

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 technologia żywności i żywienia człowieka odbywa się z zachowaniem najwyższych standardów, w celu przygotowania absolwentów do potrzeb współczesnego rynku pracy, zapewnienia zrównoważonego rozwoju nowoczesnej gospodarki żywnościowej 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 technologia żywności i żywienia człowieka zakłada, że absolwenci posiadają wiedzę w zakresie technologii żywności i nauk żywieniowych, ze szczególnym uwzględnieniem przetwarzania, utrwalania i przechowywania żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, biotechnologii żywności, analizy i oceny jakości żywności, inżynierii żywności i organizacji procesu produkcyjnego, ekonomiki i marketingu w przedsiębiorstwie przemysłu spożywczego, a także podstaw zarządzania produkcją. Absolwenci mogą podjąć pracę w zakładach różnych branż przemysłu spożywczego, instytutach naukowych i badawczo-rozwojowych, laboratoriach, jednostkach zajmujących się dystrybucją żywności, w placówkach upowszechniających wiedzę, w firmach doradczych i audytujących oraz w innych instytucjach łańcucha żywnościowego. Celem studiów na kierunku technologia żywności i żywienia człowieka jest także wdrożenie studenta do prowadzenia badań naukowych oraz przygotowanie absolwenta do kontynuowania nauki na studiach II stopnia.

Studia na kierunku technologia żywności i żywienia człowieka 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 75 h, 5 ECTS), semestrze 6 (Przedmioty obieralne 3 - łącznie 120 h, 9 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 I stopnia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka kończą się uzyskaniem tytułu inżyniera.

Program kształcenia jest efektem następujących działań:

wieloletnich dyskusji w gronie pracowników zaangażowanych w dydaktykę w ramach kierunku studiów,
dostosowania programu do aktualnych przepisów prawa,
konsultacji z pracodawcami, także w ramach realizacji praktyk studenckich,
monitorowania i ankietowania absolwentów kierunku.