

SZKOŁA GŁÓWNA GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO W WARSZAWIE

Wydział  
Nauk o Żywności



1961 - 2011



# SZKOŁA GŁÓWNA GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO W WARSZAWIE

## „Najbardziej innowacyjna i kreatywna uczelnia w Polsce”

(tytuł otrzymany w 2010 i 2011 r.; oceniano uczelnie pod względem stopnia wykorzystania nowoczesnych technologii wspierających proces nauczania oraz innowacyjnych działań realizowanych w sektorze szkolnictwa wyższego)

**27 000 studentów**

**1200 wykładowców**

**28 kierunków studiów**

**60 specjalności**

**13 wydziałów i 5 studiów międzywydziałowych**

**Współpraca z 230 zagranicznymi uczelniami**

**z 45 państw świata**

**Najlepsze akademiki w Polsce**

**Nowoczesne obiekty sportowe**





# Rys historyczny

**Początek XX w.** - realizacja przedmiotu „przemysł rolny” na Wydziale Rolniczym, w **Katedrze i Zakładzie Mikrobiologii i Przemysłu Rolnego** pod kierownictwem prof. dr Wacława Dąbrowskiego.

Kształcenie przyszłej kadry w dziedzinach: technologii, chemii i mikrobiologii żywności: **prof. Eugeniusz Pijanowski** – twórca nauki o żywności w Polsce i pierwszy **Dziekan Wydziału Technologii Rolno-Spożywczej** oraz Stanisław Bujak, Jadwiga Jakubowska, Halina Karnicka, Roman Majchrzak, Tadeusz Matuszewski.

**W okresie międzywojennym około 120 studentów specjalizowało się w tym właśnie kierunku. Pierwsi absolwenci ukończyli specjalizację w roku 1925.**







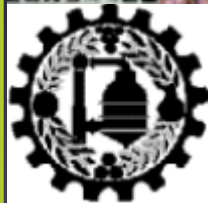
# Rys historyczny

**Okres II Wojny Światowej** - nauczanie przedmiotów „przemysł rolny” i „przetwórstwo owocowo-warzywno” częściowo w sposób tajny, a częściowo w ramach wykładów w Liceum Rolniczym przy ul. Opaczewskiej w Warszawie

**1945 r.** - powołanie **Katedry i Zakładu Technologii Przemysłu Mięsnego i Artykułów Pochodzenia Zwierzęcego** pod kierownictwem prof. dr hab. Stefana Koeppe

**1946 r.** - powołanie na Wydziale Ogrodniczym **Katedry i Zakładu Technologii Żywności** pod kierownictwem prof. dr hab. Eugeniusza Pijanowskiego oraz **Studium Gospodarstwa Domowego** przekształcone w późniejszym okresie w **Studium Wyżywienia Społecznego**.





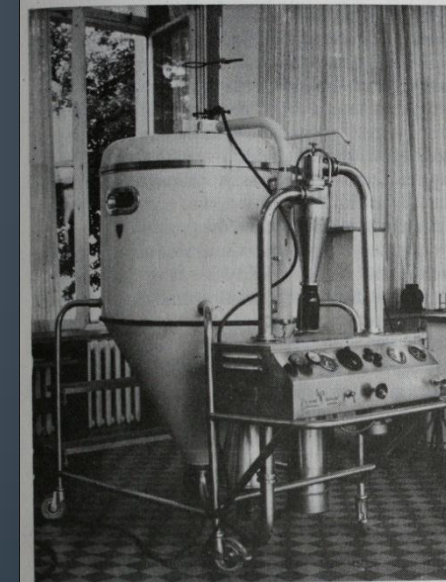
# Rys historyczny

**Rok akademicki 1949/1950** - uruchomienie dwóch specjalizacji: przetwórstwo rolne (Wydział Rolniczy) oraz przetwórstwo owocowo-warzywne (Wydział Ogrodniczy). W roku akademickim **1952/53** - scalenie i przekształcenie w **Sekcję Technologii Rolnej** przy Wydziale Rolniczym.

**1954 r.** - powstanie nowych katedr i zakładów, utworzenie specjalizacji: przemysł ziemniaczano-fermentacyjny, przemysł owocowo-warzywny, przemysł mięsny i przemysł mleczarski i **Oddziału Technologii Rolno-Spożywczej** na Wydziale Rolniczym

**1956 r.** - powstanie kolejnej specjalizacji – przetwórstwo zbóż

**1958 r.** - utworzenie **Katedry Technologii i Higieny Żywności Człowieka**, pod kierownictwem prof. dr hab. Stanisława Bergera



Suszarnia rozpyłowa w Pawilonie Półtechniki  
Wydziału Technologii Żywności





# Rys historyczny

## Rok akad. 1961/62 - utworzenie samodzielnego Wydziału Technologii Rolno-Spożywczej

z Katedrami wydzielonymi z Wydziału Rolniczego:

**Chemii Ogólnej** – kierowana przez

prof. dr Antoniego Kleszczyckiego

**Przemysłu Rolno-Fermentacyjnego**

– kierowana przez prof. Romana Majchrzaka

**Przemysłu Rolno-Spożywczego** – kierowana

przez prof. dr hab. Eugeniusza Pijanowskiego

**Technologii Mięsa** – kierowana

przez prof. dr hab. Stefana Koeppe

**Technologii i Higieny Żywienia Człowieka** – kierowana przez

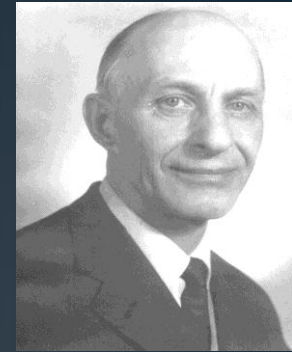
prof. dr hab. S. Bergera



**Kadra naukowo-dydaktyczna ówczesnego WTR-S (46 osób): 5 profesorów, 4 docentów, 2 wykładowców, 10 doktorów, 20 starszych asystentów oraz 5 asystentów.**

# Prof. dr hab. Eugeniusz Pijanowski

## (1906-1974)



**1926-1931** – studia na Wydziale Rolnym SGGW

**1930** – młodszy asystent w Zakładzie Mikrobiologii i Przemysłu Rolnego

**1935** – rozprawa doktorska „Studia nad kwasowością masła”

**1939** – rozprawa habilitacyjna „Studia nad współczynnikiem rozcieńczenia serum masła”

**1946** – profesor nadzwyczajny; **1954** – profesor zwyczajny

**1951** – członek korespondent PAN, **1960** – członek rzeczywisty

**1954** – kierownik Katedry Przemysłu Rolno-Spożywczego (do 1970), kierownik Zakładu Technologii Mleczarstwa (do końca życia)

**1961-1963** – dziekan Wydziału

Doktor honoris causa Wyższej Szkoły Rolniczej w Poznaniu (**1969**) i Akademii Rolniczo-Technicznej w Olsztynie (**1972**)

Autor 155 artykułów naukowych, 201 popularno-naukowych

**45 lat działalności dydaktycznej:**

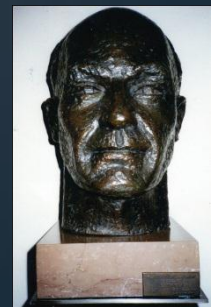
- promotor 178 prac magisterskich i inżynierskich i 28 doktorskich

- autor 31 skryptów i podręczników („Zarys chemii i technologii mleczarstwa”, „Zarys technologii produktów owocowych i warzywnych”, „Ogólna technologia żywności”, „Metody analizy żywności”)

Biegła znajomość języka angielskiego, niemieckiego, francuskiego i rosyjskiego;

podstawy języka włoskiego, hiszpańskiego i szwedzkiego

Wiele funkcji organizacyjnych



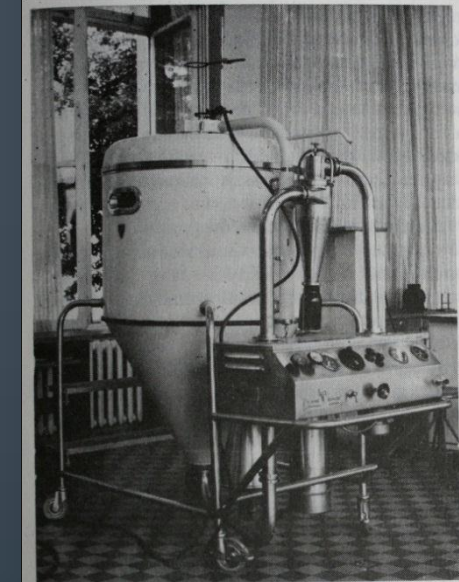


# Rys historyczny

**1970 r.** - scalenie 3 katedr Wydziału w **Instytut Technologii Żywności** pod kierownictwem prof. dr hab. Tadeusza Jakubczyka. Przemianowanie Katedry Chemii Ogólnej na **Instytut Podstaw Chemii**, utworzenie nowej jednostki – **Katedry Inżynierii i Organizacji Przemysłu Spożywczego** pod kierownictwem prof. dr hab. Mieczysława Dłużewskiego

**1973 r.** - zmiana nazwy na **Wydział Technologii Żywności**

**1977 r.** - powołanie **Wydziału Żywienia Człowieka oraz Wiejskiego Gospodarstwa Domowego**, włączenie do niego Katedry Technologii i Higieny Żywienia Człowieka przemianowanej na **Instytut Żywienia Człowieka**



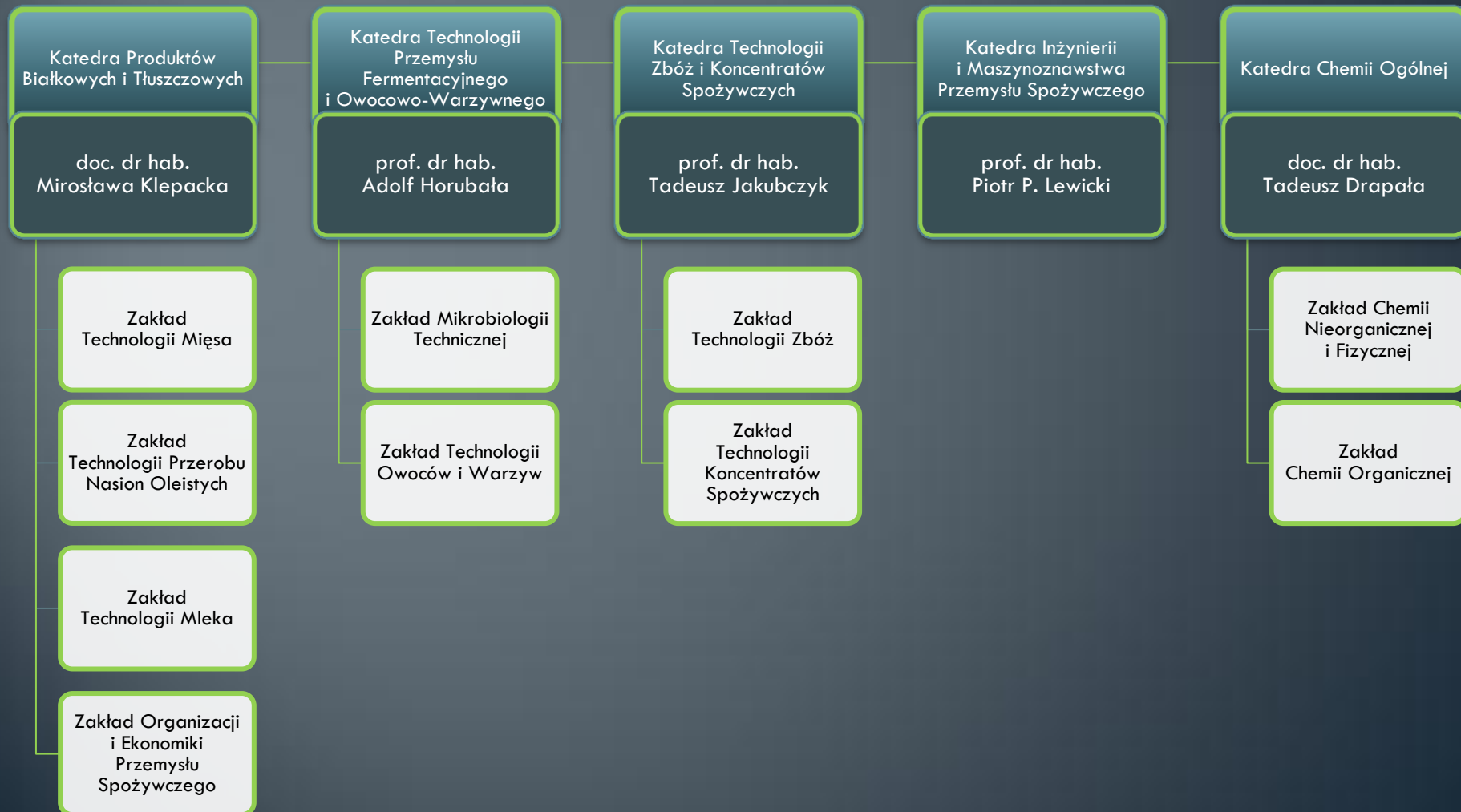
Suszarnia rozpyłowa w Pawilonie Półtechniki  
Wydziału Technologii Żywności





# Rys historyczny

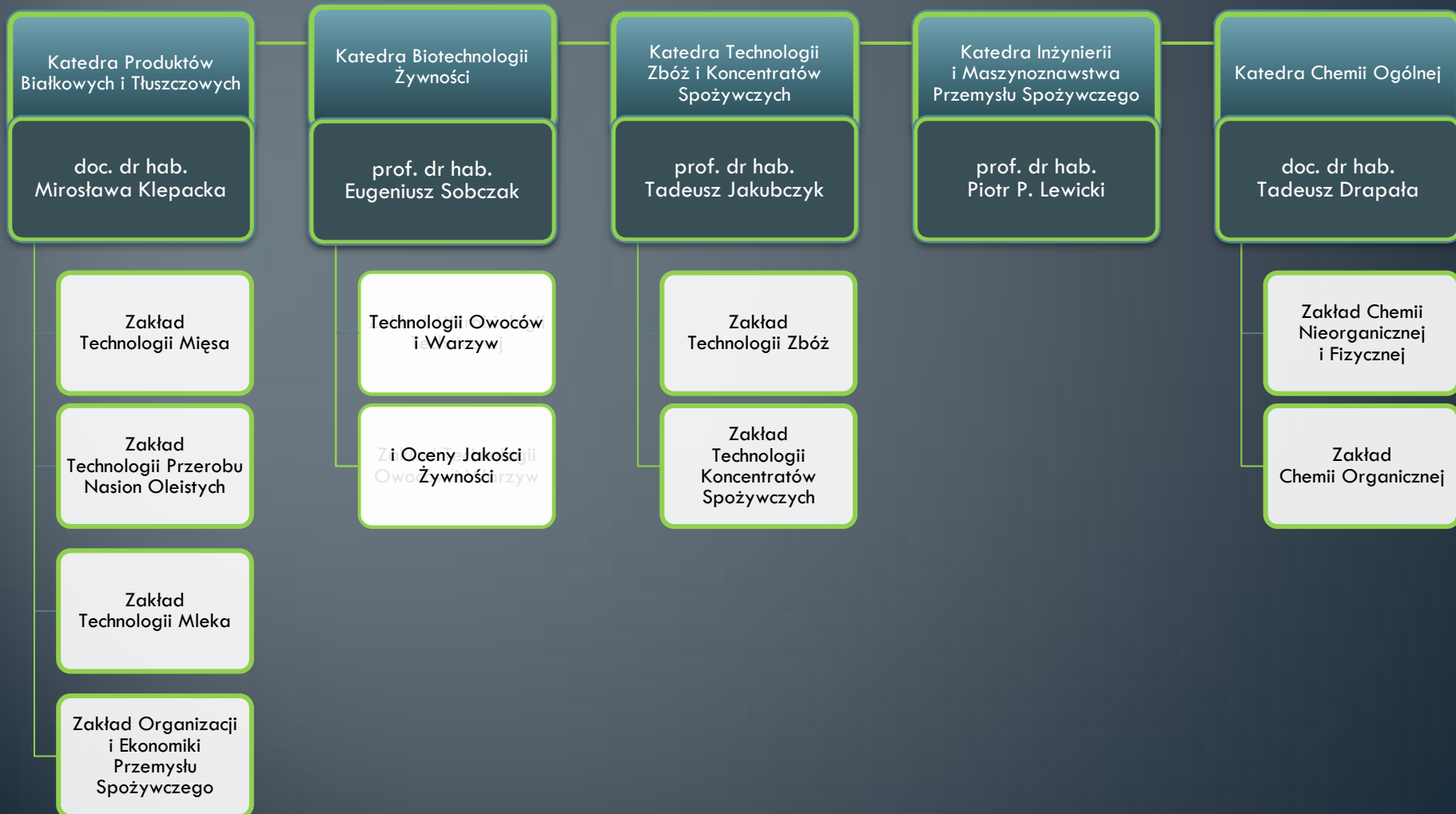
## Struktura Wydziału Technologii Żywności w 1982 r.

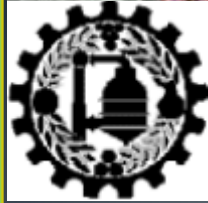




# Rys historyczny

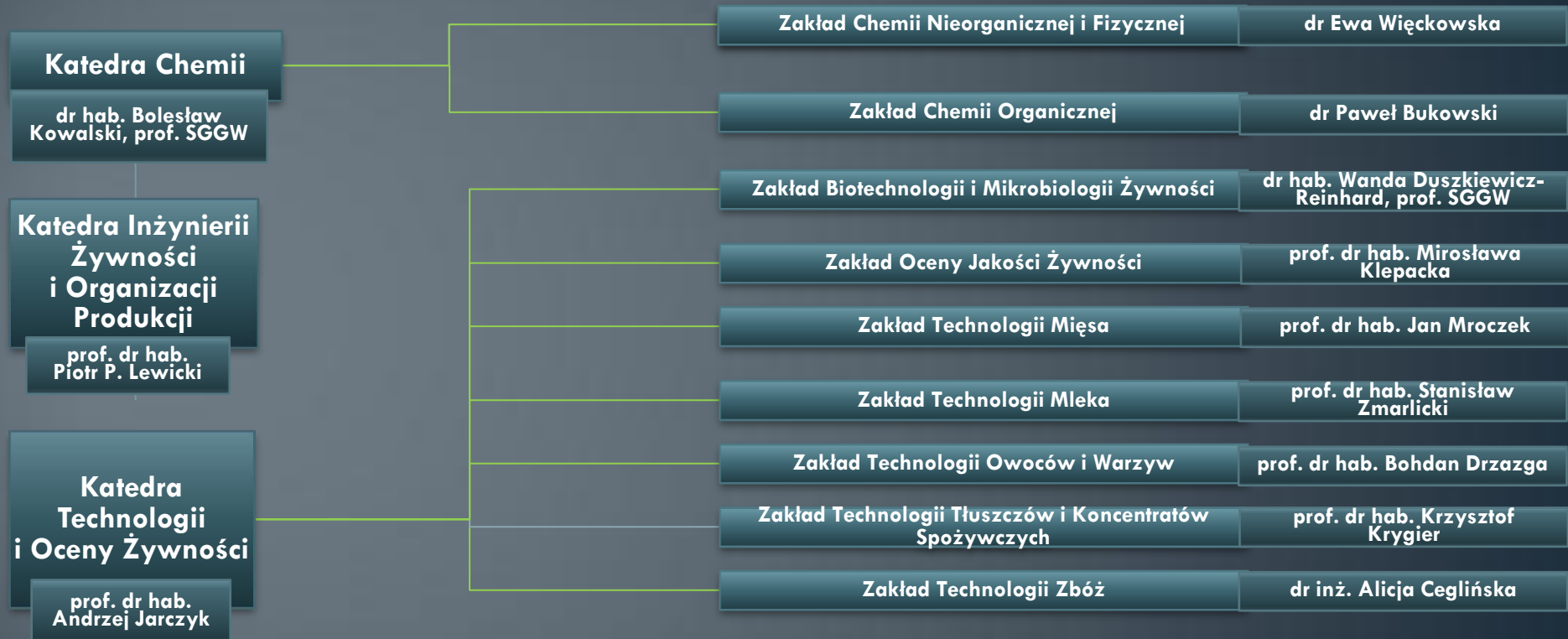
## 1996 r. – reorganizacja struktury Wydziału





# Rys historyczny

2000 r. – kolejna reorganizacja struktury Wydziału



**Październik 2001** - inauguracja roku akademickiego w auli nowego budynku naukowo-dydaktycznego, im. współtwórcy Wydziału – prof. Eugeniusza Pijanowskiego, zlokalizowanego w kampusie Ursynów

**2002 r.** - kolejna zmiana struktury Wydziału

**2008 r.** - zmiana nazwy na **Wydział Nauk o Żywności**



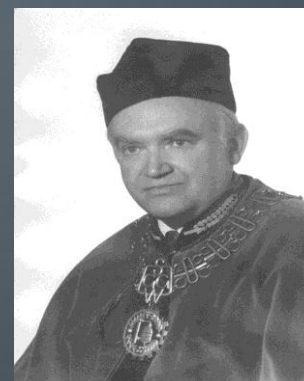
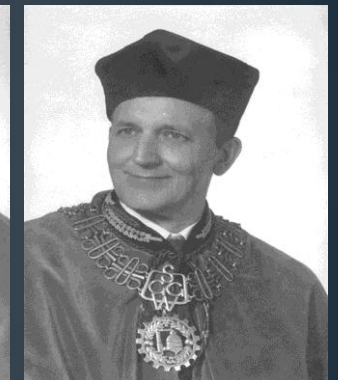
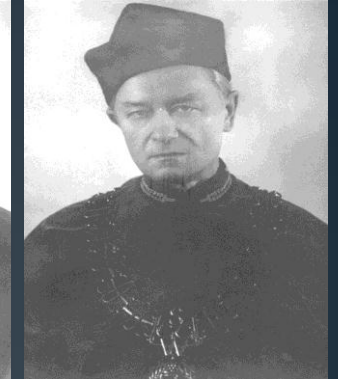


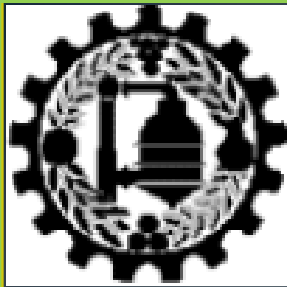


# Rys historyczny

## Kadencje Dziekanów w latach 1961-2011

1961-1963	prof. dr hab. Eugeniusz Pijanowski
1963-1966	prof. dr Stefan Koeppé
1966-1971	prof. dr hab. Adolf Horubała
1971-1972	prof. dr hab. Tadeusz Jakubczyk
1972-1975	prof. dr hab. Mieczysław Dłużewski
1975-1977	prof. dr hab. Tadeusz Jakubczyk (ponownie)
1977-1979	prof. dr hab. Andrzej Pisula
1979-1981	prof. dr hab. Adolf Horubała (ponownie)
1981-1984	prof. dr hab. Piotr P. Lewicki
1984-1990	prof. dr hab. Tadeusz Haber
1990-1996	prof. dr hab. Bohdan Drzazga
1996-2002	prof. dr hab. Tadeusz Haber (ponownie)
2002-2008	prof. dr hab. Andrzej Lenart
2008-	prof. dr hab. Dorota Witrowa-Rajchert





# Wydział Nauk o Żywności



**262 stopnie doktora** nauk technicznych lub nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, w tym 146 - pracownicy SGGW, 115 osób - pracownicy innych Uczelni, instytutów naukowych i przemysłu, 10 – cudzoziemcy;

**84 stopnie doktora habilitowanego**, w tym 48 - pracownicy SGGW, 36 - pracownicy innych uczelni krajowych lub instytutów naukowych;

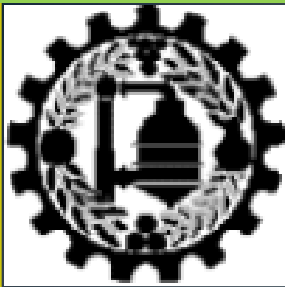
**31 tytułów naukowych profesora nadzwyczajnego i tytułów profesora**, w tym 15 tytuł profesora zwyczajnego i 7 stanowisko profesora zwyczajnego;

**5 tytułów Doktora Honoris Causa SGGW:**

prof. dr Aleksander I. Oparin, prof. dr, dr h.c. Antoni Rutkowski, prof. dr hab. Stanisław Berger, prof. dr hab. Adolf Horubała, prof. dr hab. Włodzimierz Kamiński







# Wydział Nauk o Żywności



W czasie 50 lat:

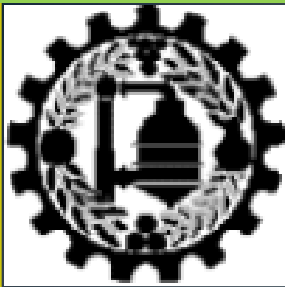
226 pracowników naukowo-  
dydaktycznych

64 pracowników  
dziekanatu i inżynierjno-technicznych

6784 absolwentów Oddziału Technologii  
Rolno-Spożywczej i Wydziału (1955-2010)







# Wydział Nauk o Żywności



**Dzisiaj...**

**1 600 studentów**

**3 specjalności, 8 specjalizacji**

**44 doktorantów**

**3 studia podyplomowe**

**104 nauczycieli akademickich**

**26 innych pracowników**





# Studia

kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka

## Studia stacjonarne

3,5 letnie studia inżynierskie

1,5 roczne studia magisterskie

## Studia niestacjonarne

Studia w trybie zaocznym lub wieczorowym

4 letnie studia inżynierskie

1,5 roczne studia magisterskie uzupełniające







# Studia

kierunek unikatowy:  
bezpieczeństwo żywności;  
od 2011/2012

Studia stacjonarne  
3,5 letnie studia inżynierskie





# Studia

## specjalności:

- biotechnologia, mikrobiologia i ocena żywności
- inżynieria żywności i organizacja produkcji
- technologia żywności

## specjalizacje:

- biotechnologia i mikrobiologia żywności
  - biotechnologia mleka
  - ocena jakości żywności
  - technologia mięsa
  - technologia owoców i warzyw
- technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych
  - technologia zbóż





# Studia poddyplomowe

**Bezpieczeństwo i jakość w łańcuchu żywnościowym**

**Nowoczesne instrumentalne metody analityczne w badaniach bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i pasz**

**Zarządzanie i organizacja produkcji**





# Studia wymienne Erasmus

W roku akademickim  
2010/2011 - 38 miejsc dla  
studentów naszego wydziału



Belgia

Universiteit  
Gent



Niemcy

Technische  
Universität München



Portugalia

Universidade  
Catolica Portuguesa



Szwecja

Lund  
University



Włochy

Universita  
di Bologna



Holandia

Wageningen  
University



Francja



AgroParisTech



ENSAIA



Universite de  
Bourgogne



ENITIAA



Hiszpania



Universidad  
de Zaragoza



Universidad Politecnica  
de Valencia ETSIA



Universidad  
Politecnica  
de Madrid



Turcja



Mustafa  
Kemal University



Suleyman  
Demirel University



Gaziantep  
University



Hacettepe  
University



Uludag  
University



# Schemat organizacyjny Wydziału







## Główne kierunki badawcze

- **Aspekty technologiczne, zdrowotne i ekonomiczne przetwarzania żywności**
- **Biotechnologiczne wykorzystanie drobnoustrojów i produktów ich metabolizmu w produkcji i przechowywaniu żywności**
- **Przemiany i wzajemne oddziaływania różnych składników żywności, wpływających na jej jakość**
- **Badanie matryc modelowych i związków aktywnych w żywności oraz w innych układach biologicznie czynnych**
- **Badania zmian stanu wody w żywności, wywołanych procesem technologicznym**
- **Organizacja produkcji i ocena eksploatacyjna maszyn i urządzeń w przemyśle spożywczym**





# Projekty

- własne – 12
- habilitacyjne – 6
- promotorskie – 13
- Juventus Plus – 3
- celowe – 1

35 projektów MNiSW w 2010 r.

PathogenCombat – 6 PR

Inside Food – 7 PR



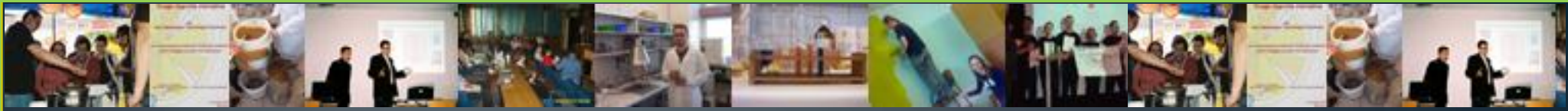




## Dorobek naukowy (lata 2006-2010)

- średnio 196 publikacji w czasopiśmie punktowanych w roku
- średnio ponad 200 abstraktów i publikacji popularno-naukowych w roku
- 9 patentów i zgłoszeń
- 90 ekspertyz i instrukcji wdrożeniowych
- 10 umów pow. 5 tys. zakończonych osiągnięciem celu
- kilkanaście tzw. „małych prac” w ciągu roku





# Koło Naukowe Technologów Żywności



- Założone przez studentów dla studentów
- Zdobywanie wiedzy, umiejętności i samodzielności cenionych na rynku pracy w zawodzie technologa żywności
- Projekty naukowe, seminaria, konferencje, współpraca z przemysłem spożywczym



- Aktywny udział w Dniach SGGW, Piknikach Naukowych, Przeglądach Dorobku Kół Naukowych SGGW, Juwenaliach



- Organizacja wyjazdów do zakładów przemysłu spożywczego oraz spotkań z jego przedstawicielami





WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOSCI







**Wydział  
Nauk o Żywności  
SGGW w Warszawie**