

PROGRAM STUDIÓW - TOWAROZNAWSTWO W BIOGOSPODARCE

Nazwa kierunku studiów:	TOWAROZNAWSTWO W BIOGOSPODARCE
Poziom studiów:	I stopień
Profil studiów:	ogólnoakademicki
Forma studiów:	stacjonarne
Czas trwania studiów:	7 semestrów (3,5 roku)
Liczba ECTS konieczna do ukończenia studiów:	210
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	inżynier
Wymagana realizacja pracy dyplomowej:	tak
Kod ISCED dla kierunku studiów:	0721

Kierunek przyporządkowany jest do dyscypliny/dyscyplin:

L.p.	Dyscyplina	Dyscyplina wiodąca (TAK/NIE)	Procentowy udział efektów kształcenia odnoszących się do dyscypliny
1	TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA	TAK	100%
Łącznie:			100%

Efekty uczenia się

z uwzględnieniem uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia określonych w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji **na poziomie 6 PRK** typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach systemu szkolnictwa wyższego i nauki po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4.

Kierunek studiów: TOWAROZNAWSTWO W BIOGOSPODARCE

Poziom studiów: studia pierwszego stopnia

Profil studiów: ogólnoakademicki

Uniwersalne charakterystyki poziomu 6 w PRK oraz charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK		Charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich		Kierunkowe efekty uczenia się		
				Symbol efektu kierunkowego	Kierunkowe efekty uczenia się odniesione do poszczególnych kategorii i zakresów	
WIEDZA – absolwent ZNA I ROZUMIE						
P6U_W	w zaawansowanym stopniu - fakty, teorie, metody oraz złożone zależności między nimi różnorodne, złożone uwarunkowania prowadzonej działalności					
P6S_WG <i>Zakres i głębia - kompletność perspektywy poznawczej i zależności</i>	w zaawansowanym stopniu - wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące podstawową wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych lub artystycznych tworzących podstawy teoretyczne oraz wybrane zagadnienia z zakresu wiedzy szczegółowej - właściwe dla programu studiów, a w przypadku studiów o	podstawowe procesy zachodzące w cyklu życia urządzeń, obiektów i systemów technicznych	TB_KW01	podstawy teoretyczne zjawisk zachodzących w naturze i pod wpływem działalności człowieka, w zakresie właściwym dla towaroznawstwa w biogospodarce	TB_KW02	spособy wykorzystania surowców i środków produkcji oraz ich powiązanie z właściwościami produktów biogospodarki, a także metody i sprzęt stosowane do towaroznawczej oceny tych

	<p>profilu praktycznym – również zastosowania praktyczne tej wiedzy w działalności zawodowej związanej z ich kierunkiem</p>		<p>TB_KW03</p> <p>TB_KW04</p>	<p>produktów</p> <p>podstawy skutecznego zarządzania, w tym zarządzania jakością w biogospodarce</p> <p>struktury, procesy, wymagania i instytucje ekonomiczne, prawne oraz społeczne i ich relacje, uwarunkowania człowieka działającego w strukturach rynkowych, a także rodzaje więzi rynkowych i społecznych</p>
<p>P6S_WK Kontekst / uwarunkowania, skutki</p>	<p>fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji</p> <p>podstawowe ekonomiczne, prawne, etyczne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów, w tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego</p> <p>podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości</p>	<p>podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości</p>	<p>TB_KW05</p> <p>TB_KW06</p>	<p>społeczne, prawne, ekonomiczne, etyczne, ekologiczne i inne uwarunkowania prowadzenia działalności związanej z produkcją rolniczą, leśną, ogrodniczą i pochodnymi, a także dystrybucją i oferowaniem konsumentom produktów biogospodarki i powiązanych z nią gałęzi przemysłu, w tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego</p> <p>podstawy rozwoju i zarządzania przedsiębiorstwami z zakresu szeroko rozumianej biogospodarki, tworzenia różnych form przedsiębiorczości oraz zarządzania marką i kreowania jej pozycji rynkowej</p>
UMIEJĘTNOŚCI – absolwent POTRAFI				

<p>P6U_U</p>	<p>innowacyjnie wykonywać zadania oraz rozwiązywać złożone i nietypowe problemy w zmiennych i nie w pełni przewidywalnych warunkach</p> <p>samodzielnie planować własne uczenie się przez całe życie</p> <p>komunikować się z otoczeniem, uzasadniać swoje stanowisko</p>			
<p>P6S_UW</p> <p>Wykorzystanie wiedzy / rozwiązywane problemy i wykonywane zadania</p>	<p>wykorzystywać posiadaną wiedzę - formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy oraz wykonywać zadania w warunkach nie w pełni przewidywalnych przez:</p> <ul style="list-style-type: none"> — właściwy dobór źródeł i informacji z nich pochodzących, dokonywanie oceny, krytycznej analizy i syntezy tych informacji, — dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych <p>wykorzystywać posiadaną wiedzę - formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów - w przypadku studiów o profilu praktycznym</p>	<p>planować i przeprowadzać eksperymenty, w tym pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski</p> <p>przy identyfikacji i formułowaniu specyfikacji zadań inżynierskich oraz ich rozwiązywaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> — wykorzystywać metody analityczne, symulacyjne i eksperymentalne, — dostrzegać ich aspekty systemowe i pozatechniczne, w tym aspekty etyczne, — dokonywać wstępnej oceny ekonomicznej proponowanych rozwiązań i podejmowanych działań inżynierskich <p>dokonywać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych i oceniać te rozwiązania</p> <p>projektować - zgodnie z zadaną specyfikacją - oraz wykonywać</p>	<p>TB_KU01</p> <p>TB_KU02</p> <p>TB_KU03</p> <p>TB_KU04</p>	<p>wykorzystywać wiedzę podczas doboru metod i narzędzi oraz dokonywania obserwacji, pomiarów i obliczeń w zakresie zjawisk zachodzących podczas wytwarzania, przetwarzania, badania produktów biogospodarki, a także zjawisk społecznych zachodzących w obszarze biogospodarki</p> <p>dokonywać krytycznej analizy i interpretacji uzyskanych danych, w powiązaniu z oceną ich wiarygodności i wstępną oceną ekonomiczną proponowanych rozwiązań</p> <p>właściwie dobierać źródła i dokonywać syntezy uzyskanych informacji dotyczących wytwarzania i dystrybucji produktów oraz ich oceny towaroznawczej w celu skutecznego zarządzania produkcją oraz wyciągać stosowne wnioski postrzegając złożone uwarunkowania powyższych zagadnień, w tym ekonomiczne, społeczne, prawne, etyczne, ekologiczne i techniczne</p> <p>dokonywać krytycznej analizy istniejących rozwiązań i projektować systemy charakterystyczne dla towaroznawstwa w biogospodarce z użyciem</p>

		<p>typowe dla kierunku studiów proste urządzenia, obiekty, systemy lub realizować procesy, używając odpowiednio dobranych metod, technik, narzędzi i materiałów</p> <p>rozwiązywać praktyczne zadania inżynierskie wymagające korzystania ze standardów i norm inżynierskich oraz stosowania technologii właściwych dla kierunku studiów, wykorzystując doświadczenie zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską - w przypadku studiów o profilu praktycznym</p> <p>wykorzystywać zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską doświadczenie związane z utrzymaniem urządzeń, obiektów i systemów typowych dla kierunku studiów - w przypadku studiów o profilu praktycznym</p>	TB_KU05	<p>odpowiednich materiałów, technik i narzędzi, w tym analizując oraz prognozując procesy i zjawiska społeczne</p> <p>identyfikować nowe wyzwania i perspektywy rozwoju właściwe dla biogospodarki; kreatywnie poszukiwać ich rozwiązań lub sposobów realizacji z zastosowaniem nowoczesnych narzędzi, w tym eksperymentów, metod analitycznych, symulacji komputerowych i technik informacyjno-komunikacyjnych</p>
<p>P6S_UK Komunikowanie się - odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i postępowanie się językiem obcym</p>	<p>komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii</p> <p>brać udział w debacie - przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich</p> <p>posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego</p>		TB_KU06	<p>skutecznie komunikować się z otoczeniem przy pomocy terminologii właściwej dla nauk ekonomicznych, przyrodniczych i technicznych, brać udział w dyskusji nt. zagadnień zawodowych rozważając różne punkty widzenia, posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego</p>

P6S_UO <i>Organizacja pracy/ planowanie i praca zespołowa</i>	<p>planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole</p> <p>współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych (także o charakterze interdyscyplinarnym)</p>		TB_KU07	<p>organizować pracę w sposób indywidualny oraz w zakresie podstawowych działań zespołu, w tym działań interdyscyplinarnych</p>
P6S_UU <i>Uczenie się/ planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób</i>	<p>samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie</p>		TB_KU08	<p>samodzielnie planować dalszy rozwój pod względem zawodowym i społecznym</p>
KOMPETENCJE – absolwent JEST GOTÓW DO				
P6U_K	<p>kultywowania i upowszechniania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim</p> <p>samodzielnego podejmowania decyzji, krytycznej oceny działań własnych, działań zespołów, którymi kieruje, i organizacji, w których uczestniczy, przyjmowania odpowiedzialności za skutki tych działań</p>			
P6S_KK <i>Oceny/krytyczne podejście</i>	<p>krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści</p> <p>uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu</p>		TB_KK01	<p>uznawania głębokiego znaczenia wiedzy w życiu zawodowym, krytycznej analizy posiadanych jej zasobów oraz poszukiwania jej źródeł wśród ekspertów</p>

<p>P6S_KO Odpowiedzialność/wypełnianie zobowiązań społecznych na rzecz interesu publicznego</p>	<p>wypełniania zobowiązań społecznych, współorganizowania działalności na rzecz środowiska społecznego</p> <p>inicjowania działań na rzecz interesu publicznego</p> <p>myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy</p>		TB_KK02	<p>prowadzenia działalności zawodowej w sposób etyczny, odpowiedzialny społecznie i zgodny z interesem publicznym, przedsiębiorczy oraz zapewniający poszanowanie dorobku poprzednich pokoleń</p>
<p>P6S_KR Rola zawodowa/ niezależność i rozwój etosu</p>	<p>odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> — przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych, — dbałości o dorobek i tradycje zawodu 			

KONCEPCJA KSZTAŁCENIA

Misją Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie jest służyć rozwojowi gospodarczemu i intelektualnemu polskiego społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem obszarów wiejskich, gospodarki żywnościowej i szeroko rozumianego środowiska przyrodniczego. Celem jest prowadzenie na najwyższym poziomie badań naukowych i kształcenia oraz działalności wdrożeniowej, a także promowanie kadr zawodowych i naukowych oraz stwarzanie możliwości dalszego zdobywania i uzupełniania wiedzy poprzez prowadzenie różnych form edukacji (studia podyplomowe, kursy doszkalające, itp.). Nauczanie na kierunku towaroznawstwo w biogospodarce odbywa się z zachowaniem najwyższych standardów, w celu przygotowania absolwentów do potrzeb współczesnego rynku pracy, zapewnienia zrównoważonego rozwoju nowoczesnej biogospodarki oraz do funkcjonowania w społeczeństwie opartym na wiedzy. Podstawowym celem nauczania na kierunku jest takie kształcenie studentów, aby jego absolwenci posiadali umiejętności i kompetencje zgodne z najwyższymi standardami, co jest podstawą możliwości kontynuacji nauki na prestiżowych kierunkach studiów lub podjęcia pracy zawodowej na stanowiskach wymagających wysokich kwalifikacji.

Koncepcja kształcenia na kierunku towaroznawstwo w biogospodarce zakłada, że absolwent posiada wiedzę z zakresu nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych. Jest kompetentny w zakresie zagadnień związanych z badaniem i oceną właściwości użytkowych produktów biogospodarki (drewno, płody rolne pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, żywność) oraz czynników determinujących ich jakość. Zna zasady zarówno zarządzania produktem, jak i wykorzystywania techniki mikro- i makroekonomii oraz marketingu. Absolwent ma umiejętność pracy zespołowej, potrafi pełnić różne role w zespołach, w których pracuje, w tym zna zasady kierowania zespołami ludzkimi i jest przygotowany do prowadzenia działalności gospodarczej. Jest przygotowany do kształtowania jakości produktów biogospodarki przez wykorzystanie możliwości współczesnych technologii ich wytwarzania oraz interpretacji wyników oceny towaroznawczej. Posiada także wiedzę z zakresu zarządzania, prognozowania i funkcjonowania gospodarki rynkowej. Absolwent jest przygotowany do pracy w charakterze towaroznawcy, specjalisty ds. jakości marki, specjalisty ds. towaroznawczego zarządzania produktem biogospodarki, specjalisty w dziale kontroli jakości, urzędach celnych, specjalisty ds. badań i rozwoju produktu lub opakowań, specjalisty ds. dystrybucji towarów, ds. organizacji dostaw, specjalisty ds. standaryzacji, atestacji i certyfikacji wyrobów oraz pracownika instytucji badawczych i ośrodków badawczo-rozwojowych, przedstawiciela handlowego/doradcy handlowego, specjalisty w działach: eksportu, finansowym, koordynacji zakupów w różnych firmach związanych z szeroko pojętą biogospodarką. Celem studiów na kierunku towaroznawstwo w biogospodarce jest także wdrożenie studenta do prowadzenia badań naukowych oraz przygotowanie absolwenta do kontynuowania nauki na studiach II stopnia.

Studia na kierunku towaroznawstwo w biogospodarce trwają 7 semestrów, a przypisana im liczba punktów ECTS to 210, przy czym na każdym semestrze liczba punktów ECTS jest równa 30. Program studiów obejmuje przedmioty o charakterze ogólnym, poszerzające i systematyzujące wiedzę podstawową studentów, a następnie zajęcia o coraz bardziej specjalistycznym charakterze. Studenci mają możliwość rozwijania i kształtowania swojej wiedzy poprzez szeroki wybór przedmiotów

fakultatywnych, a także poprzez możliwość korzystania z programów Erasmus, MOSTAR oraz praktyk zagranicznych. Przedmioty fakultatywne realizowane są w semestrze 1 (Przedmioty obieralne 1 - przedmioty humanistyczne, łącznie 60 h, 6 ECTS) a następnie w semestrze 5 (Przedmioty obieralne 2 - łącznie 105 h, 7 ECTS), semestrze 6 (Przedmioty obieralne 3 - łącznie 120 h, 8 ECTS) oraz w semestrze 7 (Przedmioty obieralne 4 - łącznie 105 h, 7 ECTS).

Cele i forma realizacji praktyk zawodowych opisane są w odpowiednim sylabusie wraz z efektami uczenia się oraz z uwzględnieniem weryfikacji ich osiągnięcia. Praktyki zawodowe w wymiarze 160 h realizowane są na 6 semestrze i obejmują praktykę realizowaną m.in. w zakładzie przemysłowym lub laboratorium naukowo-badawczym. Szczegółowe zasady, sposób i tryb realizacji praktyk zawodowych określa regulamin praktyk wprowadzony przez właściwą radę programową kierunku. Zaliczenia modułu związanego z odbyciem praktyki zawodowej dokonuje prodziekan lub opiekun praktyk upoważniony pisemnie przez dziekana, na podstawie dokumentów określonych w regulaminie praktyk.

Założone efekty uczenia się są zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz odpowiadają poziomowi 6. Polskiej Ramy Kwalifikacji. Studia na kierunku towaroznawstwo w biogospodarce kończą się uzyskaniem tytułu inżyniera.

Program kształcenia jest efektem następujących działań:

- wieloletnich dyskusji w gronie pracowników realizujących zajęcia dydaktyczne na kierunku,
- dostosowania programu do aktualnych przepisów prawa,
- konsultacji z pracodawcami, także w ramach realizacji praktyk studenckich,
- monitorowania i ankietowania absolwentów kierunku.

Załącznik 1. Plan studiów

Załącznik 2. Matryca efektów uczenia się

Załącznik 3. Opinia Samorządu Studenckiego

Załącznik 4. Zestaw opisów poszczególnych zajęć (sylabusów)

Plan studiów od 2019/20 - Kierunek: **TOWAROZNAWSTWO W BIOGOSPODARCE**Poziom studiów: **I stopień**Forma studiów: **stacjonarne**Profil studiów: **ogólnoakademicki**

Opis symboli:

Status zajęć I: zajęcia podstawowe - P, zajęcia kierunkowe - K, zajęcia humanistyczno-społeczne - HS;

Status zajęć II: zajęcia obowiązkowe - O, zajęcia do wyboru - F

Status zajęć III: zajęcia związane z dyscypliną naukową / profil ogólniakademicki/-N; zajęcia o charakterze praktycznym/profil praktyczny/-U

Liczba godzin zajęć symbole: W - wykład; C - ćwiczenia audytorne; LC - ćwiczenia laboratoryjne; PC - ćwiczenia projektowe; TC - ćwiczenia terenowe;

ZP - praktyki zawodowe

ECTS_k - ECTS wynikające z zajęć wymagających bezpośredniego kontaktu

Forma zaliczenia: jeśli występuje egzamin jako forma weryfikacji efektów uczenia się - E; zaliczenie na ocenę - Z_o; zaliczenie - Z

Lp.	SEM	Kod	Nazwa zajęć	Status zajęć			Liczba godzin zajęć							Razem godzin	Forma zał.	ECTS_k	m CTS_k
				I	II	III	W	C	LC	PC	TC	ZP					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
1	1	NOŻ-TB1-S-01Z-01	Grafika inżynierska	P	O		10		21	9			40	Z_o	4	2	
2	1	NOŻ-TB1-S-01Z-02	Matematyka	P	F		30	30					60	E	6	3	
3	1	NOŻ-TB1-S-01Z-03	Chemia ogólna i nieorganiczna	P	F		30		30				60	E	6	3	
4	1	NOŻ-TB1-S-01Z-04	Fizyka	P	O		15		30				45	E	3	2	
5	1	NOŻ-TB1-S-01Z-05	Ochrona własności intelektualnej	HS	O		15						15	Z_o	1	0,5	
6	1	NOŻ-TB1-S-01Z-06	Towaroznawstwo ogólne	K	O	N	30	9	6				45	Z_o	4	2	
7	1	NOŻ-TB1-S-01Z-07	Przedmioty obieralne 1	HS	F		30	30					60	Z_o	6	3	
8	2	NOŻ-TB1-S-02L-08	Technologia informacyjna	P	O		10	20					30	E	2	1,5	
9	2	NOŻ-TB1-S-02L-09	Chemia organiczna	P	O		20		30				50	E	5	2,5	
10	2	NOŻ-TB1-S-02L-10	Podstawy produkcji ogrodniczej	K	O		20		20				40	E	3	2	
11	2	NOŻ-TB1-S-02L-11	Podstawy produkcji roślinnej	K	O	N	20		20				40	Z_o	3	1,5	
12	2	NOŻ-TB1-S-02L-12	Podstawy produkcji leśnej	K	O		20		12		8		40	Z_o	3	1,5	
13	2	NOŻ-TB1-S-02L-13	Podstawy produkcji zwierzęcej	K	O	N	20		20				40	Z_o	3	1,5	
14	2	NOŻ-TB1-S-02L-14	Materiaoznawstwo i inżynieria materiałowa	K	O	N	30		30				60	Z_o	6	3	
15	2	NOŻ-TB1-S-02L-15	Mikroekonomia	HS	O		15	20					35	E	3	1,5	
16	2	NOŻ-TB1-S-02L-16	Podstawy prawa	HS	O		30						30	E	2	1	
17	3	NOŻ-TB1-S-03Z-17	Język obcy	P	F			30					30	Z_o	3	1,5	
18	3	NOŻ-TB1-S-03Z-18	Biochemia - wybrane działy	P	O		20		20				40	Z_o	4	2	
19	3	NOŻ-TB1-S-03Z-19	Makroekonomia	HS	O		15	20					35	E	3	1,5	
20	3	NOŻ-TB1-S-03Z-20	Ekologia i ochrona środowiska	P	O		30		2		13		45	E	4	2	
21	3	NOŻ-TB1-S-03Z-21	Towaroznawstwo przemysłowe	K	O	N	20		20				40	Z_o	3	1,6	
22	3	NOŻ-TB1-S-03Z-22	Podstawy marketingu	HS	O		15	30					45	E	4	2	
23	3	NOŻ-TB1-S-03Z-23	Ogólna technologia żywności	K	O	N	30		30				60	E	6	3	
24	3	NOŻ-TB1-S-03Z-24	Podstawy zarządzania	HS	O		20	17		3			40	Z_o	3	1,5	
25	4	NOŻ-TB1-S-04L-25	Język obcy	P	F			60					60	E	4	2	
26	4	NOŻ-TB1-S-04L-26	Mikrobiologia - wybrane działy	K	O	N	30		30				60	E	5	2,5	
27	4	NOŻ-TB1-S-04L-27	Zarządzanie bezpieczeństwem żywności	K	O	N	20		20				40	Z_o	3	2	
28	4	NOŻ-TB1-S-04L-28	Podstawy biotechnologii	P	O		30						30	E	2	1,7	
29	4	NOŻ-TB1-S-04L-29	Podstawy finansów w przedsiębiorstwie/Rachunkowość	HS	F		20	20					40	Z_o	3	1,5	
30	4	NOŻ-TB1-S-04L-30	Towaroznawstwo żywności	K	O	N	40		20				60	E	5	2,5	
31	4	NOŻ-TB1-S-04L-31	Opakownictwo	K	O	N	30		30				60	Z_o	5	3	
32	4	NOŻ-TB1-S-04L-32	Zarządzanie marketingowe	K	O		15	30					45	E	3	2	
33	5	NOŻ-TB1-S-05Z-33	Statystyka matematyczna	P	O		15		30				45	E	3	1,5	
34	5	NOŻ-TB1-S-05Z-34	Wychowanie fizyczne		F			30					30		0	0	
35	5	NOŻ-TB1-S-05Z-35	Aparatura i inżynieria procesów produkcyjnych	K	O	N	30		30				60	E	5	3	
36	5	NOŻ-TB1-S-05Z-36	Metody oceny produktów spożywczych	K	O	N	20		20				40	E	3	2	
37	5	NOŻ-TB1-S-05Z-37	Technika komputerowa w obrocie towarowym	K	O		15	15					30	E	2	1,5	
38	5	NOŻ-TB1-S-05Z-38	Towaroznawstwo produktów rolniczych pochodzenia roślinnego	K	O	N	20		20				40	E	3	1,5	
39	5	NOŻ-TB1-S-05Z-39	Towaroznawstwo produktów rolniczych pochodzenia zwierzęcego	K	O	N	20		20				40	E	3	1,5	
40	5	NOŻ-TB1-S-05Z-40	Przechowalnictwo	K	O	N	30		24				54	Z_o	4	2,5	
41	5	NOŻ-TB1-S-05Z-41	Przedmioty obieralne 2	K	F	N	105						105	Z_o	7	3,5	
42	6	NOŻ-TB1-S-06L-42	Logistyka	K	O		20	15					35	Z_o	3	2	
43	6	NOŻ-TB1-S-06L-43	Wychowanie fizyczne		F			30					30		0	0	
44	6	NOŻ-TB1-S-06L-44	Zarządzanie jakością	K	O	N	20		20				40	E	3	1,4	
45	6	NOŻ-TB1-S-06L-45	Technologie materiałowe	K	O	N	20	4	12	2	2		40	Z_o	3	1,5	
46	6	NOŻ-TB1-S-06L-46	Towaroznawstwo drzewnych i niedrzewnych produktów leśnictwa	K	O		20	10	10				40	E	3	1,5	
47	6	NOŻ-TB1-S-06L-47	Ekonomika i organizacja.. /Strategie..	HS	F		20	20					40	E	3	1,5	
48	6	NOŻ-TB1-S-06L-48	Towaroznawstwo ogrodnicze	K	O		20		20				40	E	3	1,5	
49	6	NOŻ-TB1-S-06L-49	Praktyka zawodowa	K	F						160		160	Z	4	0	
50	6	NOŻ-TB1-S-06L-50	Przedmioty obieralne 3	K	F	N	120						120	Z_o	8	4	
51	7	NOŻ-TB1-S-07Z-51	Sensoryczne metody oceny produktów	K	O	N	20		20				40	E	3	1,5	
52	7	NOŻ-TB1-S-07Z-52	Strategie rynkowe w biogospodarce	HS	O		20	20					40	E	3	1,5	
53	7	NOŻ-TB1-S-07Z-53	Seminarium dyplomowe	K	F	N		45					45	Z_o	2	1	
54	7	NOŻ-TB1-S-07Z-54	Praca dyplomowa	K	F	N							0	Z_o	15	5	
55	7	NOŻ-TB1-S-07Z-55	Przedmioty obieralne 4	K	F	N	105						105	Z_o	7	3,5	

NOŻ-TBZ-S-01Z-02 Matematyka

2	1	NOŻ-TB1-S-01Z-02-01	Matematyka podstawowa	P	F		30	30					60	E	6	3
2	1	NOŻ-TB1-S-01Z-02-02	Matematyka zaawansowana	P	F		30	30					60	E	6	3

NOŻ-TB1-S-01Z-03 Chemia ogólna i nieorganiczna

3	1	NOŻ-TB1-S-01Z-03-1	Chemia ogólna i nieorganiczna podstawowa	P	F		30		30				75	E	6	3
3	1	NOŻ-TB1-S-01Z-03-2	Chemia ogólna i nieorganiczna zaawansowana	P	F		30		30				75	E	6	3

NOŻ-TB1-S-01Z-07 Przedmioty obieralne 1 (6 ECTS)

7	1	NOŻ-TB1-S-01Z-07-1	Najnowsza historia Polski	HS	F		30	30					60	Z_o	6	3
7	1	NOŻ-TB1-S-01Z-07-2	Sociologia	HS	F		30	24		6			60	Z_o	6	3
7	1	NOŻ-TB1-S-01Z-07-3	Historia filozofii	HS	F		30	30					60	Z_o	6	3

NOŻ-TB1-S-04L-29 Podstawy finansów w przedsiębiorstwie/Rachunkowość

29	4	NOŻ-TB1-S-04L-29-1	Podstawy finansów w przedsiębiorstwie	K	F		20	20					40		4	2
29	4	NOŻ-TB1-S-04L-29-2	Rachunkowość	K	F		20	20					40		4	2

NOŻ-TB1-S-05Z-41 Przedmioty obieralne 2 (7 ECTS)

41	5	NOŻ-TB1-S-05Z-41-1	Ekologia w produkcji żywności	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
41	5	NOŻ-TB1-S-05Z-41-2	Etyka biznesu	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
41	5	NOŻ-TB1-S-05Z-41-3	Kreatywne myślenie	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
41	5	NOŻ-TB1-S-05Z-41-4	Mykologia w technologii żywności	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
41	5	NOŻ-TB1-S-05Z-41-5	Miód i inne produkty pszczele	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
41	5	NOŻ-TB1-S-05Z-41-6	Polskie superowoce	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
41	5	NOŻ-TB1-S-05Z-41-7	Przekąski i napoje bezalkoholowe – charakterystyka i technologia	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
41	5	NOŻ-TB1-S-05Z-41-8	Zamrażalnictwo żywności	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
41	5	NOŻ-TB1-S-05Z-41-9	Zielona Chemia w przemyśle spożywczym	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
41	5	NOŻ-TB1-S-05Z-41-10	..	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
41	5	NOŻ-TB1-S-05Z-41-11	..	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
41	5	NOŻ-TB1-S-05Z-41-12	..	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
41	5	NOŻ-TB1-S-05Z-41-13	..	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
41	5	NOŻ-TB1-S-05Z-41-14	..	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
41	5	NOŻ-TB1-S-05Z-41-15	..	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
41	5	NOŻ-TB1-S-05Z-41-16	..	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
41	5	NOŻ-TB1-S-05Z-41-17	..	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
41	5	NOŻ-TB1-S-05Z-41-18	..	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5

NOŻ-TB1-S-06L-47 Ekonomia i organizacja.. /Strategie..

47	6	NOŻ-TB1-S-06L-47-1	Ekonomia i organizacja rynku żywnościowego	O/F	K		20	20					40		3	1,5
47	6	NOŻ-TB1-S-06L-47-2	Strategie innowacyjne w przedsiębiorstwach	O/F	K		20	20					40		3	1,5

NOŻ-TB1-S-06L-50 Przedmioty obieralne 3 (8 ECTS)

50	6	NOŻ-TB1-S-06L-50-1	Apertyzacja	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
50	6	NOŻ-TB1-S-06L-50-2	Bakterie mlekowe w technologii żywności	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
50	6	NOŻ-TB1-S-06L-50-3	Dodatki do żywności – aspekty zdrowotne	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
50	6	NOŻ-TB1-S-06L-50-4	Dodatki do żywności – aspekty technologiczne	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
50	6	NOŻ-TB1-S-06L-50-5	Techniki komputerowe w opracowaniu i prezentacji wyników	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
50	6	NOŻ-TB1-S-06L-50-6	Przeciwutleniające w żywności	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
50	6	NOŻ-TB1-S-06L-50-7	System bezpieczeństwa żywności HACCP w przemyśle spożywczym	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
50	6	NOŻ-TB1-S-06L-50-8	Systemy zarządzania w laboratorium	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
50	6	NOŻ-TB1-S-06L-50-9	Właściwości teksturalne produktów spożywczych	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
50	6	NOŻ-TB1-S-06L-50-10	Zarządzanie zasobami ludzkimi	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
50	6	NOŻ-TB1-S-06L-50-11	Zioła, żywność i zdrowie	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
50	6	NOŻ-TB1-S-06L-50-12	Żywność dla dzieci	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
50	6	NOŻ-TB1-S-06L-50-13	Żywność minimalnie przetworzona	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
50	6	NOŻ-TB1-S-06L-50-14	Walidacja metod analitycznych	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
50	6	NOŻ-TB1-S-06L-50-15	Woda jako składnik żywności	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
50	6	NOŻ-TB1-S-06L-50-16	..	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
50	6	NOŻ-TB1-S-06L-50-17	..	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
50	6	NOŻ-TB1-S-06L-50-18	...	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5

NOŻ-TB1-S-07Z-55 Przedmioty obieralne 4 (7 ECTS)

55	7	NOŻ-TB1-S-07Z-55-1	Alergeny w żywności	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
55	7	NOŻ-TB1-S-07Z-55-2	Biotechnologiczne zastosowanie bakterii octowych	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
55	7	NOŻ-TB1-S-07Z-55-3	Mikroorganizmy jako źródła składników bioaktywnych	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
55	7	NOŻ-TB1-S-07Z-55-4	Percepcja sensoryczna żywności	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
55	7	NOŻ-TB1-S-07Z-55-5	Polityka wyżywienia ludności	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
55	7	NOŻ-TB1-S-07Z-55-6	Przechowalność żywności – warunki i zmiany w trakcie przechowywania	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
55	7	NOŻ-TB1-S-07Z-55-7	Systemy zapewnienia jakości	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
55	7	NOŻ-TB1-S-07Z-55-8	Tłuszcze w technologii żywności	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
55	7	NOŻ-TB1-S-07Z-55-9	Wykorzystanie drożdży w technologii	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
55	7	NOŻ-TB1-S-07Z-55-10	Żywność specjalna	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
55	7	NOŻ-TB1-S-07Z-55-11	..	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
55	7	NOŻ-TB1-S-07Z-55-12	..	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
55	7	NOŻ-TB1-S-07Z-55-13	..	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
55	7	NOŻ-TB1-S-07Z-55-14	..	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
55	7	NOŻ-TB1-S-07Z-55-15	..	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
55	7	NOŻ-TB1-S-07Z-55-16	..	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
55	7	NOŻ-TB1-S-07Z-55-17	..	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5
55	7	NOŻ-TB1-S-07Z-55-18	..	K	F	N	15						15	Z_o	1	0,5

	Godziny					ECTS							
	Σ	W	C	ZP	WF	Σ	/O	/F	/HS	/N	Σ/k	Jezy	Intelekt
SI	325	160	165	0		30	30						
SII	365	185	180	0		30	30						
SIII	335	150	185	0		30	30						
SIV	395	185	210	0		30	30						
SV	444	255	189	0		30	30						
SVI	545	240	145	160		30	30						

Lp.	Kod	Nazwa zajęć	Efekty uczenia się																
			TB_KW01	TB_KW02	TB_KW03	TB_KW04	TB_KW05	TB_KW06	TB_KU01	TB_KU02	TB_KU03	TB_KU04	TB_KU05	TB_KU06	TB_KU07	TB_KU08	TB_KK01	TB_KK02	
1	NOZ-TB1-S-01Z-01	Grafika inżynierska	1						1	1					1	1			6
2	NOZ-TB1-S-01Z-02	Matematyka	1						1	1								1	4
3.1	NOZ-TB1-S-01Z-03-1	Chemia ogólna i nieorganiczna podstawowa	2	2					2	2								1	9
3.2	NOZ-TB1-S-01Z-03-2	Chemia ogólna i nieorganiczna zaawansowana	2	2					2	2								1	9
4	NOZ-TB1-S-01Z-04	Fizyka	2						2			2			2			1	9
5	NOZ-TB1-S-01Z-05	Ochrona własności intelektualnej					1				1							1	3
6	NOZ-TB1-S-01Z-06	Towaroznawstwo ogólne			2			2	2	2								1	9
7.1	NOZ-TB1-S-01Z-07-01	Najnowsza historia Polski					1								1			2	4
7.2	NOZ-TB1-S-01Z-07-02	Sociologia			1		1								1	1	2	2	8
7.3	NOZ-TB1-S-01Z-07-03	Historia filozofii					1			1					1		2	2	7
8	NOZ-TB1-S-02L-08	Technologia informacyjna	1	1					1	1					2		2		8
9	NOZ-TB1-S-02L-09	Chemia organiczna	2	2					2	2								2	10
10	NOZ-TB1-S-02L-10	Podstawy produkcji ogrodniczej		2			2		2		2							1	9
11	NOZ-TB1-S-02L-11	Podstawy produkcji roślinnej	1	1					1									1	4
12	NOZ-TB1-S-02L-12	Podstawy produkcji leśnej	1	1			1		1		1							1	7
13	NOZ-TB1-S-02L-13	Podstawy produkcji zwierzęcej	1						1			1						1	4
14	NOZ-TB1-S-02L-14	Materiałoznawstwo i inżynieria materiałowa	2	2					2		2				2		2	2	14
15	NOZ-TB1-S-02L-15	Mikroekonomia				3			2			2						1	8
16	NOZ-TB1-S-02L-16	Podstawy prawa					2	1				2							6
17	NOZ-TB1-S-03Z-17	Język obcy							1	1	1	1		3					7
18	NOZ-TB1-S-03Z-18	Biochemia - wybrane działy	2	2					2						2		2		10
19	NOZ-TB1-S-03Z-19	Makroekonomia	2			3	2		2	2				3				2	16
20	NOZ-TB1-S-03Z-20	Ekologia i ochrona środowiska	1				1										1	1	5
21	NOZ-TB1-S-03Z-21	Towaroznawstwo przemysłowe		2		1	1		1	1									6
22	NOZ-TB1-S-03Z-22	Podstawy marketingu				2		2	2			2		2		2		2	12
23	NOZ-TB1-S-03Z-23	Ogólna technologia żywności	2	2					2		2							2	12
24	NOZ-TB1-S-03Z-24	Podstawy zarządzania				3							3						6
25	NOZ-TB1-S-04L-25	Język obcy																	0
26	NOZ-TB1-S-04L-26	Mikrobiologia - wybrane działy	3	3					2								3		11
27	NOZ-TB1-S-04L-27	Zarządzanie bezpieczeństwem żywności			2						2			2			1		7
28	NOZ-TB1-S-04L-28	Podstawy biotechnologii	3	3		3	3		3	3									18
29.1	NOZ-TB1-S-04L-29-1	Podstawy finansów w przedsiębiorstwie				3		3	3				3				2	2	16
29.2	NOZ-TB1-S-04L-29-2	Rachunkowość																	0
30	NOZ-TB1-S-04L-30	Towaroznawstwo żywności		3					2									1	6
31	NOZ-TB1-S-04L-31	Opakownictwo		2			3		2				3						10
32	NOZ-TB1-S-04L-32	Zarządzanie marketingowe																	0
33	NOZ-TB1-S-05Z-33	Statystyka matematyczna	1						2	2			2	1			2		10
34	NOZ-TB1-S-05Z-34	Wychowanie fizyczne	1						1					1		1	1	1	5
35	NOZ-TB1-S-05Z-35	Aparatura i inżynieria procesów produkcyjnych	2	2		2			3	3	3	3		3		2	2	2	25
36	NOZ-TB1-S-05Z-36	Metody oceny produktów spożywczych	2	2					2										6
37	NOZ-TB1-S-05Z-37	Technika komputerowa w obrocie towarowym			2		2		3	1		1	3				2	2	16
38	NOZ-TB1-S-05Z-38	Towaroznawstwo produktów rolniczych pochodzenia roślinnego		2	1				1					1				1	7
39	NOZ-TB1-S-05Z-39	Towaroznawstwo produktów rolniczych pochodzenia zwierzęcego	2	2		2	2			2		2							12
40	NOZ-TB1-S-05Z-40	Przechwalnictwo	2	2		2			2	2		2			2		2		16
41	NOZ-TB1-S-05Z-41	Przedmioty obieralne 2																	0
42	NOZ-TB1-S-06L-42	Logistyka			2	3						2						1	8
43	NOZ-TB1-S-06L-43	Wychowanie fizyczne	1						1					1		1	1	1	5
44	NOZ-TB1-S-06L-44	Zarządzanie jakością			2			1	1					1			1		6
45	NOZ-TB1-S-06L-45	Technologie materiałowe		1								1						1	3
46	NOZ-TB1-S-06L-46	Towaroznawstwo drzewnych i niedrzewnych produktów leśnictwa	2	2			1		3									1	9
47.1	NOZ-TB1-S-06L-47-1	Ekonomika i organizacja rynku żywnościowego					2					2						2	6
47.2	NOZ-TB1-S-06L-47-2	Strategie innowacyjne w przedsiębiorstwach				2		2	2	2								2	10
48	NOZ-TB1-S-06L-48	Towaroznawstwo ogrodnicze	2	2						3		3			2		1		13
49	NOZ-TB1-S-06L-49	Praktyka zawodowa	1	1	1		1		1	1	1	1						2	10
50	NOZ-TB1-S-06L-50	Przedmioty obieralne 3																	0
51	NOZ-TB1-S-07Z-51	Sensoryczne metody oceny produktów		2					2	2					2		2		10
52	NOZ-TB1-S-07Z-52	Strategie rynkowe w biogospodarce				2		2		2			2				2		10
53	NOZ-TB1-S-07Z-53	Seminarium dyplomowe			2	2	2	2		3	1	2	3	2			3	3	25
54	NOZ-TB1-S-07Z-54	Praca dyplomowa							3	3		2	3	3	3	3			23
55	NOZ-TB1-S-07Z-55	Przedmioty obieralne 4																	0
Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy (suma):			43	46	17	28	26	13	59	47	17	33	15	18	29	4	55	28	477

Objaśnienie oznaczeń w symbolach:

TB - Kierunek studiów TOWAROZNAWSTWO W BIOGOSPODARCE

K (po podkreślniku) – kierunkowe efekty uczenia się

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

01, 02, 03 i kolejne – numer efektu kształcenia

Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy:

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy.

MATRYCA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ na kierunku TOWAROZNAWSTWO W BIOGOSPODARCE

od 2019/20

Profil studiów: ogólnoakademicki

NOŻ-TB1-S

FAKULTETY

Forma studiów: stacjonarne

Poziom studiów: I stopień

Dyscyplina: Technologia Żywności i Żywnienia

Wydział Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Lp.	Kod	Nazwa zajęć	TB_KW01	TB_KW02	TB_KW03	TB_KW04	TB_KW05	TB_KW06	TB_KU01	TB_KU02	TB_KU03	TB_KU04	TB_KU05	TB_KU06	TB_KU07	TB_KU08	TB_KK01	TB_KK02		
41	NOŻ-TB1-S-05Z-41-01	Ekologia w produkcji żywności	1				2												3	
	NOŻ-TB1-S-05Z-41-02	Etyka biznesu					3		3										6	
	NOŻ-TB1-S-05Z-41-03	Kreatywne myślenie										3							3	
	NOŻ-TB1-S-05Z-41-04	Mykologia w technologii żywności	3	3			3												9	
	NOŻ-TB1-S-05Z-41-05	Miód i inne produkty pszczele	1	1															2	
	NOŻ-TB1-S-05Z-41-06	Polskie superowoce	2	2															4	
	NOŻ-TB1-S-05Z-41-07	Przekąski i napoje bezalkoholowe – charakterystyka i technologia	2	2		2	2												8	
	NOŻ-TB1-S-05Z-41-08	Zamrażalnictwo żywności	2	2															4	
	NOŻ-TB1-S-05Z-41-09	Zielona Chemia w przemyśle spożywczym	2	2															4	
50	NOŻ-TB1-S-06L-50-01	Aperyzacja	2	2															4	
	NOŻ-TB1-S-06L-50-02	Bakterie mlekowe w technologii żywności	1	1					1										3	
	NOŻ-TB1-S-06L-50-03	Dodatki do żywności – aspekty zdrowotne		2					2										4	
	NOŻ-TB1-S-06L-50-04	Dodatki do żywności – aspekty technologiczne		2					2								2		6	
	NOŻ-TB1-S-06L-50-05	Techniki komputerowe w opracowaniu i prezentacji wyników							1										1	
	NOŻ-TB1-S-06L-50-06	Przeciwutleniające w żywności	2	2															4	
	NOŻ-TB1-S-06L-50-07	System bezpieczeństwa żywności HACCP w przemyśle spożywczym				2	3		2										7	
	NOŻ-TB1-S-06L-50-08	Systemy zarządzania w laboratorium			1														1	
	NOŻ-TB1-S-06L-50-09	Właściwości teksturalne produktów spożywczych		1						1							1		3	
	NOŻ-TB1-S-06L-50-10	Zarządzanie zasobami ludzkimi					3												3	
	NOŻ-TB1-S-06L-50-11	Zioła, żywność i zdrowie	3	3					3				3						12	
	NOŻ-TB1-S-06L-50-12	Żywność dla dzieci	2	2															4	
	NOŻ-TB1-S-06L-50-13	Żywność minimalnie przetworzona	2	2		2	2												8	
	NOŻ-TB1-S-06L-50-14	Walidacja metod analitycznych		1															1	
	NOŻ-TB1-S-06L-50-15	Woda jako składnik żywności		1					1	1							1		4	
55	NOŻ-TB1-S-07Z-55-01	Alergeny w żywności		3	3		3	3											12	
	NOŻ-TB1-S-07Z-55-02	Biotechnologiczne zastosowanie bakterii octowych	3	3															6	
	NOŻ-TB1-S-07Z-55-03	Mikroorganizmy jako źródła składników bioaktywnych		2					2								2		6	
	NOŻ-TB1-S-07Z-55-04	Percepcja sensoryczna żywności		1						1							1		3	
	NOŻ-TB1-S-07Z-55-05	Polityka wyżywienia ludności				3	3												6	
	NOŻ-TB1-S-07Z-55-06	Przechowalność żywności – warunki i zmiany w trakcie przechowywania	2	2		2	2												8	
	NOŻ-TB1-S-07Z-55-07	Systemy zapewnienia jakości			2														2	
	NOŻ-TB1-S-07Z-55-08	Tłuszcze w technologii żywności	1	1					1										3	
	NOŻ-TB1-S-07Z-55-09	Wykorzystanie drożdży w technologii	1	1					1		1						1		5	
	NOŻ-TB1-S-07Z-55-10	Żywność specjalna	1	1															2	
	NOŻ-TB1-S-07Z-55-11	Nowe metody w analizie żywności																	0	
Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy (suma):			33	45	6	11	26	3	14	5	3	1	6	0	0	0	0	8	0	161

Objaśnienie oznaczeń w symbolach:

TB - Kierunek studiów TOWAROZNAWSTWO W BIOGOSPODARCE

K (po podkreślniku) – kierunkowe efekty uczenia się

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

sjne – numer efektu kształcenia

Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy:

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy.

Opinia RWSS WNoŻ o nowym programie studiów I stopnia stacjonarnych na kierunku Towaroznawstwo w Biogospodarce (obowiązujący od roku akad. 2019/2020)

Przedstawiony nowy program studiów w naszej ocenie jest przemyślany, a tok nauki dobrze ułożony. Odpowiednie następstwo po sobie przedmiotów jest kluczem do efektywnego przyswajania wiedzy i rozumienia coraz bardziej złożonych pojęć i zagadnień na interdyscyplinarnym kierunku, jakim jest Towaroznawstwo w Biogospodarce. Wpłynie to na podkreślenie ważności kompetencji, jakie studenci nabywają w trakcie studiów i jak najlepsze przygotowanie ich do wejścia w życie zawodowe.

Na korzyść studentów według nas wpływa:

- przeniesienie przedmiotu Zarządzanie Bezpieczeństwem Żywności na semestr 4. i przedmiotu Zarządzanie Jakością na semestr 6., przez co najpierw poznajemy systemy zarządzania jakością skupiające się na bezpieczeństwie zdrowotnym jakości żywności, a dwa semestry później poznajemy systemy zarządzania jakością znacznie szerzej, np. ISO 14000, ISO 18000,
- przeniesienie Grafiki Inżynierskiej na semestr 1., co na pewno wpłynie na lepsze wykorzystanie wyobraźni i wzbudzi kreatywność studentów,
- skumulowanie fakultetów na ostatnich semestrach edukacji. Według nas wpłynie to na większą satysfakcję studenta ze studiów, ponieważ sam będzie mógł wybrać, których przedmiotów chce się uczyć, które uważa za interesujące.

Podsumowując w naszej opinii przygotowany program studiów będzie interesujący dla kandydatów na kierunek Towaroznawstwo w Biogospodarce. Pozwala na dobre połączenie wiedzy zdobytej na wykładach z jej praktycznym wykorzystaniem na ćwiczeniach.

szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego
w Warszawie
KATEDRA NAUK O ŻYWNOSCI
SAMORZĄD STUDENTÓW
12-776 Warszawa, ul. Nowoursynowska 159c