



SZKOŁA GŁÓWNA
GOSPODARSTWA
WIEJSKIEGO

Program studiów

towaroznawstwo i marketing żywności

Wydział:	Wydział Technologii Żywności
Poziom studiów:	Studia pierwszego stopnia (inżynier)
Forma studiów:	Studia niestacjonarne
Cykl dydaktyczny:	2022/23

Spis treści

Informacje podstawowe	3
Charakterystyka kierunku	4
Potrzeby społeczno-gospodarcze	6
Efekty uczenia się	7
Plan studiów	9
Matryca efektów uczenia się	15
Wskaźniki programu	19

Informacje podstawowe

Nazwa wydziału:	Wydział Technologii Żywności
Nazwa kierunku:	towaroznawstwo i marketing żywności
Poziom studiów:	Studia pierwszego stopnia (inżynier)
Profil studiów:	ogólnoakademicki
Forma studiów:	Studia niestacjonarne
Czas trwania studiów:	8
Liczba ECTS konieczna do ukończenia studiów:	210
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	inżynier
Kod ISCED:	0721
Język studiów:	polski

Przyporządkowanie kierunku do dyscyplin, do których odnoszą się efekty uczenia się

Technologia żywności i żywienia	100%
---------------------------------	------

Charakterystyka kierunku

Charakterystyka kierunku

Służenie zrównoważonemu rozwojowi gospodarczemu i intelektualnemu polskiego społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem gospodarki żywnościowej i szeroko rozumianego środowiska przyrodniczego jest wpisane w misję Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Program studiów obejmuje przedmioty o charakterze ogólnym, poszerzające i systematyzujące wiedzę niezbędną do zgłębiania zagadnień zawodowych w ramach przedmiotów kierunkowych, a następnie zajęcia o coraz bardziej specjalistycznym charakterze. Studenci mają możliwość rozwijania i kształtowania swojej wiedzy poprzez szeroki wybór przedmiotów fakultatywnych.

Cele kształcenia

Nauczanie na kierunku Towaroznawstwo i marketing żywności odbywa się z zachowaniem najwyższych standardów. Uczelnia realizuje te cele wspierając prowadzenie badań naukowych i kształcenie oraz działalność wdrożeniową na najwyższym poziomie, a także promując kadry zawodowe i naukowe oraz stwarzając społeczeństwu możliwości ciągłego zdobywania i uzupełniania wiedzy poprzez organizację różnych form edukacji, nie tylko w zakresie studiów 1 i 2 stopnia, ale także szkoły doktorskiej, studiów podyplomowych, kursów doszkalających, uniwersytetu otwartego, otwartych laboratoriów i innych form.

Koncepcja kształcenia

Kształcenie na kierunku Towaroznawstwo i marketing żywności realizowane jest w ramach dyscypliny naukowej Technologia żywności i żywienie. Do realizacji procesu dydaktycznego włączeni są przede wszystkim pracownicy Instytutu Nauk o Żywności, specjalizujący się w różnych obszarach produkcji żywności, towaroznawstwa, oceny jakości i bezpieczeństwa żywności i prawa żywnościowego, a także pracownicy Instytutu Ekonomii i Finansów oraz Instytutu Zarządzania, specjalizujący się w zakresie marketingu, reklamy, ekonomii i finansów. Dydaktykami na kierunku są także pracownicy innych jednostek Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Koncepcja kształcenia na kierunku zakłada umiędzynarodowienie procesu dydaktycznego poprzez promowanie wymiany akademickiej w ramach międzynarodowych programów, takich jak np. ERASMUS, CEEPUS i innych. Studenci uczestniczą w lektoratach z wybranego języka obcego, zdobywając umiejętność posługiwania się specjalistycznym słownictwem obcojęzycznym. Umiejętności te mogą być wykorzystane i pogłębione podczas wspomnianej wymiany międzynarodowej, a następnie na międzynarodowym rynku pracy.

Opis realizacji praktyk zawodowych (jeśli przewidziano w programie studiów)

W programie studiów uwzględniono praktykę zawodową, podczas której studenci mają szansę w środowisku otoczenia gospodarczego pogłębiać w swoją wiedzę i umiejętności zdobyte podczas studiów i zapoznać się ze specyfiką i wymaganiami przyszłych miejsc pracy. Praktykę zawodową studenci kierunku Towaroznawstwo i marketing żywności odbywają w okresie przerwy wakacyjnej po zakończeniu trzeciego roku studiów. Praktyka zawodowa ujęta jest w programie studiów jako przedmiot przypisany do 6 semestru studiów. Jest ona realizowana w wymiarze 160 godzin (4 tygodnie) pracy studenta, którym przypisano 6 punktów ECTS w programie studiów. Realizacja praktyki zawodowej może odbywać się w różnych ogniwach łańcucha dostaw (zakładach przetwórczych przemysłu spożywczego, centrach logistycznych, laboratoriach, czy instytucjach świadczących usługi na rzecz agrobiznesu). W zależności od miejsca wykonywania praktyki student powinien zdobyć doświadczenie praktyczne dotyczące:

- działalności marketingowej przedsiębiorstwa,
- specyfiki funkcjonowania przedsiębiorstwa branży spożywczej,
- specyfiki funkcjonowania laboratorium oraz rodzaju analiz w nim wykonywanych,
- zasad funkcjonowania centrum logistycznego,
- obsługi klienta.

Podstawą odbywania praktyki przez studentów kierunku Towaroznawstwo i marketing żywności jest umowa o prowadzenie studenckiej praktyki zawodowej zawarta pomiędzy Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydziałem Technologii Żywności reprezentowanym przez Dziekana Wydziału Technologii Żywności a Zakładem pracy. Przed przystąpieniem do realizacji praktyk student powinien zapoznać się z regulaminem praktyk. W trakcie odbywania praktyki

student jest zobowiązany prowadzić na bieżąco dziennik praktyk, w którym zamieszcza sprawozdanie z przebiegu każdego dnia praktyki. Praktyki zalicza się w sposób uogólniony tj.: zaliczono (zal.), niezaliczono (nzal.).

Sylwetka absolwenta

Absolwenci przygotowani są do realizacji potrzeb współczesnego rynku pracy, które wskazują na konieczność ciągłego pogłębiania wiedzy i umiejętności oraz kształtowania odpowiednich kompetencji społecznych, uwzględnionych w programie kierunku studiów. Koncepcja nauczania oraz treści dydaktyczne na kierunku wzbogacane są o aspekty praktyczne, aby ułatwić absolwentom wejście na rynek pracy i funkcjonowanie na nim. Absolwenci mają kompetencje umożliwiające podjęcie pracy zawodowej na stanowiskach wymagających wysokich kwalifikacji. Kształcenie studentów na tym kierunku zawiera w sobie dwa podstawowe nurty. Absolwenci kierunku Towaroznawstwo i marketing żywności mają wiedzę oraz umiejętności z zakresu przetwórstwa surowców roślinnych i zwierzęcych, towaroznawstwa i oceny jakości żywności nieprzetworzonej i produktów przemysłu spożywczego, projektowania produktów uwzględniającego wymagania rynku oraz wdrażania i obrotu gotowymi produktami. Jednocześnie mają oni wiedzę i umiejętności związane z marketingiem żywności, obejmujące zagadnienia związane z analizą potrzeb konsumentów i ich segmentacją, podstawy zarządzania w przedsiębiorstwie, zagadnienia związane z organizacją badań marketingowych, analizą możliwości sprzedaży produktów spożywczych uwzględniając wymogi rynkowe, a także kształtowania dobrego odbioru produktów przez konsumentów oraz znajomością nowoczesnych strategii rynkowych przedsiębiorstw. Ważnymi zagadnieniami poruszonymi podczas kształcenia są też kwestie związane z odpowiednią komunikacją marketingową między przedsiębiorstwem a rynkiem, która jest podstawą prowadzenia sprzedaży na tym rynku. Absolwenci charakteryzują się pożądanymi na rynku kompetencjami związanymi z umiejętnością pracy zespołowej, umiejętnością pełnienia różnych ról w zespołach, w których pracują, w tym znajomością zasad kierowania zespołami ludzkimi. Są także przygotowani do prowadzenia działalności gospodarczej. Program studiów zakłada wykształcenie absolwentów, którzy będą potrafili komunikować ze sobą różne działy funkcjonujące w zakładach produkcyjnych, nie zawsze rozumiejące dostępne możliwości i ograniczenia występujące w zakresie rozwoju nowego produktu. Absolwenci są przygotowani do pracy w różnych ogniwach łańcucha żywnościowego i mogą pracować w różnych przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego lub zajmujących się wytwarzaniem i obrotem żywnością w charakterze towaroznawcy, specjalisty ds. jakości, specjalisty ds. marki (Brand Manager) oraz marketingowego zarządzania produktem, specjalisty ds. badań i rozwoju produktu (Product Developer), a także specjalisty ds. sprzedaży, dystrybucji towarów, logistyki, eksportu lub organizacji dostaw. Mogą także znaleźć pracę w urzędach celnych, firmach zajmujących się atestami i certyfikacją wyrobów oraz w instytucjach badawczych i ośrodkach badawczo-rozwojowych. Celem studiów na kierunku Towaroznawstwo i marketing żywności jest także przygotowanie studenta do prowadzenia badań naukowych i kontynuowania nauki na studiach II stopnia.

Potrzeby społeczno-gospodarcze

Wskazanie potrzeb społeczno-gospodarczych utworzenia kierunku

Służenie zrównoważonemu rozwojowi gospodarczemu i intelektualnemu polskiego społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem gospodarki żywnościowej i szeroko rozumianego środowiska przyrodniczego jest wpisane w misję Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego.

Wskazanie zgodności efektów uczenia się z potrzebami społeczno-gospodarczymi

[tekst]

Efekty uczenia się

Wiedza

Kod	Treść	PRK
TO_K3_W01	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	Absolwent zna i rozumie surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego i ich właściwości oraz kryteria oceny ich przydatności	P6S_WG
TO_K3_W03	Absolwent zna i rozumie sposoby i organizację wykorzystania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz środków produkcji służących wytwarzaniu dóbr	P6S_WG
TO_K3_W04	Absolwent zna i rozumie klasyfikację i właściwości produktów żywnościowych, a także metody wykorzystywane do towaroznawczej oceny tych produktów	P6S_WG
TO_K3_W05	Absolwent zna i rozumie podstawy funkcjonowania rynku i skutecznego zarządzania przedsiębiorstwem w otoczeniu technicznym, społecznym, prawnym i ekonomicznym	P6S_WG
TO_K3_W06	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	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	Absolwent zna i rozumie teorie związane z zachowaniami konsumenta na rynku, jego uwarunkowaniami, kształtowaniem współczesnych trendów na rynku żywności	P6S_WK
TO_K3_W09	Absolwent zna i rozumie pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	P6S_WK

Umiejętności

Kod	Treść	PRK
TO_K3_U01	Absolwent potrafi dokonywać obserwacji i obliczeń w obszarach stanowiących podstawę dla realizacji działań zawodowych	P6S_UW
TO_K3_U02	Absolwent potrafi wykorzystywać wiedzę podczas doboru metod i 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	P6S_UW
TO_K3_U03	Absolwent potrafi dokonywać krytycznej analizy i interpretacji uzyskanych danych, w powiązaniu z oceną ich wiarygodności i wstępną analizą ekonomiczną proponowanych rozwiązań	P6S_UW
TO_K3_U04	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
TO_K3_U05	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

Kod	Treść	PRK
TO_K3_U06	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
TO_K3_U07	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
TO_K3_U08	Absolwent potrafi organizować pracę indywidualną oraz zespołu, wykorzystując umiejętności i kompetencje współpracowników	P6S_UO
TO_K3_U09	Absolwent potrafi samodzielnie planować dalszy rozwój pod względem zawodowym i społecznym	P6S_UU

Kompetencje społeczne

Kod	Treść	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

Plan studiów

Semestr 1

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

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

Semestr 2

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Makroekonomia	Wykład: 18 Ćwiczenia audytoryjne: 10	4	Egzamin	O

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

Semestr 3

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

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa spożywczego	Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 10	3	Egzamin	O
Język obcy		3	Zaliczenie na ocenę	G
Student wybiera zajęcia z języka obcego				
Język angielski	Lektorat: 24	3	Zaliczenie na ocenę	F
Język niemiecki	Lektorat: 24	3	Zaliczenie na ocenę	F
Język francuski	Lektorat: 24	3	Zaliczenie na ocenę	F
Język hiszpański	Lektorat: 24	3	Zaliczenie na ocenę	F
Język rosyjski	Lektorat: 24	3	Zaliczenie na ocenę	F
Suma	183	25		

Semestr 4

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Zarządzanie Jakością	Wykład: 8 Ćwiczenia audytoryjne: 6	2	Zaliczenie na ocenę	O
Towaroznawstwo żywności	Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 14	5	Egzamin	O
Zarządzanie marketingiem	Wykład: 8 Ćwiczenia audytoryjne: 8	2	Egzamin	O
Opakowalnictwo	Wykład: 16 Ćwiczenia laboratoryjne: 16	5	Zaliczenie na ocenę	O
Zrównoważone przetwórstwo żywności	Wykład: 12 Ćwiczenia audytoryjne: 2 Ćwiczenia laboratoryjne: 3 Ćwiczenia projektowe: 7	3	Zaliczenie na ocenę	O
Znakowanie żywności	Wykład: 8 Ćwiczenia laboratoryjne: 6	2	Zaliczenie na ocenę	O
Ochrona własności intelektualnej	Wykład: 8	1	Zaliczenie na ocenę	O

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Metody oceny mikrobiologicznej produktów spożywczych	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 10	3	Zaliczenie na ocenę	O
Język obcy		4	Egzamin	G
Student wybiera zajęcia z języka obcego				
Język angielski	Lektorat: 24	4	Egzamin	F
Język niemiecki	Lektorat: 24	4	Egzamin	F
Język francuski	Lektorat: 24	4	Egzamin	F
Język hiszpański	Lektorat: 24	4	Egzamin	F
Język rosyjski	Lektorat: 24	4	Egzamin	F
Suma	180	27		

Semestr 5

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego	Wykład: 21 Ćwiczenia laboratoryjne: 16	6	Egzamin	O
Towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego	Wykład: 21 Ćwiczenia laboratoryjne: 24	7	Egzamin	O
Zarządzanie bezpieczeństwem żywności	Wykład: 12 Ćwiczenia audytoryjne: 12	3	Zaliczenie na ocenę	O
Marketing w erze cyfrowej	Wykład: 6 Ćwiczenia audytoryjne: 8	2	Egzamin	O
Przechowywanie żywności	Wykład: 21 Ćwiczenia laboratoryjne: 16	6	Zaliczenie na ocenę	O
Przedmioty obieralne 1		6	Zaliczenie na ocenę	G
Lista wydziałowa	Wykład: 40	6	Zaliczenie na ocenę	F
Suma	197	30		

Semestr 6

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Przetwórstwo surowców pochodzenia roślinnego	Wykład: 21 Ćwiczenia laboratoryjne: 21	7	Egzamin	O

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Przetwórstwo surowców pochodzenia zwierzęcego	Wykład: 18 Ćwiczenia laboratoryjne: 14	5	Egzamin	O
Marketingowe opracowanie produktu	Wykład: 6 Ćwiczenia projektowe: 8	2	Zaliczenie na ocenę	O
Przychologia reklamy i konsumenta	Wykład: 8 Ćwiczenia audytoryjne: 6	2	Egzamin	O
Strategie innowacyjne w przedsiębiorstwach	Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 10	3	Egzamin	O
Statystyka matematyczna	Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 15	3	Zaliczenie na ocenę	O
Praktyka zawodowa (4-tyg. w okresie wakacyjnym)		6	Zaliczenie	G
Praktyka zawodowa (4-tyg. w okresie wakacyjnym)	Praktyki zawodowe: 160	6	Zaliczenie	F
Suma	307	28		

Semestr 7

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Strategie rynkowe	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 10	3	Egzamin	O
Sensoryczne metody oceny produktów spożywczych	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 10	3	Egzamin	O
Fakultet ekonomiczny		3	Zaliczenie na ocenę	G
Lista wydziałowa	Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 10	3	Zaliczenie na ocenę	F
Przedmioty obieralne 2		7	Zaliczenie na ocenę	G
Lista wydziałowa	Wykład: 50	7	Zaliczenie na ocenę	F
Suma	115	16		

Semestr 8

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Przedmioty obieralne 3		7	Zaliczenie na ocenę	G

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji
Lista wydziałowa (link zewnętrzny)	Wykład: 50	7	Zaliczenie na ocenę F
Seminarium dyplomowe		2	Zaliczenie na ocenę G
Seminarium dyplomowe	Ćwiczenia audytoryjne: 21	2	Zaliczenie na ocenę F
Praca dyplomowa		15	Zaliczenie na ocenę G
Praca dyplomowa	Praca dyplomowa: 0	15	Zaliczenie na ocenę F
Suma	71	24	

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

Matryca efektów uczenia się

2022/23/N_Z/3/NoZ/TO/all

Przedmiot	Specjalność	Obligatoryjność	TO_K3_W01	TO_K3_W02	TO_K3_W03	TO_K3_W04	TO_K3_W05	TO_K3_W06	TO_K3_W07	TO_K3_W08	TO_K3_W09	TO_K3_U01	TO_K3_U02	TO_K3_U03	TO_K3_U04	TO_K3_U05	TO_K3_U06	TO_K3_U07	TO_K3_U08	TO_K3_U09	TO_K3_K01	TO_K3_K02
Matematyka podstawowa (niewypełniony)		F																				
Matematyka zaawansowana (niewypełniony)		F																				
Chemia ogólna i organiczna (niewypełniony)		O																				
Mikroekonomia (niewypełniony)		O																				
Technologia informacyjna (niewypełniony)		O																				
Podstawy produkcji roślinnej (niewypełniony)		O																				
Podstawy produkcji zwierzęcej (niewypełniony)		O																				
Materiałoznawstwo w technologii żywności (niewypełniony)		O																				
Makroekonomia (niewypełniony)		O																				
Właściwości chemiczne składników żywności (niewypełniony)		O																				
Projektowanie graficzne (niewypełniony)		O																				
Ogólna technologia żywności i podstawy towaroznawstwa (niewypełniony)		O																				
Zrównoważona konsumpcja żywności (niewypełniony)		O																				
Logistyka (niewypełniony)		O																				
Podstawy prawa żywnościowego (niewypełniony)		O																				
Ekologia i ochrona środowiska (niewypełniony)		O																				

Przedmiot	Specjalność	Obligatoryjność	TO_K3_W01	TO_K3_W02	TO_K3_W03	TO_K3_W04	TO_K3_W05	TO_K3_W06	TO_K3_W07	TO_K3_W08	TO_K3_W09	TO_K3_U01	TO_K3_U02	TO_K3_U03	TO_K3_U04	TO_K3_U05	TO_K3_U06	TO_K3_U07	TO_K3_U08	TO_K3_U09	TO_K3_K01	TO_K3_K02
Podstawy marketingu (niewypełniony)		O																				
Język angielski (niewypełniony)		F																				
Język niemiecki (niewypełniony)		F																				
Procesy w produkcji żywności (niewypełniony)		O																				
Język francuski (niewypełniony)		F																				
Metody oceny fizykochemicznej produktów spożywczych (niewypełniony)		O																				
Język hiszpański (niewypełniony)		F																				
Właściwości fizyczne żywności (niewypełniony)		O																				
Język rosyjski (niewypełniony)		F																				
Kreatywne myślenie (niewypełniony)		O																				
Podstawy zarządzania (niewypełniony)		O																				
Technika komputerowa w obrocie towarowym (niewypełniony)		O																				
Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa spożywczego (niewypełniony)		O																				
Zarządzanie Jakością (niewypełniony)		O																				
Towaroznawstwo żywności (niewypełniony)		O																				
Zarządzanie marketingiem (niewypełniony)		O																				
Opakownictwo (niewypełniony)		O																				
Zrównoważone przetwórstwo żywności (niewypełniony)		O																				

Przedmiot	Specjalność	Obligatoryjność	TO_K3_W01	TO_K3_W02	TO_K3_W03	TO_K3_W04	TO_K3_W05	TO_K3_W06	TO_K3_W07	TO_K3_W08	TO_K3_W09	TO_K3_U01	TO_K3_U02	TO_K3_U03	TO_K3_U04	TO_K3_U05	TO_K3_U06	TO_K3_U07	TO_K3_U08	TO_K3_U09	TO_K3_K01	TO_K3_K02
Znakowanie żywności (niewypełniony)		O																				
Ochrona własności intelektualnej (niewypełniony)		O																				
Metody oceny mikrobiologicznej produktów spożywczych (niewypełniony)		O																				
Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego (niewypełniony)		O																				
Towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego (niewypełniony)		O																				
Zarządzanie bezpieczeństwem żywności (niewypełniony)		O																				
Marketing w erze cyfrowej (niewypełniony)		O																				
Przechowywanie żywności (niewypełniony)		O																				
Przetwórstwo surowców pochodzenia roślinnego (niewypełniony)		O																				
Praktyka zawodowa (4-tyg. w okresie wakacyjnym) (niewypełniony)		F																				
Przetwórstwo surowców pochodzenia zwierzęcego (niewypełniony)		O																				
Marketingowe opracowanie produktu (niewypełniony)		O																				
Przychologia reklamy i konsumenta (niewypełniony)		O																				
Strategie innowacyjne w przedsiębiorstwach (niewypełniony)		O																				
Statystyka matematyczna (niewypełniony)		O																				

Przedmiot	Specjalność	Obligatoryjność	TO_K3_W01	TO_K3_W02	TO_K3_W03	TO_K3_W04	TO_K3_W05	TO_K3_W06	TO_K3_W07	TO_K3_W08	TO_K3_W09	TO_K3_U01	TO_K3_U02	TO_K3_U03	TO_K3_U04	TO_K3_U05	TO_K3_U06	TO_K3_U07	TO_K3_U08	TO_K3_U09	TO_K3_K01	TO_K3_K02
Strategie rynkowe (niewypełniony)		0																				
Sensoryczne metody oceny produktów spożywczych (niewypełniony)		0																				
Suma (Przedmioty do wyboru):			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Suma (Przedmioty obowiązkowe):			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Suma:			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Wskaźniki programu

2022/23/N_Z/3/NoZ/TO/all

Nazwa	Wartość
Potwierdzenie – na podstawie planu studiów, że student realizuje zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych i/lub społecznych, którym przypisano nie mniej niż 5 punktów ECTS	15
Potwierdzenie – na podstawie planu studiów, że student ma możliwość wyboru zajęć, którym łącznie przypisano liczbę punktów ECTS nie niższą niż 30% ECTS określonych dla programu tych studiów	65/210 (30.95%)
Potwierdzenie, że dla studiów niestacjonarnych co najmniej 25% liczby punktów ECTS określonej dla programu tych studiów realizowanych jest w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	58/210 (27.62%)
Potwierdzenie, że program studiów o profilu ogólnoakademickim obejmuje zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową, w wymiarze większym niż 50% liczby punktów ECTS, określonej dla programu tych studiów	92/210 (43.81%)
Potwierdzenie, że liczba punktów ECTS uzyskanych w programie studiów poprzez realizację zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość jest nie wyższa niż 75% ogólnej liczby punktów ECTS w programie studiów o profilu ogólnoakademickim	0/210 (0%)