

W 2017 roku podpisano 9 porozumień o współpracy z interesariuszami zewnętrznymi.

Dziekan Wydziału objął patronatem Międzynarodowe Targi Żywności WARSAW FOOD EXPO, które odbyły się w dniach 1-3 czerwca, 2017 r. w Ptak Warsaw Expo w Nadarzynie.

W organizację Dni SGGW włączyły się zaprzyjaźnione z Wydziałem firmy: Animex, ABW Agrocentrum, Browar Jabłonowo, Kropla Omega, OSM Garwolin, Piekarnia Bracia Kowalscy, SM Mlekovita, Unilever, Woj-len, Zakłady Mięsne Jadów Sp. z o.o., Zakład Mięсны Wierzejki JM Zdanowscy.

Wydział brał czynny udział w wydarzeniach popularyzujących naukę, m.in. w Festiwalu Nauki, Pikniku Naukowym Centrum Nauki Kopernik i Polskiego Radia i Otwartych laboratoriach.

Przeprowadzono warsztaty z analityki laboratoryjnej w ramach projektu: „Rozwój kompetencji zawodowych uczniów Technikum kształcących się w zawodach: technik logistyk, technik analityk, technik elektryk, technik ekonomista, technik handlowiec, technik informatyk w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Opocznie we współpracy z przedsiębiorcami”. Zorganizowano i przeprowadzono szkolenia dla podmiotów otoczenia gospodarczego we współpracy z Europejskim Centrum Edukacyjnym „Centrus Natalia Gołka”.

Na Wydziale odbyło się „2 Forum Technologiczne – Technologia i prawodawstwo a oczekiwania konsumenta” (21 września 2017r.) zorganizowane wspólnie z firmą Amco Sp. zo.o. dla przedsiębiorców przemysłu mięsnego.

W ramach obozu naukowego ADAMED SmartUP pracownicy Wydziału przeprowadzili warsztaty naukowe dla najzdolniejszej młodzieży z całej Polski, w terminie 16-29 lipca 2017.

Pracownicy Wydziału udzielali konsultacji przedsiębiorcom oraz prowadzali liczne wykłady m.in. dla Agencji Rezerw Materiałowych, Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP, POLBISCO - Stowarzyszenia Polskich Producentów Wyrobów Czekoladowych i Cukierniczych, Radomskiej Rady FSNT NOT i Izby Gospodarczej Gazownictwa.

Na rzecz otoczenia gospodarczego prowadzona była działalność naukowa i ekspercka Wydziału. Dr hab. Ewa Domian, prof. SGGW jest kierownikiem naukowym projektu nr RPMA.01.02.00-14-6197/16-00 pt. „Opracowanie innowacyjnych metod stabilizacji oraz nowych formułacji barwników naturalnych i żywności barwiącej dla przemysłu spożywczego” (1.02.2017 – 30.09.2018r), współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, realizowanego w przedsiębiorstwie BART Sp. z o.o. Sp.k. z siedzibą w Słupnie.

Na Wydziale kontynuowany jest projekt BIOSTRATEG II realizowany w ramach Programu „Środowisko naturalne, rolnictwo i leśnictwo” – „Nowe opakowania z wykorzystaniem surowców odnawialnych i innowacyjnych impregnatów parafinowych”, Akronim projektu: EKOPOLPAK (1.01.2016 – 31.12.2018r) z firmami: „Natural Fibers Advanced Technologies” Kazimierz Przybysz; Opakowaniamax Paweł Kołaczek i Tektura Opakowania Papier S.A., pod kierownictwem naukowym dr inż. Małgorzaty Nowackiej.

Pracownicy Wydziału w roku 2017 przygotowali 54 ekspertyzy dla wielu firm z branży przetwórstwa rolno-spożywczego.

W ramach zajęć dydaktycznych dla studentów, Wydział prowadzi szeroką współpracę z różnymi podmiotami otoczenia gospodarczego. Przykładowo, wykłady na WNoŻ prowadzili przedstawiciele firm: Noack Group of Companies, Malvern Panalytical. Wiele

zajęć odbyło się na terenach zakładów spożywczych (Ferrero Polska, Koneser, OSM Garwolin, Zakład przetwórstwa owocowo – warzywnego, Döhler Polska, INTER EUROPOL Piekarnia Szwajcarska, Warszawska Wytwórnia Wódek KONESER, Zakłady Mięsne Wierzejki), ale również w przedsiębiorstwach, takich jak: Oczyszczalnia Ścieków, Stacja Filtrów MPWiK oraz Elektrociepłownia Żerań.