

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, aby absolwenci posiadali umiejętności i kompetencje zgodne z najwyższymi standardami, co jest podstawą możliwości kontynuacji nauki w szkołach doktorskich lub podjęcia pracy na stanowiskach wymagających wysokich kwalifikacji zawodowych i przygotowania do pracy badawczej.

Koncepcja kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienia człowieka zakłada, że absolwenci II stopnia mają zaawansowaną wiedzę i umiejętności z zakresu przetwarzania, magazynowania i dystrybucji żywności z uwzględnieniem różnych jej aspektów, np. najnowszych trendów w badaniach żywności i praktyce przemysłowej dotyczącej jej produkcji, projektowania produktu, procesu technologicznego i produkcyjnego, a także wykorzystania potencjału surowców spożywczych do kreowania właściwości i oczekiwanej jakości żywności. Posiadają zdolność pracy w zespołach ludzkich na różnych stanowiskach, prowadzenia badań i kontroli produktów oraz szkoleń pracowników. 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.

Studia II stopnia na kierunku technologia żywności i żywienia człowieka trwają 3 semestry, a przypisana im liczba punktów ECTS to 90, 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 2 (Fakultet 1 - łącznie 2 ECTS) i w semestrze 3 (Fakultet 2 - łącznie 2 ECTS). Moduły Fakultet 1 i Fakultet 2 realizowane są jako dwa przedmioty w języku polskim (po 1 ECTS każdy) albo jako jeden przedmiot w języku angielskim (2 ECTS). W drugiej połowie semestru 1 studenci wybierają jeden z następujących modułów specjalizacyjnych:

technologia i ocena mięsa, technologia i ocena owoców i warzyw, technologia i ocena tłuszczów i koncentratów spożywczych, technologia i ocena zbóż,
inżynieria żywności,
biotechnologia i mikrobiologia żywności,
biotechnologia mleka,
ocena jakości żywności.

W ramach wyboru modułu specjalizacyjnego student wybiera zestaw przedmiotów specjalizacyjnych związanych z tym modułem. Każdemu zestawowi przedmiotów specjalizacyjnych odpowiada 17 ECTS.

Absolwenci studiów II stopnia na kierunku technologia żywności i żywienia człowieka są wdrożeni do prowadzenia badań naukowych i są przygotowani do kontynuowania nauki w Szkołach Doktorskich. Założone efekty kształcenia są zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz odpowiadają poziomowi 7. Polskiej Ramy Kwalifikacji. Studia kończą się uzyskaniem tytułu magistra inżyniera.

Program kształcenia jest efektem następujących działań:

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