu są członkami takich organizacji jak: Komitet FAO/WHO ds. Higieny Żywności, European Federation for the Science and Technology of Lipids, International Society for Selenium Research oraz Institute of Food Technologists. Pełen wykaz stowarzyszeń, w których pracownicy INoŻ pełnią funkcje, przedstawiono w Tabeli 7.9.

**Tabela 7.9. Wykaz organizacji/stowarzyszeń, w których pracownicy INoŻ pełnią funkcje**

L.p.	Imię i nazwisko	Termin	Nazwa organizacji	Funkcja
1	Katarzyna Samborska	Od VII 2023	European Federation of Chemical Engineering	Polski delegat w Working Party on Drying
2	Iwona Ginetka	Od 2023	FoodWaStop COST Action CA22134	Working Group Member
3	Małgorzata Nowacka	przyznany 19.05.2025,	Projekt COST: ENFiber European Network for Valorizing Food Processing Waste into Sustainable Fibers	Członek Management Committee
4	Małgorzata Nowacka	przyznany 19.05.2025	Projekt COST: INFOTECH-DATA International Food Techno-functionality - Data	Członek Management Committee
5	Anna Bzducha-Wróbel	od 2019	Euroleague for Life Sciences, Subject Area of Food Safety	Reprezentant SGGW
6	Anna Bzducha-Wróbel	od 2023r.	Komitet FAO/WHO ds. Higieny Żywności	Członek Elektronicznej Grupy Roboczej
7	Anna Bzducha-Wróbel	2022	ELLS Scientific Student Conference 2022, Czech University of Life Sciences, Praga, Czechy	Członek ELLS Student Presentation Prize Committee oceniający wystąpienia studentów
8	Anna Bzducha-Wróbel	2023	ELLS Scientific Student Conference 2023, University of Hohenheim, Stuttgart, Germany	Członek ELLS Student Presentation Prize Committee oceniający wystąpienia studentów
9	Anna Bzducha-Wróbel	2024	ELLS Scientific Student Conference 2024, University	Członek ELLS Student Presentation Prize Committee oceniający wystąpienia studentów

			of Waheningen, Waheningen, Holandia	
10	Anna Bzducha-Wróbel	2025	ELLS Scientific Student Conference 2025, Swedish University of Agricultural Sciences, Uppsala, Szwecja	Członek ELLS Student Presentation Prize Committee oceniający wystąpienia studentów
11	Anna Bzducha-Wróbel	2019-2025	COST Action CA18229: "Non-Conventional Yeasts for the Production of Bioproducts" Funded by Horizon 2020 Framework Programme of the European Union. Time framework: 07.11.2019 – 06.11.2025	MC Substitute, Member of Working Groups
12	Anna Bzducha-Wróbel	2019-2023	COST Action CA18103: "Innovation with glycans: new frontiers from synthesis to new biological targets" (INNOGLY) Funded by Horizon 2020 Framework Programme of the European Union. Time framework: 08.04.2019 – 07.04.2023 - MC Member, Member of Working Group	MC Member, Member of Working Group
13	Anna Bzducha-Wróbel	od 2023	COST Action CA22134: Sustainable Network for agrofood loss and waste prevention, management, quantification and valorisation (FoodWaStop) FoodWaStop, Working Group Member	Working Group Member
14	Katarzyna Ratusz	2022-2025	European Federation for the Science and Technology od Lipids	Członkostwo
15	Edyta Symoniuk	2022-2025	European Federation for the Science and Technology od Lipids	Członkostwo
16	Małgorzata Nowacka	2024-2026	Institute of Food Technologists	Członkostwo
17	Marek Kieliszek	od 2021 - obecnie	International Society for Selenium Research	Członkostwo
18	Emilia Janiszewska-Turak	2025	Institute of Food Technologists	Członkostwo
19	Małgorzata Wroniak	2022-2025	European Federation for the Science and Technology od Lipids	Członkostwo
20	Iga Piasecka-Lenartowicz	od 2024	COST Action CA23127 - Group on Insect Nutrition: To Open Nutritional Innovative Challenges (GIN-TONIC)	Członek grupy roboczej 'Lipids, carbohydrates (energy ratios), and fat-soluble compounds such as sterols'
21	Iga Piasecka-Lenartowicz	od 2024	COST Action CA22134 - Sustainable Network for agrofood loss and waste prevention, management, quantification and valorisation (FoodWaStop)	Członkini grup roboczych 'Agrofood loss and waste management' i 'Valorisation of agrofood waste and a circular bio-economy'
22	Kamil Piwowarek	od 2025	Euroleague for Life Sciences, Subject Area: Wine and Soft Fruits	Reprezentant SGGW

Ważnym elementem umiędzynarodowienia Wydziału są staże naukowe realizowane przez naukowców z zagranicy (Tabela 7.10). Dwuletni staż Ahmeda Zaky'ego z Food Technology Department, National Research Center (Egipt), zrealizowany w ramach programu ULAM NAWA, znacząco przyczynił się do rozwoju współpracy naukowej oraz wymiany doświadczeń między SGGW a instytucją partnerską z Egiptu. Program ten skierowany jest do wybitnych naukowców, co podkreśla jego rangę i prestiż współpracy. Tematyka projektu – "Development of novel green

extraction methods for the recovery of valuable compounds from agri-food by-products for the food sector” – wpisywała się w światowe trendy zrównoważonego rozwoju i innowacji w przemyśle spożywczym. Prace prowadzone pod opieką dr hab. Małgorzaty Nowackiej, prof., umocniły pozycję Wydziału jako ośrodka badań o międzynarodowym znaczeniu. Staż umożliwił rozwój naukowy uczestnika, wymianę wiedzy i doświadczeń w zakresie nowoczesnych technologii żywności oraz stworzył podstawy do dalszej współpracy badawczej i publikacyjnej między zespołami z Polski i Egiptu.

Podobną rolę pełnił staż Nour Ksibi, realizowany w 2022 roku. Doktorantka z Laboratory of Aromatic and Medicinal Plants, Center of Biotechnology of Borj Cedria, działającego przy Faculty of Sciences of Tunis, University of Tunis El Manar (Tunezja), prowadziła badania nad jakością i stabilnością tłuszczów roślinnych oraz potencjałem wykorzystania surowców roślinnych w przemyśle spożywczym. Opiekunem stażu była dr inż. Edyta Symoniuk. W wyniku współpracy powstały cztery publikacje o aktualnej tematyce, które potwierdzają wysoki poziom prowadzonych badań oraz ich znaczenie dla zrównoważonego rozwoju sektora żywnościowego. Staż przyczynił się również do pogłębienia współpracy naukowej między Polską a Tunezją, umożliwił wymianę wiedzy i doświadczeń w zakresie nowoczesnych metod analizy żywności oraz stworzył podstawy do dalszych wspólnych badań i publikacji.

**Tabela 7.10. Wykaz naukowców z zagranicy realizujących w INoŻ staże naukowo-badawcze lub odbywających wizyty w celach naukowych w latach 2022-2025**

Lp.	Imię i nazwisko	Termin pobytu	Uczelnia/instytut macierzysty	Program	Cel pobytu	Opiekun INoŻ
1	Ahmed Zaky	10.2023-09.2025	Food Technology Department, National Research Center, Egypt	ULAM NAWA	Staż „Development of novel green extraction methods for the recovery of valuable compounds from agri-food by-products for the food sector”	Małgorzata Nowacka
2	Nour Ksibi	2022	Laboratory of Aromatic and Medicinal Plants, Center of Biotechnology of Borj Cedria, Tunisia, Faculty of Sciences of Tunis, University Tunis El Manar, Tunis, Tunisia	Środki własne	Staż	Edyta Symoniuk

Współpraca pracowników Instytutu Nauk o Żywności z redakcjami uznanych czasopism naukowych stanowi istotny obszar ich aktywności międzynarodowej. Członkostwo w komitetach redakcyjnych, pełnienie funkcji redaktorów oraz recenzentów jest wyrazem wysokich kompetencji naukowych oraz uznania w środowisku międzynarodowym. Szczególną aktywność w tym zakresie wykazuje dr hab. Marek Kieliszek, prof. SGGW, który jest stałym członkiem komitetów redakcyjnych czternastu renomowanych czasopism naukowych, wydawanych m.in. przez Springer i Wiley.

Pracownicy Instytutu pełnili również funkcje redaktorów gościnnych w ponad pięćdziesięciu numerach specjalnych, obejmujących opracowanie tematyki, zapraszanie autorów oraz koordynację procesu recenzji. Zakres merytoryczny tych numerów obejmował szerokie spektrum zagadnień naukowych, odzwierciedlających różnorodność i wysoki poziom badań prowadzonych w Instytucie. Wykaz takich aktywności znajduje się w Załącznikach 7.5 i 7.6.

W latach 2022–2025 pracownicy Instytutu przygotowali ponad 2500 recenzji artykułów naukowych dla zagranicznych czasopism, co stanowi wymierny dowód ich zaangażowania w rozwój nauki i potwierdzenie uznania w międzynarodowym środowisku badawczym. Tego rodzaju aktywność znacząco przyczynia się do wzrostu prestiżu Wydziału i Instytutu oraz umacnia ich pozycję w globalnej przestrzeni naukowej.

#### *4. Udział wykładowców z zagranicy w prowadzeniu zajęć na ocenianym kierunku*

Na Wydziale gościli naukowcy reprezentujący różne zagraniczne ośrodki akademickie. Wykaz wykładowców z zagranicy prowadzących zajęcia na kierunku TiMŻ przedstawiono w Załączniku 7.7. W latach 2022/23 – do chwili obecnej zrealizowano łącznie 23 wizyty dydaktyczne, których tematyka została wskazana w tabeli. W ramach pojedynczych wizyt wykładowcy prowadzili od 6 do 10 godzin zajęć dydaktycznych.

Oprócz treści bezpośrednio związanych z tematyką wykładów, zaproszeni goście prezentowali również profile kształcenia realizowane w swoich macierzystych jednostkach oraz główne kierunki badań naukowych. Wizyty te stwarzały tym samym możliwość wymiany doświadczeń oraz pogłębienia wiedzy na temat programów studiów realizowanych na uczelniach partnerskich, co stanowi istotne wsparcie w procesie doskonalenia programów nauczania na ocenianym kierunku TiMŻ.

Nauczyciele akademicy uczestniczący w wizytach dydaktycznych pochodzili z następujących krajów: Rumunii (8 wizyt), Turcji (4 wizyty), Czech (3 wizyty), Hiszpanii (1 wizyta), Chorwacji (1 wizyta), Litwy (3 wizyty), Albanii (1 wizyta), Algierii (1 wizyta) oraz Bośni i Hercegowiny (1 wizyta). Część wizyt była realizowana w ramach mobilności typu Staff Mobility for Training, obejmującej udział w szkoleniach, obserwację pracy oraz wymianę dobrych praktyk. Działania te wspierają rozwój kompetencji zawodowych i organizacyjnych kadry, a jednocześnie przyczyniają się do wzmacniania umiędzynarodowienia uczelni poprzez budowanie trwałych relacji międzyinstytucjonalnych, intensyfikację wymiany doświadczeń oraz zwiększanie otwartości na zróżnicowane standardy akademickie.

W bieżącym roku akademickim zaplanowano dwie kolejne wizyty nauczycieli akademickich z University of Mostar oraz z National Chung Hsing University. W odniesieniu do tych mobilności zostały już podpisane stosowne dokumenty (Erasmus+ Mobility Agreement – Staff Mobility for Teaching).

#### *5. Sposób, częstość i zakres monitorowania i oceny umiędzynarodowienia procesu kształcenia oraz doskonalenia warunków sprzyjających podnoszeniu jego stopnia, jak również wpływu rezultatów umiędzynarodowienia na program studiów i jego realizację*

Na Wydziale funkcjonuje systematyczny nadzór oraz monitoring działań związanych z umiędzynarodowieniem procesu kształcenia, które stanowią ważny element rozwoju kierunku TiMŻ oraz wpływają na wzrost jego atrakcyjności i konkurencyjności zarówno w skali krajowej, jak i międzynarodowej. Dokumentacja dotycząca tego obszaru prowadzona jest przez Koordynatora ds. współpracy międzynarodowej, dziekanat oraz Biuro Współpracy Międzynarodowej, co umożliwia spójne i kompleksowe gromadzenie danych niezbędnych do bieżącej oceny sytuacji oraz planowania dalszych działań wspierających rozwój kierunku.

Ocena stopnia umiędzynarodowienia kształcenia oraz skuteczności podejmowanych inicjatyw prowadzona jest zazwyczaj w cyklu rocznym. W ramach tej analizy uwzględnia się m.in. rezultaty

dotychczasowej współpracy międzynarodowej, jej wpływ na program studiów, zakres treści dydaktycznych oraz sposób realizacji zajęć. Pozwala to na podejmowanie świadomych decyzji ukierunkowanych na podnoszenie jakości kształcenia oraz konsekwentne włączanie perspektywy międzynarodowej do programu studiów kierunku TiMŻ.

Wyniki prowadzonych analiz podlegają weryfikacji przez Dziekana Wydziału na podstawie corocznych sprawozdań z działalności dydaktycznej o charakterze międzynarodowym, opracowywanych przez Koordynatora ds. współpracy międzynarodowej. Raporty dotyczące mobilności międzynarodowej oraz współpracy dydaktycznej prezentowane są na posiedzeniach Rad Programowych, natomiast sprawozdania odnoszące się do aktywności naukowej o wymiarze międzynarodowym omawiane są na Radach Dyscypliny oraz Radach Instytutu. Dane wykorzystywane w sprawozdaniach pochodzą zarówno z Biura Współpracy Międzynarodowej (obejmując mijający rok kalendarzowy), jak i z informacji gromadzonych na poziomie Wydziału i Instytutu, co zapewnia ich aktualność i wiarygodność.

Elementem monitorowania oraz doskonalenia procesu kształcenia są także okresowe przeglądy sylabusów przedmiotów realizowanych na kierunku TiMŻ, umożliwiające uwzględnianie międzynarodowych standardów kształcenia oraz zmieniających się potrzeb studentów. Dodatkowo wszystkie zajęcia dydaktyczne prowadzone przez pracowników Instytutu podlegają ocenie w ramach ankiet studenckich dotyczących jakości realizacji zajęć. Uzyskane informacje zwrotne stanowią istotną podstawę do systematycznego podnoszenia jakości kształcenia, również w kontekście dalszego umiędzynarodowienia programu studiów.

Podejmowane działania sprawiają, że kierunek TiMŻ rozwija się w sposób zgodny z europejskimi standardami edukacyjnymi, a jego program kształcenia pozostaje otwarty na współpracę międzynarodową, wymianę doświadczeń oraz uwzględnianie globalnej perspektywy w przygotowaniu studentów do funkcjonowania na rynku pracy.

#### **Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 7:**

Istotną rolę w umiędzynarodowieniu kierunku TiMŻ odgrywa aktywne uczestnictwo Wydziału w międzynarodowych sieciach i sojuszach akademickich, w szczególności ELLS oraz UNIGreen, które zapewniają dostęp do szerokiego grona uczelni partnerskich o profilu przyrodniczym, technicznym i rolniczym. W ramach obu inicjatyw realizowane są liczne wspólne przedsięwzięcia o charakterze dydaktycznym i naukowym, obejmujące m.in. projekty edukacyjne, międzynarodowe szkoły letnie, kursy intensywne, programy typu blended learning, a także konferencje, warsztaty oraz działania ukierunkowane na zrównoważony rozwój.

Udział Uczelni w strukturach ELLS i UNIGreen sprzyja systematycznej wymianie doświadczeń dydaktycznych oraz wdrażaniu nowoczesnych metod kształcenia, co znajduje odzwierciedlenie w doskonaleniu programu studiów na kierunku TiMŻ. Współpraca ta umożliwia włączanie do treści kształcenia aktualnych zagadnień o charakterze międzynarodowym, w tym trendów rynkowych, regulacyjnych i technologicznych funkcjonujących w sektorze żywnościowym w różnych krajach.

Kadra akademicka zaangażowana w realizację kierunku TiMŻ korzysta z możliwości udziału w szkoleniach, wizytach studyjnych oraz mobilnościach realizowanych w ramach obu sojuszy, co sprzyja podnoszeniu kompetencji dydaktycznych oraz rozwijaniu interdyscyplinarnego podejścia do kształcenia w obszarze towaroznawstwa i marketingu żywności. Zdobyte doświadczenia oraz

dobrze praktyki są następnie wykorzystywane w procesie dydaktycznym, przyczyniając się do podnoszenia jakości zajęć oraz ich lepszego dostosowania do wyzwań rynku międzynarodowego.

W rezultacie współpraca prowadzona w ramach sojuszy ELLS i UNIGreen wzmacnia umiędzynarodowienie procesu kształcenia na kierunku Towaroznawstwo i Marketing Żywności, podnosi jego jakość oraz sprzyja kształtowaniu nowoczesnego profilu absolwenta, przygotowanego do funkcjonowania w zróżnicowanym i dynamicznym otoczeniu międzynarodowego rynku żywności.

## **Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia**

### *1. Dostosowanie systemu wsparcia do potrzeb różnych grup studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością*

System wsparcia studentów kształcących się na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności ma charakter wielowymiarowy i obejmuje zarówno obszar naukowo-dydaktyczny, jak i kwestie organizacyjne, bytowe, socjalne oraz psychologiczne. Rozwiązania funkcjonujące w tym zakresie są elementem spójnej polityki Uczelni, ukierunkowanej na tworzenie warunków sprzyjających równemu dostępowi do kształcenia oraz pełnemu uczestnictwu studentów w życiu akademickim. Rozwiązania funkcjonujące w tym obszarze mają charakter systemowy i obejmują zarówno instrumenty formalne wynikające z obowiązujących regulacji uczelnianych, jak i działania o charakterze organizacyjnym oraz wspierającym, realizowane na poziomie całej Uczelni oraz poszczególnych jednostek organizacyjnych. Zakres wsparcia jest zróżnicowany i dostosowany do potrzeb studentów znajdujących się w odmiennych sytuacjach edukacyjnych, zdrowotnych i życiowych. Jednym z podstawowych narzędzi wspierania procesu dydaktycznego jest możliwość dostosowania organizacji studiów do indywidualnych potrzeb i predyspozycji studentów. Zgodnie z *Regulaminem Studiów w SGGW w Warszawie* (Załącznik 8.1), studenci mogą ubiegać się o realizację studiów w ramach Indywidualnej Organizacji Studiów (IOS). Studenci osiągający bardzo dobre wyniki w nauce oraz wykazujący szczególne zainteresowania badawcze mają możliwość kształcenia się według Indywidualnego Planu Studiów (IPS), realizowanego pod opieką wskazanego nauczyciela akademickiego. Kwalifikację do tej formy studiów prowadzi Prodzikan, na wniosek studenta składany przed rozpoczęciem semestru, przy uwzględnieniu dotychczasowych osiągnięć, potencjału oraz planów rozwojowych. Rada Programowa określa zasady realizacji IPS, natomiast Prodzikan zatwierdza zarówno program studiów, jak i wybór opiekuna oraz ewentualne modyfikacje planu. Uczelnia umożliwia również realizację indywidualnych studiów międzydziedzinowych, pozwalających na uzyskanie dyplomu ukończenia więcej niż jednego kierunku. Program takich studiów zatwierdzany jest przez Senat SGGW. Studenci z niepełnosprawnościami, studentki w ciąży oraz studenci będący rodzicami mogą ubiegać się o realizację studiów w formie Indywidualnego Planu Zajęć (IPZ). Rozwiązanie to umożliwia elastyczne dostosowanie warunków studiowania do indywidualnych potrzeb, w tym wynikających z rodzaju niepełnosprawności lub sytuacji życiowej. Decyzję o przyznaniu IPZ podejmuje Prodzikan, który wyznacza opiekuna naukowego oraz sprawuje nadzór nad realizacją ustalonego planu. Indywidualne plany zajęć mogą być również przyznawane innym studentom, w szczególności osobom aktywnie zaangażowanym w działalność społeczną, funkcjonowanie kół naukowych lub osiagającym znaczące sukcesy sportowe bądź artystyczne. Podstawą decyzji jest wniosek studenta wraz z dokumentacją potwierdzającą jego aktywność i osiągnięcia. Stosowanie indywidualnych rozwiązań w organizacji toku studiów umożliwia elastyczne reagowanie na potrzeby studentów, ogranicza ryzyko rezygnacji z kształcenia oraz sprzyja utrzymaniu ciągłości studiowania, szczególnie w sytuacjach wymagających czasowych lub trwałych dostosowań warunków realizacji programu studiów.

Istotnym elementem systemu wsparcia jest stałe podnoszenie kompetencji dydaktycznych i społecznych kadry akademickiej. Nauczyciele akademicy SGGW uczestniczą w cyklicznych i obowiązkowych szkoleniach z zakresu pracy ze studentami z niepełnosprawnościami, w tym w szkoleniu „Nauczyciele akademicy wobec studentów z niepełnosprawnościami”, realizowanym

jako element strategii rozwoju Uczelni. Równolegle prowadzone są liczne szkolenia i warsztaty specjalistyczne, obejmujące m.in. zagadnienia dostępności, komunikacji ze studentami w kryzysie emocjonalnym, tworzenia dostępnych materiałów dydaktycznych oraz pracy z osobami po kryzysach zdrowia psychicznego. Inicjatywy te realizowane były m.in. w ramach projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej, takich jak „SGGW – Uczelnia Równych Szans 2.0”, „Zintegrowany Program Rozwoju SGGW” czy „SGGW – Uczelnia dostępna”. Działania te sprzyjają budowaniu trwałej kultury dostępności i wrażliwości społecznej w środowisku akademickim. Realizacja wskazanych działań szkoleniowych ma charakter ciągły i wieloletni, a ich zakres tematyczny jest systematycznie poszerzany w odpowiedzi na zmieniające się potrzeby studentów oraz nowe wyzwania pojawiające się w środowisku akademickim, w tym związane ze zdrowiem psychicznym, dostępnością cyfrową oraz różnorodnością form kształcenia. Na poziomie Uczelni funkcjonuje Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami i Dostępności (BOND), które koordynuje działania w obszarze dostępności architektonicznej, cyfrowej, komunikacyjnej i dydaktycznej. Biuro odpowiada m.in. za informowanie studentów o dostępnych formach wsparcia, opiniowanie dokumentów i planów inwestycyjnych, przygotowywanie materiałów informacyjnych oraz opracowywanie Planów Działań na rzecz poprawy dostępności. Uzupełnieniem działań BOND jest aktywność Pełnomocnika Rektora ds. studentów niepełnosprawnych, który wspiera zarówno studentów, jak i nauczycieli akademickich, inicjuje działania szkoleniowe oraz podejmuje inicjatywy służące ograniczaniu barier psychologicznych i społecznych. Na poziomie Wydziału powołany został Koordynator ds. studentów z niepełnosprawnościami, pełniący funkcję bezpośredniego łącznika między studentami, kadrami dydaktyczną a strukturami centralnymi Uczelni. Do jego zadań należy m.in. informowanie o formach wsparcia, pomoc w organizacji procesu dydaktycznego, działania na rzecz likwidacji barier oraz inicjowanie zakupów specjalistycznego sprzętu wspomagającego kształcenie. Tak ukształtowany system organizacyjny zapewnia wielopoziomowe wsparcie studentów, umożliwia skuteczną wymianę informacji pomiędzy jednostkami oraz sprzyja spójnej realizacji polityki dostępności na poziomie całej Uczelni, Wydziału i kierunku studiów. Kampus SGGW stanowi spójną, dobrze skomunikowaną przestrzeń akademicką, oferującą dostęp do infrastruktury dydaktycznej, bibliotecznej, sportowej, socjalnej i kulturalnej. Obiekty dydaktyczne, Biblioteka Główna oraz kompleks sportowy zostały przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, zarówno pod względem architektonicznym, jak i wyposażenia specjalistycznego. Studenci z niepełnosprawnościami mają możliwość zakwaterowania w domach studenckich dostosowanych do ich potrzeb, w tym w Domu Studenta „Limba”, oferującym pokoje z pełnym zapleczem sanitarnym i udogodnieniami dla osób z ograniczoną mobilnością. Na terenie kampusu funkcjonuje również poradnia psychologiczna w ramach NZOZ SGGW, zapewniająca bezpłatną pomoc psychologiczną i psychoterapeutyczną studentom. Dodatkowe wsparcie psychologiczne realizowane jest w ramach projektów uczelnianych ukierunkowanych na promocję dobrostanu psychicznego. Rozbudowana i zintegrowana infrastruktura kampusu umożliwia studentom realizację procesu kształcenia w warunkach sprzyjających bezpieczeństwu, samodzielności i komfortowi funkcjonowania, a jednocześnie pozwala na aktywne uczestnictwo w życiu naukowym, społecznym i kulturalnym wspólnoty akademickiej.

Studenci Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie mają możliwość korzystania z rozbudowanego systemu wsparcia materialnego, który ułatwia codzienne funkcjonowanie w środowisku akademickim oraz sprzyja koncentracji na realizacji procesu kształcenia. Pomoc

materialna finansowana jest ze środków funduszu stypendialnego SGGW, obejmującego zarówno środki przekazywane przez Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego na świadczenia dla studentów, jak również środki pochodzące z innych źródeł, przeznaczone na zwiększenie dostępności wsparcia. Studenci mogą ubiegać się o różne formy pomocy materialnej, w tym stypendia oraz zapomogi. System ten uwzględnia zarówno potrzeby studentów z niepełnosprawnościami, jak i wspiera osoby osiągające wysokie wyniki w nauce, sporcie lub działalności artystycznej. Szczegółowe zasady przyznawania świadczeń określa ogólnouczelniany *Regulamin świadczeń dla studentów i doktorantów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie* (Załącznik do Zarządzenia Nr 93 Rektora SGGW z dnia 30 września 2025 r. - Załącznik 8.2). Regulamin ten precyzuje zasady przyznawania stypendium socjalnego, w tym również w podwyższonej wysokości, uwzględniającej m.in. zamieszkanie w akademiku, wynajem mieszkania, szczególnie trudną sytuację życiową lub sieroctwo. Dokument określa także zasady przyznawania stypendium dla osób z niepełnosprawnościami, zapomóg oraz stypendium Rektora za osiągnięcia naukowe, artystyczne lub sportowe. Regulamin szczegółowo opisuje kryteria przyznawania świadczeń, tryb rozpatrywania wniosków, czas trwania świadczeń, ograniczenia w ich przyznawaniu oraz przyczyny utraty prawa do pomocy materialnej. Zawiera on również zapisy dotyczące zasad powoływania oraz składu zespołów oceny merytorycznej i rektorskiej komisji stypendialnej, a także reguluje kwestie związane z zakwaterowaniem studentów w domach studenckich. Na podstawie tego regulaminu ustalane są również zasady przyznawania miejsc w akademikach studentom oraz kandydatom na studia. Załącznik nr 5 do *Regulaminu świadczeń dla studentów SGGW*, wprowadzony Zarządzeniem Nr 93 Rektora SGGW z dnia 30 września 2025 r., zawiera szczegółowy opis osiągnięć naukowych, sportowych i artystycznych wraz z zasadami ich kwalifikacji oraz systemem punktacji umożliwiającym tworzenie rankingów. Stypendium Rektora za osiągnięcia naukowe może zostać przyznane studentom, którzy w poprzednim roku akademickim uzyskali średnią ocen co najmniej 4,0. Bardziej szczegółowe informacje dotyczące zasad przyznawania stypendium Rektora zostały przedstawione w podpunkcie dotyczącym systemu motywowania studentów do uzyskiwania wysokich wyników w nauce oraz wspierania osób szczególnie uzdolnionych. Do roku akademickiego 2024/2025 wydziałowe komisje stypendialne, a obecnie zespoły oceny merytorycznej oraz rektorska komisja stypendialna, powoływane są na każdy rok akademicki na podstawie wniosku Rady Uczelnianej Samorządu Studentów skierowanego do Rektora. Obecnie w skład czterech zespołów oceny merytorycznej wchodzi pracownicy wydziałów funkcjonujących w SGGW, przy czym pracownicy Wydziału Technologii Żywności uczestniczą w pracach zespołu IV. Zespoły te przekazują rozpatrzone wnioski do rektorskiej komisji stypendialnej, która podejmuje ostateczne decyzje dotyczące przyznania stypendiów i zapomóg. W posiedzeniach komisji wymagany jest udział studentów, stanowiący co najmniej 50% jej składu. Wszyscy studenci posiadający udokumentowaną niepełnosprawność, po przedłożeniu wymaganych dokumentów, mają prawo do otrzymania stypendium dla osób niepełnosprawnych, którego wysokość uzależniona jest od rodzaju i stopnia niepełnosprawności. Szczegółowe stawki świadczeń oraz warunki ich przyznawania określane są w zarządzeniach Rektora; obecnie obowiązuje Załącznik Nr 3 do *Regulaminu świadczeń dla studentów SGGW* wprowadzonego Zarządzeniem Nr 93 Rektora SGGW z dnia 30 września 2025 r. Oprócz świadczeń oferowanych przez SGGW, studenci mają możliwość ubiegania się o stypendium Ministra za wybitne osiągnięcia – jego szczegółowe kryteria i procedury regulowane są odrębnymi przepisami. Wydział aktywnie wspiera studentów w staraniach o te stypendia oraz o finansowe wsparcie z

innych źródeł, np. z Fundacji Jana Pawła II. Na wniosek studenta wydawane są zaświadczenia o przebiegu studiów oraz opinie Prodziekana. Prawo do ubiegania się o stypendia przysługuje również cudzoziemcom studiującym w SGGW, zgodnie z zasadami określonymi w regulaminie świadczeń. Ponadto, na mocy Zarządzenie Nr 16 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 17 kwietnia 2025 r. w sprawie opłat za usługi edukacyjne pobieranych od studentów rozpoczynających studia w roku akademickim 2025/2026 (Załącznik 8.3), studenci niestacjonarni SGGW, w tym cudzoziemcy, mogą ubiegać się o całkowite lub częściowe zwolnienie z opłat. Warunkiem skorzystania z takiego zwolnienia jest spełnienie kryteriów określonych w Zarządzeniu, takich jak wybitne wyniki w nauce, trudna sytuacja materialna, posiadanie certyfikatu z języka polskiego i inne wymagania.

W zespole oceny merytorycznej Wydział i jego studenci mają swoich przedstawicieli. Są to m.in. nauczyciel akademicki oraz pracownicy dziekanatu, dobrze zorientowani w przepisach dotyczących przyznawania pomocy materialnej, którzy służą wsparciem w sprawach formalnych. Odpowiadają oni za organizację procesu przyznawania stypendiów i zapomóg dla studentów danego kierunku, w tym za rozpatrywanie wniosków stypendialnych. Dodatkowo, wsparcie w zakresie stypendiów zapewnia również Prodziekan. Na Wydziale funkcjonuje jednolity, obowiązujący w całej Uczelni system przyznawania świadczeń. Wnioski stypendialne składane są w dziekanacie, gdzie sprawdzana jest ich kompletność, a następnie podlegają rozpatrzeniu - do roku akademickiego 2024/2025 przez wydziałową komisję stypendialną, a obecnie przez zespół oceny merytorycznej i kierowane do akceptacji przez rektorską komisję stypendialną. W przypadku odmowy przyznania stypendium przewidziana jest procedura odwoławcza, umożliwiająca ponowne rozpatrzenie wniosku. Szczegółowe informacje dotyczące pomocy materialnej dla studentów, w tym wykaz wymaganych dokumentów i wzory formularzy dołączanych do wniosku, znajdują się na stronie SGGW: <https://www.sggw.edu.pl/studenci/wsparcie-dla-studentow/stypendia/>.

Na Wydziale monitoruje się środki i sposoby wsparcia studentów. Do końca roku akademickiego 2024/2025 Koordynatorzy ds. stypendiów na poszczególnych kierunkach, a obecnie członkowie zespołów oceny merytorycznej dokonują corocznego przeglądu, a jego wyniki przedstawiane są na Radzie Programowej. Przykładowo, w tabeli 8.1. zestawiono dane dotyczące stypendiów pobieranych przez studentów czterech kierunków studiów stacjonarnych I stopnia realizowanych na Wydziale w latach 2022 – 2025.

**Tabela 8.1. Liczba studentów WTZ pobierających różne rodzaje stypendiów i wsparcia finansowego w latach 2022-2025 łącznie na 4 kierunkach studiów stacjonarnych I stopnia - Food Science: Technology and Nutrition, technologia żywności i żywienie człowieka, bezpieczeństwo żywności, towaroznawstwo i marketing żywności oraz osobne zestawienie dla kierunku towaroznawstwo i marketing żywności**

Rodzaj wsparcia	Rok	Wszystkie kierunki		Towaroznawstwo i marketing żywności	
		Liczba studentów otrzymujących	Sumaryczna kwota [zł]	Liczba studentów otrzymujących	Sumaryczna kwota [zł]
Stypendium socjalne	2022/23	64	297600	3	15150

	2023/24	47	342650	8	68200
	2024/25	34	251400	8	68250
Zwiększenie socjalnego      stypendium	2022/23	12	15400	1	600
	2023/24	5	12500	1	2500
	2024/25	3	8100	1	2700
Stypendium specjalne dla osób niepełnosprawnych	2022/23	9	40500	-	-
	2023/24	5	39000	-	-
	2024/25	9	46400	-	-
Zapomogi	2022/23	5	7000	-	-
	2023/24	9	23000	1	3000
	2024/25	3	7500	-	-
Stypendium Rektora dla najlepszych studentów	2022/23	81	399100	-	-
	2023/24	73	488800	3	22800
	2024/25	60	372800	5	36000

Na przestrzeni lat 2022-2025 zaobserwowano zmniejszenie się skali wsparcia materialnego dla studentów studiów stacjonarnych w większości kategorii. Dane wskazują na systematyczne obniżenie liczby beneficjentów stypendium socjalnego - z 64 studentów (297 600 zł) w roku 2022/23 do 34 studentów (251 400 zł) w 2024/25, a także studentów pobierających stypendium Rektora dla najlepszych studentów – z 81 (399100 zł) w roku 2022/23 do 60 studentów (372800 zł) w 2024/25. Zmiany te wynikają zarówno ze zmniejszenia się liczby osób, którym przysługiwało stypendium socjalne ze względu na sytuację finansową, jak i z malejącej liczby studentów. Analogiczna sytuacja wystąpiła w przypadku zwiększenia stypendium socjalnego z tytułu szczególnie trudnych okoliczności życiowych (z tym, że świadczenie takie przysługuje tylko części studentów mogących otrzymać stypendium socjalne, więc liczba beneficjentów była odpowiednio niższa). Mimo spadku liczby przyznanych stypendiów, w roku 2023/24 kwota świadczeń stypendialnych była najwyższa, co wynikało z podwyższenia stawek przysługujących w poszczególnych limitach przyznawania stypendiów socjalnych, stypendiów dla najlepszych studentów i innych form pomocy materialnej.

Stypendium specjalne dla osób niepełnosprawnych przyznawane było w omawianych latach 23 osobom. Liczba zapomóg jest z kolei uzależniona od zdarzeń losowych, lecz mimo to ma dość stały charakter na przestrzeni ostatnich lat, zarówno rozpatrywana liczbowo, jak i kwotowo. Zmiany liczby przyznawanych stypendiów Rektora wynikają ze spełniania przez różną liczbę studentów kryteriów przyznawania stypendiów dodatkowych, a nieproporcjonalność kwoty do liczby nagrodzonych w ostatnich latach z faktu, że stypendium Rektora jest przyznawane w różnej wysokości (oraz ze wspomnianego podwyższenia kwot).

W omawianym okresie na Wydziale na studiach stacjonarnych I stopnia przyznano sumarycznie 145 stypendiów socjalnych (w tym 19 na kierunku TiMŻ), 23 stypendia dla osób niepełnosprawnych, 17 zapomóg (w tym 1 na kierunku TiMŻ), 214 stypendiów Rektora dla najlepszych studentów, (w tym 8 na kierunku TiMŻ). Ponadto w latach w 2022/2023 i 2024/25, dwóch studentów studiów stacjonarnych otrzymało stypendium MNiSW za wybitne osiągnięcia naukowe.

W zakresie rozwoju społecznego, sportowego i artystycznego studenci mogą liczyć na wsparcie pracowników zaangażowanych w działalność Akademickiego Związku Sportowego SGGW oraz licznych jednostek kulturalnych funkcjonujących w SGGW. Bardziej szczegółowe informacje na ten temat zawarto w podpunkcie 3d niniejszego kryterium.

## *2. Zakres i formy wspierania studentów w procesie uczenia się*

Proces kształcenia studentów na Wydziale Technologii Żywności jest objęty merytorycznym i organizacyjnym nadzorem sprawowanym przez liczne jednostki oraz osoby pełniące funkcje uczelniane. Ich współdziałanie tworzy kompleksowy i spójny system wsparcia akademickiego. Zgodnie z postanowieniami Statutu SGGW, zasadniczą rolę w tym zakresie odgrywają władze Wydziału, organy o charakterze doradczym, a także koordynatorzy odpowiedzialni za podstawowe obszary działalności wydziału. Dziekan Wydziału sprawuje ogólny nadzór nad realizacją procesu kształcenia, odpowiadając za zarządzanie ofertą dydaktyczną kierunku oraz zapewnienie wysokiej jakości przekazywanych treści. Do jego zadań należy m.in. koordynacja planów zajęć, współpraca z dyrektorami instytutów w zakresie podziału obciążeń dydaktycznych, a także wspieranie inicjatyw studenckich o charakterze merytorycznym i organizacyjnym, w tym działań Samorządu Studenckiego oraz Kół Naukowych. Ważnym aspektem jego działalności jest także aktywny udział w procesach doskonalenia jakości kształcenia oraz w ocenach okresowych nauczycieli akademickich, co bezpośrednio wpływa na utrzymanie wysokiego poziomu dydaktyki na Wydziale. Prodziekan wykonuje zadania związane z indywidualnym przebiegiem studiów, podejmując decyzje administracyjne dotyczące toku kształcenia, w tym wyrażając zgodę na zaliczenia warunkowe, powtarzanie semestru oraz przewodnicząc egzaminom komisyjnym i dyplomowym. Zapewnia wsparcie studentom w sytuacjach wymagających szczególnej interwencji oraz czuwa nad tworzeniem odpowiednich warunków do studiowania. W obszarze koordynacji dydaktyki istotną rolę odgrywają Dyrektor Instytutu oraz jego zastępca, którzy odpowiadają za prawidłową realizację obowiązków dydaktycznych przez pracowników Instytutu oraz bieżącą współpracę z władzami Wydziału. Ich zaangażowanie zapewnia sprawną realizację programu studiów oraz wysoki poziom organizacji zajęć. Istotną rolę doradczą i opiniodawczą pełni Rada Programowa, zajmująca się analizą jakości kształcenia, wspieraniem procesu ewaluacji zajęć dydaktycznych, a także opracowywaniem i aktualizacją programów studiów oraz formułowaniem rekomendacji służących ich dalszemu rozwojowi. Działania Rady przyczyniają się do systematycznej modernizacji procesu kształcenia oraz jego dostosowywania do zmieniających się potrzeb rynku pracy. Na poziomie jednostek prowadzących zajęcia Kierownicy Katedr wspierają organizację procesu dydaktycznego, dbając o właściwy przydział zajęć, nadzór merytoryczny oraz efektywną komunikację pomiędzy zespołem dydaktycznym a administracją. W strukturze wydziału funkcjonuje również grupa koordynatorów odpowiedzialnych za ważne obszary wspierające studentów.

**Koordynator ds. hospitacji** odpowiada za nadzór nad jakością prowadzonych zajęć dydaktycznych poprzez planowanie i realizację hospitacji osób prowadzących zajęcia - zarówno

nauczycieli akademickich, jak i doktorantów. Do jego zadań należy przygotowanie ramowego planu hospitacji na każdy semestr, organizowanie obserwacji zajęć oraz analiza raportów z hospitacji. Koordynator ten dba o to, aby informacje zwrotne były przekazywane pracownikom w sposób konstruktywny, umożliwiając im doskonalenie metod dydaktycznych, a w sytuacjach wymagających dodatkowego wsparcia organizuje spotkania z władzami Wydziału i kierownictwem Instytutu, aby wspólnie wypracować działania naprawcze; po każdym semestrze przekazuje Koordynatorowi ds. jakości kształcenia zbiorczy raport stanowiący element systemu poprawy jakości kształcenia.

**Koordynator ds. jakości kształcenia** kieruje działaniami na rzecz ciągłego podnoszenia poziomu dydaktyki, gromadzi dane niezbędne do funkcjonowania systemu, koordynuje przygotowania do akredytacji oraz analizuje wyniki ankiet studenckich. Dokonuje także oceny formularzy dotyczących efektów uczenia się i czuwa nad tym, by realizowane programy studiów spełniały zarówno wymogi formalne, jak i oczekiwania studentów oraz rynku pracy. Odpowiada również za przygotowanie materiałów informacyjnych dotyczących jakości kształcenia oraz współpracuje z Koordynatorem ds. mediów elektronicznych w zakresie ich wizualnej i komunikacyjnej oprawy.

**Koordynator ds. monitorowania losów absolwentów** prowadzi system zbierania i analizy danych dotyczących kariery zawodowej absolwentów Wydziału. Jego działania mają na celu doskonalenie procesu monitorowania, tak aby dostarczane informacje były wartościowe i mogły wspierać dalszy rozwój programu studiów. Koordynator ten przygotowuje cykliczne raporty, przekazuje wyniki badań Dziekanowi oraz współpracuje przy ich upowszechnianiu w formie elektronicznej i tradycyjnej. Współpracuje również z Koordynatorem ds. mediów elektronicznych w zakresie wizualizacji i promocji wyników oraz działań podejmowanych w obszarze monitorowania karier.

**Koordynator ds. ochrony danych osobowych/Lokalny Koordynator Bezpieczeństwa Informacji** czuwa nad prawidłowym przetwarzaniem danych osobowych na Wydziale. Do jego obowiązków należy współpraca przy przygotowaniu umów powierzenia danych, prowadzenie ich ewidencji oraz współprowadzenie rejestrów związanych z przetwarzaniem danych osobowych. Koordynator ten odpowiada również za rejestr upoważnień oraz okresowe przeglądy zasad ochrony danych, dbając tym samym o bezpieczeństwo informacji i zgodność działań Wydziału z obowiązującymi przepisami.

**Koordynator ds. organizacji Dni SGGW** odpowiada za przygotowanie i reprezentację Wydziału podczas jednego z najważniejszych wydarzeń promocyjnych Uczelni. Współpracuje z partnerami społeczno-gospodarczymi, organizuje stoisko wydziałowe oraz czuwa nad realizacją i rozliczeniem wydatków, dba o atrakcyjną prezentację aktywności Wydziału, współpracując z Koordynatorem ds. mediów elektronicznych przy tworzeniu materiałów promocyjnych oraz relacjonowaniu wydarzenia.

**Koordynatorzy ds. praktyk** wspierają studentów w organizacji i przebiegu obowiązkowych praktyk zawodowych, opracowują zasady odbywania praktyk zgodnie ze specyfiką kierunku, informują studentów o wymaganiach formalnych, nadzorują realizację praktyk oraz rozpatrują wnioski dotyczące ich realizacji, we współpracy z Prodziekanem, przygotowują także materiały informacyjne, dokonują wpisów w systemie eHMS i współpracują z Koordynatorem ds. mediów elektronicznych przy promocji działań związanych z praktykami.

**Koordinator ds. kontaktu z kandydatami** jest odpowiedzialny za komunikację Wydziału z kandydatami na studia, nadzoruje prezentację oferty dydaktycznej, organizuje spotkania informacyjne oraz angażuje Wydział w wydarzenia skierowane do młodzieży, jak również dba o materiały promocyjne i współpracuje z Koordynatorem ds. mediów elektronicznych w zakresie ich przygotowania i publikacji. Jego działania odgrywają istotną rolę w procesie rekrutacji oraz budowaniu wizerunku Wydziału jako miejsca przyjaznego i nowoczesnego.

**Koordinator ds. mediów elektronicznych** odpowiada za spójną identyfikację wizualną Wydziału oraz za nadzór nad stroną internetową i pozostałymi mediami elektronicznymi. Współpracuje on ze wszystkimi koordynatorami i podmiotami podejmującymi aktywności na rzecz Wydziału, dbając o atrakcyjną oprawę graficzną, promocję działań oraz przygotowywanie relacji z wydarzeń.

**Koordinator ds. równego traktowania studentów** dba o przestrzeganie zasad równego traktowania oraz o właściwą atmosferę studiowania, upowszechnia wiedzę na temat równości, zbiera informacje dotyczące zgłoszeń i podejmuje działania wyjaśniające, przekazuje władzom Wydziału informacje o sytuacjach budzących wątpliwości, uczestniczy we wspólnym planowaniu działań zapobiegawczych, współpracuje z Koordynatorem ds. mediów elektronicznych przy przygotowywaniu treści edukacyjnych i informacyjnych.

**Koordinator ds. studentów z niepełnosprawnościami** wspiera osoby z indywidualnymi potrzebami edukacyjnymi, informując o dostępnych usługach, uprawnieniach, formach pomocy materialnej oraz ewentualnych zagrożeniach związanych z wybranym kierunkiem studiów, pomaga pracownikom prowadzącym zajęcia dostosować je do potrzeb studentów, działa na rzecz likwidacji barier architektonicznych i psychologicznych oraz promuje właściwe postawy wobec osób z niepełnosprawnościami, informuje Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami i Dostępności o wszelkich nieprawidłowościach, dbając o standard dostępności.

**Koordinator ds. współpracy międzynarodowej** prowadzi rekrutację studentów na wymiany Erasmus+, organizuje pobyty zagranicznych nauczycieli i delegacji, a także współpracuje z uczelniami partnerskimi, odpowiada za ofertę dydaktyczną dla studentów obcojęzycznych oraz wspiera proces tworzenia studiów w języku angielskim, współpracuje z Koordynatorem ds. mediów elektronicznych przy promocji działań międzynarodowych.

**Koordinator ds. współpracy z pracodawcami** buduje i rozwija relacje Wydziału z podmiotami społeczno-gospodarczymi, koordynuje współpracę w zakresie oferty dydaktycznej, monitoruje realizowane działania oraz prowadzi zestawienia zawartych porozumień, dba o aktualizację bazy kontaktowej, reprezentuje Wydział na wydarzeniach branżowych i przygotowuje coroczne sprawozdanie z zakresu współpracy, współpracuje przy promocji tych działań z Koordynatorem ds. mediów elektronicznych.

**Koordinator ds. zasobów biblioteczno-informacyjnych** odpowiada za komunikację dotyczącą zasobów bibliotecznych, kontakt z Biblioteką i Wydawnictwem SGGW oraz informowanie studentów i pracowników o dostępności materiałów, rozwiązuje problemy związane z zasobami, prowadzi coroczną ankietę dotyczącą potrzeb użytkowników i współpracuje z Koordynatorem ds. mediów elektronicznych przy upowszechnianiu informacji.

**Koordinator ds. zasobów dydaktycznych** prowadzi prace zespołu odpowiedzialnego za rozwój i optymalizację zaplecza dydaktycznego Wydziału, weryfikuje wyposażenie sal i laboratoriów,

opracowuje wytyczne dotyczące jakości zasobów, uczestniczy w projektach edukacyjnych i analizuje opinie użytkowników. Jego działania mają na celu zapewnienie nowoczesnych i funkcjonalnych warunków prowadzenia zajęć.

Ważnym elementem systemu wsparcia są również opiekunowie roku. Zgodnie z *Regulaminem Studiów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie* (Załącznik 8.1), Dziekan powołuje dla każdego rocznika studiów opiekuna roku, wybierając go spośród nauczycieli akademickich. Opiekun roku przede wszystkim wspiera studentów w procesie ich adaptacji do środowiska akademickiego, udziela pomocy w rozwiązywaniu bieżących problemów związanych zarówno z przebiegiem studiów, jak i sprawami bytowymi i socjalnymi. Każdy student może zwrócić się do opiekuna swojego roku w celu uzyskania wsparcia lub konsultacji dotyczących kwestii dydaktycznych i organizacyjnych. Dla studentów I roku opiekunowie stanowią szczególne wsparcie. Opiekunowie roku, na prośbę Dziekana, dokonują również oceny racjonalności rozkładu zaliczeń i egzaminów w sesji tak, aby uniknąć nadmiernego kumulowania się przedmiotów szczególnie wymagających. Zapewnienia to studentom warunków sprzyjających efektywnej nauce, co ma szczególne znaczenie na pierwszym roku studiów. Studenci poznają swoich opiekunów podczas uroczystej Inauguracji Roku Akademickiego, a także w trakcie spotkania z Prodziekanem, organizowanego dla studentów I roku TiMŻ. Podczas tego spotkania omawiane są m.in. wybrane zagadnienia z Regulaminu studiów, organizacja roku akademickiego, plan zajęć, zasady pomocy materialnej dla studentów SGGW, struktura organizacyjna Instytutu Nauk o Żywności, regulamin Kampusu oraz kwestie związane z systemem jakości kształcenia, w tym zasady funkcjonowania ankiety studenckiej. W tym samym czasie Samorząd Studentów Wydziału przeprowadza wybory starostów roczników dla poszczególnych kierunków. Starostowie są ogniwem pośredniczącym w komunikacji pomiędzy studentami a władzami Wydziału. Zgłaszają oni uwagi dotyczące planu zajęć, kwestii organizacyjnych i dydaktycznych, które są analizowane i w miarę możliwości uwzględniane przy wprowadzaniu zmian. Opiekunowie roku pozostają w stałym kontakcie ze starostami dzięki czatowi na platformie Microsoft Teams, co umożliwi szybki i skuteczny przepływ informacji dotyczących bieżących spraw organizacyjnych i dydaktycznych. Komunikacja ta ma charakter dwustronny. Studenci również mogą w ten sposób przekazywać swoje uwagi, pytania i spostrzeżenia bezpośrednio do opiekunów. W ramach budowania wspólnoty akademickiej opiekunowie roczników organizują również spotkania integracyjne dla studentów, które najczęściej przybierają formę wspólnego gotowania połączonego z rozmowami w swobodnej atmosferze. Spotkania te są bardzo dobrą okazją do wymiany opinii, rozmów o sprawach, które studentów cieszą lub niepokoją, a także do lepszego poznania się nawzajem. W roku akademickim 2025/2026 po raz pierwszy studenci kierunku TiMŻ mieli zorganizowane przez opiekuna I roku spotkanie pt.: "Jak się uczyć?", podczas którego poznali podstawowe zasady higieny pracy umysłowej. Opiekunowie roku systematycznie podnoszą swoje kwalifikacje w zakresie kompetencji miękkich, uczestnicząc w szkoleniach z obszaru komunikacji interpersonalnej, w tym ze szczególnym uwzględnieniem pracy ze studentami o specjalnych potrzebach edukacyjnych. Dzięki temu mogą jeszcze skuteczniej wspierać swoich podopiecznych w różnych aspektach życia akademickiego. Od roku początku roku akademickiego 2025/26 opiekunowie roczników Wydziału Technologii Żywności mają założony zespół na MS Teams, gdzie mogą się kontaktować, wymieniać pomysły i opiniami, jak również umieszczać informacje do przekazania studentom wszystkich roczników.

Ważną rolę wspierającą pełni również Rada Wydziałowa Samorządu Studentów, która organizuje szkolenia dla studentów pierwszego rocznika, współpracuje z władzami Wydziału w sprawach organizacyjnych oraz aktywnie działa na rzecz poprawy jakości życia studenckiego. Samorząd uczestniczy także w wyborze starostów roczników, którzy stanowią bezpośredni głos studentów w kontaktach z nauczycielami akademickimi i władzami Wydziału. Całość opisanych funkcji i struktur tworzy kompleksowy i spójny system wsparcia, który zapewnia studentom nie tylko wysoką jakość kształcenia, ale również przyjazne środowisko akademickie, otwarte na indywidualne potrzeby, rozwój oraz inicjatywy. Świadoma i aktywna praca wszystkich jednostek Wydziału daje studentom profesjonalną pomoc, na którą mogą liczyć na każdym etapie studiów.

Jedną z podstawowych i skutecznych form wsparcia w zakresie naukowym i dydaktycznym, którą studenci otrzymują od nauczycieli akademickich są konsultacje. Podczas tych spotkań studenci mogą liczyć na pomoc w zakresie wątpliwości związanych z treściami dydaktycznymi. Konsultacje stanowią także możliwość pogłębienia wiedzy w ramach zainteresowań własnych poprzez rozmowę z ekspertem. Są one również formą uzyskania wsparcia w rozwiązywaniu problemów badawczych. Konsultacje są prowadzone regularnie w wymiarze nie mniejszym niż dwie godziny w tygodniu, lub w miarę potrzeb studentów. Termin regularnych konsultacji jest określany przez nauczycieli akademickich na początku każdego semestru i podawany do publicznej wiadomości w systemie Baza Wiedzy SGGW. Nauczyciele akademicy mogą prowadzić konsultacje również zdalnie, np. drogą elektroniczną. Dziekan i Prodziekan Wydziału ustalają własne godziny konsultacji w ogólnych i indywidualnych sprawach studentów.

Studenci mogą również korzystać z Tutoringu i Mentoringu Akademickiego. Są to formy edukacji spersonalizowanej, która polega na umiejscowieniu studenta lub doktoranta w centrum uwagi, rozpoznaniu jego potencjału oraz dostosowaniu procesu nauczania do indywidualnych potrzeb, zainteresowań i oczekiwań. Obie te formy, choć różnią się między sobą, opierają się na partnerskiej relacji mistrz – uczeń. Proces tutorski lub mentorski trwa jeden semestr, w wymiarze minimum 10 godzin indywidualnych spotkań z wybranym opiekunem. W czasie procesu tutor lub mentor pomaga podopiecznemu określić cel, a następnie go zrealizować. Efektem procesu może być nabycie określonych umiejętności, poznanie własnych mocnych i słabych stron, przygotowanie do rozmowy kwalifikacyjnej, podjęcia określonej pracy, przygotowanie artykułu czy pracy projektowej. Opisy tutoringu i mentoringu, różnice pomiędzy nimi oraz listy dostępnych Tutorów i Mentorów wraz z ich ofertami dla studentów znajdują się na stronie: <https://jakoscksztalcenia.sggw.edu.pl/tutoring-i-mentoring-w-sggw/>.

Studenci mogą również liczyć na wsparcie naukowe ze strony opiekunów kół naukowych oraz innych nauczycieli akademickich zaangażowanych w aktywność naukową, studentów działających w kołach naukowych, jak i od opiekunów nadzorujących realizację projektów (I stopień). Osoby te pomagają studentom w planowaniu badań, zdobywaniu funduszy na ich realizację, merytorycznie wspierają realizację prac doświadczalnych, opracowywanie wyników i ich prezentację podczas konferencji, seminariów lub wspierają proces przygotowywania publikacji naukowych.

Kierunek towaroznawstwo i marketing żywności jest realizowany na Wydziale Technologii Żywności na poziomie studiów pierwszego stopnia w całości w języku polskim. Jego koncepcja dydaktyczna zakłada interdyscyplinarne kształcenie z zakresu przetwórstwa żywności, marketingu, obrotu towarowego, zrównoważonego rozwoju z uwzględnieniem kompetencji

językowych i zawodowych studentów. Realizacja programu studiów opiera się na kadrze Instytutu Nauk o Żywności, Instytutu Ekonomii i Finansów oraz Instytutu Zarządzania.

Zaangażowanie pracowników Instytutu Nauk o Żywności w działalność dydaktyczną przejawia się w systematycznym przygotowywaniu i rozwijaniu różnorodnych narzędzi edukacyjnych. Zasoby te stanowią istotne wsparcie dla studentów, sprzyjając efektywnemu procesowi uczenia się i realizacji celów kształcenia. Są to m.in. skrypty, podręczniki, a także publikacje w recenzowanych czasopismach naukowych, dostępne w przestrzeni cyfrowej, które zostały zaprezentowane w tabeli 8.2.

Jednym z takich opracowań, poświęconym zagadnieniom istotnym dla kształcenia studentów kierunku towaroznawstwo i marketing żywności, jest podręcznik pt. „Analiza i ocena jakości żywności” pod redakcją Małgorzaty Piecyk i Rafała Wołosiaka. Treści poruszane w podręczniku dotyczą badań laboratoryjnych będących nieodzownym elementem towaroznawczej oceny produktów spożywczych i prowadzonych zarówno na poszczególnych etapach procesu produkcyjnego, jak i w ramach urzędowej kontroli. Publikacja dostarcza podstaw teoretycznych niezbędnych w klasyfikacji towarów, ocenie zgodność wyrobów z deklaracją producenta, badaniu postrzeganie produktu przez konsumentów oraz w procesie wprowadzania produktów na rynek. Szczególnie istotne z punktu widzenia towaroznawstwa są zagadnienia związane z zapewnieniem wiarygodności wyników prowadzonych analiz. Podręcznik stanowi wartościowe narzędzie dydaktyczne dla studentów kierunku towaroznawstwo i marketing żywności, a także praktyczne wsparcie dla przyszłej pracy zawodowej w obszarze jakości, marketingu i zarządzania produktem spożywczym.

**Tabela 8.2 Wykaz opracowań przygotowanych w ostatnich latach (2020-2025) przez pracowników Instytutu i wykorzystywanych na potrzeby kształcenia studentów kierunku Towaroznawstwo i Marketing Żywności.**

Rok	Imię i Nazwisko Autora/Autorów	Tytuł opracowania
2020	Białecka-Florjańczyk E., Włostowska J., Dasiewicz B., Dobrosz-Teperek K., Orzeszko A., Orzeszko G.	Ćwiczenia laboratoryjne z chemii organicznej, Wydanie XI poprawione i uzupełnione pod redakcją Beaty Dasiewicz, 2020, Wydawnictwo SGGW, ISBN 978-83-7583-957-9.
2020	Kowalska, H., Kowalska, J., Masiarz, E., Maziarz, S., & Pochitskaya, I.	The use of apple and beetroot juices to osmotic dehydration of apples. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, 2020, (1), 51-57.
2020	Żbikowska A.	Fats and Oils in Bakery Products, in: Bailey's Industrial Oil and Fat Products / Fereidoon Shahidi (red.), 2020, Hoboken, John Wiley & Sons, s. 181-208, ISBN 978-1-119-25788-2.
2020	Kowalska, H., Woźniak, Ł., Masiarz, E., Stelmach, A., Salamon, A., Kowalska, J., Piotrowski D., & Marzec, A.	The impact of using polyols as osmotic agents on mass exchange during osmotic dehydration and their content in osmodehydrated and dried apples. Drying Technology, 2020, 38(12), s. 1620-1631.

2021	Cacak-Pietrzak G., Sulkowska A.	Ocena jakości handlowych mąk orkiszowych. Przegląd Zbożowo-Młynarski, 2021, 65(2), s. 32-36.
2021	Stanisławek M., Miarka D., Kowalska H., Kowalska J.	Traceability to ensure food safety and consumer protection as typified by case studies of three meat processing plants. South African Journal of Animal Science, 2021, 51 (2). S. 241-249.
2021	Dasiewicz K.	Merchandising – technika gwarantująca skuteczność i bezpieczeństwo sprzedaży mięsa i produktów mięsnych, Przemysł Spożywczy, 2021, 75(12), s. 18-23.
2021	Dasiewicz K.	Mięso in vitro – dylematy producentów oraz konsumentów, Przemysł Spożywczy, 2021, 75(3), s. 14-19.
2022	Mitura K., Cacak-Pietrzak G.	Płatki zbożowe – surowce, technologia produkcji i wartość odżywcza. Przegląd Zbożowo-Młynarski, 2022, 66 (4), s. 27-33.
2022	Adamska J., Dobrosz- Teperek K., Dasiewicz B.	Słów kilka o oleju palmowym i jego wpływie na zdrowie człowieka, Nauczanie Przedmiotów Przyrodniczych, 2022, 75(1), s. 11-16, ISSN 1509-6351.
2022	Kowalska, H., Masiarz, E., Ignaczak, A., Baranowski, M., & Kowalska, J.	Ocena eksploatacyjna linii technologicznej do przemysłowej produkcji suszu z wiśni metodą osmotyczno-konwekcyjną, w porównaniu ze skalą laboratoryjną. Żywność Nauka Technologia Jakość, 2022, 29(3), s. 1-16.
2022	Wołosiak R., Piecyk M., Majewska E., Drużyńska B., Worobiej E., Ciecierska M., Derewiaka D.	Analiza i ocena jakości żywności. 2022, Wydawnictwo SGGW, ISBN 978-83-8237-137-6.
2022	Żbikowska A.	Analiza poglądów konsumentów na temat opakowań do żywności – badania wstępne, Przemysł Spożywczy, 2022, 76, s. 1-13.
2022	Szulc K.	Investigation of rheological characteristics and stability of emulsions based on pea, soy, and whey proteins. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, 2022, 60, s. 76-82.
2023	Ratusz K.	Zmiany w sposobie żywienia człowieka i wpływ żywności na zdrowie społeczeństw, W: Jakość żywności jako kierunek rozwoju rolnictwa w UE / Skowrońska Monika, Walczak Jacek (red.), 2023, Wydawnictwo Naukowe Scholar, ISBN 978-83-67450-54-6, s. 9-26.
2023	Lewna M., Dobrosz-Teperek K., Dasiewicz B.	Jak zaciekać studenta/ucznia produktami spożywczymi zawierającymi kardamon, Nauczanie Przedmiotów Przyrodniczych, 2023, 78(2), s. 9-13, ISSN 1509-6351.

2023	Cegietka A., Hać-Szymańczuk E., Stowiński M.	Ochrona oznaczeń geograficznych krajowych produktów mięsnych. <i>Gospodarka Mięsna</i> , 2023, 8, s. 26-32.
2023	Cegietka A., Hać-Szymańczuk E., Stowiński M.	Wybrane zagadnienia ochrony znaku towarowego w Polsce. <i>Gospodarka Mięsna</i> , 2023, 10, s. 22-27.
2023	Żbikowska A.	Alternative methods of producing safe fats – ingredients in food products, with special emphasis on enzymatic interesterification – a short literature review, w <i>The role of commodity science in quality management in a knowledge-based economy: Food safety: Bezpieczeństwo żywności</i> , A. Palka, Red., Gdynia: Uniwersytet Morski w Gdyni, 2022, s. 108–126.
2023	Żbikowska A.	Opakowania funkcjonalne i ekologiczne – moda czy konieczność, <i>Przemysł Spożywczy</i> , 2023, 77, s. 34-45.
2024	Szulc K., Galus S.	Structural and Rheological Characterization of Vegetable Crispbread Enriched with Legume Purée. <i>Molecules</i> , 2024, 29, 1880.
2024	Szymańska I., Cegietka A., Dasiewicz K.	Wieprzowina w opakowaniach próżniowych pod lupą, <i>Polskie Mięso</i> , 2024, 2, s. 36-38.
2024	Stowiński M., Dasiewicz K., Cegietka A., Szymańska I.	Analiza wycieku soku mięsnego z wołowiny w opakowaniach typu VAC-um, <i>Polskie Mięso</i> , 2024, 5, s. 20-21.
2024	Opat D., Dasiewicz K.	Analiza preferencji konsumentów w zakresie zawartości tłuszczu w przetworach mięsnych, <i>Przemysł Spożywczy</i> , 2024, 78, s. 28-31.
2024	Dasiewicz K., Stowiński M., Cegietka A., Szymańska I.	Analiza wycieku soku w mięsie wołowym w jednostkowych opakowaniach typu MAP, <i>Polskie Mięso</i> , 2024, 51, s. 40-43.
2024	Cegietka A., Szymańska I., Dasiewicz K., Stowiński M.	Analiza wycieku soku z mięsa wieprzowego w opakowaniach jednostkowych typu MAP, <i>Polskie Mięso</i> , 2024, 2, s. 14-17.
2024	Rusiecki D., Dobrosz-Teperek K., Dasiewicz B.	Śliwki surowe, suszone czy wędzone - które najzdrowsze, <i>Nauczanie Przedmiotów Przyrodniczych</i> , 2024, 79(3), 36-41, ISSN 1509-6351.
2024	Niemira J., Galus S.	Valorization of Red Beetroot ( <i>Beta vulgaris</i> L.) Pomace Combined with Golden Linseed ( <i>Lini semen</i> ) for the Development of Vegetable Crispbreads as Gluten-Free Snacks Rich in Bioactive Compounds. <i>Molecules</i> 2024, 29, 2105.
2025	Rutyna A., Galus S.	Valorisation of carrot pomace for novel crispbread development using the potential of chia seeds ( <i>Salvia hispanica</i> L.) as a texturising agent. <i>Food Chemistry</i> , 2025, 496, 146761.

2025	Cacak-Pietrzak G., Krzepicka J.	Ocena jakości handlowych makaronów orkiszowych. Przegląd Zbożowo-Młynarski, 2025, 69(5), s. 46-52.
2025	Cacak-Pietrzak G., Przygońska D., Kruszewski B.	Ocena zawartości soli w rynkowych produktach piekarskich oraz świadomości konsumentów na ten temat na podstawie badań ankietowych. Przegląd Zbożowo-Młynarski, 2025, 66(4), s.48-54.
2025	Górska A., Bekas W., Bryś J., Brzezińska R., Gruczyńska- Sękowska E. Kazimierczuk Z., Kowalska D., Kowalski B., Kozłowska M., Łobacz M., Ostrowska-Ligęza E., Paciorek R., Rostkowska- Demner E., Tarnowska K., Wirkowska-Wojdyła M.	Ćwiczenia laboratoryjne z chemii żywności, 2025, Wydawnictwo SGGW, ISBN 978-83-8237-293-9.
2025	Dasiewicz K., Stowiński M., Szymańska I., Cegiętka A.	Analysis of Meat Juice Leakage from Refrigerated Culinary Pork, Beef, and Chicken Meat into the Unit Packaging: Estimation of Reference Limits for Distribution and Retail in Poland, Applied Sciences-Basel, 2025, 15, 21, s. 1-17.
2025	Dasiewicz K.	Korzyści i zagrożenia wynikające ze stosowania wędzenia i preparatów dymu wędzarniczego, Gospodarka Mięsna, 2025, 3, s. 32-37.
2025	Opat D., Dasiewicz K.	Analiza świadomości konsumentów w zakresie przekąsek mięsnych, Gospodarka Mięsna, 2025, 3, s. 44-47.

Pracownicy Instytutu Nauk o Żywności wspomagają proces kształcenia studentów także poprzez przygotowywanie e-learningowych materiałów dydaktycznych, obejmujących m.in. treści wykładowe, skrypty i elementarze dostępne on-line, a także materiały audiowizualne. W latach 2022–2025 realizowany był projekt edukacyjny „YOUng AgRifood European Innovators” KA2-HE (numer wniosku: 2022-1-PL01-KA220-HED-000087693). Jego celem było opracowanie multimedialnego szkolenia dostępnego na platformie [www.youarein.eu](http://www.youarein.eu), poświęconego innowacyjnym podejściom do wytwarzania produktów żywnościowych zgodnych z zasadami zrównoważonego rozwoju w wymiarze ekonomicznym, środowiskowym i społecznym. Integralnym elementem projektu była także gra biznesowa ukierunkowana na projektowanie innowacyjnych produktów żywnościowych, umożliwiająca uczestnikom zdobycie zarówno wiedzy teoretycznej, jak i praktycznych umiejętności w zakresie tworzenia i rozwijania koncepcji produktowych.

Program studiów na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności, dla którego rekrutacja odbyła się w roku akademickim 2025/2026 oraz planowana jest w roku akademickim 2026/2027, została objęta wsparciem w ramach projektu „Zrównoważony Kampus SGGW – kształcenie na rzecz branż kluczowych” (nr umowy: FERS.01.05-IP.08-0067/23-00). Projekt zakłada dostosowanie oraz realizację programu kształcenia we współpracy z pracodawcami, praktykami oraz instytucjami działającymi w otoczeniu społeczno-gospodarczym, reprezentującymi sektory,

takie jak odnawialne źródła energii, rolnictwo oraz przetwórstwo żywności. W ramach programu nauczania uwzględnione zostaną, m.in. zagadnienia związane ze zmianami klimatu, ochroną środowiska, odnawialnymi źródłami energii, efektywnością energetyczną oraz ideą zrównoważonego rozwoju. Proces dydaktyczny będzie oparty na nowoczesnych metodach i narzędziach kształcenia, w tym technologiach VR oraz specjalistycznych symulacjach biznesowych. Studenci kierunku TiMŻ otrzymają możliwość uczestnictwa w dodatkowych formach wsparcia, takich jak konsultacje z psychologiem czy doradcą zawodowym, a także szkolenia i płatne staże, których celem będzie rozwijanie kompetencji praktycznych, cyfrowych oraz umiejętności związanych z zieloną transformacją, projektowaniem uniwersalnym i innymi kompetencjami przyszłości, niezbędnymi w dynamicznie zmieniającym się środowisku zawodowym. Pozyskane środki finansowe umożliwią również wdrożenie systemu wsparcia i podnoszenia kompetencji kadry dydaktycznej, co wpłynie na poprawę jakości i skuteczności procesu kształcenia, zwiększy jego atrakcyjność oraz przyczyni się do budowania pozytywnych doświadczeń edukacyjnych studentów Uczelni.

Wydział Technologii Żywności konsekwentnie rozwija współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym, tworząc jednocześnie różnorodne formy wsparcia umożliwiające studentom zdobywanie praktycznych doświadczeń zawodowych. Poprzez liczne inicjatywy, takie jak staże, projekty realizowane na potrzeby przedsiębiorstw czy bezpośrednie spotkania z przedstawicielami branży, studenci mają okazję poznać realia funkcjonowania sektora spożywczego oraz rozwijać umiejętności i kompetencje poszukiwane przez pracodawców. Ważną rolę w nawiązywaniu, koordynowaniu i rozwijaniu relacji z firmami przemysłu spożywczego odgrywają Koordynator ds. współpracy z pracodawcami oraz Koordynator ds. praktyk. Dzięki ich zaangażowaniu realizowane są liczne przedsięwzięcia integrujące środowisko akademickie z biznesem. Przykładem takiej współpracy są konkursy projektowe organizowane przez przedsiębiorstwa branży spożywczej oraz instytucje zajmujące się oceną i kontrolą jakości żywności. Udział w tych inicjatywach daje studentom możliwość zaprezentowania kreatywności i wiedzy technologicznej, a także zdobycia wartościowego doświadczenia projektowego. Autorzy najwyższej ocenionych projektów zapraszani są do zakładów produkcyjnych, gdzie mogą bezpośrednio zapoznać się z praktycznymi aspektami procesów technologicznych, systemami zarządzania bezpieczeństwem żywności oraz organizacją pracy w przedsiębiorstwach. Pod opieką doświadczonych specjalistów uczestniczą w opracowywaniu i wdrażaniu nowych produktów, a następnie przeprowadzają szczegółowe analizy fizyczne, mikrobiologiczne, chemiczne i sensoryczne, uzupełnione o ocenę ekonomiczną zaproponowanych rozwiązań. Takie działania nadają kształceniu wyraźnie praktyczny charakter i pozwalają studentom doskonalić umiejętność pracy projektowej w warunkach zbliżonych do rzeczywistych. Istotnym elementem współpracy z przemysłem są również zajęcia realizowane w ramach przedmiotu „Zrównoważone przetwórstwo żywności”. Oprócz wykładów oraz ćwiczeń kurs obejmuje wyjazdy studyjne do przedsiębiorstw, takich jak Inter Europol (rok 2025). Całość podejmowanych działań sprawia, że współpraca z przemysłem stanowi ważny element procesu kształcenia studentów TiMŻ. Umożliwia to zdobywanie doświadczenia zawodowego, rozwijanie sieci kontaktów oraz weryfikację wiedzy teoretycznej w praktyce przemysłowej, co znacząco zwiększa ich szanse na rynku pracy i ułatwia rozpoczęcie kariery zawodowej.

Umiejdzynarodowienie stanowi jeden z podstawowych elementów strategii rozwoju całej Uczelni. Realizowane jest ono przede wszystkim poprzez współpracę z zagranicznymi uczelniami i

instytucjami, obejmującą m.in. działalność dydaktyczną, organizację staży i praktyk oraz inicjatywy o charakterze upowszechnieniowym. Za koordynację mobilności studenckiej na poziomie Uczelni odpowiada Biuro Współpracy Międzynarodowej SGGW, które zajmuje się obsługą wyjazdów i przyjazdów w ramach programu Erasmus+, umów bilateralnych oraz innych form wymiany międzynarodowej, w tym praktyk zagranicznych. Kierunek TiMŻ jest w pełni objęty tą ofertą - studenci mają możliwość odbycia części studiów lub staży poza granicami kraju w ramach programu Erasmus+ oraz inicjatyw, takich jak CEEPUS. Wsparciem dla studentów i pracowników w zakresie mobilności międzynarodowej zajmuje się Koordynator ds. współpracy międzynarodowej, który pomaga w przygotowaniu wyjazdów, wyborze uczelni partnerskich oraz w sprawach formalnych i organizacyjnych, a także dba o aktualność informacji dotyczących oferty mobilności w obszarze technologii żywności oraz nauk o żywności i żywieniu. SGGW współpracuje z licznymi uczelniami w Europie i poza nią, a aktualny wykaz umów dwustronnych i porozumień Erasmus+ jest dostępny na stronach internetowych Uczelni oraz w trakcie rekrutacji na wyjazdy. Ważnym aspektem umiędzynarodowienia jest również uczestnictwo SGGW w sieci Euroleague for Life Sciences (ELLS). Studenci kierunków związanych z naukami o żywności są zachęceni do udziału w międzynarodowych konferencjach, warsztatach i szkołach letnich, w szczególności organizowanych w ramach tej sieci. Wydarzenia te umożliwiają prezentację wyników badań, projektów oraz prac semestralnych przed międzynarodowym gronem odbiorców, w tym młodymi naukowcami i ekspertami z zagranicznych ośrodków badawczych. Jednocześnie studenci rozwijają kompetencje komunikacyjne i prezentacyjne w języku angielskim, doskonałą umiejętność argumentacji naukowej oraz zdobywają doświadczenie w dyskusjach prowadzonych w środowisku międzynarodowym. Udział w tego typu inicjatywach sprzyja także budowaniu międzynarodowej sieci kontaktów - zarówno z rówieśnikami z innych uczelni, jak i z doświadczonymi przedstawicielami świata nauki oraz przemysłu spożywczego. Często stanowi on punkt wyjścia do dalszej współpracy badawczej, realizacji wspólnych projektów, odbycia zagranicznego stażu czy uczestnictwa w wymianie akademickiej. Dodatkowym wsparciem procesu umiędzynarodowienia są działające w SGGW organizacje studenckie, takie jak lokalna sekcja Erasmus Student Network (ESN SGGW) oraz Komitet Narodowy IAAS Polska, które wspierają integrację studentów zagranicznych, organizują wydarzenia międzykulturowe oraz promują mobilność międzynarodową wśród studentów kierunków rolniczych i pokrewnych.

Wydział Technologii Żywności systematycznie zaprasza profesorów wizytujących reprezentujących renomowane ośrodki akademickie. Ich obecność na Wydziale Technologii Żywności wprowadza do programu studiów międzynarodowy kontekst, aktualne osiągnięcia naukowe oraz doświadczenia zdobyte w zagranicznych zespołach badawczych i przedsiębiorstwach branży spożywczej. Udział profesorów wizytujących istotnie podnosi atrakcyjność i jakość oferty dydaktycznej kierunku TiMŻ. Studenci zyskują możliwość bezpośredniej współpracy z przedstawicielami międzynarodowego środowiska naukowego, poznają odmienne metody badawcze oraz zapoznają się z rozwiązaniami i praktykami przemysłowymi stosowanymi w innych krajach. Takie doświadczenia sprzyjają kształtowaniu kompetencji międzykulturowych, rozwijaniu otwartości na współpracę międzynarodową oraz doskonaleniu umiejętności pracy w zespołach o zróżnicowanym charakterze, co stanowi istotny element przygotowania do przyszłej kariery zawodowej.

W procesie kształcenia studentów istotne znaczenie mają Biblioteka Główna SGGW oraz biblioteka zlokalizowana w budynku Instytutów Nauk o Żywieniu Człowieka i Nauk o Żywności. Jednostki te zapewniają dostęp do rozbudowanych zbiorów książkowych i specjalistycznych czasopism z zakresu technologii żywności, żywienia człowieka, biotechnologii oraz dyscyplin pokrewnych, a także do elektronicznych baz danych i zasobów online, z których studenci kierunku TiMŻ mogą korzystać zarówno stacjonarnie, jak i zdalnie. Pracownicy bibliotek oferują wsparcie w zakresie wyszukiwania literatury, obsługi baz bibliograficznych oraz rozwijania kompetencji informacyjnych studentów. Szczególna pomoc udzielana jest również studentom z niepełnosprawnościami, którzy mogą liczyć na indywidualne wsparcie w korzystaniu z zasobów bibliotecznych. Istotnym elementem motywującym studentów do osiągnięcia wysokich wyników w nauce oraz aktywnego rozwoju naukowego jest funkcjonujący w Uczelni system świadczeń stypendialnych, obejmujący m.in. stypendium Rektora za osiągnięcia naukowe, sportowe i artystyczne. Zasady przyznawania poszczególnych form wsparcia określa ogólnouczelniany Regulamin świadczeń dla studentów SGGW, który precyzuje kryteria ubiegania się m.in. o stypendium Rektora, stypendium socjalne oraz zapomogi. Pracownicy Wydziału i Instytutów uczestniczą w pracach zespołu oceny merytorycznej ds. stypendiów, sprawującego nadzór nad procesem składania i oceny wniosków: <https://www.sggw.edu.pl/studenci/wsparcie-dla-studentow/stypendia/>

Dodatkowym sposobem motywowania studentów do podejmowania ambitnych badań jest system wyróżniania najlepszych prac dyplomowych. Prace spełniające określone kryteria jakościowe mogą otrzymać dyplom z wyróżnieniem, a ich autorzy są czasem zapraszani do wygłoszenia prezentacji na temat wyników swoich badań podczas uroczystego wręczenia dyplomów absolwentom Wydziału. Takie rozwiązanie podnosi prestiż osiągnięć naukowych studentów i stanowi przykład skutecznej praktyki motywacyjnej.

### *3. Formy wsparcia:*

#### *a. krajowej i międzynarodowej mobilności studentów*

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Wydział Technologii Żywności podejmują systemowe działania na rzecz zapewnienia studentom kierunku towaroznawstwo i marketing żywności szerokiego dostępu do krajowych i międzynarodowych form mobilności akademickiej. Uczelnia aktywnie wspiera studentów w podejmowaniu studiów wymiennych, praktyk zawodowych, krótkoterminowych form kształcenia oraz innych aktywności edukacyjnych realizowanych poza macierzystą jednostką. Zgodę na wyjazd studenta w ramach mobilności krajowej lub zagranicznej wyraża Rektor SGGW na podstawie pozytywnej opinii właściwego Prodziekana. Koordynacją oraz obsługą administracyjną mobilności studentów i pracowników w ramach programów finansowanych ze środków Unii Europejskiej oraz innych źródeł zajmuje się Biuro Współpracy Międzynarodowej (BWM), podlegające merytorycznie Prorektorowi ds. współpracy międzynarodowej. Do zadań BWM należy m.in. pozyskiwanie środków na współpracę zagraniczną, obsługa umów międzynarodowych, organizacja zagranicznych praktyk studenckich, a także prowadzenie działań informacyjnych i promocyjnych skierowanych do studentów i pracowników. SGGW współpracuje z około 200 partnerami zagranicznymi na wszystkich kontynentach.

Istotnym elementem systemu wsparcia mobilności jest funkcjonujące na Uczelni centrum WePoint, które zapewnia kompleksową obsługę studentów i pracowników zagranicznych.

Jednostka ta udziela informacji dotyczących funkcjonowania SGGW, wspiera w zakresie legalizacji pobytu w Polsce (wizy, zezwolenia na pobyt), a także pomaga w adaptacji do życia i studiowania w nowym środowisku. WePoint organizuje również wydarzenia integracyjne oraz działania informacyjne skierowane do międzynarodowej społeczności akademickiej SGGW.

W celu upowszechniania informacji o możliwościach mobilności krajowej i zagranicznej regularnie organizowane są spotkania informacyjne dla studentów. Informacje publikowane są na stronach internetowych Uczelni, Wydziału oraz Biura Współpracy Międzynarodowej. BWM organizuje spotkania informacyjne dla studentów planujących wyjazdy w ramach programów wymiany, a także wydarzenia typu Welcome Day dla studentów przyjeżdżających z zagranicy. Podczas tych spotkań omawiane są kwestie formalne, organizacyjne oraz zasady funkcjonowania kluczowych jednostek wsparcia, takich jak WePoint, Biblioteka Główna, Biuro Karier, Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych czy organizacje studenckie.

Na Wydziale Technologii Żywności powołany jest Koordynator ds. współpracy międzynarodowej, który wspiera studentów kierunku towaroznawstwo i marketing żywności w procesie wyboru uczelni partnerskiej, planowania programu studiów oraz realizacji mobilności zagranicznej. Szczegółowe informacje w tym zakresie przedstawiono w Kryterium 7 raportu.

SGGW jest członkiem sojuszu UNIGreen – The Green European University, który koncentruje się na rozwoju współpracy międzynarodowej w obszarach zrównoważonego rolnictwa, nauk o żywności, biotechnologii oraz nauk o środowisku. Udział w inicjatywach UNIGreen umożliwia studentom kierunków uczestnictwo w projektach edukacyjnych i badawczych, rozwój kompetencji międzynarodowych oraz realizację wspólnych form kształcenia z uczelniami partnerskimi.

Mobilność studentów wspierana jest również przez działalność organizacji studenckich. Na SGGW działa lokalna sekcja Erasmus Student Network (ESN SGGW), której celem jest wsparcie międzynarodowych wymian studenckich oraz integracja studentów zagranicznych. Ponadto na Uczelni funkcjonuje Komitet Narodowy organizacji IAAS-Polska - Międzynarodowej Organizacji Studentów Kierunków Rolniczych i Pokrewnych, promującej współpracę i wymianę akademicką studentów uczelni przyrodniczych z całego świata.

Istotnym elementem wsparcia studentów kierunku towaroznawstwo i marketing żywności w procesie kształcenia, rozwoju społecznego oraz zdobywania doświadczeń zawodowych są programy mobilności zagranicznej. Informacje dotyczące możliwości udziału w studiach częściowych i praktykach zagranicznych studenci uzyskują za pośrednictwem strony internetowej Biura Współpracy Międzynarodowej SGGW, w bezpośrednim kontakcie z pracownikami Biura, a także poprzez Koordynatora wydziałowego ds. współpracy międzynarodowej, który na bieżąco zamieszcza informacje o programach mobilności i ofertach stypendialnych na stronie Wydziału. Dodatkowo na Uczelni prowadzona jest coroczna kampania informacyjna poświęcona możliwościom mobilności akademickiej. Studenci kierunku towaroznawstwo i marketing żywności mają możliwość odbycia części studiów na 34 uczelniach partnerskich, z którymi SGGW zawarła umowy dwustronne (wykaz przedstawiono w opisie Kryterium 7). Udział w mobilności Erasmus+ traktowany jest jako indywidualne osiągnięcie studenta i potwierdzany wpisem do suplementu do dyplomu. Uczestnictwo w studiach wymiennych oraz praktykach zagranicznych wymaga spełnienia określonych kryteriów formalnych, w tym znajomości języka obcego na poziomie B1 lub B2, zgodnie z wymaganiami uczelni partnerskich lub instytucji przyjmujących. Studenci kierunku prowadzonego w języku

angielskim są zwolnieni z obowiązku potwierdzania znajomości języka angielskiego. Ostateczna kwalifikacja na wyjazd uwzględnia również średnią ocen z dotychczasowego toku studiów oraz dodatkowe kryteria, takie jak zaangażowanie studenta w działalność naukową i organizacyjną Wydziału (np. aktywność w kołach naukowych, udział w wydarzeniach uczelnianych, wsparcie studentów zagranicznych). Rozwiązania te stanowią element systemu motywującego studentów do osiągania dobrych wyników w nauce oraz aktywnego uczestnictwa w życiu akademickim Uczelni.

Uzupełnieniem oferty mobilności są międzynarodowe szkoły letnie i zimowe organizowane przez uczelnie zrzeszone w ramach stowarzyszenia Euroleague, którego członkiem jest SGGW. Wydział Technologii Żywności aktywnie uczestniczy w pracach tego stowarzyszenia w obszarach związanych z bezpieczeństwem żywności oraz sektorem produktów fermentowanych i owocowych. Udział studentów w szkoleniach realizowanych w ramach szkół letnich i zimowych może być wspierany finansowo przez Rektora SGGW lub ze środków pozyskiwanych przez Biuro Współpracy Międzynarodowej.

Studenci mają również możliwość uczestnictwa w corocznych międzynarodowych konferencjach studenckich organizowanych w ramach Euroleague for Life Sciences. Konferencje te umożliwiają studentom prezentację wyników prac dyplomowych lub badań realizowanych w ramach działalności kół naukowych w formie prezentacji ustnych lub posterów. Zgłoszenia podlegają selekcji merytorycznej, a autorzy najwyższej ocenionych prac otrzymują wsparcie finansowe obejmujące koszty wyjazdu i zakwaterowania. Udział w konferencji prowadzony jest w języku angielskim, a najlepiej oceniane wystąpienia są nagradzane oraz punktowane w systemie stypendialnym.

Dodatkową formą wsparcia mobilności studentów są krótkoterminowe wyjazdy realizowane w ramach programu Erasmus+ Blended Intensive Programmes, obejmujące mobilność fizyczną i komponent wirtualny. Studenci otrzymują dofinansowanie pobytu oraz kosztów podróży, a uzyskane efekty uczenia się potwierdzane są punktami ECTS.

Studenci kierunku towaroznawstwo i marketing żywności mają także możliwość udziału w programach wymiany akademickiej, w szczególności w programie CEEPUS, którego celem jest wspieranie mobilności studentów i nauczycieli akademickich w Europie Środkowej. Wydział Technologii Żywności regularnie gości stypendystów tego programu. Ponadto studenci zachęceni są do korzystania z mobilności realizowanych w ramach umów bilateralnych SGGW z uczelniami zagranicznymi spoza Unii Europejskiej, oferujących możliwość semestralnej lub rocznej wymiany akademickiej w takich jednostkach jak: Ilia State University, Georgian American University, Hiroshima University, Shibaura Institute of Technology, Pusan National University, Gachon University, Gwangju Institute of Science and Technology, National Chung Hsing University, National Cheng Kung University, National Ilan University, National Kaohsiung University Of Science And Technology, National Pingtung University of Science and Technology, Louisiana State University.

Dodatkowe możliwości rozwoju kompetencji studentów zapewniają projekty finansowane ze środków europejskich, w tym projekt „Zrównoważony Kampus SGGW – kształcenie na rzecz branż kluczowych”, a także działania wspierające kompetencje międzykulturowe, takie jak warsztaty #interlab+. Całość podejmowanych działań potwierdza spójny i kompleksowy system

wsparcia mobilności studentów kierunku towaroznawstwo i marketing żywności, zgodny z misją Uczelni oraz krajowymi i międzynarodowymi standardami jakości kształcenia.

*b. prowadzenia działalności naukowej oraz publikowania lub prezentacji jej wyników, jak również w uczestniczeniu w różnych formach komunikacji naukowej lub twórczości artystycznej*

Działalność naukowa studentów przejawia się przede wszystkim realizacją badań w ramach prac dyplomowych, realizacją projektów naukowych w ramach działalności na Wydziale kół naukowych lub we współpracy z przemysłem lub uczestnictwem w projektach naukowych koordynowanych przez pracowników badawczo-dydaktycznych Instytutu. Studenci ocenianego kierunku wspierani są w prowadzeniu działalności naukowej w zakresie indywidualnych zainteresowań badawczych możliwością zaproponowania własnego tematu pracy dyplomowej, pod warunkiem zgodności z kierunkiem kształcenia i spełnienia przesłanek pracy dyplomowej inżynierskiej lub magisterskiej. Realizacja pracy dyplomowej jest wspierana merytorycznie przez promotora. Należy podkreślić, że prace dyplomowe realizowane na ocenianym kierunku mogą być publikacją naukową. Jest to zgodne z wytycznymi zawartymi w Zarządzenie Nr 100 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 22 września 2021 r. w sprawie wprowadzenia „Wytycznych dotyczących przygotowywania prac dyplomowych w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie” (Załącznik 8.4) oraz szczegółowymi wymaganiami dotyczącymi prac dyplomowych realizowanych na WTŻ, dostępnymi na stronie internetowej Wydziału w zakładce „Student” (<https://wtz.sggw.edu.pl/student/sprawy-studenckie/prace-dyplomowe/>). Zgodnie z tymi wymaganiami za pracę dyplomową może być uznany artykuł lub rozdział w monografii recenzowanej przez recenzentów zewnętrznych, przy czym pod względem charakteru merytorycznego publikacja musi odzwierciedlać wymagania stosowane do prac dyplomowych na odpowiednim poziomie studiów. Zgody na taką formę przygotowywanej pracy dyplomowej oraz na dopuszczenie pracy do egzaminu dyplomowego udziela Prodziekan po rozpatrzeniu odpowiedniego wniosku złożonego przez studenta, zaopiniowanego przez promotora pracy, a następnie po przedstawieniu publikacji i oświadczeń współautorów. Pierwszy stopień studiów ocenianego kierunku kończy przygotowanie pracy inżynierskiej, której temat również może zaproponować student. Motywacją do podejmowania przez studentów związanych z nauką o żywności innowacyjnych, ciekawych badań w ramach prac dyplomowych jest fakt, że każdy student ocenianego kierunku może wziąć udział w międzynarodowej konferencji naukowej zaadresowanej do studentów dziesięciu uczelni przyrodniczych z całego świata, zgrupowanych w organizacji nazywanej Euroleague for Life Sciences (ELLS). Na konferencji można przedstawić wyniki pracy inżynierskiej lub magisterskiej, w formie ustnej prezentacji lub posteru. Dotyczy to również badań prowadzonych przez koła naukowe. Najlepsze prace są atrakcyjnie nagradzane. Dodatkowym bonusem jest również możliwość otrzymania punktów do stypendium naukowego. Studenci z koła naukowego Technologów Żywności uczestniczyli w 2025 roku w kolejnej edycji konferencji organizowanej przez Swedish University of Agricultural Sciences (SLU) w dniach 14-15 listopada.

Aktywizowanie się studentów w pracach badawczych kół naukowych stanowi niewątpliwą możliwość rozwoju i jest wstępem do usamodzielniania się w działalności naukowej, co może zaowocować kontynuacją nauki w Szkole Doktorskiej. Studenci kierunku TiMŻ mają możliwość rozwijania swoich zainteresowań w ramach działających przy WTŻ dwóch kół naukowych oraz kół międzywydziałowych. Na Wydziale działają: Koło Naukowe Technologów Żywności (KNTŻ) oraz

Koło Naukowe Zielona Chemia. Nadzór nad bieżącą działalnością kół naukowych sprawują ich opiekunowie. Koła naukowe raz w roku sporządzają sprawozdanie z działalności, które w obecnej strukturze organizacyjnej jest przedstawiane przez opiekuna koła naukowego Radzie Programowej. W Instytucie raz w roku przygotowywane jest sprawozdanie z działalności naukowo-badawczej, które przedstawiane jest przez Dyrektora Instytutu do zaopiniowania Radzie Dyscypliny. Uwzględnia ono także aktywność naukowo-badawczą studentów Wydziału.

Wymiernym wskaźnikiem zaangażowania studentów Wydziału w aktywność naukową kół jest realizacja pomysłów naukowych odbiegających poza tradycyjny proces dydaktyczny. Studenci - członkowie kół, realizują rocznie od kilku do kilkunastu prac badawczych. Przykładowo, w roku 2024 zrealizowali łącznie około 26 prac badawczych (6 - MKN „Zielona Chemia”, 20 - KNTŻ). Prace kół są wspierane finansowo przez Wydział oraz przez JM Rektora SGGW. Studenci mogą ubiegać się o dodatkowe środki na finansowanie działalności badawczej w ramach Konkursu Głównego SGGW (nabór raz w roku), czy Konkursu Kampus 2030 (nabór dwa razy w roku). Członkowie KNTŻ z powodzeniem uczestniczą w tych konkursach, w roku 2025 uzyskując finansowanie 5 projektów w ramach Konkursu Głównego i 1 w ramach Kampus 2030. Dodatkowo w Kole Naukowym Technologów Żywności realizowane były projekty finansowane przez Ministra ds. Nauki w ramach konkursu Studenckie Koła Naukowe Tworzą Innowacje (finansowanie uzyskały projekty: „Roślinna alternatywa ryb” oraz „Preparat białka pochodzenia mikrobiologicznego”). Wysoki poziom merytoryczny prac realizowanych przez studentów działających w kołach naukowych funkcjonujących przy Wydziale wynika m.in. z opieki naukowej pracowników Instytutu nad realizacją tych ciekawych inicjatyw badawczych. Dobra współpraca pracowników ze studentami zaowocowała wielokrotnie zdobyciem nagród i wyróżnień za prowadzone badania.

Coroczny Przegląd Dorobku Kół Naukowych SGGW jest najważniejszym wydarzeniem w działalności kół naukowych w SGGW, która szczyci się wieloletnią tradycją organizacji Przeglądu Dorobku Kół Naukowych. W roku 2025 odbyła się już 52. edycja tego Przeglądu. Jest to jednodniowa konferencja dająca studentom szansę zaprezentowania swych zainteresowań naukowych i osiągnięć kół na forum całej Uczelni w formie referatów lub posterów. Jest to doskonała okazja, aby wymienić poglądy, podzielić się doświadczeniami z przedstawicielami innych kół, a także nawiązać współpracę. Konferencja ma charakter interdyscyplinarnej i odbywa się w równoległych sesjach, grupujących referaty o zbliżonej tematyce. Każdego roku konferencja ta organizowana jest przez inne koło naukowe, a opiekę merytoryczną sprawuje Prorektor ds. dydaktyki oraz Pełnomocnik Rektora ds. kół naukowych. Regulamin Przeglądu Dorobku Kół Naukowych SGGW (dostępny na stronie Uczelni w zakładce Studenci - <https://www.sggw.edu.pl/studia-2/kola-naukowe/przeglad-dorobku-kol-naukowych/>) określa kwestie organizacyjne wydarzenia, warunki uczestnictwa studentów w konkursie, wytyczne dotyczące prac, czas prezentacji, zasady przyznawania nagród. Za zajęcie pierwszych dziesięciu miejsc w rankingu kół naukowych przewidziane są Nagrody JM Rektora w wysokości zależnej stopnia nagrody. Kwota nagród jest doliczana do dotacji na działanie nagrodzonego Koła w następnym roku kalendarzowym po Przeglądzie.

System motywowania studentów do osiągania lepszych wyników w nauce oraz podejmowania działalności naukowej opiera się przede wszystkim na możliwości uzyskania stypendium Rektora. Kryteria oceny obejmują m.in. aktywny udział w działalności naukowej, a także zdobyte nagrody i wyróżnienia podczas studenckich konferencji naukowych oraz w organizowanym przez SGGW Przeglądzie Dorobku Kół Naukowych. Punkty przyznawane za poszczególne formy

aktywności członków kół naukowych są również podstawą do tworzenia rankingu kół, który wpływa na wysokość dofinansowania ich działalności z puli środków rektorskich. Ponadto, aktywne zaangażowanie w prace Koła Naukowego Technologów Żywności stanowiło istotny element w procesie uzyskania przez studentkę Wydziału w roku akademickim 2024/2025 stypendium Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego za wybitne osiągnięcia naukowe.

Wśród osiągnięć oraz aktywności naukowej i społecznej studentów Wydziału istotne miejsce zajmuje również szeroka działalność wpisująca się w Trzecią Misję Uczelni, czyli upowszechnianie wiedzy. Realizowana jest ona we współpracy z pracownikami Wydziału oraz doktorantami, m.in. poprzez udział w Festiwalu Nauki, który corocznie gromadzi około 500 uczestników i obejmuje cykl warsztatów oraz wykładów.

Działania popularyzujące naukę prowadzone są także podczas Dni SGGW, w których każdego roku uczestniczy ponad 100 000 mieszkańców Warszawy. W organizację tego wydarzenia często angażują się również firmy współpracujące z Wydziałem, takie jak: Animex, Browar Jabtonowo, OSM Garwolin, Piekarnia Bracia Kowalscy oraz SM Mlekovita. Udział w tych inicjatywach daje studentom możliwość bezpośredniego kontaktu z przedstawicielami branży. W ramach akcji Otwarte Laboratoria oraz Laboratoria Przyszłości pracownicy, przy wsparciu studentów, organizują rocznie kilkadziesiąt godzin zajęć dla młodzieży ze szkół średnich - potencjalnych kandydatów na studia, w tym na kierunek towaroznawstwo i marketing żywności. Podczas tych wydarzeń studenci przygotowują atrakcyjne pokazy i konkursy, organizują stoiska informacyjne oraz prowadzą rozmowy i dyskusje z zainteresowanymi uczestnikami. Ponadto, członkowie Koła Naukowego Technologów Żywności aktywnie włączają się w organizację oraz prowadzenie praktycznych warsztatów dla dzieci, podczas których w przystępny i atrakcyjny sposób prezentują zagadnienia związane z aktualnymi trendami w branży spożywczej. Koła naukowe reprezentowały również Wydział i Uczelnię podczas wydarzenia Reaktywacja SGGW w 2025 roku, prezentując nowo przyjętym studentom działalność kół naukowych funkcjonujących na Wydziale.

### *c. we wchodzeniu na rynek pracy lub kontynuowaniu edukacji*

W SGGW prowadzone są różne działania w celu aktywizacji zawodowej studentów w toku studiów m.in. poprzez włączenie w proces kształcenia praktyków z branży spożywczej. Jednym z takich działań jest realizacja zajęć dydaktycznych w formie wyjazdów terenowych do zakładów przemysłowych. Studenci kierunku TiMŻ mieli możliwość wzięcia udziału w zajęciach wyjazdowych do takich zakładów jak: Piekarnia Inter Europol, Zakład Mięсны Wierzejki i McCormick. Ważną formą aktywizacji zawodowej studentów podczas studiów są obowiązkowe praktyki studenckie. Na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności praktyki studenckie realizowane są na 6. semestrze nauki w wymiarze 160 godzin dydaktycznych. Odbývają się one w przedsiębiorstwach branży spożywczej, przedsiębiorstwach otoczenia instytucjonalnego związanego z branżą spożywczą oraz przedsiębiorstwach handlowych związanych z branżą spożywczą. W roku akademickim 2024/2025 studenci kierunku TiMŻ odbywali praktyki w działach produkcyjnych zakładów przemysłu spożywczego (Ambra S.A., AmRest Coffee Sp. z o.o., Bruggen Polska Sp. z o.o., Develley Polska Sp. z o.o., NTFY Sp. z o.o., Zbyszko Company S.A., ZMK Delikates Sp. z o.o.), w działach handlowych i logistycznych zakładów funkcjonujących w obszarze usług lub obrotu towarów (Confilogi Group Sp. z o.o., Jeronimo Martins Polska S.A., Makro Cash and Carry Polska S.A., Option1 Sp. z o.o.), w laboratoriach naukowo-badawczych zajmujących się

badaniem żywności i jednostkach urzędowej kontroli żywności (Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego, Miejski Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Kole), a także w innych firmach funkcjonujących w obszarze agrobiznesu (Gospodarstwo Rolne Paweł Sowiński, Firma Handlowo Usługowa MIKA, Sklep spożywczy COALA). Praktyki studenckie są ważnym elementem procesu kształcenia na I stopniu studiów, są one okazją do zdobywania praktycznej wiedzy i umiejętności oraz nawiązywania kontaktów z otoczeniem gospodarczym. Z badań ankietowych przeprowadzanych wśród absolwentów wynika, że praktyki studenckie mogą być okazją do uzyskania oferty odbycia dodatkowych staży i/lub oferty pracy.

W ramach działania 3.5 „Kompleksowe programy szkół wyższych” w Oś. III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, przewidzianego w projekcie „Sukces z natury” realizowanego w latach 2018-2023, studenci 2. i 3. roku studiów stacjonarnych I stopnia mieli możliwość podniesienia i rozwoju kompetencji oraz kwalifikacji ważnych na rynku pracy, m.in. mogli skorzystać ze szkoleń i warsztatów obejmujących certyfikowane kursy językowe oraz warsztaty z zakresu kompetencji informatycznych.

Kierunek towaroznawstwo i marketing żywności prowadzony jest na SGGW tylko na studiach I stopnia. Absolwenci tego kierunku zachęceni są do podjęcia na SGGW studiów II stopnia na kierunku Technologia żywności i żywienia człowieka lub innych pokrewnych kierunkach, na które przyjmowani są na podstawie dyplomu ukończenia studiów I stopnia. W przypadku osób, które chcą kontynuować naukę poza SGGW pracownicy Instytutu udzielają wsparcia w postaci rekomendacji pisemnych, przygotowanych na prośbę absolwenta.

Bardzo znaczącym wsparciem dla studentów/absolwentów we wchodzeniu na rynek pracy są działania prowadzone przez Biuro Karier SGGW. co omówiono w opisie kryterium 3 pkt 4 niniejszego raportu. SGGW w 1997 roku jako jedna z pierwszych uczelni w kraju zaczęła udzielać profesjonalnej pomocy swoim studentom w poszukiwaniu pracy. Biuro Karier pośredniczy w kontakcie studentów z przyszłymi pracodawcami. Pracodawcy na stronie internetowej biura: <https://bk.sggw.pl/> mogą bezpłatnie zamieszczać oferty praktyk, staży oraz pracy, natomiast studenci i absolwenci mogą zamieszczać swoje CV. Oferty pracy oraz pozostałe informacje dostępne są także w social mediach (Facebook Biura Karier SGGW, LinkedIn Biura Karier SGGW). Oprócz pośrednictwa w wymianie kontaktów pomiędzy studentami i absolwentami a pracodawcami studenci mogą korzystać z doradztwa zawodowego Biura Karier. Dla grup studenckich kończących studia I i II stopnia organizowane są bezpośrednio na wydziałach spotkania z doradcą zawodowym w ramach tzw. Mobilnego Biura Karier. Studenci/absolwenci mogą także indywidualnie skorzystać z bezpłatnych konsultacji z Job Coachem, warsztatów i praktycznych szkoleń z tworzenia CV, przygotowania się do rozmowy kwalifikacyjnej oraz umiejętności interpersonalnych.

W SGGW cyklicznie organizowane są również Targi Pracy. W ubiegłorocznej XIV edycji tego wydarzenia wzięło udział ponad 50 firm, w tym międzynarodowe koncerny spożywcze, farmaceutyczne, przedsiębiorstwa z sektora rolnego, technologicznego oraz instytucje państwowe. Było ono okazją do rozmów o przyszłej karierze, stażach i możliwościach zatrudnienia. Podczas Targów Pracy odbyły się m.in. dyskusje na temat przyszłości rynku pracy w dobie sztucznej inteligencji oraz kluczowych kompetencji przyszłości. W programie była także prelekcja „Twój start w doktorat” zachęcająca absolwentów studiów II stopnia do kontynuacji

nauki i rozwijania swoich pasji badawczych na studiach III stopnia w Szkole Doktorskiej SGGW w Warszawie. Zasady rekrutacji do tej szkoły oraz regulamin studiów doktoranckich dostępne są na stronie internetowej Uczelni (<https://www.sggw.edu.pl/rekrutacja/rekrutacja-szkola-doktorska/>). Kolejna XV edycja Targów Pracy SGGW odbędzie się 11 marca 2026 roku.

Ponadto na Wydziale Technologii Żywności SGGW prowadzone są studia podyplomowe w ścisłej współpracy z przedstawicielami otoczenia gospodarczego. W ramach studiów podyplomowych absolwenci mogą poszerzać swoje kwalifikacje zawodowe. Obecna oferta obejmuje 4. zróżnicowane tematycznie studia podyplomowe: Bezpieczeństwo i jakość w łańcuchu żywnościowym, Metody oceny jakości handlowej i bezpieczeństwa żywności, Techniki mikrobiologiczne oraz systemy zarządzania w praktyce przemysłowej, Chemia dla nauczycieli. Zasady rekrutacji oraz regulamin studiów podyplomowych dostępne są na stronie internetowej Wydziału (<https://wtz.sggw.edu.pl>).

*d. aktywności studentów: sportowej, artystycznej, organizacyjnej, w zakresie przedsiębiorczości*

Na terenie SGGW funkcjonuje wiele akademickich organizacji studenckich, które stwarzają możliwość rozwijania zainteresowań, pasji oraz talentów studentów poza obowiązkowymi zajęciami dydaktycznymi. Uczelnia oferuje sprzyjające warunki do aktywności sportowej i kulturalnej, zapewniając odpowiednią infrastrukturę, wyposażenie oraz wsparcie finansowe dla realizowanych inicjatyw studenckich. Wśród głównych organizacji działających przy SGGW znajdują się m.in.: AZS Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Ludowy Zespół Artystyczny PROMNI im. Zofii Solarzowej, Chór Akademicki SGGW, Chór Kameralny SGGW, Zespół Sygnalistów Myśliwskich AKTEON, Orkiestra Reprezentacyjna SGGW, SQER Dance SGGW, Akademicki Klub Turystyczny SGGW, Klub Żeglarski SGGW, Studencki Klub Wspinaczkowy, Akademicki Inkubator Przedsiębiorczości SGGW oraz Akademickie Stowarzyszenie Katolickie Soli Deo SGGW.

W strukturze AZS Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie funkcjonują sekcje: aerobik sportowy, badminton, ergometr wioślarski, futsal kobiet i mężczyzn, golf, jeździectwo, koszykówka kobiet, koszykówka mężczyzn, lekkoatletyka, narciarstwo alpejskie, piłka nożna, piłka ręczna kobiet, piłka ręczna mężczyzn, siatkówka kobiet, siatkówka mężczyzn, pływanie, snowboard, szachy, tenis, tenis stołowy, trójbój siłowy, wspinaczka sportowa, żeglarstwo. Treningi odbywają się bezpłatnie w Obiektach Sportowych SGGW, pod opieką wykwalifikowanych trenerów, a najlepsi zawodnicy mają możliwość startu w zawodach akademickich. Ważną inicjatywą AZS jest organizacja na terenie kampusu Biegu SGGW - dystanse dla dzieci i dorosłych oraz bieg przełajowy. Studenci pierwszego roku każdego roku zapraszani są do udziału w Varsoviadzie – Igrzyskach Studentów Pierwszego Roku. Ponadto AZS organizuje coroczne tygodniowe obozy treningowe. Na podstawie załącznika 4 Zarządzenia Nr 93 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 30 września 2025 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu świadczeń dla studentów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Załącznik 8.2), za osiągnięcia artystyczne i sportowe można ubiegać się o stypendium Rektora. Punkty za aktywność artystyczną przyznawane są w dziedzinach: literatura, muzyka, taniec, sztuki wizualne (np. malarstwo, grafika komputerowa, fotografia), teatr, film. Osiągnięcia potwierdza udział w konkursach krajowych i międzynarodowych, a także aktywność w zespołach artystycznych afiliowanych przy SGGW (LZA Promni, Chór Akademicki

SGGW, Chór Kameralny SGGW, Orkiestra Reprezentacyjna SGGW, Zespół Sygnalistów Myśliwskich AKTEON). Są to jednostki wyróżniające się znaczącymi sukcesami na scenie krajowej i zagranicznej. Do ich zadań należy m.in. oprawa uroczystości akademickich, takich jak inauguracja roku akademickiego, promocje doktorskie, nadawanie tytułów doktora h.c., sesje naukowe, wydarzenia okolicznościowe oraz organizacja koncertów. Punkty za osiągnięcia sportowe przyznawane są w trzech kategoriach. Kategoria IA obejmuje wyniki z Igrzysk Olimpijskich, Mistrzostw Świata, Mistrzostw Europy, Akademickich Mistrzostw Europy, Uniwersiady, Pucharów Świata, Igrzysk Europejskich, World Games, European University Games oraz udział w kadrze narodowej, w tym także w zawodach dla osób z niepełnosprawnościami. Kategoria IB dotyczy wyników z Mistrzostw Polski, Pucharu Polski (klasyfikacja ogólna), Akademickich Mistrzostw Polski (klasyfikacja ogólna), zawodów organizowanych dla osób z niepełnosprawnościami oraz gry w najwyższej lidze krajowej. Kategoria II uwzględnia wyniki w Akademickich Mistrzostwach Polski (klasyfikacja w typie uczelni), Mistrzostwach Polski AZS, Akademickim Pucharze Polski, Ogólnopolskim Finale Igrzysk Studentów I Roku, Pucharze Zarządu Głównego AZS, Integracyjnych Mistrzostwach Polski AZS oraz grę w drugiej lidze państwowej. W latach 2022/23-2024/25 studentom Wydziału (studia stacjonarne I stopnia) przyznano 2 stypendia Rektora za wyniki sportowe. Wyróżnienia dotyczyły sukcesów w Mistrzostwach Polski i Mistrzostwach Europy.

Za pośrednictwem oficjalnej strony internetowej Uczelni studenci uzyskują także informacje na temat możliwości udziału w programie Legia Akademicka, realizowanym przez Ministerstwo Obrony Narodowej we współpracy z Ministerstwem Nauki i Szkolnictwa Wyższego oraz szkołami wyższymi. Program skierowany jest zarówno do kobiet, jak i mężczyzn zainteresowanych odbyciem szkolenia wojskowego, wzmocnieniem zasobów rezerwowych Sił Zbrojnych RP, uzyskaniem stopnia wojskowego lub rozważających podjęcie służby wojskowej. Ponadto Centrum Transferu Technologii SGGW organizuje spotkania dedykowane osobom pragnącym rozwijać kompetencje przedsiębiorcze oraz planującym założenie własnej działalności gospodarczej. W ramach tych inicjatyw uczestnicy mają możliwość wystąpienia prelegentów, którzy dzielą się doświadczeniami związanymi z procesem tworzenia firmy - od etapu pomysłu aż po jego praktyczną realizację.

Należy podkreślić, że Wydział aktywnie wspiera rozwój indywidualnych talentów studentów WTŻ poza ich rozwojem naukowym. Przykładowo, w roku akademickim 2023/2024 Wydział pozyskał finansowanie wspierające spersonalizowany plan studiów (Indywidualny Plan Zajęć) studentki Wydziału Technologii Żywności, Aleksandry Płocińskiej, która jest polską lekkoatletką specjalizującą się w biegach średniodystansowych, medalistką mistrzostw Polski, reprezentantką Polski w Kadrze Olimpijskiej. Wydział otrzymał grant Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego w ramach projektu „Narodowa Reprezentacja Akademicka – IV” (umowa z dnia 21 listopada 2023 r.), zapewniając studentce elastyczność w zakresie sekwencji realizowanych modułów, dopasowując harmonogram zajęć oraz terminy ich zaliczania do możliwości czasowych studentki, mając na uwadze intensywne treningi przygotowujące do zawodów sportowych.

#### *4. Systemy motywowania studentów do osiągnięcia lepszych wyników w nauce oraz działalności naukowej oraz sposobów wsparcia studentów wybitnych*

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie realizuje kompleksowy system motywowania i wspierania studentów, który łączy różnorodne formy pomocy finansowej,

elastyczne rozwiązania organizacyjne w toku studiów, wsparcie dla osób szczególnie uzdolnionych oraz znajdujących się w trudnej sytuacji życiowej, a także docenianie aktywności naukowej, artystycznej i sportowej, jako istotnego elementu rozwoju akademickiego. W Uczelni funkcjonuje klarowny mechanizm zachęcania studentów do osiągnięcia wysokich wyników w nauce oraz angażowania się w działalność naukową, sportową i organizacyjną, która odgrywa ważną rolę w kształtowaniu kompetencji społecznych. System motywacyjny SGGW opiera się na kilku podstawowych filarach, obejmujących m.in. stypendia za osiągnięcia naukowe, stypendia przyznawane za wybitne wyniki sportowe, a także różnego rodzaju nagrody i wyróżnienia dla studentów. Istotnym elementem wsparcia w procesie kształcenia oraz działalności naukowej jest również możliwość indywidualnego dostosowania toku studiów.

Zgodnie z Regulaminem świadczeń materialnych w SGGW (Załącznik do Zarządzenia Nr 93 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 30 września 2025 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu świadczeń dla studentów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie - Załącznik 8.2) stypendium Rektora może otrzymać student, który ma wyróżniające wyniki w nauce (za poprzedni rok akademicki) i posiada osiągnięcia naukowe, artystyczne lub sportowe na poziomie co najmniej krajowym. Za wyróżniające wyniki w nauce uważa się uzyskanie średniej ocen 4,0 lub wyższej ze wszystkich przedmiotów objętych programem studiów. Kryteria osiągnięć naukowych i sportowych zostały szczegółowo doprecyzowane w regulaminie (§ 15 ust. 10–11). Punkty stypendialne za osiągnięcia naukowe przyznawane są za średnią ocen ze studiów, czynny udział w konferencjach, przeglądach kół naukowych, konkursach, olimpiadach, wystawach, za punktowane miejsca, nagrody lub wyróżnienia związane z działalnością naukową studenta oraz za publikacje naukowe. System stypendialny w SGGW jest zatem klarowny i mierzalny, ponieważ stosowane są punktowe kryteria, co zwiększa przejrzystość i obiektywność wyróżnień. Stypendium Rektora dla najlepszych studentów może otrzymać do 10% studentów każdego kierunku studiów. Stypendium Rektora stanowi kluczowy element motywacyjny, dający realny finansowy bodziec do dalszej pracy i rozwoju, nagradzając wysoki poziom zaangażowania i jakości pracy naukowej studentów. Ponadto, o stypendium Rektora może wnioskować student przyjęty na pierwszy rok studiów w roku złożenia egzaminu maturalnego, który jest: laureatem olimpiady międzynarodowej albo laureatem lub finalistą olimpiady stopnia centralnego lub medalistą co najmniej współzawodnictwa sportowego o tytuł Mistrza Polski. Wysokość przyznanego stypendium Rektora uzależniona jest od liczby uzyskanych przez studenta punktów stypendialnych.

System motywacyjny ma także wymiar ogólnokrajowy. W Regulaminie SGGW znajduje się bowiem zapis o możliwości ubiegania się o Stypendium Ministra za znaczące osiągnięcia, które przysługuje studentom z najwybitniejszymi dokonaniem naukowymi, sportowymi lub artystycznymi (§ 4 ust. 3). To szczególnie istotny element promocji studenckiej działalności naukowej na poziomie krajowym. Stanowi dodatkową formę wsparcia dla najbardziej wyróżniających się studentów. Studenci ubiegający się o stypendia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego mogą liczyć na wsparcie Prodziekana w zakresie sposobu przygotowania i prezentacji osiągnięć naukowych we wniosku o stypendium. Prodziekan przygotowuje pisemną opinię dotyczącą osiągnięć studenta, w celu wparcia starań studenta o stypendium Ministra. W ostatnim okresie o stypendium Ministra nie aplikowali studenci ocenianego kierunku towaroznawstwo i marketing żywności, jednakże wśród studentów Szkoły Głównej

Gospodarstwa Wiejskiego, którzy zostali w ostatnich latach uhonorowani Stypendium Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego za znaczące osiągnięcia byli studenci Wydziału Technologii Żywności. W roku akademickim 2024/2025 stypendium uzyskała Pani Joanna Sękuł, a w roku 2022/2023 Pani Magdalena Urszula Trusińska, obie reprezentujące II stopień studiów kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Stypendium Ministra to nie tylko uznanie dotychczasowych osiągnięć, ale także motywacja do dalszego rozwoju naukowego. Ich uzyskanie świadczy o wysokim poziomie nauczania i szerokim spektrum zainteresowań studentów naszego Wydziału.

Wspomniane wcześniej stypendia są kluczowymi świadczeniami wspierającymi najlepszych studentów, motywującymi do wysokiej średniej ocen, nagradzającymi aktywność naukową, wspierającymi finansowo uzdolnionych studentów, aby mogli rozwijać swoje pasje i badania naukowe, koncentrować się na rozwoju swoich talentów. Informacje dotyczące procedury przyznawania świadczeń, w tym za wyniki w nauce zamieszczane są na stronach Uczelni, łącznie ze wzorami wymaganych dokumentów i terminarzem składania wniosków (<https://www.sggw.edu.pl/studenci/wsparcie-dla-studentow/stypendia/>).

Studenci Wydziału mogą także ubiegać się o stypendia w ramach programów stypendialnych, np. miasta stołecznego Warszawa, czy Fundacji Jana Pawła II. W przygotowaniu wniosków stypendialnych pomaga Prodziekan, który także przygotowuje własną opinię opisującą dorobek naukowy studenta i jego zaangażowanie w życie społeczne na Wydziale.

W Regulaminie studiów (Załącznik 8.1) przewidziano system motywacyjny w formie wyróżnień za wybitne wyniki w nauce (§ 32). Jest to wyróżnienia dyplomu ukończenia studiów przyznawane studentom osiągającym bardzo dobre wyniki w nauce (minimalna średnia za studia 4.75), jeśli student uzyska zaliczenia z modułów wymaganych programem studiów nie później niż w ostatnim dniu sesji zaliczeniowej, w ostatnim określonym w programie kształcenia semestrze studiów oraz złoży pracę dyplomową lub projekt dyplomowy zgodnie z terminem. Warunkiem jest także bardzo dobry wynik z egzaminu dyplomowego, do którego student przystępuje bez zwłoki. W systemie tym mogą funkcjonować także inne nagrody Rektora, listy pochwalne i inne wyróżnienia przewidziane przepisami wewnętrznymi. Jest to oficjalny mechanizm motywujący do wysokiej aktywności naukowej i edukacyjnej.

Ponadto, studenci szczególnie zaangażowani i wyróżniający się w działalności naukowej, popularyzatorskiej i organizacyjnej na rzecz Wydziału Technologii Żywności co roku otrzymują dyplom uznania Dziekana Wydziału Technologii Żywności, wręczany w czasie uroczystej Inauguracji Roku Akademickiego na WTŻ. Kilkakrotnie dyplom taki otrzymała studentka kierunku towaroznawstwo i marketing żywności, Pani Julia Kmita za działalność organizatorską. W roku 2025 dyplom uznania od Dziekana otrzymał również student TiMŻ Pan Marcel Winko za aktywne uczestnictwo w Radzie Programowej Wydziału. Kandydatury do nagrody zgłaszają opiekunowie kół naukowych i osoby odpowiedzialne za organizację wydarzeń na Wydziale i w SGGW lub promujących naukę, np. Dni SGGW, Dni Otwarte, Reaktywacja, nagrywanie filmów i webinarium promujących kierunki studiów na WTŻ.

Sposobem wsparcia studentów wybitnych jest możliwość ustalenia Indywidualnego Programu Studiów, co stosowane jest wobec studentów szczególnie uzdolnionych. Program ten umożliwia indywidualne dostosowanie toku studiów, w tym wybór opiekuna naukowego, indywidualny zestaw modułów spoza programu studiów rozwijających indywidualne potrzeby z zakresu

zainteresowań naukowych studenta, możliwość realizacji materiału w sposób pogłębiony. IPS jest typowo stosowany jako forma wsparcia studentów zdolnych i ambitnych, którzy chcą szybciej lub bardziej intensywnie rozwijać działalność naukową. IPS jest zatwierdzany przez Prodziekana i realizowany pod opieką naukową. Indywidualny Plan Zajęć umożliwia natomiast studentowi dostosowanie harmonogramu zajęć do jego potrzeb. Chociaż IPZ jest głównie formą pomocy studentom w szczególnych sytuacjach (cięża, niepełnosprawność), Regulamin dopuszcza jego stosowanie również dla innych studentów, np. w uzasadnionych przypadkach Prodziekan może przyznać IPZ również studentom wybitnym, np. w zakresie osiągnięć sportowych, którzy z powodów intensywnych treningów potrzebują elastycznego harmonogramu (§ 14 ust. 6). To umożliwia swobodne łączenie zajęć z działalnością badawczą, udziałem w projektach, konferencjach, występach artystycznych (np. członkowie Ludowego Zespołu Artystycznego PROMNI im. Zofii Solarzowej SGGW w Warszawie, członkowie Chóru Akademickiego SGGW, Chóru Kameralnego SGGW, zespołu SQER Dance, Orkiestry Reprezentacyjnej SGGW), czy osób szczególnie zaangażowanych w prace Samorządu Studentów.

Na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności dotychczas studenci nie wnioskowali o wskazane formy indywidualizacji programu nauczania, ale Wydział jest otwarty na takie wsparcie i udzielał go już na innych realizowanych kierunkach studiów. Przykładowo, w ostatnim okresie (rok akademicki 2023/2024) pozyskaliśmy finansowanie wspierające spersonalizowany plan studiów (Indywidualny Plan Zajęć) studentki Wydziału Technologii Żywności, Aleksandry Płocińskiej, która jest polską lekkoatletką specjalizującą się w biegach średniodystansowych, medalistką mistrzostw Polski, reprezentantką Polski w Kadrze Olimpijskiej. Wydział pozyskał wsparcie z Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego w ramach projektu „Narodowa Reprezentacja Akademicka – IV” (umowa z dnia 21 listopada 2023 r.), zapewniając studentce elastyczność w zakresie sekwencji realizowanych modułów, dopasowując harmonogram zajęć oraz terminy ich zaliczania do możliwości czasowych studentki, mając na uwadze intensywne treningi przygotowujące do zawodów sportowych.

Studenci znajdują ponadto wsparcie w osobistym rozwoju naukowym dzięki nowatorskim narzędziom indywidualizacji kształcenia funkcjonującym w SGGW w postaci Programu Tutoringu Akademickiego oraz Programu Mentoringu Akademickiego w SGGW. Programy te funkcjonują w oparciu o Zarządzenie Nr 77 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 02 sierpnia 2024 r. w *sprawie wprowadzenia zasad nauczania zindywidualizowanego w formie tutoringu i mentoringu akademickiego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie – Załącznik 8.5*). Tutoring akademicki realizowany jest w formie bezpośredniej współpracy tutora i studenta. Celem procesu tutorskiego w SGGW jest identyfikacja potrzeb, możliwości i zainteresowań podopiecznego, wspieranie jego indywidualnego rozwoju oraz motywowanie do osiągania zamierzonych celów. Proces tutorski prowadzi do rozwoju kompetencji osobistych, społecznych i akademickich podopiecznego, identyfikacji potencjału, samodzielnego myślenia, wyrażania własnych poglądów, logiki i dyskusji. Proces tutorski wspiera rozwijanie pasji badawczej, analizę zdobywanej wiedzy, samodoskonalenie oraz identyfikację z Uczelnią. Opiera się o ustalone pomiędzy tutorem i podopiecznym metody i techniki pracy. Na zajęcia prowadzone w formie tutoringu w Programie tutoringu akademickiego w SGGW prowadzona jest rekrutacja, odrębna dla każdego semestru w danym roku akademickim. Informacje techniczne, sposób składania aplikacji, terminarz rekrutacji i wzór listu intencyjnego

publikowane są na stronach internetowych dedykowanych tutoringowi w SGGW. Jednostką organizacyjną SGGW koordynującą rekrutacje na zajęcia prowadzone w formie tutoringów w Programie Tutoringu Akademickiego w SGGW jest Biuro Doskonałości Dydaktycznej. Proces tutoringów może być zaliczony jako przedmiot obieralny z programu studiów za maksymalnie 2 ECTS. Mentoring akademicki koncentruje się na rozwoju naukowym studenta, wspierając osiągnięcie efektów uczenia się poprzez cykliczną pracę z mentorem. Relacja ma charakter indywidualny, a jej przebieg dokumentowany jest w karcie procesu mentorskiego. Program Mentoringu Akademickiego w SGGW koncentruje się w szczególności na rozwoju naukowym studenta lub doktoranta, jednakże swoim zakresem obejmować może także inne obszary działalności Uczelni i jej otoczenia. Nauczyciele akademicy zaangażowani w program tutoringów na Wydziale (wymagane są formalne uprawnienia w tym zakresie) to: dr inż. Agnieszka Tyburcy, dr inż. Jolanta Małajowicz, dr hab. Emilia Janiszewska, prof., dr inż. Edyta Symoniuk. Nauczyciele akademicy zaangażowani w program mentoringu na Wydziale to: dr hab. Agata Fabiszewska, prof., dr inż. Agnieszka Tyburcy, dr hab. Emilia Janiszewska, prof. Listy dostępnych Tutorów i Mentorów w SGGW oraz zasady zapisu na zajęcia dostępne są na stronie internetowej [Tutoring i Mentoring w SGGW - Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie](#).

Kolejnym przykładem programu w SGGW wspierającego indywidualne potrzeby studentów związane z nauką są Uczelniane Zajęcia Obieralne (UZO). Program ten funkcjonuje w oparciu o Zarządzenie Nr 79 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 27 sierpnia 2024 r. w sprawie wprowadzenia w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie Programu Uczelnianych Zajęć Obieralnych (Załącznik 8.6). Celem tego programu jest zwiększenie elastyczności studiowania oraz umożliwienie studentom zdobywania wiedzy i umiejętności, zgodnych z ich potrzebami i zainteresowaniami. UZO to zbiór różnorodnych zajęć dostępnych dla studentów wszystkich kierunków studiów.

Wydział umożliwia Studentom rozwijanie pasji i zainteresowań naukowych w ramach działalności kół naukowych, tj. Koła Naukowego Technologów Żywności i Koła Naukowego Zielona Chemia. W obecnym roku akademickim 2025/26 studentka kierunku towaroznawstwo i marketing żywności - Pani Olesia Studonova znalazła się w zarządzie Koła Naukowego i zajmuje się tam organizacją social mediów.

Należy wskazać, że Dziekan Wydziału także wspiera finansowo uczestnictwo studentów Kół Naukowych w wyjazdach konferencyjnych, jeśli uzyska wniosek o taką pomoc. Dziekan wspiera także Radę Wydziałową Samorządu Studentów w jej inicjatywach integrujących środowisko akademickie, w tym szczególnie studentów.

Motywujące dla studentów są także jasne zasady oceniania i obowiązków, opisane w Regulaminie studiów w SGGW (Załącznik 8.1), w sylabusach przedmiotów i regulaminach zajęć. Motywowanie w ten sposób rozumiane odbywa się przez system obowiązkowej obecności na zajęciach ćwiczeniowych zgodnie z harmonogramem zajęć (§ 10), terminowych zaliczeniach oraz konsekwencji formalnych w razie zaległości w tym zakresie (§ 10 ust. 4), obowiązku postępowania etycznego w czasie zaliczeń (§ 19 ust. 2 pkt 4). Przejrzystość wymagań stanowi ważny element motywujący do systematycznej pracy.

System motywacji studentów do nauki związany jest także z możliwością odbycia części studiów za granicą w ramach dostępnych stypendialnych programów mobilności studenckiej. O ostatecznym zakwalifikowaniu się na studia wymienne lub atrakcyjne wyjazdy krótkoterminowe

(szkoły letnie i zimowe) decyduje, oprócz znajomości języka obcego, również średnia ocen i brak zaległości w nauce. Uczelnia wspiera studentów przy realizacji tych działań poprzez świadczenia pozyskiwane w ramach europejskich programów wymiany akademickiej. Stypendium przyznawane jest na okres mobilności określony w umowie podpisanej przed wyjazdem. Kwota stypendium zostaje określona poprzez pomnożenie liczby dni/miesiący poprzez stawkę dzienną/miesięczną dla danego kraju przyjmującego. W przypadku niepełnych miesięcy kwota dofinansowania zostanie obliczona poprzez pomnożenie liczby dni w niepełnym miesiącu przez 1/30 przysługującej kwoty. Stypendia wypłacane są według poniższego schematu: 80% kwoty za pierwszy semestr najpóźniej w pierwszym dniu rozpoczęcia zajęć, w przypadku pobytów całorocznych, po dostarczeniu ocen za pierwszy semestr wypłacane jest 80% przynależnego stypendium na drugi semestr, po powrocie i rozliczeniu wyjazdu student otrzymuje transzę końcową w przeciągu 45 dni. Jeżeli okres pobytu będzie krótszy niż założony w umowie/aneksie między studentem a SGGW, wysokość finansowania zostanie odpowiednio obniżona. Jeżeli pobyt będzie krótszy do 5 dni, suma dofinansowania się nie zmienia. Jeżeli okres pobytu będzie dłuższy niż założony w umowie/aneksie między studentem a SGGW, okres przekraczający ten uzgodniony zostanie uznany za dofinansowanie zerowe. Szczegółowe informacje dostępne są na stronie SGGW [Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie - Granty i dofinansowanie wyjazdu](#)

Uczelnia, a tym samym Wydział oferują ponadto stypendia socjalne, stypendia dla osób niepełnosprawnych, zapomogi, co umożliwi kontynuację studiów osobom znajdującym się w trudnej sytuacji materialnej lub życiowej. Dzięki takiemu wsparciu, system motywacji nie ogranicza się tylko do “najlepszych” studentów, ponieważ SGGW deklaruje także dbałość o równe szanse edukacyjne.

Podsumowując, system motywacyjny dla studentów w SGGW jest kompleksowy - łączy nagrody za osiągnięcia, wsparcie socjalne, elastyczne formy pomocy oraz uznawanie aktywności ponadprogramowej (naukowej, artystycznej, sportowej). Punktowy system przyznawania stypendium Rektora zwiększa przejrzystość i obiektywność procedury przyznawania wsparcia finansowego, co sprzyja motywacji studentów do realnych działań. Wsparcie finansowe oraz możliwość rozwoju (np. wyjazdy, udział w projektach naukowych) sprzyjają angażowaniu studentów w działalność naukową i podnoszeniu ich potencjału. Dla studentów w trudnej sytuacji materialnej dostępne są stypendia socjalne i inne formy wsparcia (np. możliwość zamieszkania w domach studenckich), zapewniające warunki do kontynuacji studiów, co zwiększa dostępność edukacji. System taki zachęca do pracy zarówno tych, którzy osiągają najwyższy poziom, jak i tych, którzy potrzebują wsparcia, tworząc warunki do rozwoju potencjału i wyrównania szans, co jest bardzo istotne dla ogólnego rozwoju społeczeństwa i wpisuje się w misję SGGW.

#### *5. Sposób informowania studentów o systemie wsparcia, w tym pomocy materialnej*

Informowanie studentów o dostępnych formach wsparcia w zakresie sytuacji materialnej, działalności naukowej, odbywania praktyk, mobilności zagranicznej, aktywności sportowej i artystycznej, przedsiębiorczości, doradztwa zawodowego, pomocy psychologicznej oraz innych form zaangażowania realizowane jest poprzez kampanie informacyjne prowadzone za pomocą internetowych kanałów komunikacji i mediów społecznościowych (m.in. zakładka studencka na stronie Uczelni i Wydziału, eHMS, Facebook). Dodatkowo materiały oraz ogłoszenia przekazywane są bezpośrednio przez pracowników dziekanatu, opiekunów roczników, Dziekana,

Prodziekana, kadre dydaktyczną, samorząd studencki oraz starostów roczników. Uczelnia przygotowała dla studentów SGGW przewodnik "Start book" w języku polskim i angielskim ([StartBook dla nowych studentów SGGW sggw - Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie](#)), w którym zawarte są informacje dotyczące wskazanych aspektów, szczególnie ważne dla nowych studentów, dopiero zapoznających się z funkcjonowaniem na Uczelni. W przewodniku wyjaśniona jest m.in. organizacja roku akademickiego, podane informacje dotyczące ubezpieczeń, numeru albumu, wirtualnego dziekanatu SGGW – eHMS, domów studenckich, konta pocztowego w domenie SGGW, pomocy materialnej, rodzaju zajęć realizowanych na studiach, obecności na zajęciach, godzin zajęć, planu zajęć, punktów ECTS, ślubowania, m-legitymacji, sposobu zapisu na lektoraty z języków obcych oraz na zajęcia w-f, zaświadczeń o studiowaniu, potrzeb osób z niepełnosprawnościami, uczelnianych zajęć obieralnych, tutoringu i mentoringu, biura karier, agend studenckich (w tym samorządu studenckiego, kół naukowych, agend artystycznych i sportowych, mobilności studenckiej), Biblioteki Głównej SGGW, i inne.

Samorząd studentów oraz koordynatorzy odpowiedzialni za konkretne formy wsparcia pełnią bardzo istotną funkcję w bieżącym przekazywaniu informacji dotyczących dostępnych możliwości. W wielu przypadkach niezbędny okazuje się również kontakt telefoniczny ze studentami, np. gdy pracownik dziekanatu przekazuje informacje o decyzjach komisji stypendialnej, konieczności uzupełnienia dokumentów przy wnioskach o stypendium czy zapomogę. Ponadto na początku każdego roku akademickiego studenci pierwszego roku uczestniczą w spotkaniu informacyjnym z Prodziekanem, na którym przedstawiane są zasady funkcjonowania na SGGW, w tym formy wsparcia materialnego dostępne w środowisku akademickim.

W systemie eHMS oraz na stronie Wydziału regularnie publikowane są terminy oraz procedury ubiegania się o poszczególne świadczenia zgodnie z obowiązującymi zarządzeniami i komunikatami Rektora. W przypadku stypendium Rektora dla najlepszych studentów za wyniki w nauce informacja o możliwości aplikowania jest kierowana do wszystkich uprawnionych studiujących poprzez wiadomość wysłaną na indywidualny adres e-mail (po przygotowaniu wstępnych list rankingowych). Jeżeli student nie odpowie na przekazaną informację, pracownicy dziekanatu podejmują dodatkowy kontakt telefoniczny.

#### *6. Sposób rozstrzygnięcia skarg i rozpatrywania wniosków zgłaszanych przez studentów oraz jego skuteczności*

Wszystkie sprawy związane z organizacją zajęć, jakością kształcenia, warunkami bytowymi, stypendiami i pomocą materialną oraz innymi kwestiami budzącymi niepokój studentów są rozpatrywane w miarę możliwości przez Prodziekana. Prodziekan przyjmuje skargi i wnioski zarówno w formie ustnej (indywidualne spotkania w ustalonym terminie, kontakt telefoniczny, spotkania online na platformie MS Teams), jak i pisemnej (poczta elektroniczna z konta studenta w domenie SGGW na adres podany na stronie WTŻ, a także podania składane w dziekanacie). Skargi i wnioski mogą być także przekazywane za pośrednictwem opiekuna roku, nauczycieli akademickich lub przedstawicieli Samorządu Studenckiego. Wnioski zgłaszane przez Samorząd Studencki są dodatkowo omawiane podczas cyklicznych spotkań z władzami dziekańskimi oraz w razie zgłoszenia takiej potrzeby przez którąkolwiek ze stron. Studentom przysługiwała również możliwość zgłaszania postulatów w formie anonimowej, podczas dnia integracyjnego WTŻ, poprzez umieszczenie swoich propozycji i sugestii w specjalnej skrzynce. Na tej podstawie zgłoszono m.in. potrzebę utworzenia pokoju ciszy/modlitwy w budynku 32, którego

przygotowanie jest obecnie w toku. W kwestiach ogólnych sprawy rozstrzygane są bezpośrednio przez Dziekana Wydziału. W przypadku, gdy sprawa przekazywana jest przez studenta w formie ustnej Prodziekan/Dziekan sporządza notatkę służbową. Jeśli sprawa dotyczy konkretnego nauczyciela akademickiego w wyjaśniającej sprawę rozmowie uczestniczy jego przełożony i z takiej rozmowy również sporządzana jest notatka służbowa. Jeżeli student nie czuje się usatysfakcjonowany rozstrzygnięciem ma możliwość kontaktu z Prorektorem ds. dydaktyki. W przypadkach rażącego przekroczenia norm etycznych lub moralnych przez studenta zgłoszone sprawy są kierowane do powołanego przez Rektora, spośród nauczycieli akademickich Uczelni, rzecznika dyscyplinarnego do spraw studentów (*Statut SGGW*, Dział VI, Rozdział 3 - Odpowiedzialność dyscyplinarna studentów, par. 71 - Załącznik 8.7). Rozstrzygnięciem konkretnych spraw spornych zajmuje się Komisja dyscyplinarna do spraw studentów oraz Odwoławcza komisja dyscyplinarna do spraw studentów powoływana przez Senat. Powoływanie, skład, czas trwania kadencji oraz zakres ich prac reguluje Statut SGGW (Dział VI, Rozdział 3, par. 72). Jak podaje Statut SGGW "*Nauczyciel akademicki podlega odpowiedzialności dyscyplinarnej za przewinienie dyscyplinarne stanowiące czyn uchybiający obowiązkowi nauczyciela akademickiego lub godności zawodu nauczyciela akademickiego*" (Statut SGGW, Dział VIII, Rozdział 4, par. 96). Rozstrzygnięciem konkretnych spraw dotyczących przewinień dyscyplinarnych nauczycieli akademickich zajmuje się, powoływana przez Senat na 4-letnią kadencję, Uczelniana komisja dyscyplinarna dla nauczycieli akademickich, w składzie której jest 15 osób, z czego co najmniej 3 członków będących studentami wskazywanych jest przez właściwy organ samorządu studenckiego. Powoływanie, skład, czas trwania kadencji oraz zakres jej prac reguluje Statut SGGW (Dział VIII, Rozdział 4, par. 98). Rektor SGGW powołuje również co najmniej dwóch rzeczników dyscyplinarnych do spraw nauczycieli akademickich (Statut SGGW, Dział VIII, Rozdział 4, par. 97). Studenci zgłaszają swoje wolne wnioski za pośrednictwem swoich przedstawicieli w czasie posiedzeń Rady Programowej.

Rozpatrywanie skarg realizowane jest zawsze z równym poszanowaniem praw strony zgłaszającej skargę i zaskarżanej.

O wszystkich możliwych formach zgłaszania wniosków lub skarg studenci są informowani na spotkaniu odbywającym się na początku pierwszego semestru studiów, w którym to spotkaniu uczestniczą m.in. Prodziekan, opiekun roku oraz przedstawiciele RWSS.

W zakresie rozpatrywania wniosków i skarg studentów pomocna jest także ankieta zajęć dydaktycznych, wypełniana anonimowo i dobrowolnie w odniesieniu do każdego prowadzącego. Ankiety przeprowadza się drogą elektroniczną w systemie eHMS. Jej formularz umożliwia nie tylko odpowiedź na pytania zamknięte w skali punktowej, ale także pozostawia miejsce na dodatkowy komentarz. Komentarze studentów wskazywane w ankietach mają czasem charakter skarg i wniosków, które są rozpatrywane przez władze Wydziału i Instytutu.

#### *7. Zakres, poziom i skuteczność systemu obsługi administracyjnej studentów, w tym kwalifikacji kadry wspierającej proces kształcenia*

Studenci Wydziału Technologii Żywności mogą liczyć na wszechstronną i profesjonalną obsługę administracyjną ze strony pracowników dziekanatu. Dziekanat pozostaje otwarty dla studentów 4 dni w tygodniu w godzinach 8.30 do 12.30. Piątek jest dniem wewnętrznym pracy w dziekanacie, jednakże w razie nagłej potrzeby studenci mogą także uzyskać pomoc. O zasadach funkcjonowania pracy w dziekanacie studenci są informowani podczas spotkania z

Prodziekanem, na początku 1. semestru studiów, na którym Prodziekan przedstawia prezentację z zakresu niezbędnych informacji nowoprzyjętym studentom. W szczególnych przypadkach (obrony prac dyplomowych, organizacja egzaminów dyplomowych, podpisywanie umów) studenci są przyjmowani w dziekanacie także poza wskazanymi godzinami pracy z uwzględnieniem piątku. Od poniedziałku do piątku, w godzinach pracy dziekanatu, odbierane są telefony i obsługiwana skrzynka email. Studenci pierwszych roczników poznają pracowników dziekanatu na inauguracji oraz w czasie podpisywania umów oświadczenie usług edukacyjnych i odbierania legitymacji. Prodziekan i Dziekan są w stałym kontakcie ze studentami dzięki możliwości konsultacji indywidualnych w dowolnym terminie uzgodnionym ze studentem po wcześniejszym kontakcie z jego strony (droga mailowa, telefoniczna, MS Teams), co sprawdza się lepiej niż ustalone na sztywno godziny konsultacji. Prodziekan jest w stałym, łatwiejszym kontakcie ze studentami dzięki przekierowaniu telefonu stacjonarnego na komórkę. Takie rozwiązanie jest bardzo cenne dla studentów pierwszego roku w czasie pierwszych tygodni zajęć, kiedy pojawiają się różne nagłe pytania organizacyjne wymagające pomocy ze strony Prodziekana. Studenci są poinformowani o możliwości takiego kontaktu telefonicznego. W przypadku ważnych informacji, które mają trafić szybko do studentów, Prodziekan wysyła wiadomości na indywidualne konta mailowe studentów, jest także w kontakcie ze starostami roku, co ułatwia monitorowanie postępu spraw.

Wszystkie ważne informacje są publikowane na stronie Wydziału (rozkłady zajęć, organizacja roku akademickiego, procedury, programy studiów, formularze podań na różne okoliczności związane z tokiem studiów i zapisami w regulaminie studiów, zagadnienia egzaminacyjne na egzamin dyplomowy, itd.). Dziekan i Prodziekan oraz pracownicy dziekanatu utrzymują bieżący kontakt ze starostami poszczególnych roczników (telefon, mail, MS Teams), jak i z Radą Wydziałową Samorządu Studentów WTŻ. Przedstawiciele wszystkich kierunków studiów uczestniczą w posiedzeniach Rady Programowej, co gwarantuje stały przepływ najnowszych informacji do studentów.

Podstawowym narzędziem elektronicznym służącym do obsługi administracyjnej studentów jest ogólnouczelniany system eHMS. Jest to platforma elektroniczna, która po zalogowaniu się, umożliwia każdemu studentowi dostęp do jego indywidualnego konta i tym samym pozwala na sprawdzenie wszelkich informacji o studiach, np. przypisania do grup i przedmiotów, ocen, stanu opłaty za ewentualne przedmioty warunkowe, informacji dotyczących daty egzaminu dyplomowego i recenzenta pracy dyplomowej, zapoznanie się z recenzjami pracy przez obronę.

Pracownicy dziekanatu cały czas podwyższają swoje kwalifikacje poprzez uczestnictwo w licznych kursach i szkoleniach poszerzających zarówno ich kompetencje miękkie (szkolenie z zakresu obsługi studentów i studentek z niepełnosprawnościami, różnic międzykulturowych, warsztaty z kontaktu z osobą po kryzysie psychicznym), jak i prawno-techniczne (coroczne szkolenia z zakresu stosowania aktualnego prawa w szkolnictwie wyższym, zasad stosowania Regulaminu studiów SGGW, szkolenia dotyczące systemów informatycznych czy pomocy materialnej dla studentów i bezpieczeństwa danych osobowych, i inne).

Należy także w tym miejscu wskazać, że w SGGW bardzo sprawnie funkcjonuje WePoint zlokalizowany w Bibliotece Głównej SGGW - miejsce, w którym studenci i pracownicy zagraniczni mogą uzyskać niezbędne informacje i wsparcie na początku i w trakcie pobytu w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (SGGW). WePoint udostępnia informacje o SGGW,

doradza, jak zabezpieczyć swój status prawny w Polsce (wizy, zezwolenia na pobyt) oraz pomaga w adaptacji do życia w Polsce. Oferuje również onboarding nowego pracownika naukowego i organizuje wydarzenia integracyjne skierowane do społeczności międzynarodowej SGGW, szczególnie dla studentów. Przeprowadza szkolenia z zasad Regulaminu studiów w SGGW dla nowoprzyjętych studentów, co ma miejsce na początku semestru. Szczegółowe informacje o funkcjonowaniu WePoint: [https://www.sggw.edu.pl/wepoint-nowy-punkt-na-kampusie-sggw/?search\\_phrase=WePoint](https://www.sggw.edu.pl/wepoint-nowy-punkt-na-kampusie-sggw/?search_phrase=WePoint).

*8. Działania informacyjne i edukacyjne dotyczące bezpieczeństwa studentów, przeciwdziałania dyskryminacji i przemocy, zasady reagowania w przypadku zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, dyskryminacji i przemocy wobec studentów, jak również pomocy jej ofiarom*

Władze Instytutu Nauk o Żywności oraz Wydziału Technologii Żywności kładą duży nacisk na zapewnienie studentom bezpiecznego i sprzyjającego nauce środowiska. W szczególności priorytetem jest zapobieganie konfliktom oraz przeciwdziałanie przemocy i dyskryminacji. Wszyscy studenci i pracownicy są zobowiązani do zgłaszania takich incydentów opiekunowi roku, Prodziekanowi lub Dziekanowi. Dziekan i Prodziekan odpowiadają za udzielanie wsparcia studentom w sytuacjach naruszenia ich bezpieczeństwa lub wystąpienia przejawów dyskryminacji. Są oni dostępni dla studentów w sposób ciągły – istnieje możliwość umówienia spotkania bezpośredniego, rozmowy indywidualnej online lub kontaktu telefonicznego po wcześniejszym wysłaniu wiadomości e-mail lub poprzez MS Teams. Ten system działa sprawniej w porównaniu z systemem stałych dyżurów. Podstawowe informacje udostępniane są poprzez oficjalne strony internetowe Uczelni oraz Wydziału. Wszyscy studenci Wydziału zostali imiennie poinformowani drogą mailową zarówno przez Dziekana jak i Prodziekana (w różnych okresach) o zasadach bezpieczeństwa na kampusie SGGW ze wskazaniem numerów telefonów, z którymi należy się łączyć w przypadku sytuacji zagrożenia. Telefony te są także wskazane w różnych miejscach w budynku 32. Zasady bezpieczeństwa na Kampusie SGGW są omawiane przez Prodziekana w czasie spotkania ze studentami 1 roku w pierwszym tygodniu zajęć. Wszyscy studenci zostali poproszeni o wpisanie numerów telefonów do Straży Akademickiej SGGW do własnych telefonów komórkowych. Bezpośrednią odpowiedzialność za bezpieczeństwo studentów podczas zajęć ponoszą prowadzący. W przypadku zajęć laboratoryjnych prowadzący zobowiązani są do przedstawienia obowiązujących zasad BHP oraz nadzorowania ich przestrzegania. Karty charakterystyk substancji chemicznych wykorzystywanych podczas zajęć laboratoryjnych realizowanych w jednostkach INoŻ dostępne są publicznie na stronie internetowej Wydziału w zakładce „Student” (<https://wtz.sggw.edu.pl/student/sprawy-studenckie/>). Studenci są zobowiązani do zapoznania się z ich treścią przed rozpoczęciem zajęć. Osoby odpowiedzialne za bezpieczeństwo mogą w sytuacjach nagłych korzystać ze wsparcia przeszkolonych w zakresie udzielania pierwszej pomocy pracowników, wyznaczonych w każdej jednostce organizacyjnej. Budynek Wydziału Technologii Żywności wyposażony jest ponadto w defibrylator AED. W ramach kształcenia studenci odbywają obowiązkowe szkolenie ogólne z zakresu BHP w formie e-learningowej. Kursy on-line dotyczące BHP oraz szkolenia bibliotecznego dostępne są na platformie Szkolenia SGGW (<https://szkolenia.sggw.pl/>). Można do nich przystąpić zarówno z komputera, jak i z telefonu po wcześniejszej instalacji aplikacji mobilnej Moodle Mobile. Ze względu na specyfikę procesu kształcenia na kierunku TiMŻ, obejmującego często pracę z aparaturą badawczo-technologiczną, szkolenia BHP odbywają się także

bezpośrednio przed rozpoczęciem zajęć praktycznych, prowadzone przez nauczycieli akademickich, a studenci potwierdzają udział podpisem lub poprzez odesłanie informacji o zapoznaniu się z tymi informacjami przez MS Teams.

Przestrzeganie zasad BHP monitorowane jest przez prowadzących zajęcia. W przypadku poważnych naruszeń zasad bezpieczeństwa, które mogłyby narazić zdrowie lub życie, student może zostać objęty postępowaniem dyscyplinarnym zgodnie z Regulaminem studiów (Załącznik 8.1) oraz Statutem SGGW (Załącznik 8.7). Cała społeczność akademicka, w tym studenci, ma obowiązek stosowania się do zapisów Regulaminu studiów i Statutu SGGW. Podczas immatrykulacji student składa ślubowanie, w którym zobowiązuje się do poszanowania godności studenta, dbania o dobre imię Uczelni, przestrzegania Kodeksu Etyki Studenta SGGW oraz okazywania szacunku innym członkom społeczności akademickiej (Statut SGGW, par. 67). Statut przewiduje również obowiązek uczestnictwa studentów w szkoleniu dotyczącym praw i obowiązków, organizowanym przez samorząd studencki we współpracy z Parlamentem Studentów RP. Pracownicy dydaktyczni SGGW zapoznawani są z procedurami reagowania na sytuacje potencjalnie niebezpieczne, takie jak agresja, naruszenie zasad współżycia społecznego czy obecność osób pod wpływem substancji psychoaktywnych. Zasady porządkowe na terenie Kampusu określone są w Wewnętrznym Regulaminie Porządkowym Kampusu SGGW w Warszawie, który przedstawiany jest studentom pierwszego roku przez Prodziekana podczas spotkań organizacyjnych. Zabronione jest m.in. zakłócanie porządku, zachowania agresywne i nieobyczajne, dewastacja mienia, spożywanie alkoholu, przebywanie pod wpływem środków odurzających, wnoszenie broni oraz materiałów niebezpiecznych, a naruszenia tych zasad w pierwszej kolejności zgłaszane są Straży Akademickiej. Student odpowiada dyscyplinarnie za łamanie obowiązujących przepisów oraz działania naruszające godność studenta, a sprawy takie rozpatruje Komisja Dyscyplinarna. Nauczyciele akademicy zobowiązani są do respektowania Statutu SGGW oraz Kodeksu Etyki Pracownika Naukowego uchwalonego przez Zgromadzenie Ogólne PAN 1 grudnia 2016 r. Studenci z trudnościami o podłożu psychicznym mogą korzystać z bezpłatnego wsparcia psychologicznego w Niepublicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej SGGW, bez konieczności posiadania skierowania. Dodatkowe konsultacje psychologiczne prowadzą pracownicy Katedry Pedagogiki Wydziału Socjologii i Pedagogiki SGGW (<https://www.sggw.edu.pl/studenci/wsparcie-dla-studentow/pomoc-psychologiczna/>). Instytut i Wydział dokładają wszelkich starań, aby zapewnić bezpieczne warunki pracy, a podlegają regularnym kontrolom Inspektoratu BHP oraz sanepidu, przy czym wszelkie zalecenia pokontrolne są niezwłocznie realizowane.

W roku 2020 w SGGW przyjęto tzw. Standard Antydyskryminacyjny Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, wprowadzono Politykę równego traktowania i przeciwdziałania dyskryminacji w SGGW oraz Plan Równości Płci na lata 2022-2025. W strukturze SGGW utworzono nową jednostkę organizacyjną administracji centralnej pod nazwą Sekretariat Rzecznika Dyscyplinarnego ds. nauczycieli akademickich, Rzecznika ds. mobbingu i Pełnomocnika Rektora ds. równego traktowania, które wspierają działania przeciwdziałania dyskryminacji i przemocy również wśród studentów. W ramach struktur uczelnianych, tj. Instytutów i Wydziałów powołano koordynatorów ds. równego traktowania. W przypadku Wydziału Technologii Żywności osobą zajmującą się ww. kwestią jest dr hab. Dorota Derewiaka, prof. SGGW. Na stronie internetowej Wydziału (<https://wtz.sggw.edu.pl/o->

[wydziale/koordynatorzy/](#)) dostępne są dane kontaktowe Koordynatora ds. równego traktowania studentów na WTŻ oraz opis zakresu jego działań.

W ramach programu studiów wszyscy studenci odbywają obowiązkowe szkolenie z zakresu dyskryminacji i jej zapobieganiu w SGGW, podczas którego dowiadują się, czym jest dyskryminacja i jakie są jej rodzaje, ale także poznają regulacje prawne dotyczące dyskryminacji i molestowania. Mogą dowiedzieć się czym różni się dyskryminacja od mobbingu, na czym polega autodyskryminacja, jakie są przyczyny powstawania zachowań dyskryminacyjnych i sposoby przeciwdziałania oraz reagowania na nierówne traktowanie w SGGW. W zakładce (<https://www.sggw.edu.pl/uczelnia/rowne-traktowanie-w-sggw/przeciwdzialanie-dyskryminacji/raporty/>) zamieszczone są linki przekierowujące studentów do szkoleń (prowadzonych online). Występują one zarówno w polskiej, jak również w angielskiej wersji językowej. Na stronie internetowej SGGW w zakładce <https://www.sggw.edu.pl/uczelnia/rowne-traktowanie-w-sggw/przeciwdzialanie-dyskryminacji/> istnieje strona zatytułowana „Zgłoś nierówne traktowanie” (<https://www.sggw.edu.pl/uczelnia/rowne-traktowanie-w-sggw/przeciwdzialanie-dyskryminacji/zglos-nerowne-traktowanie/>), za pośrednictwem której, w sposób anonimowy lub z podaniem danych osobowych, każdy student może zgłosić akt dyskryminacji występujący w SGGW do odpowiednich władz Uczelni oraz poznać listę koordynatorów wydziałowych i instytutowych, do których z takim problemem może zgłosić się osobiście.

W roku 2022 w SGGW wprowadzono również procedurę zgłaszania i reagowania na przypadki dyskryminacji. Na stronie (<https://www.sggw.edu.pl/uczelnia/rowne-traktowanie-w-sggw/przeciwdzialanie-dyskryminacji/poradniki-antydiskryminacyjne/>) dostępne są poradniki w formie filmów oraz krótkich opisów ułatwiające zrozumienie poniższych zagadnień:

- Co to jest dyskryminacja? ([https://www.youtube.com/watch?v=D5sy-u4DU\\_8&t=4s](https://www.youtube.com/watch?v=D5sy-u4DU_8&t=4s));
- Jakie są przykłady dyskryminacji? (<https://www.youtube.com/watch?v=CPyapn0SKG4>);
- Co to jest molestowanie seksualne? (<https://www.youtube.com/watch?v=bC8bTC6lrgo>);
- Jak przeciwdziałać dyskryminacji? (<https://www.youtube.com/watch?v=un-Vy4XapIA&t=1s>);
- Jakie są niedopuszczalne zachowania w pracy i na uczelni? (<https://www.youtube.com/watch?v=INCMP4fs3D0&t=5s>).

Poradniki te powstały w ramach kampanii informacyjnych „#DYSKRYMINACJA\_TO\_OBCIACH” oraz „NIE WYRAŻAM ZGODY” prowadzonych przez zespół kierowany przez Pełnomocnika Rektora ds. równego traktowania w SGGW. Informacje na temat ww. kampanii były przekazywane studentom w formie ulotek informacyjnych oraz poprzez strony internetowe SGGW, jak również poprzez newsletter SGGW „Puk, puk”.

#### *9. Współpraca z samorządem studentów i organizacjami studenckimi*

Na Wydziale Technologii Żywności działa Rada Wydziałowa Samorządu Studentów (RWSS), skupiająca studentów - reprezentantów wszystkich kierunków realizowanych na WTŻ. Członkowie Samorządu Studentów są wybierani w demokratycznym głosowaniu przez studentów. Pełnią oni nie tylko funkcje opiniotwórcze, ale również uczestniczą w podejmowaniu decyzji na Wydziale jako członkowie Rady Programowej. Obecnie w skład Rady Programowej wchodzi czterech studentów - po jednym z każdego kierunku studiów, w tym Przewodnicząca

RWSS WTŻ. Samorząd aktywnie uczestniczy w wydarzeniach organizowanych na Wydziale oraz współtworzy proces dydaktyczny, m.in. poprzez akceptowanie planów zajęć, opiniowanie programów studiów oraz aktywny udział w obradach Rady Programowej. Zgłaszane przez studentów propozycje są w miarę możliwości brane pod uwagę i wdrażane.

Dobrym rozwiązaniem praktycznym na Wydziale są spotkania Dziekana i Prodziekana z przedstawicielami RWSS, podczas których omawiane są plany działalności samorządu. Zwykle odbywają się one przed rozpoczęciem roku akademickiego; w roku 2025 miały miejsce we wrześniu. Przedstawiciele RWSS oraz koła naukowe intensywnie współpracują z Wydziałem m. in. przy organizacji Dni Otwartych SGGW, Dni SGGW, Festiwalu Nauki, Pikniku Naukowego, Salonu Maturzystów Perspektywy, Wydziałowej Inauguracji Roku Akademickiego czy imprez integracyjnych (otrząsin, spotkania integracyjne na Wydziale, Wigilia studencka). W miarę możliwości akcje te wspierane są finansowo przez WTŻ.

Dla polepszenia jakości przebywania na Uczelni, co ma szczególne znaczenie w przypadku studentów kierunków WTŻ, którzy z racji charakteru studiów spędzają dużo czasu na terenie Kampusu, Wydział przygotował kącki wypoczynkowe z pufami i pomieszczenie umożliwiające spożywanie posiłków zaopatrzone w kuchenkę mikrofalową, automaty z kanapkami i kawą, ponieważ w budynku Wydziału nie funkcjonuje stołówka. Ponadto, dla komfortu studentów z potrzebami wyciszenia się w budynku Wydziału przygotowany jest pokój ciszy. Rada Wydziałowa Samorządu Studenckiego WTŻ oraz koła naukowe chętnie korzystają też z w pełni wyposażonego pomieszczenia dla nich przeznaczonego w budynku Wydziału. W przypadku organizacji spotkań integracyjnych, zarówno naukowych, jak i towarzysko-integracyjnych (np. Wigilia i inne) studentom umożliwiające jest korzystanie z pomieszczeń przynależących do Wydziału lub Instytutu Nauk o Żywności. Zaangażowanie studentów w prace w Samorządzie Studentów jest bardzo doceniane przez Władze Wydziału. Szczególnie aktywni członkowie samorządu nagradzani są Dyplomem uznania Dziekana WTŻ, którego wręczenie odbywa się podczas uroczystych Inauguracji Roku Akademickiego w obecności przedstawiciela władz Uczelni, nauczycieli akademickich, zaproszonych gości i studentów.

#### *10. Sposób, częstość i zakres monitorowania, oceny i doskonalenia systemu wsparcia oraz motywowania studentów, jak również ocena kadry wspierającej proces kształcenia, a także udział w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów*

System motywowania oraz wspierania studentów jest sprawdzany zarówno na poziomie Wydziału, jak i całej Uczelni. Współpraca z wydziałowym Samorządem Studentów (RWSS) umożliwia pozyskiwanie informacji dotyczących m.in. procesu dydaktycznego, sposobu prowadzenia zajęć oraz zgłaszanych propozycji dotyczących jego ulepszenia.

Prodziekan każdego roku organizuje spotkania kierowane do studentów pierwszego roku, podczas których omawiane są kwestie organizacyjne oraz wskazywane najczęściej pojawiające się trudności, typowe dla osób rozpoczynających studia. Spotkania te mają również funkcję motywacyjną. Uczestniczą w nich przedstawiciele RWSS WTŻ, opiekun roku oraz Koordynator ds. jakości kształcenia, który prezentuje podstawowe zasady działania systemu zapewniania jakości kształcenia obowiązującego na WTŻ.

Co najmniej raz w każdym semestrze odbywają się spotkania Dziekana i Prodziekana z reprezentantami Rady Wydziałowej Samorządu Studentów oraz przedstawicielami samorządów poszczególnych roczników, podczas których poruszane są bieżące sprawy związane z procesem

dydaktycznym. Informacje o prawidłowym przebiegu kształcenia oraz o ewentualnych trudnościach uzyskiwane są również w trakcie indywidualnych konsultacji studentów z Prodziekanem lub Dziekanem, organizowanych na prośbę studenta.

Prodziekan reaguje także na sygnały przekazywane przez prowadzących zajęcia, którzy utrzymują stały kontakt ze studentami. Z obserwacji nauczycieli akademickich można bowiem czasem wnioskować, że konkretny student potrzebuje dodatkowego wsparcia (np. w przypadku symptomów kryzysu psychicznego, nadpobudliwości czy przebodźcowania). W takiej sytuacji Prodziekan podejmuje próbę spotkania ze studentem, aby przeprowadzić rozmowę wspierającą, która może pomóc w uzyskaniu odpowiedniego wsparcia.

## Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach

1. Zakres, sposoby zapewnienia aktualności i zgodności z potrzebami różnych grup odbiorców, w tym przyszłych i obecnych studentów, udostępniana publicznie informacja o warunkach przyjęć na studia, programie studiów, jego realizacji i osiągniętych wynikach

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie posiada stronę podmiotową BIP, na której zamieszcza informacje dotyczące wszystkich prowadzonych kierunków, wymagane ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2022 r. poz. 574).

Wydział Technologii Żywności zapewnia dostęp do aktualnych informacji o prowadzonej działalności dydaktycznej różnym grupom odbiorców, tj.: kandydatom na studia, obecnym studentom, pracownikom, interesariuszom z otoczenia społeczno-gospodarczego (interesariuszom zewnętrznym) oraz innym osobom zainteresowanym.

Osoby zainteresowane w prosty sposób mogą wyszukać na stronie internetowej Wydziału:

- dane teled adresowe oraz dane dotyczące organizacji pracy dziekanatu (<https://wtz.sggw.edu.pl/kontakt/>),
- informacje dotyczące władz Wydziału (<https://wtz.sggw.edu.pl/o-wydziale/>),
- jego historii (<https://wtz.sggw.edu.pl/o-wydziale/historia/>) oraz
- kadry (<https://inoz.sggw.edu.pl/instytut-nauk-o-zywnosci/o-instytucie/pracownicy/>).

Na stronie głównej (<https://wtz.sggw.edu.pl/>) zawarte są wszystkie najistotniejsze informacje, które dotyczą m.in. dostępu do programów studiów poszczególnych kierunków i aktualności z życia Wydziału. W zakładce „Sprawy studenckie” zawarte są informacje dotyczące:

- planów zajęć (<https://wtz.sggw.edu.pl/student/sprawy-studenckie/plany-zajec/>),
- wzorów podań (<https://wtz.sggw.edu.pl/student/sprawy-studenckie/wzory-podan/>),
- wymagań odnoszących się do prac dyplomowych (<https://wtz.sggw.edu.pl/student/sprawy-studenckie/prace-dyplomowe/>),
- stypendiów socjalnych i zapomóg (<https://wtz.sggw.edu.pl/student/sprawy-studenckie/stypendia-socjalne-i-zapomogi/>),
- praktyk studenckich (<https://wtz.sggw.edu.pl/student/sprawy-studenckie/praktyki-studenckie/>) oraz
- studentów z niepełnosprawnościami (<https://wtz.sggw.edu.pl/student/sprawy-studenckie/studenci-z-niepelnosprawnościami/>).

W zakładce „Student” znaleźć można informacje dotyczące:

- Tutoringu i Mentoringu (<https://jakoscksztalcenia.sggw.edu.pl/tutoring-i-mentoring-w-sggw/>),
- Uczelnianych Zajęć Obieralnych (<https://jakoscksztalcenia.sggw.edu.pl/uzo/>) oraz
- równego traktowania w SGGW (<https://www.sggw.edu.pl/uczelnia/rowne-traktowanie-w-sggw/>).

W zakładce „Studia” znajdują się informacje dotyczące wymiany międzynarodowej (<https://wtz.sggw.edu.pl/studia/erasmus/>) oraz informacje dotyczące jakości kształcenia (<https://wtz.sggw.edu.pl/studia/jakosc-ksztalcenia/>). W zakładce „Student” znajdują się również informacje dotyczące Samorządu Studentów WTŻ (<https://wtz.sggw.edu.pl/student/sprawy-studenckie/samorzad-studentow-wtz/>). Po rozwinięciu zakładek dedykowanych poszczególnym kierunkom studiów realizowanych na Wydziale, w tym m.in. Towaroznawstwa i marketingu

żywności można znaleźć informacje dotyczące programu studiów oraz warunków jego realizacji, sylabusów poszczególnych przedmiotów realizowanych w ramach danego kierunku, opisu efektów uczenia się (<https://wtz.sggw.edu.pl/studia/towaroznawstwo-i-marketing-zywnosci/>).

Z perspektywy przyszłych studentów warto wspomnieć, że informacje dla kandydatów na temat oferty dydaktycznej Wydziału Technologii Żywności – również kierunku towaroznawstwo i marketing żywności, zamieszczone są: na ulotkach oraz w Informatorze dla kandydatów na studia SUKCES Z NATURY!!! SGGW (wydawany corocznie) dystrybuowanym podczas wydarzeń popularyzujących działalność dydaktyczną i naukową Wydziału oraz przekazywanym bezpośrednio do szkół średnich. W biuletynie tym znajdują się informacje o przedmiotach rekrutacyjnych, uzyskanym tytule zawodowym, trybie studiów, limitach przyjęć, czasie trwania studiów, charakterystykach i programie kierunku studiów oraz perspektywach zawodowych. Powyższe informacje dla kandydatów znajdują się również na stronie głównej Uczelni (<https://www.sggw.pl/dla-kandydatow/rekrutacja/informator>) oraz na stronie Wydziału Technologii Żywności (<https://wtz.sggw.edu.pl/kandydat/>), a informacje dotyczące zasad i procesu rekrutacji na studia w tym: systemu obsługi kandydatów (w którym aktualizowane są informacje na temat przyjęcia kandydatów na studia), kalendarium, wymaganych dokumentów, zagranicznych świadectw, skierowań na badania lekarskie, a także nt. rekrutacji dla cudzoziemców oraz nt. pomocy materialnej i zakwaterowania w domach studenckich na stronie Uczelni (<https://www.sggw.pl/dla-kandydatow/rekrutacja>).

Ponadto, informacje na temat kierunku studiów oraz na temat rekrutacji przekazywane są także podczas organizowanych na Uczelni i poza nią spotkań i targów o charakterze promocyjnym (np. Targi Edukacyjne – Food EXPO, Warszawski Salon Maturzystów Perspektywy; Dni Otwarte – tradycyjne oraz online w formie chatów, raz lub dwa razy w roku; Dni SGGW, Festiwal Nauki, Piknik Naukowy Polskiego Radia i Centrum Nauki Kopernik).

W zakresie upowszechniania informacji o ofercie Wydziału Technologii Żywności i realizowanych na nim kierunkach studiów powołany został Zespół ds. kontaktu z kandydatami, który realizuje zadania z zakresu promocji oferty dydaktycznej oraz budowania pozytywnego wizerunku Uczelni i Wydziału wśród potencjalnych kandydatów. Celem Zespołu jest utrzymywanie bezpośredniego kontaktu z młodzieżą szkół średnich, wspieranie procesu rekrutacji poprzez rzetelne informowanie o możliwościach kształcenia oraz prezentowanie nowoczesnych metod nauczania, infrastruktury badawczej i osiągnięć naukowych Wydziału. Zespół ściśle współpracuje z Biurem Promocji, Biurem Karier oraz innymi jednostkami organizacyjnymi Uczelni, dbając o spójność przekazu promującego SGGW jako uczelnię nowoczesną, otwartą i ukierunkowaną na potrzeby rynku pracy.

W roku akademickim 2024/2025 Zespół odegrał kluczową rolę w organizacji Dni Otwartych SGGW, które odbyły się 8 marca i 9 lipca 2025 roku. Wydarzenia te obejmowały kompleksową prezentację oferty dydaktycznej w języku polskim i angielskim, wykłady promujące kierunki studiów, spotkania z kadrą dydaktyczną i studentami oraz konsultacje z Biurem Karier. Stoisko Wydziału Technologii Żywności cieszyło się dużym zainteresowaniem – odwiedziło je kilkuset kandydatów, którzy mieli okazję poznać specyfikę studiów, zaplecze laboratoriów oraz możliwości rozwoju zawodowego. Zespół przygotował również dekorację, materiały promocyjne, filmy i gadzety wydziałowe, które pozytywnie wyróżniły stoisko na tle innych jednostek uczelni. W roku akademickim 2025/2026 Dzień Otwarty SGGW odbędzie się 7 marca 2026 r.

W roku 2024/2025 Zespół zorganizował cykl zajęć warsztatowych i pokazów praktycznych dla uczniów szkół średnich województwa mazowieckiego w ramach cyklu Otwarte Laboratoria. Spotkania te, prowadzone przez pracowników naukowo-dydaktycznych, umożliwiły uczniom bezpośredni kontakt z nauką i praktyką związaną z technologią żywności. Zajęcia odbyły się m.in. w:

- Zespole Szkół im. Korpusu Ochrony Pogranicza w Szydłowcu,
- Zespole Szkół Gastronomicznych im. E. Pijanowskiego w Warszawie,
- LXXV Liceum Ogólnokształcącym im. Jana III Sobieskiego w Warszawie.

Spotkania te cieszyły się dużym zainteresowaniem i przyczyniły się do popularyzacji nauk o żywności oraz zwiększenia liczby kandydatów zainteresowanych kierunkami prowadzonymi przez Wydział.

Zespół także aktywnie uczestniczył w promocji projektu finansowanego ze środków FERS, którego celem było zwiększenie atrakcyjności oferty dydaktycznej i promocja nowoczesnych form kształcenia. Opracowano koncepcje prezentacji multimedialnych i filmów promujących kierunki:

- technologia żywności i żywienie człowieka (TŻiŻCz),
- towaroznawstwo i marketing żywności (TiMŻ),
- food science – technology and nutrition (FSTN).

Zespół koordynował nagrania wywiadów z absolwentami, przygotowanie filmów oraz publikację materiałów w kanałach promocyjnych uczelni. Kilka filmów promujących kierunek towaroznawstwo i marketing żywności zostały szczególnie dobrze przyjęte i są obecnie wykorzystywane podczas prezentacji i wydarzeń rekrutacyjnych.

W ramach tej promocji zostały zorganizowane Laboratoria Przyszłości pt:

- Tajniki pakowania mięsa – jak technologia chroni świeżość produktu
- Sekrety gospodarki cyrkularnej – jak zagospodarować produkty uboczne z tłoczenia konopi siewnej?
- Jadalne opakowania – nowoczesne rozwiązanie dla ekologicznego świata
- Tajemnice fermentacji – jak powstają kiszonki i dlaczego są zdrowe?
- What do cheese packaging and artificial skin have in common?
- Food made from microorganisms – what we will eat on Mars?
- High protein healthy food made with microbes?

Dodatkowo przygotowano dedykowane webinaria dla poszczególnych kierunków, m.in.:

- „Technologia żywności i żywienie człowieka – Twórz innowacyjne rozwiązania!”,
- „Żywność, marketing, innowacje – czy wiesz, że można to połączyć?”,
- „Where Technology Meets Nutrition for Next-Gen Food Solutions”.

Łącznie przeprowadzono kilkanaście wydarzeń online, w których uczestniczyło ponad 1000 uczniów z całej Polski.

Zespół uczestniczył w opracowaniu i wdrażaniu strategii komunikacji Wydziału i Uczelni, akcentującej nowoczesność, zrównoważony rozwój, odpowiedzialność społeczną oraz współpracę międzynarodową. Wprowadzono nowe materiały informacyjne i graficzne do folderów promocyjnych, odświeżono treści na stronie internetowej i w mediach społecznościowych. Zespół zainicjował również działania w kierunku ponownego uruchomienia

oficjalnego konta Wydziału na platformie TikTok, aby skuteczniej docierać do młodszych odbiorców.

W roku akademickim 2024/2025 Zespół zainicjował współpracę Liceum Ogólnokształcącego z Oddziałami Dwujęzycznymi im. Adama Mickiewicza w Piastowie, podpisując porozumienie o współpracy, które otwiera drogę do cyklicznych zajęć i warsztatów tematycznych. Zespół był również zaangażowany w wydarzenia środowiskowe, m.in. w uroczystość 80-lecia ww. szkoły partnerskiej, w której uczestniczył Dziekan Wydziału i Koordynator ds. Kontaktu z kandydatami.

W celu pozyskania potencjalnych kandydatów na studia pracownicy i studenci Wydziału Technologii Żywności prowadzą liczne spotkania z młodzieżą szkół średnich, na których przekazują informacje o ofercie dydaktycznej Wydziału. Podczas Dni Otwartych SGGW organizowane jest stoisko Wydziału, na którym dziekani, pracownicy i studenci udzielają informacji potencjalnym kandydatom, ich rodzicom i nauczycielom o ofercie dydaktycznej Wydziału, możliwościach pomocy materialnej, wyjazdach, praktykach, stażach, perspektywach zawodowych absolwentów, rozdawane są wówczas broszury informacyjne, informatory oraz gadżety reklamowe. Na Wydziale organizowany jest również Dzień Otwarty WTŻ, w ramach którego zainteresowane szkoły i ich uczniowie szczegółowo poznają realia studiowania na Wydziale Technologia Żywności. W tym dniu zainteresowani mogą spotkać się z władzami Wydziału i przedstawicielami Samorządu Studenckiego oraz mogą uczestniczyć w warsztatach organizowanych specjalnie dla nich.

Wszelkie niezbędne studentom i kandydatom na studia informacje dostępne są na dwujęzycznej (pl-en) stronie internetowej Wydziału (administrowanej przez grupę pracowników Zespołu ds. mediów elektronicznych). Poprzez stronę udostępniane są informacje o pracownikach dziekanatu, godzinach otwarcia dziekanatu, organizacji roku akademickiego, planach studiów, harmonogramach zajęć, czy opiekunach poszczególnych roczników. Na stronie publikowane są również sylabusy przedmiotów, wewnętrzne akty dotyczące jakości kształcenia, wymagania dotyczące prac dyplomowych i studenckich praktyk zawodowych, informacje na temat pomocy materialnej i organizacji studenckich (takich jak Samorząd Studentów Wydziału Technologii Żywności, koła naukowe działające przy Wydziale), Regulamin studiów, a także informacje o możliwości studiowania za granicą w ramach programów Erasmus. Wszystkie informacje na stronie internetowej Wydziału są na bieżąco aktualizowane i pogrupowane w odpowiednich zakładkach (kandydat, student, absolwent, pracownik, instytut, wydział) tak, aby ułatwić ich wyszukiwanie.

Poza wymienionymi wyżej informacjami, na stronie internetowej znajdują się także aktualności związane z funkcjonowaniem Wydziału, w szczególności dotyczące konferencji, wykładów, szkoleń, kursów dla studentów, ofert wyjazdów, obozów integracyjnych, ofert pracy i współpracy z gospodarką, itp. Zamieszczane są także relacje z wydarzeń, w których udział biorą pracownicy i studenci Wydziału Technologii Żywności. Aktualizowane są informacje dotyczące naukowców z zagranicznych ośrodków wizytujących Wydział oraz osób z otoczenia gospodarczego (firm spożywczych i innych, instytucji, zakładów przetwórstwa żywności) odwiedzających Wydział. Udostępniane są również informacje o sukcesach kadry akademickiej (publikacje w renomowanych czasopismach naukowych, wygrane konkursy, otrzymane granty, otrzymane prestiżowe stypendia, wyróżnione na konferencjach prezentacje i postery). Powyższe informacje zamieszczane są także w wydziałowych mediach społecznościowych (Instagram, Facebook i

TikTok Wydziału Technologii Żywności SGGW), do których link znajduje się również na stronie Wydziałowej. Bardzo aktywnie działają media społecznościowe prowadzone przez Zespół ds. mediów elektronicznych, Zespół ds. kontaktu z kandydatami, Samorząd Studentów i Koło Naukowe Technologów Żywności. Informacje przedstawiane w tych mediach są bardzo ważnym sposobem informowania kandydatów na studia i innych interesariuszy zewnętrznych o życiu i aktywności Wydziału oraz Instytutu.

Najważniejsze informacje z życia Wydziału zamieszczane są również na stronie głównej Uczelni oraz na Facebooku i Instagramie (administrowanych przez Biuro Promocji SGGW).

Przepływ informacji na Wydziale i w Instytucie odbywa się w trybie ciągłym z wykorzystaniem kilku kanałów:

- strony internetowej Wydziału Technologii Żywności (<https://wtz.sggw.edu.pl/>),
- strony internetowej Instytutu Nauk o Żywności (<https://inoz.sggw.edu.pl/>),
- serwisu społecznościowego Facebook Wydziału Technologii Żywności (<https://www.facebook.com/wtz.sggw.warsaw>),
- serwisu społecznościowego Instagram ([https://www.instagram.com/wtz\\_sggw\\_warsaw/](https://www.instagram.com/wtz_sggw_warsaw/)),
- serwisu społecznościowego LinkedIn (<https://www.linkedin.com/company/wydzia%C5%82-technologii-%C5%BCywno%C5%9Bci-sggw-instytut-nauk-o-%C5%BCywno%C5%9Bci-sggw-w-warszawie/>),
- serwisu społecznościowego TikTok ([https://www.tiktok.com/@wtz\\_sggw\\_warsaw](https://www.tiktok.com/@wtz_sggw_warsaw)),
- poczty elektronicznej – z adresu mailowego Wydziału ([dwtz@sggw.edu.pl](mailto:dwtz@sggw.edu.pl)) i adresów pracowniczych w domenie @sggw.edu.pl dostępnych na stronie internetowej Wydziału,
- przy użyciu systemu e-HMS obsługiwanego przez pracowników dziekanatu,
- Newsletterem SGGW (może być subskrybowany przez studentów i pracowników SGGW, a wszystkie wydziały mają możliwość włączania istotnych informacji do Newslettera),
- przez bezpośrednie spotkania w czasie dyżurów nauczycieli akademickich,
- poprzez informacje umieszczane w gablotach i często odwiedzanych przez studentów miejscach.

Różnorodność zastosowanych kanałów komunikacji pozwala w efektywny sposób dotrzeć z informacją do różnych grup odbiorców, a nowoczesne kanały komunikacji pozwalają także na komunikację zwrotną z użytkownikami i wbudowywanie tej informacji w bieżące działania Wydziału.

Aktualnie pracownicy dziekanatu prowadzą obsługę studentów z wykorzystaniem systemu e-HMS w zakresie wszystkich etapów i aspektów studiowania, zapewniając też pomoc w bezpośredniej lub telefonicznej rozmowie lub przy użyciu poczty elektronicznej w bieżących sprawach związanych z tokiem studiów. Informacje w interfejsie studenckim e-HMS podzielone są na zakładki, w których studenci mogą znaleźć takie informacje, jak ankiety studenckie, ogłoszenia bieżące (w których umieszczane są informacje między innymi o możliwościach studiowania za granicą czy informacje Biura Promocji SGGW) i informacje dodatkowe (w których znajdują się m.in. dane adresowe dziekanatu oraz godziny jego otwarcia) a także opłaty (zakładka z indywidualnym numerem konta studenta na które zobowiązany jest przelać bieżące

należności), dodatkowo w interfejsie tym znajdują się zakładki z danymi studenta, ze zgodami na przetwarzanie danych osobowych, informacjami dotyczącymi przebiegu studiów indywidualnie dla każdego studenta (z informacjami m.in. o kartach egzaminacyjnych na poszczególne semestry, semestralnych zaliczeniach dziekańskich czy ocenach z poszczególnych egzaminów i zaliczeń, a także numery grup, wg których studenci dzieleni są na poszczególne ćwiczenia i informacje o praktykach, pracach dyplomowych i materiałach dydaktycznych), ponadto znajduje się tam zakładka „moje finanse” (z informacjami m.in. o przyznanych świadczeniach, ratach za studia), a także poczta i informacje związane z domami studenckimi.

Uczelnia posiada również zintegrowany i jednolity dla wszystkich programów i ścieżek kształcenia system „Sylabus SGGW” <https://sylabus.sggw.edu.pl/> skonstruowany w celu informowania studentów i kandydatów o programach kształcenia. Stosując odpowiednie filtry (język studiów, rok akademicki, wydział/kierunek, poziom studiów, forma) użytkownik w sposób łatwy wybiera interesującą go ścieżkę kształcenia i uzyskuje kompleksowe, jednolite dla całej oferty dydaktycznej SGGW informacje. Każdy kierunek zawiera: opis kierunku (w tym cele kształcenia i perspektywy zawodowe) oraz szczegóły dotyczące organizacji poszczególnych semestrów (przedmioty, liczba godzin, ECTS, forma weryfikacji efektów uczenia się, sylabusy przedmiotów). Dostępny jest również kompletny program studiów i link do strony Wydziału z dodatkowymi informacjami. System ten jest ustrukturyzowany, a więc bardzo przejrzysty i co ważne dostępny bez konieczności logowania się (co zwiększa dostępność informacji dla osób niebędących studentami SGGW). Dodatkową jego zaletą jest możliwość wskazania rocznika naboru na studia, co zapewnia dostęp do aktualnych i właściwych dla danego rocznika informacji.

Ważnym aspektem publicznego dostępu do informacji o Wydziale jest działalność w ramach Wydziału Technologii Żywności Zespołów i koordynatorów:

- Koordynator i Zespół ds. kontaktu z kandydatami, który pełni nadzór nad komunikacją z kandydatami na studia i prezentacją oferty dydaktycznej Wydziału;
- Koordynator i Zespół ds. mediów elektronicznych, który zajmuje się przygotowywaniem spójnej identyfikacji wizualnej Wydziału i rozwiązań graficznych w działalności informacyjnej lub okolicznościowej Wydziału;
- Koordynator ds. studentów z niepełnosprawnościami, który przeprowadza szereg działań z zakresu wspomagania i komunikowania o możliwościach kształcenia studentów z niepełnosprawnościami;
- Koordynator ds. monitorowania losów absolwentów, który na bieżąco prowadzi monitorowanie losów zawodowych absolwentów Wydziału Technologii Żywności.

*2. Sposoby, częstość i zakres oceny publicznego dostępu do informacji, udział w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów, a także skuteczność działań doskonalących w tym zakresie*

Wydział Technologii Żywności regularnie i na bieżąco monitoruje czy przekazywane informacje o kierunkach studiów są aktualne, kompletne, łatwo dostępne na stronie internetowej i zgodne z wymaganiami prawnymi. W ocenie tej uczestniczą przedstawiciele różnych grup społeczności akademickiej oraz przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego.

Ważnym aspektem publicznego dostępu do informacji o Wydziale i kierunkach kształcenia jest działalność wydziałowych Koordynatorów: ds. jakości kształcenia, ds. współpracy

międzynarodowej, ds. kontaktu z kandydatami, ds. mediów elektronicznych i innych, których zadaniem jest dbałość o okresową aktualizację informacji o ofercie dydaktycznej. Koordynatorzy ci składają raporty ze swoich działań przed Dziekanem oraz Radą Programową Wydziału.

Publiczny dostęp do informacji oraz jego bieżąca aktualizacja ułatwione są przez regularny udział w szeregu wydarzeń popularyzujących naukę i dydaktykę na WTŻ (organizowane w Dzień Otwarty SGGW, Dni SGGW, Salon Maturzystów, Targi FOOD EXPO, Festiwal Nauki, Piknik Naukowy Polskiego Radia i Centrum Nauki Kopernik i in.). Podczas tych wydarzeń osoby spoza Wydziału i spoza Uczelni mają dostęp do najbardziej aktualnych informacji dotyczących oferty edukacyjnej kierunku Towaroznawstwo i marketing żywności (oferty przekazywane przez pracowników INoŻ w formie prezentacji, informatora, broszur), aktualności z życia naukowego Wydziału (podejmowanych badań, kontaktów z naukowcami z innych jednostek naukowych, kontaktów naukowych i wdrożeńiowych z otoczeniem gospodarczym).

Ocena tego rodzaju działań dokonywana jest w formie dyskusji podczas posiedzeń Rady Programowej. Interesariusze mogą również wyrażać ocenę publicznego dostępu do informacji poprzez umieszczanie komentarzy pod postami w wydziałowych social mediach. Studenci mogą wypełniać anonimowe ankiety satysfakcji i przekazywać je przez system eHMS lub w formie papierowej do osoby odpowiedzialnej za przeprowadzenie ankiety. Studenci wyrażają również swoją ocenę poprzez zgłaszanie i nagradzanie kadry dydaktycznej w konkursach typu „Mistrz dydaktyki”, „Motywator” lub „Złote Grono”.

Kilka razy w roku organizowane są spotkania władz Uczelni z dziekanami oraz pracownikami Biura Promocji, gdzie dyskutowane są sposoby skutecznego upubliczniania oferty dydaktycznej Wydziału oraz skutecznego pozyskiwania kandydatów na studia, wyglądu i zasad działania stron internetowych i mediów społecznościowych. Podczas tych spotkań uczestnicy dzielą się doświadczeniem, udzielają sobie porad, wskazówek, podejmują działania nad ulepszeniem prowadzonej działalności promocyjnej oferty dydaktycznej. Pracownicy INoŻ (kadra akademicka, opiekunowie roku, Dziekan, Prodziekan, poszczególni koordynatorzy) spotykają się również z przedstawicielami Samorządu i kół naukowych oraz osobami studiującymi na Wydziale, a także przedstawicielami wybranymi do Rady Programowej, chętnie wystuchują ich opinii na temat studiów, funkcjonowania Wydziału i sposobu upubliczniania informacji. Opinie i uwagi studentów są dyskutowane i wdrażane w życie Wydziału, aby systematycznie usprawniać i ulepszać sposoby upubliczniania informacji z zakresu działalności Wydziału oraz zwiększać satysfakcję z podjętych studiów najważniejszych interesariuszy, jakimi są studenci. Uważamy, że poczucie wpływu na aktywność Wydziału i stosowane rozwiązania dydaktyczne i organizacyjne mają niebagatelne znaczenie dla osiągnięcia satysfakcji z dokonanego wyboru studiów, co także przekłada się na korzystny obraz Wydziału przekazywany m.in. kandydatom kanałami nieformalnymi, np. poprzez różne fora internetowe czy konta studentów w mediach społecznościowych.

## **Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów**

- 1. Sposób sprawowania nadzoru merytorycznego, organizacyjnego i administracyjnego nad kierunkiem studiów, kompetencje i zakres odpowiedzialności osób odpowiedzialnych za kierunek, w tym kompetencje i zakres odpowiedzialności w zakresie ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia na kierunku*

Organizacja procesu kształcenia na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności (TiMŻ) na Wydziale Technologii Żywności odbywa się w oparciu o Ustawę Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. z dnia 30 sierpnia 2018 r. poz. 1668 z późniejszymi zmianami), Polską Ramę Kwalifikacyjną oraz przepisy wewnętrzne obowiązujące w SGGW (Statut SGGW, uchwały Senatu, zarządzenia Rektora, Regulamin studiów).

Nadzór merytoryczny nad kierunkiem studiów sprawuje Dziekan Wydziału, którego kompetencje są określone w Statucie SGGW (Załącznik 10.1) oraz Regulaminie organizacyjnym SGGW (Załącznik 10.2). Dziekan w swojej pracy wspierany jest opiniami i propozycjami Rady Programowej, Prodziekana, koordynatorów oraz zespołów roboczych, Samorządu Studentów, nauczycieli akademickich prowadzących kształcenie na kierunku TiMŻ oraz interesariuszy zewnętrznych (pracodawcy i absolwenci). Opinie i uwagi są przekazywane bezpośrednio do Dziekana, członków Rady Programowej, koordynatorów lub członków zespołów roboczych.

Nadzór bieżący w zakresie realizacji programów studiów odbywa się zgodnie z Regulaminem studiów SGGW (Załącznik 10.3) i jest sprawowany przez Dziekana zgodnie z kompetencjami określonymi w Statucie SGGW, według którego do zadań Dziekana należy: reprezentowanie Wydziału, w tym reprezentowanie go na zewnątrz SGGW na podstawie upoważnienia Rektora; sprawowanie bieżącego nadzoru nad procesem kształcenia w ramach kierunków studiów prowadzonych na Wydziale; sprawowanie bieżącego nadzoru nad procesem promocji i rekrutacji na kierunkach studiów prowadzonych na Wydziale, na zasadach określonych odrębnymi przepisami i we współpracy z właściwymi jednostkami organizacyjnymi SGGW; ustalanie szczegółowych planów zajęć dydaktycznych prowadzonych na Wydziale; dokonywanie zleceń zajęć dydaktycznych w porozumieniu z dyrektorami instytutów; prowadzenie i sprawowanie nadzoru nad działaniami związanymi z zapewnianiem jakości kształcenia na wydziale i wykonywanie innych zadań określonych przez Rektora lub odrębne przepisy SGGW.

Do zadań Prodziekana należy: wydawanie decyzji administracyjnych, postanowień i innych rozstrzygnięć określonych Regulaminem studiów, w indywidualnych sprawach studentów Wydziału związanych z tokiem ich studiów; wydawanie rozstrzygnięć w sprawach związanych z tokiem kształcenia w ramach studiów podyplomowych i innych form kształcenia prowadzonych na Wydziale, na zasadach określonych odrębnymi przepisami i wykonywanie innych zadań określonych przez Rektora, Statut lub odrębne przepisy SGGW. Do obowiązków Dziekana i Prodziekana należy również dbałość o prawidłowe relacje student-nauczyciel oraz podejmowanie mediacji w kwestiach spornych i ewentualnych konfliktach.

Dziekan, ze wsparciem administracyjnym pracowników dziekanatu, ustala semestralny i tygodniowy plan zajęć dydaktycznych, liczebność grup studenckich i terminy sesji egzaminacyjnych, natomiast Prodziekan zatwierdza tematy prac dyplomowych, listy promotorów i recenzentów. Ponadto, Dziekan i Prodziekan monitorują postępy studentów w nauce poprzez system e-HMS oraz nadzorują prawidłowy przebieg egzaminów dyplomowych.

Za obszar ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia odpowiedzialni są: Dziekan, Prodzikan, Zastępca Dyrektora Instytutu oraz Koordynator ds. jakości kształcenia, zgodnie z przypisanymi im kompetencjami, a wsparcia udzielają im pozostali koordynatorzy oraz członkowie zespołów roboczych powołanych przez Dziekana. Działania te wynikają z zapisów Wewnętrznego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia, do realizacji których zobowiązani są wszyscy członkowie społeczności akademickiej Wydziału Technologii Żywności.

Koordynator ds. jakości kształcenia powołany na Wydziale Technologii Żywności współpracuje z Pełnomocnikiem Rektora ds. jakości kształcenia powołanym na poziomie Uczelni i pełni kluczową rolę w zapewnianiu i doskonaleniu jakości kształcenia. Zakres jego działania jest precyzyjnie określony i w zależności od potrzeb uzupełniany. Zadania Koordynatora ds. jakości kształcenia obejmują: nadzór nad zbieraniem danych potrzebnych do funkcjonowania Systemu; koordynowanie działań mających na celu przygotowanie Wydziału Technologii Żywności do akredytacji; bieżące reagowanie na wpisy w Oknie jakości; analizę ankiet studenckiej oceny pracowników i przedmiotów; dokonywanie oceny formularzy dotyczących weryfikacji efektów uczenia się oraz koordynowanie przygotowywania informacji dotyczących jakości kształcenia, upowszechnianych środkami elektronicznymi i tradycyjnymi. Działania Koordynatora zapewniają właściwe zarządzanie jakością kształcenia na Wydziale Technologii Żywności, a efekty tych działań, w tym aktualizacja dokumentacji jakości kształcenia, są zamieszczane na stronie internetowej Wydziału. W związku z kalendarzem działań przyjętych na SGGW pod koniec roku kalendarzowego opracowywane są raporty z funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia na poszczególnych kierunkach. Szczegółowe zakresy kompetencji Koordynatorów przedstawione zostały w Kryterium 8.

## *2. Zasady projektowania, dokonywania zmian i zatwierdzania programu studiów*

Zasady projektowania i dokonywania zmian w programach studiów reguluje Uchwała Nr 59 – 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 kwietnia 2023 r. *w sprawie zasad tworzenia i zmian programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich* (Załącznik 10.4) rozpoczynających się od roku akademickiego 2023/2024. Programy kształcenia, według których studenci rozpoczęli studia przed 1 października 2023 roku reguluje Uchwała nr 76 – 2020/2021 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 22 lutego 2021 r. *w sprawie wytycznych dla tworzenia i zmian programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich rozpoczynających się od roku akademickiego 2021/2022* (Załącznik 10.5). Wszystkie prace związane z projektowaniem i dokonywaniem zmian w programach studiów prowadzone są zgodnie z harmonogramem prac określonym w Zarządzeniu Nr 98 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 2 października 2024 r. *w sprawie prac związanych z doskonaleniem programów studiów oraz terminów zgłaszania propozycji uruchomienia nowych kierunków studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie* (Załącznik 10.6).

Nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkiem studiów sprawuje Dziekan Wydziału we współpracy z Radą Programową. Dziekan proponuje zmiany i udoskonalenia programów studiów, biorąc pod uwagę opinie interesariuszy zewnętrznych, studentów, poszczególnych Koordynatorów oraz władz Instytutu i kierowników katedr. Zaopiniowane przez Koordynatora ds. jakości kształcenia, Samorząd Studentów oraz Dziekana i Prodzikana propozycje programu kształcenia są przedkładane Radzie Programowej, która opiniuje projekt.

Biorąc pod uwagę, że w skład Rady Programowej wchodzi nauczyciele akademicki reprezentujący dyscyplinę technologia żywności i żywienia oraz inne dyscypliny (w tym Dyrektor Instytutu Nauk o Żywności), studenci i przedstawiciele interesariuszy zewnętrznych, to wypracowane przez nich stanowisko uwzględnia różne aspekty i wszechstronnie odpowiada na zaistniałe potrzeby. Następnie projekt jest opiniowany przez Radę Dyscypliny technologia żywności i żywienia, Biuro Doskonałości Dydaktycznej oraz Senacką Komisję ds. Dydaktyki i Wychowania (SKDW). W przypadku recenzji SKDW wskazujących propozycje lub konieczność wprowadzania zmian, Dziekan ma obowiązek się do nich ustosunkować. Programy pozytywnie zaopiniowane przez SKDW są następnie zatwierdzane przez Senat SGGW. Zmiany w programie kształcenia mogą wynikać między innymi ze zmian w przepisach prawnych, stwierdzenia konieczności zmian w profilu absolwenta studiów z powodu zmieniających się potrzeb rynku pracy lub ciągłego rozwoju dyscypliny, do której przypisany jest kierunek, lub też uwag zgłaszanych przez interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych, tj, studentów i pracowników Instytutu Nauk o Żywności, jak również innych instytutów SGGW.

### *3. Sposób i zakres bieżącego monitorowania oraz okresowego przeglądu programu studiów na ocenianym kierunku oraz źródła informacji wykorzystywanych w tych procesach*

Kształcenie na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności jest monitorowane w każdym roku akademickim. W procesie monitorowania bierze się pod uwagę: opinie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych; dane gromadzone z wykorzystaniem elektronicznej ankiety oceny realizacji przedmiotów i nauczycieli; elektroniczne formularze weryfikacji efektów uczenia się; protokoły z hospitacji zajęć dydaktycznych; raporty z weryfikacji prac dyplomowych; opinie studentów na temat praktyk i ankiety absolwentów.

Wzór ankiety oceny przedmiotów i nauczycieli został określony w Zarządzeniu Nr 12 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 8 marca 2022 r. w sprawie wprowadzenia wzoru ankiety studentów dotyczącej dokonania oceny nauczyciela akademickiego w zakresie wypełniania przez niego obowiązków związanych z kształceniem (Załącznik 10.7) i został zamieszczona w systemie e-HMS. Studenci mogą ją wypełnić po zakończeniu każdego semestru i wyrazić swoją opinię na temat przekazywanych treści, sposobu realizacji zajęć, sposobu oceniania oraz stosunku prowadzącego do studentów. Następnie Koordynator ds. jakości kształcenia analizuje wyniki ankiet, dokonuje kwalifikacji zamieszczonych komentarzy i sporządza raport, który przedstawia Dziekanowi i Radzie Programowej. Istotnym jest to, że wgląd do konkretnej opinii, imiennie przypisanej do określonych nauczycieli akademickich, mają wyłącznie Koordynator ds. jakości kształcenia, Dziekan i Dyrektor Instytutu, jako osoby uprawnione do przetwarzania tych danych. Natomiast każdy nauczyciel akademicki widzi tylko opinie przypisane do jego osoby. W przypadku, gdy określony nauczyciel uzyska szczególnie pozytywne oceny i komentarze, Dziekan lub kierownik katedry, w której zatrudniony jest pracownik, przekazuje podziękowania za zaangażowanie w pracy dydaktycznej. W przypadku zaś negatywnych ocen i/lub komentarzy Koordynator ds. jakości kształcenia, Dziekan i Dyrektor Instytutu podejmują decyzję o potrzebie przeprowadzenia rozmowy z ocenionym w ten sposób nauczycielem. W takiej sytuacji, o problemie informowany jest kierownik katedry, w której zatrudniony jest określony nauczyciel akademicki. Ze względu na strukturę, w której funkcjonuje SGGW (nauczyciele akademicki nie są zatrudnieni na Wydziale, a w Instytucie, stąd ich przełożonym jest Dyrektor Instytutu, a bezpośrednim przełożonym kierownik katedry), rozmowa taka odbywa się na spotkaniu nauczyciela akademickiego z

kierownikiem katedry przy udziale Dyrektora Instytutu lub bez jego udziału (Dziekan prosi o obecność szczególnie w przypadku rozmowy z osobą zatrudnioną na stanowisku profesora SGGW lub tytularnego). W czasie rozmowy, dyskusji poddawane są komentarze lub konkretne uwagi zgłaszane przez studentów pod adresem danego nauczyciela akademickiego i wyjaśniane są zaistniałe sytuacje, wraz z przekazaniem rekomendacji o konieczności zmiany. Jeśli zaistniała sytuacja wynika z czynników niezależnych, oferowane jest stosowne wsparcie negatywnie ocenionym pracownikom. Ponadto, dla takich nauczycieli mogą zostać zaplanowane dodatkowe hospitacje (poza hospitacjami planowanymi wynikającymi z harmonogramu okresowych hospitacji). Ankiety za rok akademicki 2024/2025 zostaną przeanalizowane przez Koordynatora ds. jakości kształcenia jak tylko zostaną udostępnione przez SGGW wyniki ankiet i w sytuacji negatywnych opinii, będą podjęte analogiczne działania.

W wyniku weryfikacji efektów uczenia się nauczyciele podejmują decyzję o zachowaniu lub zmianie dotychczasowych metod i zakresu prowadzenia przedmiotów. Podobnie uwagi zawarte w protokołach z hospitacji służą do oceny prawidłowości przebiegu procesu prowadzenia zajęć i mogą być wykorzystywane do modyfikacji treści przedmiotu i/lub metod jego prowadzenia. Ponadto, absolwenci kierunku wypełniają ankietę dotyczącą losów zawodowych absolwentów bezpośrednio po ukończeniu studiów, po 3 i po 5 latach od ich ukończenia. Badanie to przeprowadzane jest zgodnie z Zarządzeniem Nr 13 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 1 marca 2013 r. w sprawie realizacji badania pt. „Monitorowanie Losów Zawodowych Absolwentów” oraz na przesyłanie materiałów informacyjnych SGGW drogą elektroniczną (Załącznik 10.8) Na podstawie pozyskanych w ten sposób informacji można śledzić ścieżki ich karier. Także opinie studentów dotyczące praktyk oraz kontakty i konsultacje z pracodawcami dają asumpt do dostosowywania programów studiów i miejsc odbywania praktyk do potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego oraz studentów.

Proces kształcenia na Wydziale Technologii Żywności jest monitorowany i doskonalony zgodnie z zapisami Wewnętrznego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia zgodnego z systemem ogólnouczelnianym.

#### *4. Sposób oceny osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów ocenianego kierunku, z uwzględnieniem poszczególnych etapów kształcenia, jego zakończenia oraz przydatności efektów uczenia się na rynku pracy lub w dalszej edukacji, jak też wykorzystania wyników tej oceny w doskonaleniu programu studiów*

Na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności weryfikacja osiągania założonych efektów uczenia się w zakresie wiedzy i umiejętności odbywa się na podstawie wyników egzaminów, zaliczeń materiałów wykładowych, kolokwiów, sprawozdań, projektów oraz egzaminów dyplomowych. Ocena osiągania efektów uczenia się w zakresie kompetencji społecznych dokonywana jest na podstawie przygotowywania zadań grupowych i indywidualnych (projekty, sprawozdania, raporty). Dodać należy, że w sylabusie każdego przedmiotu wskazane są kryteria osiągania efektów uczenia się. W Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie istnieje możliwość weryfikacji efektów uczenia się w formie zdalnej co jest regulowane Zarządzeniem nr 133 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 17 listopada 2020 r. w sprawie zasad weryfikacji efektów uczenia się określonych w programie studiów poza siedzibą Uczelni, przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (Załącznik 10.9).

Koordynator ds. jakości kształcenia po każdym semestrze analizuje formularze weryfikacji efektów uczenia się (WEU) dostępne w elektronicznym systemie e-HMS i na tej podstawie

wyciąga wnioski dotyczące istniejących problemów, wyzwań i obszarów, które należy poprawić lub udoskonalić. Wśród kwestii wskazywanych w formularzach WEU znajduje się liczba osób, które zaliczyły przedmiot w pierwszym i drugim terminie i jaki był rozkład ocen, jak również sformułowane przez Koordynatora przedmiotu zweryfikowanie efektów uczenia się. Koordynator ds. jakości kształcenia przekazuje wyniki analizy Dziekanowi i Radzie Programowej. W zależności od potrzeb podejmowane są odpowiednie działania dla poprawy osiągania postępów i realizowania założonych efektów uczenia się przez studentów.

W roku akademickim 2024/2025 analizę weryfikacji uczenia się przeprowadzono na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności dla 26 przedmiotów w semestrze zimowym oraz 31 w semestrze letnim (Załącznik 10.10).

#### *5. Zakres, formy udziału i wpływ interesariuszy wewnętrznych, w tym studentów, i interesariuszy zewnętrznych na doskonalenie i realizację programu studiów*

Interesariusze wewnętrzni i zewnętrzni biorą udział w ocenie treści programowych, ich zgodności z efektami uczenia się, przydatności zawodowej oraz aktualności, co ma na celu usprawnienie procesu kształcenia i dostosowania jego treści do oczekiwań rynku pracy.

Udział studentów w ocenie treści programowych polega na możliwości dokonywania corocznej oceny przedmiotów oraz wyrażeniu opinii na temat prowadzenia zajęć poprzez wypełnienie anonimowej ankiety w systemie e-HMS. Wyniki ankiety są wykorzystywane do modyfikacji programów przedmiotów oraz sposobu ich realizacji i zaliczania. Przedstawiciele studentów są ponadto członkami Rady Programowej Wydziału Technologii Żywności, na posiedzeniach której mogą przekazywać opinie ogółu studentów. Ponadto w razie potrzeby organizowane są spotkania z przedstawicielami Samorządu Studentów oraz ze starostami poszczególnych roczników, na których mają oni możliwość przekazania opinii i postulatów dotyczących programu studiów oraz poszczególnych przedmiotów. Dziekan i Prodziekan odbyli spotkanie ze studentami towaroznawstwa i marketingu żywności. Celem tego spotkania było poznanie bezpośredniej opinii studentów o programie studiów, który realizowali. Wnioski z tego spotkania zostały wykorzystane w bieżącej pracy dydaktycznej.

Nauczyciele/Koordynatorzy przedmiotów jako kolejna grupa interesariuszy, mogą na bieżąco zgłaszać potrzebę lub konieczność wprowadzania zmian do programów kształcenia, treści programowych, form i metod dydaktycznych, sposobów weryfikacji efektów uczenia się, a także form i sposobów ich dokumentowania.

Interesariusze zewnętrzni, czyli przedstawiciele otoczenia gospodarczego mają znaczący udział w opiniowaniu i kształtowaniu programów kształcenia, również dzięki zweryfikowaniu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych studentów podczas praktyk. Przedstawiciel interesariuszy zewnętrznych jest członkiem Rady Programowej i ma możliwość przekazywania Radzie swoich opinii i spostrzeżeń dotyczących potrzeb i oczekiwań pracodawców wobec przyszłych absolwentów. Ponadto organizowane są spotkania (formalne i nieformalne) z pracodawcami, na których mogą oni bezpośrednio wyrazić swoje opinie. Udział interesariuszy zewnętrznych w realizacji zmian programów studiów przejawia się tym, że programy w kształcie przyjętym przez Senat SGGW są opiniowane przez interesariuszy zewnętrznych. Biorąc pod uwagę, że w skład Rady Programowej wchodzi także przedstawiciel interesariuszy zewnętrznych, na etapie opiniowania programów kształcenia w kształcie przyjętym przez Senat SGGW także dochodzi do wyrażenia opinii przedstawiciela otoczenia społeczno-gospodarczego Uczelni; do

opiniowania następnie włączane jest szersze grono interesariuszy, reprezentujących różne przedsiębiorstwa, w celu zebrania kompleksowych opinii i sugestii.

Szkola Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie jako główny interesariusz mający wpływ na proces kształcenia, aktywnie dba o podnoszenie jego jakości, czego przejawem jest powołanie w strukturze Uczelni Biura Doskonałości Dydaktycznej, które zajmuje się jakością kształcenia na szczeblu uczelnianym. Biuro to zajmuje się m.in. obsługą aplikacji Sylabus SGGW, obsługą programu Mentoringu i Tutoringu oraz Uczelnianymi Zajęciami Obieralnymi (UZO).

#### *6. Sposób wykorzystania wyników zewnętrznych ocen jakości kształcenia i sformułowanych zaleceń w doskonaleniu programu kształcenia na ocenianym kierunku*

Zasadniczym elementem zewnętrznej oceny jakości kształcenia jest ocena przeprowadzana przez Zespół oceniający Polskiej Komisji Akredytacyjnej. W związku z tym, że kierunek towaroznawstwo i marketing żywności jest młodym kierunkiem, uruchomionym w roku akademickim 2022/2023, ocena taka jeszcze nie została przeprowadzona. Niemniej jednak ostatnie oceny przeprowadzone na Wydziale Technologii Żywności dotyczyły kierunków technologia żywności i żywienie człowieka oraz bezpieczeństwo żywności i miały miejsce w roku akademickim 2020/2021. W ich wyniku wprowadzono szereg modyfikacji, również dotyczących pozostałych kierunków prowadzonych na Wydziale Technologii Żywności oraz nowych, które dopiero opracowywano (w tym towaroznawstwo i marketing żywności).

#### **Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 10:**

Dobłą praktyką wykorzystywaną na Wydziale Technologii Żywności są coroczne spotkania ze studentami pierwszych roczników wszystkich kierunków realizowanych na Wydziale, w tym na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności. W ramach tych spotkań studenci zapoznają się m.in. z procedurami obowiązującymi na Wydziale, są informowani o przeprowadzanych ankietach dotyczących oceny jakości kształcenia na danym przedmiocie oraz są informowani o funkcjonowaniu wydziałowego Okna Jakości, oraz innymi informacjami związanymi ze wsparciem w procesie uczenia się i rozwijania swoich umiejętności indywidualnych oraz kwestiami bezpieczeństwa.

## Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów

Analiza SWOT programu studiów na ocenianym kierunku i jego realizacji, z uwzględnieniem szczegółowych kryteriów oceny programowej

	POZYTYWNE	NEGATYWNE
Czynniki wewnętrzne	<p><b>Mocne strony</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Interdyscyplinarność kierunku (większe możliwości zatrudnienia)</li> <li>2. Doświadczona kadra dydaktyczna (z różnych Instytutów)</li> <li>3. Dobre wyposażenie sal laboratoryjnych (sprzęt i szkło)</li> <li>4. Przyjazne środowisko studiowania (dobry kontakt z prowadzącymi zajęcia oraz bliskość obiektów, w których realizowane były zadania)</li> <li>5. Dużo zajęć praktycznych (ćwiczenia i zajęcia terenowe)</li> </ol>	<p><b>Słabe strony</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Niewystarczająca promocja kierunku w otoczeniu pracodawców (również na mediach społecznościowych)</li> <li>2. Brak dań ciepłych w stołówce w budynku 32</li> <li>3. Stosunkowo duża liczba godzin zajęć przewidywana w programach studiów</li> <li>4. Niska elastyczność w kształtowaniu programów studiów w Polsce w związku z ramami ustalonymi przez legislację w porównaniu do innych krajów europejskich</li> </ol>
Czynniki zewnętrzne	<p><b>Szanse</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zainteresowanie otoczenia tym kierunkiem</li> <li>2. Duże możliwości zatrudnienia (przemysł, handel, marketing, laboratorium)</li> <li>3. Mała konkurencja – brak kierunków o takim profilu (albo towaroznawstwo, albo marketing; brak połączenia w takim stopniu z wiedzą z obszaru działań)</li> <li>4. Dotarcie z informacjami o kierunku do szkół średnich (jak wyglądają studia od strony praktycznej)</li> </ol>	<p><b>Zagrożenia</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brak wiedzy otoczenia społeczno-gospodarczego o tym kierunku</li> <li>2. Niewystarczająca wiedza kandydatów o kierunku</li> <li>3. Nazwa uczelni związana ze stereotypowym wyobrażeniem uczelni, gdzie jest tylko rolnictwo</li> <li>4. Niewystarczające przygotowanie kandydatów z przedmiotów podstawowych.</li> </ol>

Sposób przygotowania niniejszej analizy został przedstawiony w załączniku AS.1.

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego  
w Warszawie

02-787 Warszawa, ul. Nowoursynowska 166  
tel. 022 59-31000, fax: 022 59-31087, 022 59-31089

(Pieczęć uczelni)

  
.....  
(podpis Dziekana/Kierownika jednostki)

REKTOR  
Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego  
w Warszawie

  
/ Prof. dr hab. Michel Zasada /  
.....

(podpis Rektora)

Warszawa, dnia 18/02/2026

### Część III Zestawienie załączników do raportu samooceny kierunku Food Science – Technology and Nutrition

#### Załączniki do Kryterium 2

Numer załącznika	Tytuł załącznika
Załącznik 2.1	Matryca efektów na studiach pierwszego stopnia TiMŻ
Załącznik 2.2	Uchwała Nr 76 – 2020/2021 z dnia 22 lutego 2021 r. Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w sprawie wytycznych dla tworzenia i zmian programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich rozpoczynających się od roku akademickiego 2021/2022
Załącznik 2.3	Uchwała Nr 59 – 2022/2023 z dnia 24 kwietnia 2023 r. Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w sprawie zasad tworzenia i zmian programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich
Załącznik 2.4	Regulamin studiów SGGW
Załącznik 2.5	Zarządzenie Nr 82 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 22 września 2023 r. w sprawie wprowadzenia nauczania zindywidualizowanego w formie tutoringów i mentoringów akademickich w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Załącznik 2.6	Zarządzenie Nr 79 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 27 sierpnia 2024 r. w sprawie wprowadzenia w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie Programu Uczelnianych Zajęć Obieralnych
Załącznik 2.7	Metody nauczania stosowane w realizacji przedmiotów na I stopniu studiów (w tabeli wyróżniono przedmioty obowiązkowe)
Załącznik 2.8	Zarządzenie Nr 105 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 10 października 2024 r. w sprawie pensum dydaktycznego oraz zasad jego rozliczania

#### Załączniki do Kryterium 3

Numer załącznika	Tytuł załącznika
Załącznik 3.1	Uchwała Nr 69 – 2023/2024 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 czerwca 2024 r. w sprawie zasad rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia w roku akademickim 2025/2026
Załącznik 3.2	Uchwała Nr 84 – 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 26 czerwca 2023 r. w sprawie rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia w SGGW w roku akademickim 2024/2025
Załącznik 3.3	Uchwała Nr 107 – 2021/2022 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 27 czerwca 2022 r. w sprawie rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia w SGGW w roku akademickim 2023/2024
Załącznik 3.4	Uchwała Nr 127 – 2020/2021 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 28 czerwca 2023 r. w sprawie rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia w SGGW w roku akademickim 2022/2023

Załącznik 3.5	Uchwała Nr 70 – 2023/2024 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 czerwca 2024 r. w sprawie uprawnień laureatów i finalistów olimpiad stopnia centralnego oraz laureatów konkursów w latach 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028, 2028/2029
Załącznik 3.6	Uchwała Nr 85 – 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 26 czerwca 2023 r. w sprawie uprawnień laureatów i finalistów olimpiad stopnia centralnego oraz laureatów konkursów w latach 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028
Załącznik 3.7	Uchwała Nr 108 – 2021/2022 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 27 czerwca 2022 r. w sprawie uprawnień laureatów i finalistów olimpiad stopnia centralnego oraz laureatów konkursów w latach 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027
Załącznik 3.8	Uchwała Nr 126 – 2020/2021 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 28 czerwca 2021 r. w sprawie uprawnień laureatów i finalistów olimpiad stopnia centralnego oraz laureatów konkursów w latach 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026
Załącznik 3.9	Uchwała nr 146 - 2018/2019 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 czerwca 2019 r. w sprawie zasad i trybu potwierdzania efektów uczenia się
Załącznik 3.10	Szkolenia kadry dydaktycznej
Załącznik 3.11	Regulamin studiów SGGW
Załącznik 3.12	Raport WEU_2024-2025
Załącznik 3.13	Uchwała Nr 59 – 2022/2023 z dnia 24 kwietnia 2023 r. Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w sprawie zasad tworzenia i zmian programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich
Załącznik 3.14	Zarządzenie Nr 100 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 22 września 2021 r. w sprawie wprowadzenia „Wytucznych dotyczących przygotowywania prac dyplomowych w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Załącznik 3.15	Instrukcja I.VI.3
Załącznik 3.16	Instrukcja I.VI.7
Załącznik 3.17	Zarządzenie Nr 64 Rektora SGGW z dnia 13 grudnia 2018 r. w sprawie wprowadzenia Instrukcji kancelaryjnej dla Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Jednolitego rzeczowego wykazu akt dla Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania Archiwum Centralnego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Załącznik 3.18	Statut SGGW

#### Załączniki do Kryterium 4

Numer załącznika	Tytuł załącznika
Załącznik 4.1	Wykaz krajowych projektów naukowych i badawczo-rozwojowych realizowanych przez pracowników INoŻ w latach 2022-2025

Załącznik 4.2	Inne publikacje o charakterze dydaktycznym lub wykorzystywane w dydaktyce (rozdziały w monografiach, zgłoszenia konferencyjne, publikacje) pracowników INoŻ w latach 2020-2025
Załącznik 4.3	Zarządzenie Nr 105 Rektora SGGW z dnia 10 października 2024 r. w sprawie pensum dydaktycznego oraz zasad jego rozliczania
Załącznik 4.4	Statut SGGW
Załącznik 4.5	Zarządzenie Nr 137 Rektora SGGW z dnia 30 grudnia 2021 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu oceny nauczyciela akademickiego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Załącznik 4.6	Zarządzenie Nr 78 Rektora SGGW z dnia 13 lipca 2023 r. w sprawie wymogów i zasad przydzielania punktów motywacyjnego systemu wynagradzania pracowników SGGW
Załącznik 4.7	Zarządzenie Nr 156 Rektora SGGW z dnia 19 grudnia 2024 r. zmieniającego Zarządzenie Nr 124 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 30 listopada 2021 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu w sprawie zasad, trybu przyznawania i wypłacania stypendiów finansowych z Własnego Funduszu Stypendialnego SGGW dla pracowników będących nauczycielami akademickimi i doktorantów
Załącznik 4.8	Zarządzenie Nr 36 Rektora SGGW z dnia 14 kwietnia 2021 r. zmieniającego Zarządzenie Nr 2 Rektora SGGW z dnia 12 lutego 2019 r. w sprawie Wsparcia Finansowego dla Naukowców i Zespołów Badawczych w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Załącznik 4.9	Przykładowe kursy, szkolenia oraz studia podyplomowe pracowników INoŻ zrealizowane w latach 2020-2025
Załącznik 4.10	Zarządzenie Nr 7 Rektora SGGW z dnia 16 lutego 2024 r. w sprawie powołania Komitetu Sterującego, Koordynatora do wdrażania Strategii HR LOGO oraz Zespołów roboczych do realizacji Strategii Zarządzania Zasobami Ludzkimi dla Naukowców i Planu działania w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w oparciu o Europejską Kartę Naukowca i Kodeks Postępowania przy Rekrutacji Pracowników Naukowych
Załącznik 4.11	Uchwała Nr 90 – 2022/2023 Senatu SGGW z dnia 26 czerwca 2023 roku w sprawie uchwalenia Regulaminu przeprowadzania postępowań w sprawie nadania stopnia doktora habilitowanego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

#### Załączniki do Kryterium 7

Numer załącznika	Tytuł załącznika
Załącznik 7.1	Wykaz studentów zagranicznych realizujących praktyki na Wydziale w latach 2022/23-2024/25
Załącznik 7.2	Wykaz pracowników INoŻ wyjeżdżających w celach dydaktycznych w latach 2022/23-2024/25
Załącznik 7.3	Wykaz konferencji i seminariów naukowych międzynarodowych, w których uczestniczyli pracownicy INoŻ w latach 2022-2025
Załącznik 7.4	Wykaz konferencji, seminariów i telekonferencji międzynarodowych organizowanych w Polsce, w których uczestniczyli pracownicy INoŻ w latach 2022-2025
Załącznik 7.5	Członkostwo pracowników INoŻ w komitetach redakcyjnych czasopism naukowych w latach 2022-2025

Załącznik 7.6	Wykaz wydań specjalnych/numerów specjalnych, w których pracownicy INoŻ w latach 2022-2025 pełnili funkcje edytorów gościnnych
Załącznik 7.7	Wykaz nauczycieli akademickich z zagranicy odbywających na Wydziale wizyty w celach dydaktycznych w latach 2022/23 – 2025/26

### Załączniki do Kryterium 8

Numer załącznika	Tytuł załącznika
Załącznik 8.1	Regulamin studiów SGGW
Załącznik 8.2	Zarządzenie Nr 93 Rektora SGGW z dnia 30 września 2025 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu świadczeń dla studentów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Załącznik 8.3	Zarządzenie Nr 16 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 17 kwietnia 2025 r. w sprawie opłat za usługi edukacyjne pobieranych od studentów rozpoczynających studia w roku akademickim 2025/2026
Załącznik 8.4	Zarządzenie Nr 100 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 22 września 2021 r. w sprawie wprowadzenia „Wytycznych dotyczących przygotowywania prac dyplomowych w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Załącznik 8.5	Zarządzenie Nr 77 Rektora SGGW z dnia 2 sierpnia 2024 r. w sprawie wprowadzenia zasad nauczania zindywidualizowanego w formie tutoringu i mentoringu akademickiego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Załącznik 8.6	Zarządzenie Nr 79 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 27 sierpnia 2024 r. w sprawie wprowadzenia w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie Programu Uczelnianych Zajęć Obieralnych
Załącznik 8.7	Statut SGGW

### Załączniki do Kryterium 10

Numer załącznika	Tytuł załącznika
Załącznik 10.1	Statut SGGW
Załącznik 10.2	Regulamin organizacyjny SGGW
Załącznik 10.3	Regulamin studiów SGGW
Załącznik 10.4	Uchwała Nr 59 – 2022/2023 z dnia 24 kwietnia 2023 r. Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w sprawie zasad tworzenia i zmian programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich
Załącznik 10.5	Uchwała Nr 76 – 2020/2021 z dnia 22 lutego 2021 r. Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w sprawie wytycznych dla tworzenia i zmian programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich rozpoczynających się od roku akademickiego 2021/2022
Załącznik 10.6	Zarządzenie Nr 98 Rektora SGGW z dnia 2 października 2024 r. w sprawie harmonogramu prac związanych z doskonaleniem programów studiów oraz terminów zgłaszania propozycji uruchomienia nowych kierunków studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Załącznik 10.7	Zarządzenie Nr 12 Rektora SGGW z dnia 8 marca 2022 r. w sprawie wprowadzenia wzoru ankiety studentów dotyczącej dokonania oceny nauczyciela akademickiego w zakresie wypełniania przez niego obowiązków związanych z kształceniem
Załącznik 10.8	Zarządzenie Nr 13 Rektora SGGW z dnia 1 marca 2013 r. w sprawie realizacji badania pn. „Monitorowanie Losów Zawodowych Absolwentów” oraz na przesyłanie materiałów informacyjnych SGGW drogą elektroniczną
Załącznik 10.9	Zarządzenie Nr 133 Rektora SGGW z dnia 17 listopada 2020 r. w sprawie zasad weryfikacji osiągania efektów uczenia się określonych w programie studiów poza siedzibą Uczelni, przy użyciu środków komunikacji elektronicznej
Załącznik 10.10	Raport WEU_2024-2025

### Załącznik do Analizy SWOT

Numer załącznika	Tytuł załącznika
AS.1	Analiza SWOT sporządzona w wyniku konsultacji ze studentami

### Załącznik 1

Numer załącznika	Tytuł załącznika
II A	Liczba studentów na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności
II B	Liczba absolwentów na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności w ostatnich trzech latach poprzedzających rok przeprowadzenia oceny
II C	Wskaźniki dotyczące programu studiów na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności, poziomie i profilu określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz.U. 2023 poz. 2787) studia i drugiego stopnia
II D	Zajęcia lub grupy zajęć związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek towaroznawstwo i marketing żywności
II E	Najważniejsze zajęcia lub grupy zajęć służące zdobywaniu przez studentów kompetencji inżynierskich
II F	Informacja o programach studiów/zajęciach lub grupach zajęć prowadzonych w językach obcych

### Załącznik 2

Numer załącznika	Tytuł załącznika
Załącznik 2 pkt 1	Program studiów dla kierunku towaroznawstwo i marketing żywności, profilu i poziomu opisany zgodnie z art. 67 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2024 r. poz. 1571) oraz § 3-4 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz.U. 2023 poz. 2787).
Załącznik 2 pkt 2	Obsadę zajęć na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności, poziomie i profilu w roku akademickim, w którym przeprowadzana jest ocena
Załącznik 2 pkt 3	Harmonogram zajęć na studiach stacjonarnych, obowiązujący w semestrze roku akademickiego, w którym przeprowadzana jest ocena, dla każdego z poziomów studiów

Załącznik 2 pkt 4	Charakterystykę nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia lub grupy zajęć na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności
Załącznik 2 pkt 5	Charakterystyka wyposażenia sal wykładowych, pracowni, laboratoriów i innych obiektów, w których odbywają się zajęcia związane z kształceniem na kierunku towaroznawstwo i marketing żywności, a także informacja o bibliotece i dostępnych zasobach bibliotecznych i informacyjnych
Załącznik 2 pkt 6	Wykaz tematów prac dyplomowych uporządkowany według lat, z podziałem na poziomy oraz formy studiów
Załącznik 2 pkt 7	Wykaz egzaminów dyplomowych uporządkowany według lat, z podziałem na formy studiów

Lokalizacja raportu na uczelnianej stronie internetowej:

<https://wtz.sggw.edu.pl/studia/jakosc-ksztalcenia/>



**SZKOŁA GŁÓWNA  
GOSPODARSTWA  
WIEJSKIEGO**